



CALICUTE
ESPECIARIAS & TEXTURAS



CALICUTE, é a mais recente
marca de especiarias e texturas da Finecook.

A ideia surge em dezembro de 2020 com o desejo e necessidade de proporcionar ao Chef a experiência de novas combinações na confeção das suas criações.

A qualidade, a diversidade da gama, o fator bio ecológico, a sazonalidade, o embalamento pensado na praticidade e a conservação das propriedades organoléticas, são pontos relevantes que a CALICUTE tem em consideração para o desenvolvimento dos menus.

A inspiração da marca CALICUTE provém de uma cidade indiana, considerada a “Cidade das Especiarias”.



ESPECIARIAS

NOVO

SEMENTE DE SÊSAMO COM YUZU 100GR - JAPÃO



CALESP079

Sementes de sêsamo levemente torradas que primam pela crocância e aroma. Ideal para polvilhar e finalizar receitas.

NOVO

SEMENTE DE SÊSAMO COM AMEIXA UMEBOSHI 100GR - JAPÃO



CALESP078

Sementes sêsamo aromatizadas com ameixa doce umeboshi. Confere crocância e equilíbrio em receitas doces ou salgadas. Tipicamente utilizada na salada sunomono e polvilhada em criações com pasta rolo primavera.

NOVO

SEMENTE DE SÊSAMO COM KIMCHI 100GR - JAPÃO



CALESP080

Sementes aromatizadas com kimchi, confere sabor, crocância e um toque spicy. Ideal para polvilhar em espetadas, salmão e queijos de cabra.

NOVO

SEMENTES DE SÊSAMO COM WASABI 100GR



CALESP082

Sementes de sêsamo aromatizadas com wasabi. Confere leveza na receita dando cor e frescura na finalização de saladas, legumes, peixes e arroz.

SEMENTES DE SÊSAMO COM CURRY 100GR- JAPÃO



CALESP081

NOVO

Sementes de sêsamo tostadas e banhadas com curry japonês. Confere crocância e sabor tipicamente a caril japonês. Ideal para polvilhar e finalizar pratos de tofu, quiches vegetarianas, tartelletes, arroz frito e receitas de aves.

Notas de frutos vermelhos e sabor torrado, ideal para receitas de foie, coelhos, ensopados e estufados. Combina com chocolate negro.

BAGAS ALLSPICE JAMAICA 100GR-AMÉRICA DO SUL



CALESP083

NOVO

MISTURA DE 7 PIMENTAS PARA OSTRAS 100GR



CALESP077

NOVO

Esta mistura de toque frutado e mel confere um sabor exótico e cítrico a receitas de marisco, ostras, saladas variadas com fruta e queijos de cabra.

Estes grãos de pimenta são colhidos ainda verdes e rijos, conservados em salmoura, posteriormente sendo liofilizados para manter o sabor e melhor conservação. Basta hidratar em molho ou previamente em água morna, para libetar toda a complexidade dos aromas, mantendo a toque salgado de salmoura, tornando as receitas com autenticidade. Ideal para molhos anatedos e pratos de carne.

PIMENTA VERDE LIOFILIZADA 50GR- MADAGÁSCAR



CALESP076

NOVO

PIMENTA ROSA SECA MADAGÁSCAR 50GR



CALESP062

Recolhida e calibrada manualmente no seu ponto de maturação perfeito, com cor intensa e aroma floral. Ideal para ceviches, tatakis, molhos e receitas de chocolate com ganaches.

Com origem no México, esta pimenta seca e defumada em madeira de nogueira, é ideal para aromatizar azeite, molhos e vinagretes. Combina com carnes vermelhas, aves e algumas sobremesas de chocolate. Muito utilizada com nachos, tacos, burritos e guacamole ao estilo tex mex. Sabor forte e picante 5/10 na escala de scoville.

PIMENTA DE CHIPOTLE EM GRÃO 75GR- MÉXICO



CALESP024

PIMENTA DE ESPELETTE AOP 75GR- FRANÇA



GOUESP144

Típico do País Basco, considerado por muitos uma região gastronômica de excelência, esta pimenta picante e frutada é ideal para tapas, desde saladas, purês, ovos e pão. Confere identidade às receitas.

Destaca-se as suas notas cítricas, lenhosas e florais. Ideal para carnes, peixe e verduras. O seu toque cítrico é muito apreciada na pastelaria.

CILANDRO EM GRÃO 150GR- EGITO



CALESP063

ESTRELA DE ANIS 25GR- CHINA



CALESP031

O anis estrelado é uma estrela de oito pontas com sabores de erva-doce e anis verde. Esta encontra o seu lugar em caldos, chutneys, compotas e xaropes.

O Anis contém propriedades medicinais e digestivas e encontra-se em muitos produtos. Envolvido na farinha, o anis traz uma nota frutada aos preparados tornando-os agradáveis e frescos.

ANIS VERDE EM PÓ 50GR



CALESP084

BAGA SZECHUAN ROUGE 40GR- CHINA



CALESP038

Frescura e perfume encantador. Ideal para foie gras, espargos e caça. Tem uma particularidade anestésica e picante.

O alho negro ocorre através do processo de fermentação do alho fresco. Este possui um sabor mais doce, uma textura mais elástica e cheiro menos intenso.

ALHO NEGRO FERMENTADO 3 CABEÇAS 140/180GR



CALESP071

GARAM MASSALA 75GR- ÍNDIA



CALESP012

Excelente para guisados com carnes, verduras, saladas de quinoa ou mesmo para um caril clássico.

Mistura de sabor picante, quente e perfumado. A sua cor viva realça pratos de cordeiro e carnes brancas. Combina com frutas, vinagretes, molhos frios e iogurte.

CURRY MADRAS 75GR- FRANÇA



CALESP011

Mistura aromática intensa sem o picante da receita original da argentina. Ideal para carnes assadas e grelhadas, marinar peixes ou como condimento numa salada ou pizza.

CHIMICHURRI FOLHA SECA DA ARGENTINA 150GR- ARGENTINA



CALESP060

Oriunda da árvore tropical cumarina, com cerca de 25 metros de altura, da floresta da Amazônia. As favas do fruto são imersas em álcool forte e secas durante um ano. O seu sabor é quente e guloso, ligeiramente amargo, próximo do cacau e com notas de tabaco. Moídas e salpicadas sobre sobremesas, ou misturadas em caldas, estas sementes têm um sabor tão especial que ganharam o apelido de "o mais delicioso ingrediente que nunca ouvimos falar". Combina na perfeição com chocolate utilizado em sobremesas cremosas, sopas de abóbora e batata doce.

FAVA TONKA 50GR- BRAZIL



CALESP026

RAZ EL HANOUT 75GR- FRANÇA



CALESP033

Mistura de 30 especiarias marroquinas, ideal para receitas de tagines e cuscuz. Muito utilizada em pratos de cabrito e aves.

Petalas de flores comestíveis, que transportam requinte e cor a cada prato, em qualquer estação. Pode combiná-lo com risoto de legumes, sopa e salada de rúcula com queijo fresco.

FLOWER MIX 50GR



CALESP043

COMINHOS EM PÓ 75GR- ÍNDIA



CALESP036

Sobejamente conhecido em muitas receitas tradicionais portuguesas, os cominhos Calicute de sabor quente e doce que se caracteriza pelo facto de ser bio ecológico nem produto com extra sabor.

Estas sementes que cativaram todo o mundo, conferem um sabor fresco e cítrico em arroz, cremes, caça e sorvetes.

CARDOMOMO VERDE 40GR- GUATAMALA



CALESP013

AÇAFRÃO HASTE 10GR



GOUESP049

Puríssimo com o seu aroma doce que lembra o feno e o mel, numa cor dourada, gloriosa e muito especial. Ideal para pratos de aves, arroz, sobremesas e vinagretes para saladas de vegetais.

Nibs de cacau torrados e triturados em pedaços que conferem nas receitas um sabor puro de cacau amargo e picante.

GRUE DE CACAO 500GR



CALESP032

EXTRATO DE CAFÉ TRABLIT 1L



PASEXT001

Este extrato líquido de café é o ingrediente essencial para pastelaria, chocolataria e gelatina. Contém um mínimo de 28% de matéria seca de café torrado de alta qualidade suavemente caramelizado e robusto que confere um sabor subtil e equilibrado às receitas. A aplicação perfeita será de 20 a 25gr por kg em preparações quentes e frias.

Qualidade panifólia, húmidas, brilhantes e flexíveis com alto teor de grãos com tamanho acima de 16cm. Notas de aroma de couro, feno e madeira.

VAGEM DE BAUNILHA BOURBON MADAGÁSCAR 150GR



CALESP064

EXTRATO DE BAUNILHA PURO BOURBON MADAG. 29ML



CALESP074



TEXTURAS

PÉROLAS GASTRONÓMICAS

Embalagens com +/- 250 unidades. Ideal para decoração no empratamento, dando um toque final refinado e de luxo, ajudando-o na sua criatividade.



PÉROLAS GASTRONÓMICAS YUZU 200GR



TEXTEX075

PÉROLAS GASTRONÓMICAS VINAGRE BALSAMICO MODENA 200GR



TEXTEX052

ESFERIFICAÇÃO

ALGINATO

REFERÊNCIA: TEXTEX024

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Esferificação e estabilizante. É um produto básico e indispensável para a esferificação. Dissolve-se em quente e frio com varinha mágica. É necessário deixar repousar para que saia o ar.

NOTA TÉCNICA: Gelifica em meios cálcios e ácidos.



DE 5-16G P/L

CITRATO

REFERÊNCIA: TEXTEX002

PESO: 600GR

APLICAÇÃO: Sal de cálcio usado para controlar o pH em combinação com ácido cítrico e estabilizar gorduras emulsionadas.

NOTA TÉCNICA: A dosagem pode variar segundo o PH e as aplicações.



DE 0.5-5G P/L

CÁLCIO POR ENCOMENDA

REFERÊNCIA: TEXTEX009

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Sal de cálcio que, utilizado em conjunto com o alginato, permite a criação de géis de consistência firme, ideais para esferificações. Solúvel de base aquosa.

NOTA TÉCNICA: Indispensável para a esferificação.



DE 5-12G P/L

GLUCONOLACTATO

REFERÊNCIA: TEXTEX014

PESO: 600GR

APLICAÇÃO: Mistura de sais de cálcio, que em combinação com alginato é ideal para esferificação. Não adiciona sabor ao produto. Certificação Kosher e Halal.

NOTA TÉCNICA: Adicionar cálcio sem adicionar sabor. Gelificar com álcool.



DE 5-20G P/L

EMULSÃO

LETICINA DE SOJA

REFERÊNCIA: TEXTEX011

PESO: 300GR

APLICAÇÃO: Emulsificante, ideal para fazer espumas com e sem gorduras. Solúvel em meio aquoso e meio gorduroso a 60°C.

NOTA TÉCNICA: Não modifica a textura mas tem sabor de soja.



DE 3-10G P/L

GLICEMUL POR ENCOMENDA

REFERÊNCIA: TEXTEX004

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Emulsionante, entre um líquido e uma gordura, com o qual podemos obter maionese de puré de fruta ou espuma de azeite. É insolúvel em meio aquoso e dissolve-se a 60° em gorduras.

NOTA TÉCNICA: Contém densidade. Quanto maior a dosagem, maior a firmeza.



DE 70-70G P/L

ESPUMA FRIO E QUENTE

REFERÊNCIA: TEXTEX031

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Pode ser usado em meios aquosos, produtos lácteos ou frutas. No entanto, é padronizado no meio lácteo, para garantir uma reatividade consistente em sobremesas lácteas areadas preparadas a frio. A dissolução completa pode ser obtida em condições quentes ou frias.

NOTA TÉCNICA: Quanto maior for a dosagem, maior será a textura.



DE 3-10G P/L EM PROD.
LATEOS OU DE 100-200G
P/L EM OUTROS PROD.

SUCRO EMUL

REFERÊNCIA: TEXTEX026

PESO: 400GR

APLICAÇÃO: Emulsionante, solúvel em meio aquoso e alcoólico, insolúvel em gordura. Alta estabilidade. Dissolve-se sem a necessidade de aplicar altas temperaturas.

NOTA TÉCNICA: Não tem sabor.



DE 7-15G P/L

GELIFICAÇÃO

AGAR AGAR

REFERÊNCIA: TEXTEX025

PESO: 400GR

APLICAÇÃO: Gelificante termorreversível proveniente de algas vermelhas, aplicações em gelificação a quente e a frio, corte limpo. Gel translúcido, mas não transparente. Não é necessário adicionar nenhuma substância para formar o gel. Boa compatibilidade com açúcar. Adequado para dietas veganas e vegetarianas.

NOTA TÉCNICA: Gelificação dura, de corte firme. Gel translúcido mas não transparente e compatível com açúcar.



DE 2-10G P/L

GOMA IOTA

REFERÊNCIA: TEXTEX022

PESO: 600GR

APLICAÇÃO: Gelificante vegetal de algas vermelhas. Permite obter uma gelificação de consistência flan. Suporta congelamento. Termo reversível.

NOTA TÉCNICA: A gelificação parte-se se reconstruir ao repousar. Começa a gelificar a partir de 36-38°C.



DE 2-7G P/L

GOMA GELLAN

REFERÊNCIA: TEXTEX030

PESO: 400GR

APLICAÇÃO: Gelificante a quente que resiste até 80°. Gelatina firme, termo-reversível e de corte limpo. Gelifica na presença de cálcio, mas não em substâncias muito salinas.

NOTA TÉCNICA: Textura firme para corte limpo. Gelifica a partir dos 70°C em meios cálcios.



DE 5-20G P/L

GOMA KAPPA

REFERÊNCIA: CALTEX013

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Gelificante vegetal de algas vermelhas. Gelifica quase imediatamente, permitindo vernizes muito finos. Suporta temperaturas até 60°. Em produtos contendo potássio, seu poder gelificante aumenta, ao contrário de meios altamente ácidos, que o diminui.

NOTA TÉCNICA: Começa a gelificar aos 48°C. Quando utilizado em produtos com potássio, a gelificação aumenta, já os ácidos diminui. Para um gel brando utilize 2g por kg, para um gel duro 15g por kg.



DE 7-15G P/L

GELIFICAÇÃO

METIL BURGUER

REFERÊNCIA: TEXTEX010

PESO: 250GR

APLICAÇÃO: Agente gelificante termo-reversível. Use para gelificar emulsões a quente, com alta viscosidade a frio, poderoso agente gelificante que reage ao calor, ideal para hambúrgueres vegetais. Amplamente utilizado em alimentos veganos.

NOTA TÉCNICA: Tem maior densidade em frio, que o Metil.



DE 7-30G P/L

METIL

REFERÊNCIA: TEXTEX015

PESO: 250GR

APLICAÇÃO: Agente gelificante termo-reversível. É usado a frio como espessante. Para ativar a gelificação deve ultrapassar os 50°C, quando o produto arrefece perde a sua textura e volta ao seu estado original. Gelifica em meio alcoólico.



DE 7-30G P/L

PECTINA NH

REFERÊNCIA: TEXTEX037

PESO: 800GR

APLICAÇÃO: Agente endurecedor ou gelificante (na presença de açúcar), usado para fazer brilhos para bolos com frutas e produtos de recheio. Forma géis termorreversíveis.

NOTA TÉCNICA: Ideal com produtos de alto teor de açúcar. Gelifica em meio cálcico e tem baixo amido.



DE 8-32G P/L



CARGA

GOMA XANTANA

REFERÊNCIA: CALTEX007

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Ideal para espessar a frio ou a quente molhos, cremes, sopas, vinagretes entre muitas receitas. Basta juntar 1%. Não aporta sabor nem cor. Serve apenas para espessar.



DE 0.8-8G P/L

ALBUMINA DE OVO

REFERÊNCIA: CALTEX006

PESO: 450GR

APLICAÇÃO: Clara de ovo em pó. Agente espumante estabilizante, ideal para merengue, macaron...

NOTA TÉCNICA: Pontenciador de montador em texturas areadas. A coagulação começa a partir dos 62°C até aos 85°C. Uso em quente ou frio.



DE 50-100G P/L

MALTOSEC

REFERÊNCIA: TEXTEX021

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: Maltodextrina de milho, granulação muito fina que se dissolve em meio aquoso. Pode absorver óleos. Baixo poder adoçante. Potência a crocância nas bolachas e para a recita de terra de azeite.



Q/B

CARGA

TRISOL

REFERÊNCIA: TEXTEX039

PESO: 2KG

APLICAÇÃO: Fibra solúvel derivada do trigo. Usado principalmente para fazer tempura e pasta de fritura, obtendo uma textura crocante. Também pode ser usado na preparação de biscoitos como substituto do açúcar.

NOTA TÉCNICA: Substituir 40% de farinha de trigo por Trisol, em frituras.



DE 100-450G P/L

INULINA

REFERÊNCIA: TEXTEX005

PESO: 500GR

APLICAÇÃO: 100% inulina de chicória, espessante e estabilizante. elemento de carga. Usado para fazer cremes sem ovos com textura soft.



DE 100-300G P/L

AMIDO MILHO

REFERÊNCIA: CALTEX005

PESO: 1,5KG

APLICAÇÃO: Ideal para engrossar líquidos, se pretendido até atingir a cremosidade. Proporcionando maior firmeza nas confeções.

CARGA

ANTI-CRISTALIZANTE PARA GELADO

REFERÊNCIA: TEXTEX023

PESO: 2KG

APLICAÇÃO: Anticristalizante em pó, ideal para gelados. Adicione diretamente à mistura de água, frutas e açúcar.



DE 25-30G P/L

IOGURTE EM PÓ POR ENCOMENDA

REFERÊNCIA: DOCPR0165

PESO: 600GR

APLICAÇÃO: Preparação láctea em pó idela para elaboração de sobremesas aromatizadas com iogurte natural. Uma alternativa ao uso de iogurte fresco.



Q/B

MALTO DE TAPIOCA POR ENCOMENDA

REFERÊNCIA: TEXTEX027

PESO: 1KG

APLICAÇÃO: Maltodextrina de Tapioca muito fina que se dissolve em meio aquoso, ideal para absorver a gordura.

NOTA TÉCNICA: Dissolve em meio gorduroso e aquoso.



DE 100-450G P/L

SUPER ESTRUTURA Para gelados

REFERÊNCIA: TEXTEX017

PESO: 2KG

DOSAGEM: DE 70-80G P/L

APLICAÇÃO: É um agente estabilizante para gelados de leite.



DE 70-80G P/L



ACIDEZ

ÁCIDO CÍTICO

REFERÊNCIA: CALTEX008
PESO: 750GR
APLICAÇÃO: Ácido orgânico natural e inodoro, obtido do limão ou do abacaxi, utilizado como conservante acidulante ou antioxidante.

NOTA TÉCNICA: Em combinação com o citrato, usa-se para controlar o PH.



DE 0.5-50G P/L

ÁCIDO ASCÓRBICO

REFERÊNCIA: CALTEX009
PESO: 800GR
APLICAÇÃO: Ácido solúvel conhecido por vitamina C. Utilizado como acidulante, o antioxidante de alimentos.

NOTA TÉCNICA: 40g por litro.



DE 0.5-50G P/L

CREMOR TARTARO

REFERÊNCIA: TEXTEX012
PESO: 800GR
APLICAÇÃO: Acidulante e emulsionante obtido a partir do sal do ácido tartárico, ideal para cremes, natas, claras batidas, devido à sua capacidade de encapsular as partículas de água. Interrompe ou suspende a cristalização do açúcar. Solúvel em água e em álcool.



DE 1-3G P/L

CROCANTES

PETA SPARK

REFERÊNCIA: TEXTEX019
PESO: 500GR
APLICAÇÃO: Pedacos granulados de caramelo gaseificado, que explodem em contato com a humidade.

PETA SPARK CHOCOLATE

REFERÊNCIA: TEXTEX020
PESO: 600GR
APLICAÇÃO: Pedacos granulados de caramelo gaseificado cobertos de chocolate, que explodem em contato com a humidade.

ROYALTINE

REFERÊNCIA: FRUCRO007
PESO: 2KG
APLICAÇÃO: Crocante de biscoito, ideal para texturizar recheios de confeitaria, para ganaches e pulverhar mousses gelados e sobremesas.

CARVÃO VEGETAL ATIVO

REFERÊNCIA: CALTEX003
PESO: 100GR



PLATAFORMA

À distância de um clique!
3 catálogos com diversos
produtos devidamente
selecionados.

Clique e Scroll!!!



PLATAFORMA FINECOOK

24/7 dias

Aceda a loja.finecook.pt e
catalogos.finecook.pt



Consulte os nossos
catálogos disponíveis
online!



 Zona Industrial 2ª Fase- Rua G, 150| 4935-232 Neiva
Viana do Castelo| Portugal

 FINECOOK.pt
 LOJA.FINECOOK.PT

 geral@finecook.pt
 +351 258 350 000
(Chamada para rede fixa nacional)



FINECOOK
INGREDIENTS, LDA.