



**FOOD SERVICE**  
p r e m i u m



premium ingredients  
modern gastronomy

*Losa*

# ÍNDICE

<b>Azúcares, sales &amp; metal alimentario</b>	Azúcares	6	<b>Colour Food &amp; Natural</b>	Food Colour	144
	Azúcares aromatizados	9		Natural Colour	148
	Peta crispy	11		Synthetic Colour	156
	Sales	14		Colorantes metálicos	162
	Metales alimentarios	16		Colorantes fluorescentes	162
<b>Galleta &amp; decoraciones</b>	Conos de galleta	18	<b>Deep fried textures</b>	Tempuras	164
	Harina mix y levadura	20		Air bag	165
	Envases de galleta	21		Fry glue	166
	Galleta decoración	22		Panko: pan para freír	167
	Galleta hojaldre-brisa	23	<b>Azúcares técnicos</b>	Azúcares técnicos y edulcorantes	170
<b>Cacao</b>	Cacao	26		Azúcares técnicos líquidos y en pasta	172
<b>Frutos secos, semillas, caramelizados, praliné y pasta pura</b>	Frutos secos	30		Polioles	174
	Semillas	38		Fibras	175
	Harinas	40	<b>MTP</b>	Mapa de texturización primaria	178
	Caramelizados	42	<b>Texturas</b>	Clasificación texturizantes	180
	Cantoneses	44		Emulsionantes	181
	Frutos secos crocanti	47		Proteínas montantes	185
	Pastas puras	48		Gasificantes	186
	Café	51		Aireantes	187
	Pralinés	51		Espesantes	189
	Cremas interiores	54		Mejorante panario	196
	Turrón	54		Gelificantes	197
	Mazapán	54		Pectinas HM	202
<b>Vainilla &amp; especias</b>	Vainilla	56		Pectinas LM	204
	Especias y chiles	58		Gelificantes - Esferificación	208
<b>Cold Confit, semi confit, compota &amp; cristalizado</b>	Mermeladas concentradas	62		Esferas de caviar AOVE	209
	Gelées	65		Cremas	210
	Copeaux	65		Gelatinas líquidas	211
	Fruit & Sauce Cold Confit	66		Gelatinas de origen animal	212
	Fruit Confit	68		Estabilizantes para helados y sorbetes	214
	Castaña	70		Estabilizantes para mousse	221
	Confit	71		Estabilizantes para nata	221
	Flores premium crystal y crystal	72		Conservantes	222
	Frutas & vegetales premium crystal	74		Láminas	222
<b>Almíbar ligero</b>	Frutas en almíbar ligero	76		Agentes de carga	223
<b>Pasta concentrada, &amp; toppings</b>	Pastas concentradas naturales	78		Texturas efervescentes	224
	Pastas concentradas	80		Cobertura de grageas	225
	Toppings	88		Texturas crujientes	226
	Salsas de chocolate	88		Secantes	226
<b>Dried &amp; soft dried</b>	Soft dried (fruta blanda)	90		Free mold	227
	Medium dried (fruta medio blanda)	91		Antioxidantes	228
	Dried (secos)	92		Ácidos	228
	Algas	92		Bases y sales reactivas	230
<b>Liofilizados &amp; crispies</b>	Liofilizados	94		Enzimas	231
	Crispies	104		Rehidrat	232
	Crispies wet proof	108		Grasas técnicas	232
<b>Sabores en polvo</b>	Sabores en polvo   Taste Colour	110	<b>Culinary Journey</b>	Culinary Journey	234
<b>Aromas &amp; esencias</b>	Aromas naturales hidrosolubles	132	<b>Anexo</b>	Marcas de distribución	260
	Aromas hidrosolubles	137			
	Aromas naturales liposolubles	141			

## Legenda de iconos

### Certificaciones y clasificaciones



#### Natural ingredient

Productos que contienen ingredientes que se pueden encontrar en la naturaleza. Estos ingredientes pueden provenir de plantas, animales, minerales e incluso de fuentes microbianas.

Se incluyen ingredientes que han sido sometidos a tratamiento físico, enzimático y/o de contacto con cualquier sustancia natural, siempre y cuando su estructura molecular no haya sido modificada o puedan ser obtenidos por métodos tradicionales.

Se consideran naturales las reacciones químicas fruto de la acidificación o alcalinización en contacto con productos incluidos en la lista de aditivos autorizados en la UE y que se consideren Natural ingredients o Naturally derived ingredient.

También se consideran Natural ingredient aquellos ingredientes que contienen hasta un 5% de Naturally derived ingredient o Natural flavour.



#### Natural flavour

Aromas en los cuales la parte aromatizante se compone únicamente de preparados aromatizantes o sustancias aromatizantes naturales, según lo dispuesto en el artículo 16 del reglamento (UE) nº 1334/2008.



#### Naturally derived ingredient

Ingredientes que contienen elementos que se pueden encontrar en la naturaleza: ingredientes que pueden provenir de plantas, animales, minerales o incluso de fuentes microbianas. Se incluyen los ingredientes que han sido sometidos a un tratamiento físico, enzimático y/o de contacto con cualquier sustancia natural, pudiendo producir cambios no tradicionales en la estructura molecular, siempre desde el rango de aplicación y características de la sustancia natural de origen. Incluidas las reacciones químicas fruto de la acidificación y alcalinización con solventes autorizados.



#### Clean label

Productos libres de los ingredientes incluidos en la clasificación de aditivos alimentarios de la UE. La clasificación de aditivos o números "E" no indica en absoluto el grado de *naturalidad* de un ingrediente.



#### Vegetariano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos). Si contienen o pueden contener subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Se aceptan como aptos para vegetarianos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



#### Halal

Productos certificados como alimentos Halal. Son alimentos que cumplen con los requisitos establecidos por la ley islámica, que no han entrado en contacto con productos ilícitos y respetan las pautas establecidas en el caso de productos derivados de origen animal.



#### Kosher

Productos certificados como alimentos Kosher. Son alimentos aptos para el consumo por parte de personas judías según las leyes o preceptos de alimentación judía.



#### Recomendación de baja dosificación

Ingredientes para los que se recomiendan dosificaciones bajas.



#### AZO free

Colorantes cuya formulación no incluye ningún compuesto azoico.



#### Vegano

Productos que no contienen ningún ingrediente de origen animal (carne, pescado, marisco etc.), ni los subproductos derivados de los mismos (ovoproductos, lácteos, mieles, gelatinas, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.). Tampoco se incluyen los alimentos procesados que hayan sido tratados con productos de origen animal (como los huesos).

Se aceptan como aptos para veganos los productos que contengan o puedan contener trazas de los ingredientes anteriormente citados.



#### Sin gluten

Productos que han sido sometidos a un análisis de riesgo y posterior control analítico y, por lo tanto, se ha verificado que su contenido de gluten es inferior a 20 ppm. Son, pues, productos aptos para celíacos o intolerantes al gluten.



#### Kosher Dairy

Productos certificados como alimentos Kosher Dairy. Son alimentos lácteos aptos para el consumo por parte de personas judías según los preceptos de alimentación judía. Estos preceptos requieren que los alimentos hayan sido procesados en ciertas condiciones y prohíben la mezcla de productos lácteos con productos cárnicos. Todos los productos Kosher Dairy derivan de animales considerados Kosher por las leyes judías.

Las clasificaciones hacen referencia únicamente al criterio de Sosa Ingredientes.

#### Advertencia sobre el uso de la definición *natural*

Esta definición es una información sin ninguna pretensión jurídica o administrativa y no pretende sustituir ninguna legislación europea o internacional al respecto. Se basa en definiciones extraídas de la literatura científica y de la legislación europea sobre aromas y colorantes, y documentos de autocontrol de la industria de colorantes. En cualquier caso el uso de esta clasificación será responsabilidad voluntaria de cada uno en caso de reclamaciones sobre etiquetaje. Seguimos Natcol en la clasificación de Natural ingredient y Naturally derived ingredient, y la legislación de aromas de la UE (Reglamento (UE) nº 1334/2008).



La presencia de alérgenos puede estar sujeta a cambios sin previo aviso.  
**Confirme siempre los alérgenos en la etiqueta del producto.**

### Alérgenos



Lácteos



Huevos



Crustáceos



Pescado



Frutos de cáscara



Gluten



Cacahuetes



Soja



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



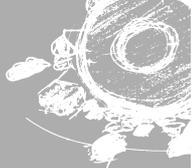
Mostaza



Apio



Altramuces



# Sosa

AZÚCARES SALES  
& METAL ALIMENTARIO



# azúcar de origen



## Azúcar moreno natural

origen Isla de Reunión

1 kg 39125 6 u  
20 kg 37818\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar de arce

origen Quebec

650 g 39123 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar muscovado Dark

750 g 37890 6 u  
10 kg 36848\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar muscovado Light

origen Isla de Mauricio

750 g 39126 6 u  
10 kg 37819\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar Demerara Dark

origen Isla de Mauricio

1 kg 37816 6 u  
10 kg 37817\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar Molasses

origen Isla de Mauricio

1 kg 39120 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Jarabe de agave

origen México

1,3 kg 39286 15 u



Sin alérgenos



## Jarabe de arce líquido

origen Quebec

1,3 kg 39285 15 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar de coco

origen Filipinas

600 g 37902 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



## Azúcar de palma

origen Camboya

700 g 39124 6 u  
10 kg 37815\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



- 1 Isla de Reunión
- 2 Isla de Mauricio
- 3 Quebec
- 4 Camboya
- 5 Filipinas
- 6 México
- 7 España



## MIEL



**Miel de flor de azahar**

1,5 kg 37466 4 u



Sin alérgenos



**Miel de milflores**

1,5 kg 37469 4 u



Sin alérgenos



**Miel de acacia de Hungría**

1,5 kg 37465 4 u



Sin alérgenos



**Miel de lavanda marítima**

1,5 kg 37468 4 u



Sin alérgenos



**Miel de castaña**

1,5 kg 37467 4 u



Sin alérgenos



**Miel de flores en panal**

200 g 39098



Sin alérgenos



# AZÚCAR PERLADO



## Azúcar perlado núm. 10

granillo

 350 g 38492\*  8 u

 3,5 kg 37113\*  2 u

 15 kg 37112\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## Azúcar perlado núm. 4

granillo

 3,5 kg 37115\*  2 u

 15 kg 37114\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

# ALGODÓN DE AZÚCAR

## Algodón de azúcar blanco

 100 g 37856  6 u



Sin alérgenos



# AZÚCARES AROMATIZADOS



**Azúcar de fresa**

450 g 39298 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de fruta de la pasión**

450 g 39291 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de coco**

450 g 39287 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de lima**

450 g 39288 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de piña**

450 g 39289 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de naranja**

450 g 39293 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de menta**

450 g 39292 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de lavanda**

450 g 39297 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de té verde**

450 g 39296 8 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

# AZÚCARES AROMATIZADOS



**Azúcar de vainilla Bourbon**

500 g 39222 8 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de canela**

450 g 39290 8 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de rosa**

450 g 39294 8 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



**Azúcar de violeta**

450 g 39295 8 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



# PETA CRISPY



**Peta crispy chocolate con leche**

900 g 38912 6 u  
20 kg 37568\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate**

20 kg 37569\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate blanco**

900 g 38908 6 u  
5 kg 37567\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Yopop (peta crispy chocolate blanco - yogur)**

900 g 39093 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Sparkling sugar**

**Peta crispy en polvo**

750 g 39030 6 u  
20 kg 37716\*



Alérgenos:

Ingredientes:



**Peta crispy chocolate negro 51%**

900 g 37923 6 u  
20 kg 36865\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate blanco - fresa**

900 g 38915 6 u  
20 kg 37572\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate blanco - frambuesa**

900 g 38914 6 u  
20 kg 37571\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy haba Tonka**

900 g 38917 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:

\*Consultar disponibilidad

# PETA CRISPY



**Peta crispy  
chocolate blanco - lima**

900 g 38918 6 u

20 kg 37573\*



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate-plata**

900 g 38922 6 u negro

5 kg 37575\* 2 u negro

900 g 38911 6 u con leche



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate-oro**

900 g 38921 6 u negro

900 g 38910 6 u con leche



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy  
chocolate blanco - azul**

900 g 38907 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



**Peta crispy chocolate-cobre**

900 g 37924 6 u negro

900 g 38909 6 u con leche

5 kg 36866\* 2 u con leche



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



# CRISPY



## Miel

crispy

 150 g 38819  6 u

 750 g 39700\*  2 u



Alérgenos: Ingredientes: 



## Caramelo

crispy

 750 g 38527  6 u

 3,5 kg 37155\*  2 u

 15 kg 37153\*



Alérgenos:

Ingredientes:   Trazas:  



## Menta

crispy

 650 g 38810  6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 





# SALES DE ORIGEN



## 1 Cristales de sal Mediterránea

500 g 37807 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## 2 Flor de sal Camargue

1 kg 37809 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## 3 Sal rosa Maras (Perú)

1 kg 37813 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## 4 Sal roja Alae (Hawaii)

1 kg 37812 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## 5 Flor de sal de Guérande

1 kg 37808 6 u



Sin alérgenos



## 6 Sal ahumada Viquinga

1 kg 36843 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## 7 Flor de sal Delta del Ebro

900 g 39117 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



## Sal negra

1 kg 37811 6 u

20 kg 37810\*



Sin alérgenos

# SALES AROMATIZADAS



**Flor de sal a la lima**

350 g 39345 8 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



**Cristales de sal al limón**

300 g 39344 8 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



**Cristales de sal al vino tinto**

300 g 39347 8 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas: 



**Flor de sal ahumada**

350 g 39346 8 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



**Flor de sal a la mandarina**

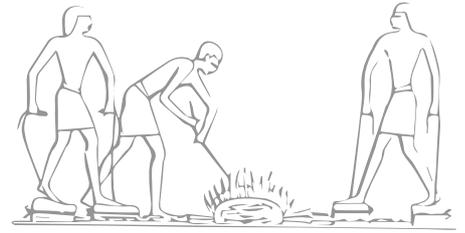
350 g 39343 8 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 





# METALES ALIMENTARIOS



**Oro en polvo**

1 g 36286



Sin alérgenos



**Oro en copos**

1 g 36277



Sin alérgenos



**Oro trozos**

1 g 36281



Sin alérgenos

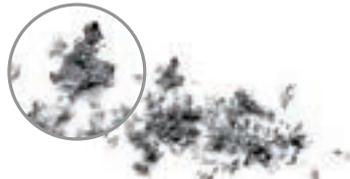


**Plata en polvo**

1 g 36287



Sin alérgenos



**Plata en copos**

1 g 36278



Sin alérgenos



**Plata trozos**

1 g 36282



Sin alérgenos



**Oro filamentos**

0,3 g 36280



Sin alérgenos



**Oro láminas**

8 x 8 cm 36283 25 u



Sin alérgenos



**Plata láminas**

8 x 8 cm 36284 25 u



Sin alérgenos



**Dosificador metálico  
para copos**

para oro y plata

36279



**Pincel**

para oro y plata

36285

# Sosa

GALLETAS  
& DECORACIONES





# CONOS DE GALLETA

## ARTESANOS

### CONO LISO S-1

45 x 170 mm

 180 u    38001



### S-2

50 x 190 mm

 180 u    38002



### S-6

80 x 400 mm

 27 u    38003



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas: 

## MÁQUINA

### CONO RAYADO 45

45 x 190 mm

 351 u    36326



### 50

50 x 200 mm

 252 u    36320



### 55

55 x 210 mm

 210 u    36321



### 60

60 x 250 mm

 162 u    36322



### 70

70 x 280 mm

 120 u    36323



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

## ESCANDINAVOS

### Cono Dinamarca

45 x 170 mm

 216 u    36239



### Cono Noruega

50 x 130 mm

 375 u    36225



### Cono Suecia

60 x 150 mm

 260 u    36241



### Cono Finlandia

95 x 160 mm

 120 u    36240



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

## EXTRUSIÓN

### Cono dulce BD-46

46 x 160 mm

 300 u    36324



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas: 



### Cono dulce BD-55

55 x 170 mm

 240 u    36325



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:  





## CHOCOLATE

### Mini cono chocolate S-0

24 x 75 mm

200 u    37940



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Cono chocolate S-1

45 x 170 mm

56 u    39613



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Mini cono chocolate crocante S-0

24 x 75 mm

180 u    37941



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Cono chocolate crocante S-1

50 x 170 mm

40 u    37937



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Cono chocolate crocante S-2

50 x 170 mm

36 u    37938



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



## CONO CÁTERING

### Mini cono (dulce) S-0

24 x 75 mm

360 u    rojo:    38046

360 u    azul:    38045

360 u    verde:    38049

360 u    neutro:    38044



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas:



### Mini cono (salado) S-0

24 x 75 mm

360 u    negro:    38047

360 u    neutro:    38048



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas:



## HARINA MIX



### Harina para creppes dulces

3 kg 37350 2 u  
12 kg 37349



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas: 

Receta: 1000 g de harina para creppes / 1,5 litro de agua o leche



### Mix para gofres en polvo

3,5 kg 37474 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas: 

Receta: mezclar 500 g de Mix Gofre con 375 g de agua o leche con fuerte agitación. Añadir 150 g de mantequilla derretida y emulsionar. Finalmente añadir a la masa 75 g de azúcar perlado n. 4. Verter una porción de la masa en la gofrera y cocer a 250 °C entre 1 y 3 minutos.



### Pro Pancake

3 kg 37623\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas: 

Receta: 1000 g de Pro Pancake / 1,2 litro de agua o leche

## LEVADURA



### Levadura seca en polvo

250 g 36835 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



### Levadura Oro en polvo

250 g 37402 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

Indicada para masas dulces (máximo 20 % de azúcar)

370 g de levadura Oro en polvo + 670 ml de agua equivalen a 1 kg de levadura prensada



# GALLETA

## ENVASES DE GALLETA



### Mini tulipa

60 x 35 mm

 45 u 39055



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Tulipa

90 x 50 mm

 80 u 39056



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Margarita

 96 u 36245



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Mini caña

50 x 30 mm

 208 u 38524



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Caña mediana

100 x 30 mm

 104 u 37987



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Vaso chupito

 300 u 39788



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    

## ENVASES DE GALLETA DE CHOCOLATE



### Tulipa

110 x 65 mm

 64 u 37943



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



### Vaso chupito

44 x 40 x 37 mm

 108 u 37936



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



## ENVASES DE GALLETA DE CHOCOLATE



**Mini caña  
de chocolate**

50 x 30 mm

 120 u 37935



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



**Mini caña  
de chocolate  
crocante 0**

50 x 30 mm

 120 u 37934



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



**Caña mediana  
de chocolate  
crocante 1**

100 x 30 mm

 60 u 37932



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    



**Caña grande  
de chocolate  
crocante 2**

105 x 40 mm

 45 u 37930



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:    

## GALLETA DECORACIÓN POSTRE



**Abanicos**

50 x 65 x 10 mm

 60 u 38441  6 u

 250 u 37080 2 kg



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas: 



**Corazones**

 145 u 38442  6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:    

Trazas:  





## CUBANITOS



### Cubanito tubular

90 x 10 mm

145 u 38592 6 u

2 kg 37222



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



### Cubanito de chocolate

125 u 37939 6 u



Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



# GALLETA HOJALDRE-BRISA



### Tartaleta salada

240 u 36272 65 mm

350 u 36271 45 mm

350 u 36270 38 mm



Alérgenos: Ingredientes:



### Tartaleta dulce

350 u 36269 45 mm

350 u 36268 38 mm



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



### Surtido de tartaletas saladas

350 u 36273 38 mm



Alérgenos: Ingredientes:



### Caña de hojaldre

297 u 36258 60 mm



Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Mini caracola de hojaldre

297 u 36259 60 mm



Alérgenos:

Ingredientes:



### Vol-au-vent

72 u 36276 75 mm



Alérgenos:

Ingredientes:



### Vol-au-vent

336 u 36275 38 mm



Alérgenos:

Ingredientes:



# GALLETA DECORACIÓN TROZOS



**Pailletté dentelle small**

 2,5 kg 37498



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas:  



**Pailletté dentelle medium**

 2,5 kg 37497



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas:  



**Neula crock**

 1,5 kg 36892  3 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas: 



**Galleta María trozos**

 1,3 kg 36881  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas:   



**Galleta Spéculoos trozos**

 2,5 kg 36882  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   

Trazas:  



**Brownies granella**

 1 kg 37131  - u



**Alérgenos:**

Ingredientes:    Trazas: 



**Granella de galleta al tartuffino**

 800 g 38701  - u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   Trazas:   



**Xoco xips polvo**

 2,8 kg 36876  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



**Granella oscura de galleta con chocolate**

 500 g 38702  - u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas:  



**Galleta cookies trozos**

 2 kg 36877  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   Trazas:    

Dark  
Brown  
12%

  
*Sosa*

Dark  
Red 12%

CACAO

Bitter Dark  
22%

Deep Dark  
Red 22%

Brown  
12%

Intens  
Red 22%

Natural  
Light Brown  
11%

Black  
12%

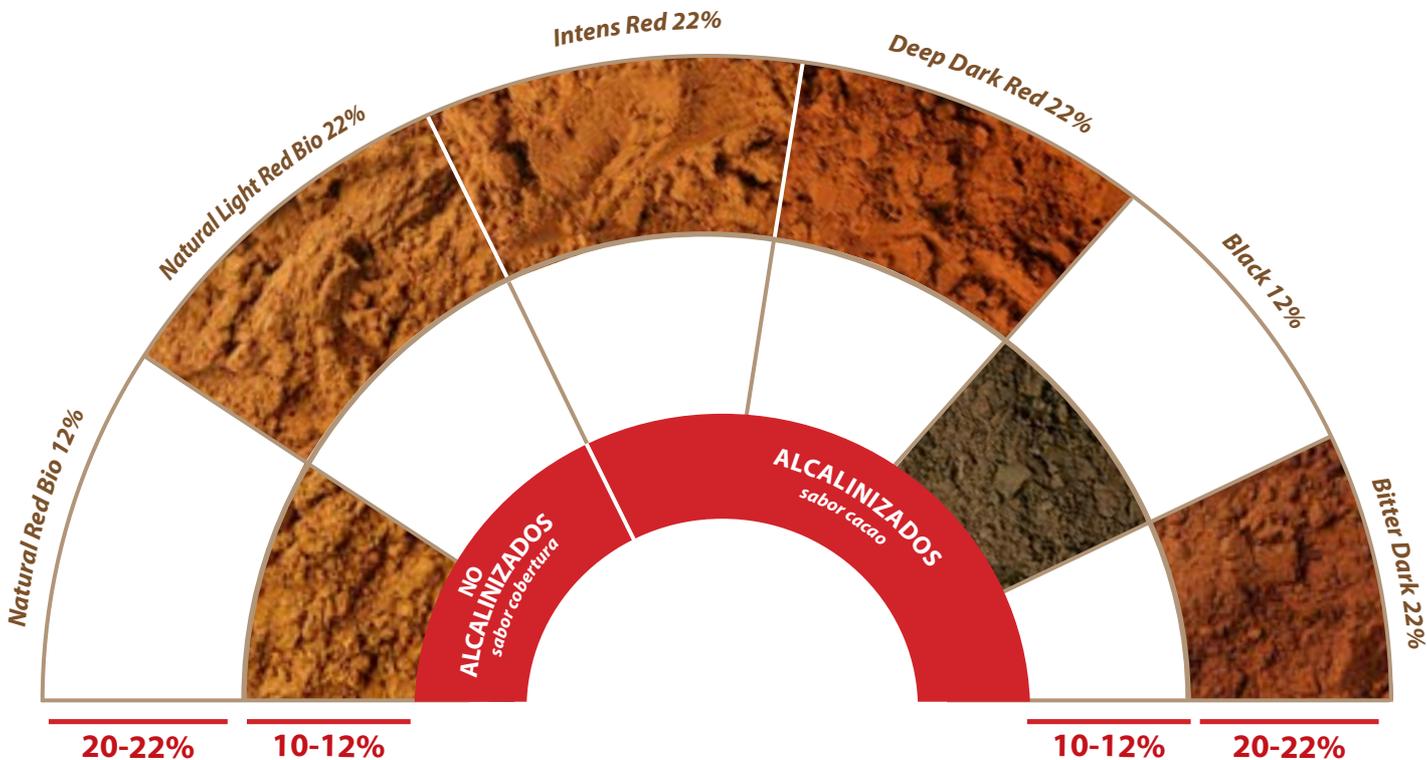
Natural  
Light Red  
Bio 22%

Natural  
Red Bio  
12%



# CACAO EN POLVO

C A C A O



## 20-22%

## 10-12%

NO ALCALINIZADO

### Natural Light Red Bio 20-22% (Salcedo)



100% Cacao	20-22% Grasa	No Alcalinizado
2,5 kg	37143	2 u

### Natural Red Bio 12% (Bartolomé)



100% Cacao	10-12% Grasa	No Alcalinizado
2,5 kg	37142	2 u
25 kg	37141*	

ALCALINIZADO

### Intens Red 22%

100% Cacao	20-22% Grasa	Sí Alcalinizado
2,5 kg	37139*	2 u
25 kg	34356	

### Deep Dark Red 22%

100% Cacao	20-22% Grasa	Sí Alcalinizado
2,5 kg	37140*	2 u

VEGAN

### Black 12%

100% Cacao	10-12% Grasa	Sí Alcalinizado
2,5 kg	37137*	2 u

K

### Bitter Dark 22% (Cacao amargo)

100% Cacao	20-22% Grasa	Sí Alcalinizado
500 g	37136	6 u
2,5 kg	37134	2 u
15 kg	37135*	

Información común para todos los productos excepto el cacao Deep Dark Red 22%:



Sin alérgenos

# CACAO

## XOCOTASSA



### Xocotassa

Bebida instantánea de chocolate

polvo

 3 kg 37133\*  2 u



Sin alérgenos

Dosificación: 180 g/L (leche)



### Xocotassa blanca

Bebida instantánea de chocolate

polvo

 3 kg 37174\*  2 u



Alérgenos: Ingredientes:  

Dosificación: 180 g/L (leche)



## NIBS DE CACAO CANTONÉS



### Nibs de cacao cantonés

 500 g 39265  6 u

 10 kg 36833\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:      

## MANTECA DE CACAO DE CACAO



### Manteca de cacao en gotas

 300 g 39258  6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:  

## PREMIUM ALMOND DECLINATION

### NUTS&FLAVOURS



Almendra Marcona brava



Almendra Marcona Tandoori



Almendra Marcona con queso italiano



Almendra Largueta al grill

### ALMENDRA MOLLAR



### MAZAPÁN



Mazapán almendra 50 y 65  
Mazapán almendra amarga 65

### ALMÍBAR LIGERO



Almíbar ligero

### AROMA Y ACEITE



Aceite ecológico de almendra dulce



Aroma natural de almendra amarga

### PRALINÉ Y PRALICROC



Praliné de almendra cruda 50%



Praliné de almendra tostada 50%



Praliné de almendra cruda 60%



Pasta pura de almendra cruda



Pasta pura de almendra tostada con piel



Pasta de turrón refinado

### PASTA PURA



Pasta pura de almendra tostada



Pasta pura de almendra amarga



Pasta de turrón granulada

### CREMA INTERIOR



Crema interior de almendra



Pasta pura de almendra amarga



Pasta de turrón granulada

### ALMENDRA MARCONA



Salada y frita

S/16	14/16	12/14
16/18	23/25	20/22
38/40	34/36	35/36



Repelada y tostada



Repelada



Natural

### ALMENDRA VALENCIA

S/14	12/14	B/14
18/20	23/25	B/14
36/38	34/36	B/14



Natural a trozos



Salada y frita



Natural



Repelada y tostada



Repelada mitades



Repelada



Repelada trozos

### ELABORADOS DE ALMENDRA



Láminas gruesas de almendra cruda



Bastones de almendra cruda



Bastones de almendra tostada



Granillo de almendra cruda



Granillo de almendra tostada



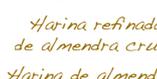
Harina de almendra tostada



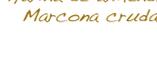
Harina de almendra cruda



Harina de almendra con piel



Harina refinada de almendra cruda



Harina de almendra Marcona cruda

### CARAMELIZADA Y CANTONESA



Almendra Marcona caramelizada



Almendra cantonesa



Bastones de almendra caramelizada



Almendra palito cantonesa



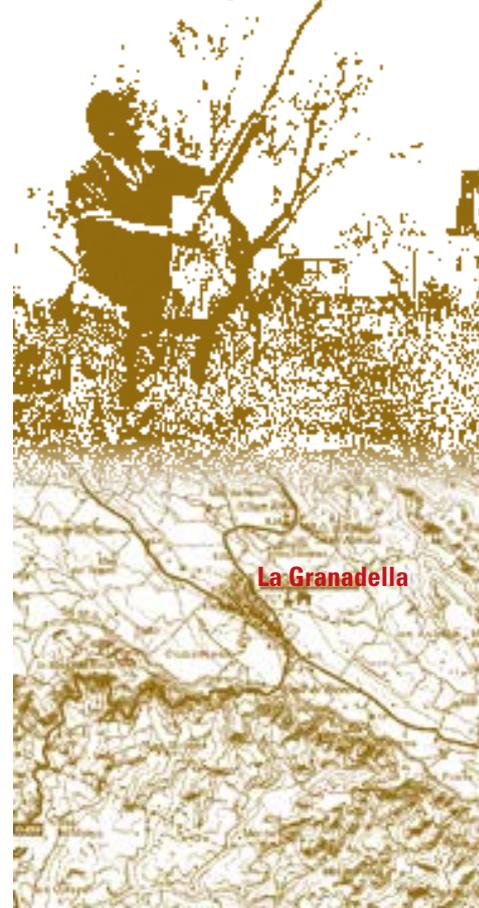
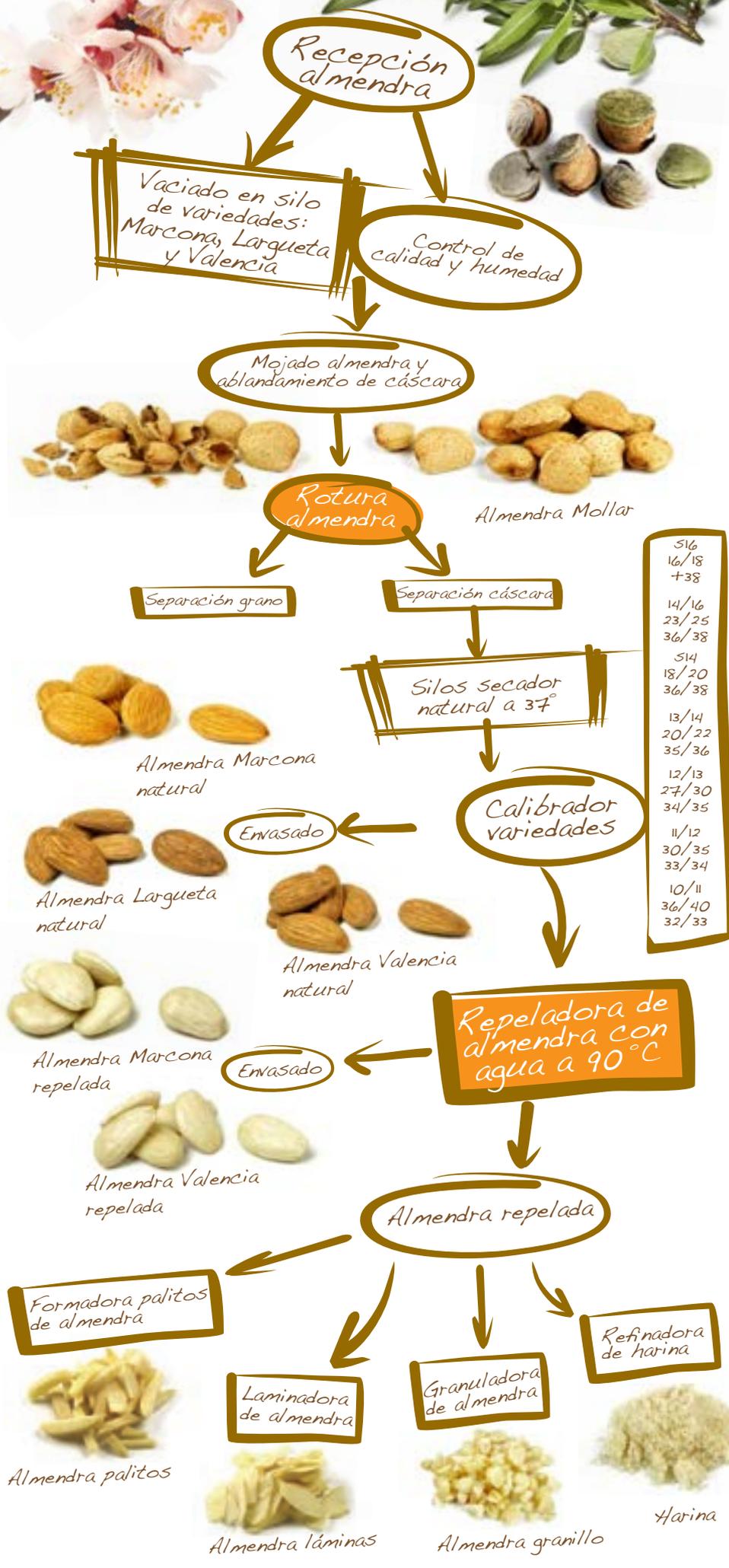
Granillo de almendra cantonesa



Granillo de almendra caramelizada

# Sosa

NUTS  
PRODUCTORES  
DE FRUTOS SECOS



# Sosa

FRUTOS SECOS & SEMILLAS  
CAMELIZADOS PRALINÉS  
& PASTA PURA

ALMENDRA QUE SE CARACTERIZA POR SU FORMA REDONDA Y GRANDE. ES UNA VARIEDAD MÁS DULCE Y POCO AMARGA. ES LA MÁS INDICADA Y DEMANDADA POR LA INDUSTRIA REPOSTERA Y TURRONERA.



s/16  
16/18  
38/40



14/16  
23/25  
36/38



12/14  
20/22  
35/36

## ALMENDRA NATURAL MARCONA



### Almendra Marcona natural s/16 mm

25 kg 36917\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Almendra Marcona natural 14/16 mm

1 kg 36915

10 kg 36916\*

25 kg 36918\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

## REPELADA



### Almendra Marcona repelada s/16 mm

1 kg 36927

10 kg 36920\*

25 kg 36921\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Almendra Marcona repelada 14/16 mm

1 kg 36919

10 kg 36926\*

25 kg 36928\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Almendra Marcona repelada 12/14 mm

10 kg 36924\*

25 kg 36925\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Almendra Marcona repelada mitades

25 kg 36923\*



**Alérgenos:** Ingredientes:

# ALMENDRA NATURAL MARCONA

## REPELADA Y TOSTADA



### Almendra Marcona repelada tostada 14/16 mm

100 g 38194 14 u

1 kg 36929 14 u



**Alérgenos:** Ingredientes: Trazas:



FRUTOS SECOS & SEMILLAS  
CAMELIZADOS PRALINÉS  
& PASTA PURA

# ALMENDRA NATURAL LARGUETA



5/14	13/14	12/13	11/12	10/11
18/20	20/22	27/30	30/35	36/40
36/38	35/36	34/35	33/34	32/33

ALMENDRA QUE SE CARACTERIZA POR SU FORMA ALARGADA Y SU SABOR. DEBIDO A LA FACILIDAD CON QUE SE DESPRENDE LA PIEL, ES LA MÁS INDICADA PARA TOSTAR Y HACER GARRAPIÑADA.



### Almendra largueta nat. 13/14 mm

1 kg 36909 16 u

25 kg 36910\*



**Alérgenos:**  
Ingredientes:



### Almendra largueta nat. 12/13 mm

1 kg 36912 16 u

10 kg 36827\*

25 kg 36828\*



**Alérgenos:** Ingredientes:



### Almendra largueta nat. s/14 mm

1 kg 36911 14 u

10 kg 36907\*

25 kg 36908\*



**Alérgenos:**  
Ingredientes:   
Trazas:

## TOSTADA



### Almendra largueta tostada con piel 13/14 mm

1 kg 36913 8 u



**Alérgenos:**  
Ingredientes:

Trazas:



### Almendra largueta tostada con piel s/14 mm

1 kg 36914 8 u



**Alérgenos:**  
Ingredientes:

Trazas:

\*Consultar disponibilidad



ES UNA MEZCLA DE DISTINTAS VARIEDADES DE ALMENDRA. DE SABOR DULCE Y MUY UTILIZADA PARA ELABORAR MAZAPÁN.



s/14  
18/20  
36/38

12/14  
23/25  
34/36

B/14  
SELECTED  
SELECTED

FRUTOS SECOS & SEMILLAS  
CAMELIZADOS PRALINÉS  
& PASTA PURA

## ALMENDRA VALENCIA



### Almendra Valencia s/14 mm

1 kg 36898 16 u

10 kg 36899\*

25 kg 36900\*



**Alérgenos:** **Ingredientes:**



### Almendra Valencia 12/14 mm

25 kg 36897\*



**Alérgenos:**

**Ingredientes:**

**Trazas:**

## REPELADA



### Almendra Valencia repelada s/14 mm

1 kg 36901 16 u

10 kg 36906\*

25 kg 36902\*



**Alérgenos:**

**Ingredientes:** **Trazas:**



### Almendra Valencia repelada 12/14 mm

1 kg 36935 16 u

10 kg 36933\*

25 kg 36904\*



**Alérgenos:**

**Ingredientes:** **Trazas:**

## REPELADA Y TOSTADA



### Almendra Valencia repelada tostada s/14 mm

1 kg 36931 6 u

10 kg 36903\*



**Alérgenos:**

**Ingredientes:** **Trazas:**



# ALMENDRA VALENCIA ELABORADOS



## Almendra repelada mitades

25 kg 36934\*



**Alérgenos:** **Ingredientes:**



## Almendra repelada trozos

25 kg 36905\*



**Alérgenos:** **Ingredientes:**



## Láminas gruesas de almendra cruda

1 kg 37392 10 u

10 kg 37393\*



**Alérgenos:**   
**Ingredientes:** **Trazas:**



## Palitos de almendra cruda

1 kg 36978 13 u

10 kg 36977\*



**Alérgenos:** **Ingredientes:**



## Granillo de almendra cruda

1 kg 36956 16 u

10 kg 36949\*



**Alérgenos:**   
**Ingredientes:** **Trazas:**



# TOSTADOS



## Láminas de almendra tostada

10 kg 37394\*



**Alérgenos:**   
**Ingredientes:**

**Trazas:**



## Palitos de almendra tostada

1 kg 36980 16 u

10 kg 36979\*



**Alérgenos:**   
**Ingredientes:**

**Trazas:**



## Granillo de almendra tostada

1 kg 36957 16 u

10 kg 36958\*



**Alérgenos:**   
**Ingredientes:**

**Trazas:**

\*Consultar disponibilidad

ES UNA DE LAS VARIEDADES CON MÁS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS. GRAN PARTE SE DESTINA A PELAR, DEBIDO A SU MEJOR RENDIMIENTO EN GRANO Y A SU USO EN LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE.



FRUTOS SECOS & SEMILLAS  
CAMELIZADOS PRALINÉS  
& PASTA PURA

## AVELLANA NEGRITA



### Avellana negrita tostada s/12 mm

1 kg 36939 13 u

10 kg 36938\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Avellana natural negrita con piel s/12 mm

1 kg 36942 13 u

10 kg 36943\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Avellana natural negrita con piel s/11-13 mm

1 kg 36941 13 u

10 kg 36940\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

## AVELLANA VALENCIA



### Granillo de avellana tostada

1 kg 36959 13 u

10 kg 36960\*



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

## AVELLANA ITALIANA



### Avellana italiana entera tostada

 1 kg 36936  13 u

 10 kg 36937\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:



## NUEZ



### Mitades de nuez California cruda

 1 kg 36971  8 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:



### Cuartos de nuez California cruda

 1 kg 36972  10 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:



## NUEZ PACANA



### Granillo de nuez

 1 kg 36961  16 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:



### Nuez pacana cruda

 1 kg 36975  10 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:



## NUEZ DE MACADAMIA



### Nuez de Macadamia cruda

1 kg 36974 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 

### Nuez de Macadamia cruda bio

1 kg 36973 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 

## PISTACHO



### Pistacho Irán crudo

1 kg 36989 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 

### Pistacho nacional crudo

1 kg 36988 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 

### Granillo de pistacho

1 kg 36962 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



# CACAHUETE



## Cacahuete tostado

1 kg 36945 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



## Granillo de cacahuete tostado

1 kg 36950 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



# PIÑÓN



## Piñón nacional crudo

1 kg 36985 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



## Piñón chino

1 kg 36983 16 u

10 kg 36984\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 

# MIX



## Ensalada mix

1 kg 36947 16 u



**Alérgenos:**  Ingredientes:  Trazas:



## Mezcla de semillas ecológicas

1,5 kg 36970 12 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 



\*Consultar disponibilidad

## SEMILLAS DE GIRASOL



### Semillas de girasol

1 kg 36987 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



## SEMILLAS DE CALABAZA



### Semillas de calabaza

1 kg 36986 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



## AMAPOLA



### Semillas de amapola

250 g 39018 6 u

10 kg 37700\*



**Sin alérgenos**

\*Consultar disponibilidad

## CHÍA



### Chía

1 kg 36993 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: -

Trazas: 

# SÉSAMO



## Sésamo crudo

1 kg 36994 16 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Sésamo tostado

1 kg 36996 13 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Sésamo negro

1 kg 36995 16 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



# QUINOA



## Quinoa blanca

1 kg 36990 16 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Quinoa roja

1 kg 36991 16 u

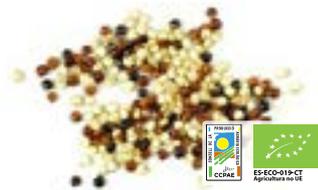


### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Quinoa tricolor

1 kg 36992 16 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## HARINAS



### Harina de almendra cruda

1 kg 37345 14 u

10 kg 37346\*



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas:  



### Harina refinada de almendra cruda

1 kg 37337 14 u

10 kg 37338\*



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas:  



### Harina de almendra Marcona cruda

1 kg 36883 14 u

10 kg 37336\*



#### Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas:  



### Harina de avellana tostada

1 kg 37347 12 u

10 kg 37348\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:       



### Harina de maíz tostado

1 kg 37351 15 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:       



### Harina seca de castaña

800 g 38724 14 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: –

Trazas:        



# HARINAS



## Harina de almendra con piel

1 kg 37334 14 u

10 kg 37335\*



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Harina de almendra tostada

1 kg 37340 12 u

10 kg 37339\*



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## TPT Macaron

1 kg 37766 14 u

10 kg 37765\*



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Harina de maíz

550 g 39415 6 u



Sin alérgenos



## Harina de almendra cruda extrafina <1 mm

1 kg 37333 14 u

10 kg 37332\*



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Harina de nuez

1 kg 37353 14 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



## Harina de pistacho

1 kg 36823 14 u



### Alérgenos:

Ingredientes:



Trazas:



# FRUTOS SECOS CAMELIZADOS



**Almendra garrapiñada**

3 kg 37098\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Avellana garrapiñada**

3 kg 37107\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Almendra Marcona caramelizada**

600 g 38468 6 u 14/16

10 kg 39242



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Avellana caramelizada**

600 g 38483 6 u

2,8 kg 37105\* 2 u

10 kg 39243



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Nuez Macadamia caramelizada**

600 g 38859 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Piñón nacional caramelizado**

600 g 38948 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Nuez pacana caramelizada**

600 g 38861 6 u

2,8 kg 37494\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Pistacho caramelizado**

600 g 38953 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Mitades de nueces caramelizadas**

1 kg 39393



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



## FRUTOS SECOS CAMELIZADOS



**Cacaute  
caramelizado**

600 g 38515 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Palitos de almendra  
caramelizada**

600 g 38871 6 u

2,8 kg 37501\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Granillo de almendra  
caramelizada**

600 g 39481 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Granillo de avellana  
caramelizada**

600 g 38705 6 u

2 kg 39395\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Granillo de nuez de  
Macadamia caramelizada**

600 g 38709 6 u

3 kg 37325\* 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Granillo de pistacho  
caramelizado**

600 g 39482 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Granillo de nuez  
caramelizado**

600 g 39483 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



## SEMILLAS ENTERAS CAMELIZADAS



**Sésamo negro  
caramelizado**

600 g 39479 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



\*Consultar disponibilidad

## SEMILLAS ENTERAS CAMELIZADAS



### Sésamo caramelizado

600 g 39020 

2 kg 39394\* 



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Pipas de girasol caramelizadas

600 g 38950 



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Pipas de calabaza caramelizadas

600 g 38949 



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 

## FRUTOS SECOS CANTONESES **WET PROOF**



### Almendra cantonesa caramelizada

600 g 37904 

10 kg 36855\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Pistacho cantonés caramelizado

600 g 38952 



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Nuez pacana cantonesa caramelizada

500 g 37928 

10 kg 36871\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Avellana italiana cantonesa caramelizada

600 g 37853 

10 kg 39244\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Cacahuete cantonés caramelizado

600 g 39478 



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Nuez Macadamia cantonesa caramelizada

600 g 39477 

10 kg 37492\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 

# FRUTOS SECOS CANTONESES **WET PROOF**



**Nuez cantonesa  
caramelizada**

450 g 38857 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Palitos de almendra  
cantonesa caramelizada**

700 g 38870 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de almendra  
cantonesa caramelizada**

600 g 39484 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de avellana  
cantonesa caramelizada**

600 g 38021 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de pistacho  
cantonés caramelizado**

600 g 39485 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de cacahuete  
cantonés caramelizado**

600 g 39486 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de nuez pacana  
cantonesa caramelizada**

600 g 38712 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo de Nuez de Macadamia  
cantonesa caramelizada**

600 g 38711 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



## SEMILLAS ENTERAS CANTONESAS WET PROOF



**Pipas de girasol  
cantonesas caramelizadas**

600 g 39480 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Pipas de calabaza  
cantonesas caramelizadas**

500 g 38219 6 u



**Alérgenos:**

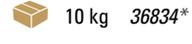
Ingredientes: 

Trazas: 



**Sésamo cantonés  
caramelizado**

600 g 37863 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Sésamo negro cantonés  
caramelizado**

600 g 39021 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Nibs de cacao cantonés**

10 kg 36833\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: -

Trazas: 





# FRUTOS SECOS CROCANTE



**Granillo crocanti  
tostado de cacahuete**

1 kg 36954 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo crocanti  
de avellana**

1 kg 36953 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo crocanti  
de almendra**

1 kg 36952 16 u

5 kg 36951\* 3 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Granillo crocanti  
tostado de soja**

1 kg 36955 16 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



\*Consultar disponibilidad



## PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS



### Pasta pura de almendra cruda

1 kg 37521 6 u

5 kg 37515\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de almendra tostada

1 kg 36860 6 u

5 kg 36861\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de almendra tostada con piel

1 kg 37516 4 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de almendra amarga

1 kg 37514 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de avellana tostada

1 kg 36854 6 u

5 kg 36862\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de avellana granulada

5 kg 37518\* 2 u

20 kg 37517\*



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de avellana italiana tostada

1 kg 37537 6 u

5 kg 37536 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta de nuez

1 kg 37513 6 u

5 kg 37525 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



### Pasta pura de nuez de Macadamia

1 kg 37524 6 u

5 kg 37545 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:

# PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS



## Pasta pura de nuez pacana

1 kg 37548 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## Pasta pura de nuez pacana caramelizada

1,2 kg 37547 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## Pasta pura de piñón nacional

1 kg 37527 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:    



## Pasta pura de piñón de importación tostado

1 kg 37549 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## Pasta pura de cacahuete granulado

5 kg 37538 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## Pasta pura de cacahuete

1 kg 37541 6 u

5 kg 37539\* 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## Pasta pura de pistacho

1 kg 36863 6 u

5 kg 36864\* 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:    



## PASTAS PURAS DE SEMILLAS



**Pasta pura de pipas de girasol**

1 kg 37542 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas: 



**Pasta pura de sésamo crudo con piel**

1 kg 37544 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Pasta pura de pipas de calabaza**

1 kg 37543 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas: 



**Pasta pura de sésamo tostado con piel**

1 kg 37551 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



**Pasta pura de sésamo negro**

1 kg 37550 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas: 



# CAFÉ



## Pasta pura natural de café Arabica

1,2 kg 37540 6 u

6 kg 37144



### Alérgenos:

Ingredientes: –

Trazas: 

Dosificación: 20 g/kg



## Extracto de café líquido

1,2 kg 48310\* 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

Extracto de café *premium* para todo tipo de elaboraciones de pastelería y heladería.

De sabor intenso y aromático.

Contenido mínimo 28% de café en extracto sólido.



# PRALINÉS 50% AZÚCAR NO CAMELIZADO



## Praliné de avellana 50%

1,2 kg 37607 6 u

6 kg 37608\* 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



## Praliné de avellana Italiana 50%

1,2 kg 37609 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



## Praliné de almendra cruda 50%

1,2 kg 37615 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 

## PRALINÉS 50% AZÚCAR NO CAMELIZADO



**Praliné avellana -  
almendra 50%**

1,2 kg 37610 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



**Praliné  
Macadamia 50%**

1,2 kg 37617 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



**Praliné nuez 50%**

1,2 kg 37619 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:     



**Praliné piñón 50%**

1,2 kg 37620 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas:    



**Praliné pistacho 50%**

1,2 kg 37621 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



**Praliné de almendra  
tostada 50%**

1,2 kg 37602 6 u

6 kg 37616\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



**Praliné de  
cacahuete 50%**

1,2 kg 37612 6 u

6 kg 37611\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:    



## PRALINÉS À L'ANCIENNE



### Praliné de avellana à l'ancienne

1,2 kg 37605 6 u

6 kg 37606\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Praliné de almendra à l'ancienne

1,2 kg 37603 6 u

6 kg 37604\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



## PRALICROC



### Pralincroc almendra

1,25 kg 36867 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Pralincroc avellana

1,25 kg 36868 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



### Pralincroc pistacho

1,25 kg 36845 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas: 



## CREMAS INTERIORES



**Crema interior de avellana**

1 kg 48316 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Crema interior de giandua**

5 kg 39409 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Crema interior de pistacho**

5 kg 39408 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

## TURRÓN



**Pasta de turrón refinado**

1,2 kg 37555 6 u

6 kg 37556\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Pasta de turrón granulado**

1,2 kg 37529 6 u

6 kg 37530\* 2 u

20 kg 37554\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

## MAZAPÁN



**Mazapán almendra 50**

1,75 kg 36888 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



**Mazapán almendra 65**

1,75 kg 36889 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



# Sosa

VAINILLA  
& ESPECIAS



# VAINILLA BOURBON MADAGASCAR PLANIFOLIA

TIPO GOURMET



**Vainilla negra  
Bourbon Madagascar**  
Tipo Gourmet

vaina

 250 g 39071



Sin alérgenos

Longitud:	16-19 cm
Contenido de humedad:	38-42 %
Vainillina aprox.:	1,5%



**Vainilla Bourbon Madagascar**  
Tipo Gourmet

vaina

 - g 39068 6 u

 250 g 39070



Sin alérgenos

Longitud:	12-15 cm
Contenido de humedad:	32-36 %
Vainillina aprox.:	1,5%



**Vainilla Bourbon Madagascar**  
Tipo Gourmet

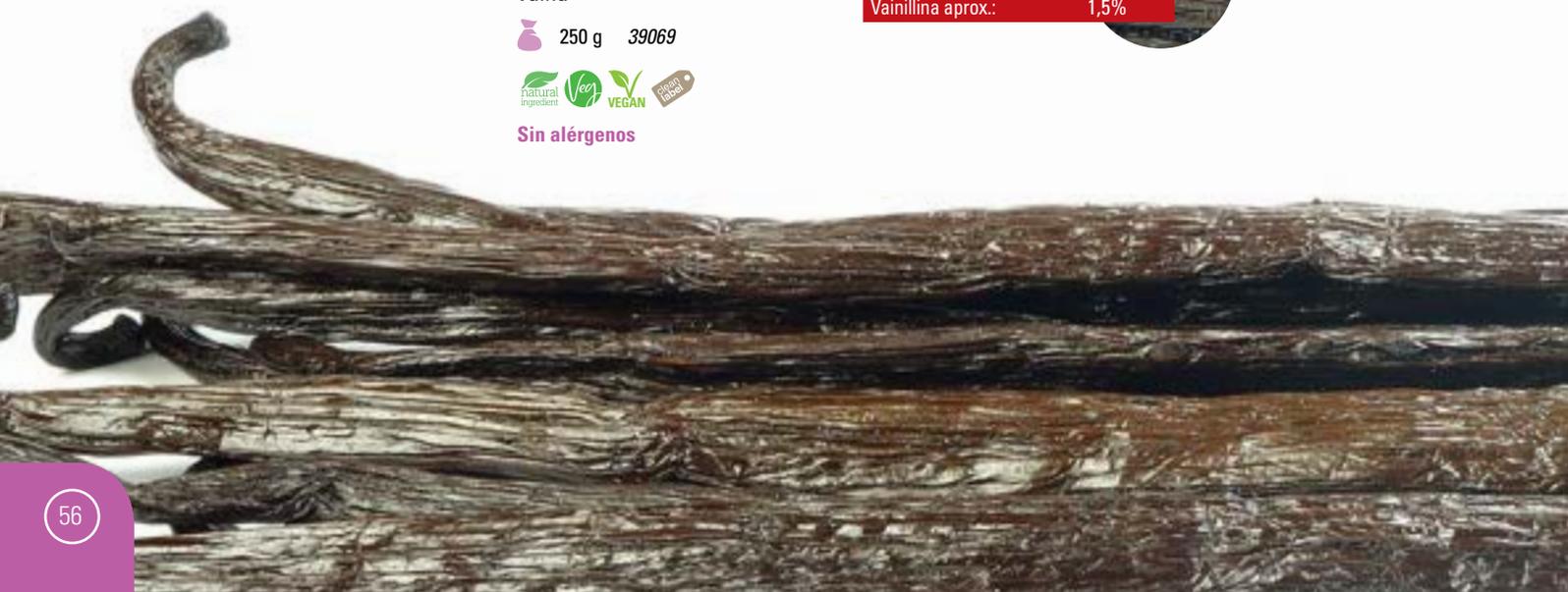
vaina

 250 g 39069



Sin alérgenos

Longitud:	10-12 cm
Contenido de humedad:	32-36 %
Vainillina aprox.:	1,5%



# VAINILLA TAHITENSIS TAHITÍ



## Vainilla Tahitensis Tahití Tipo Gourmet

vaina

 250 g 39074



Sin alérgenos

Longitud:	-
Cont. de humedad:	38-42 %
Vainillina aprox.:	1,5%



# VAINILLA TAHITENSIS ECUADOR



## Vainilla Tahitensis Ecuador Tipo Gourmet

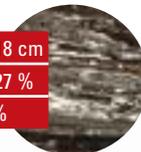
vaina

 250 g 39073



Sin alérgenos

Longitud:	14-18 cm
Cont. de humedad:	24-27 %
Vainillina aprox.:	1,5%



# VAINILLA



## Vainillina

cristalizada

500 g 39067 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



## Semilla de vainilla

semilla

700 g 39072 6 u



**Sin alérgenos**



## Extracto natural de vainilla Madagascar Tipo Gourmet

semilla+pasta concentrada

600 g 39608

1,4 kg 37235



**Alérgenos**

Ingredientes:  Trazas: 

*Dosificación: 20-40 g/kg*

# ESPECIAS ENTERAS



## Cardamomo

175 g 38529 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Origen: Sri Lanka



## Mostaza

400 g 39019 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 



## Nuez moscada

250 g 38860 6 u



**Sin alérgenos**



## Cardamomo en trozos

250 g 38530 6 u



**Sin alérgenos**

Origen: Sri Lanka



## Canela

rama

300 g 38523 6 u

1 kg 37147



**Sin alérgenos**





# ESPECIAS ENTERAS



**Pimienta Jamaica**

150 g 37579 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta negra  
Penja**

250 g 37581 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta de Cayena**

200 g 38936 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta verde  
de Madagascar**

90 g 38941 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta rosa  
de Curepipe**

150 g 38940 6 u

1,6 kg 37582\* 2 u



Sin alérgenos



**Pimienta  
blanca Penja**

300 g 37578 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta  
larga de Java**

250 g 37580 6 u



Sin alérgenos



**Pimienta  
de Sichuan**

100 g 38937 6 u



Sin alérgenos



**Anís estrellado**

100 g 38474 6 u



Sin alérgenos

Unidades  
Scoville

15.000.000  
16.000.000

8.600.000  
9.100.000

2.000.000  
5.300.000

855.000  
1.041.427

350.000  
580.000

100.000  
350.000

100.000  
200.000

50.000  
100.000

30.000  
50.000

10.000  
23.000

5000-8000

4500-5000

2500-8000

1500-2500

1000-1500

500-2500

500-1500

100-500

0

Árbol  
Morita

Chipotle

Cascabel  
Guajillo

Pasilla

Ancho  
Mulato

# CHILES SECOS



## Chile Pasilla seco

entero

70 g 38544 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Chilaca



## Chile Ancho seco

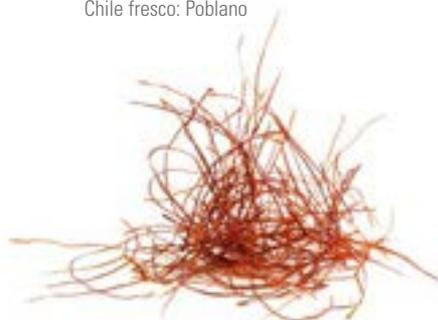
entero

100 g 38538 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Poblano



## Filamentos de chile

100 g 39401 6 u



Sin alérgenos



## Chile Morita seco

entero

100 g 38543 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Jalapeño chico



## Chile Guajillo seco

entero

70 g 38542 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Marisol



## Chile de árbol seco

entero

120 g 38539 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: De árbol



## Chile Chipotle seco

entero

160 g 38541 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Jalapeño (ahumado)



# Sosa

C O N F I T  
C O L D C O N F I T S E M I C O N F I T  
C O N F I T T R A D I C I O N A L  
M E R M E L A D A S & C R I S T A L I Z A D O S





# MERMELADAS CONCENTRADAS

Mermeladas elaboradas con la técnica Cold Confit, con concentraciones a 40° y bajas presiones, máxima cantidad de fruta y mínima de azúcar añadido, respetando al máximo el sabor.

**C O N F I T**  
COLD CONFIT SEMI CONFIT  
CONFIT TRADICIONAL  
MERMELADAS&CRISTALIZADOS

78%  
FRUTA



## Mermelada de limón

1,5 kg 37457 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

71%  
FRUTA



## Mermelada de mandarina

1,5 kg 37447 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

47%  
FRUTA



## Mermelada de yuzu

1,5 kg 37463 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

88%  
FRUTA



## Mermelada de naranja

1,5 kg 37448 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

73%  
FRUTA



## Mermelada de naranja amarga

1,5 kg 37441 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

138%  
FRUTA



## Mermelada de higo

1,5 kg 37462 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

208%  
FRUTA



## Mermelada de manzana

1,5 kg 37459 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

100%  
FRUTA



## Mermelada de mango

1,5 kg 37458 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

146%  
FRUTA



## Mermelada de fresa

1,5 kg 37461 4 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



# Sosa

C O N F I T  
C O L D C O N F I T S E M I C O N F I T  
C O N F I T T R A D I C I O N A L  
M E R M E L A D A S & C R I S T A L I Z A D O S



190%  
FRUTA

### Mermelada de albaricque

1,5 kg 37445 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



140%  
FRUTA

### Mermelada de albaricque con trozos

1,5 kg 37453 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



108,8%  
FRUTA

### Mermelada de fruta de la pasión

1,5 kg 37460 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



140%  
FRUTA

### Mermelada de melocotón

1,5 kg 37456 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



130%  
FRUTA

### Mermelada de pera

1,5 kg 37449 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



151%  
FRUTA

### Mermelada de amarena

1,5 kg 37454 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



184%  
FRUTA

### Mermelada de frambuesa

1,5 kg 37451 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



71%  
FRUTA

### Mermelada de frutos del bosque

1,5 kg 37446 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



130%  
FRUTA

### Mermelada de cereza

1,5 kg 37440 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

## MERMELADAS CONCENTRADAS



144%  
FRUTA

### Mermelada de arándano

18%  
AZÚCAR

1,5 kg 37455 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



## VERDURA



163%  
VERDURA

### Mermelada de tomate concentrada

23%  
AZÚCAR

1,5 kg 37450 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



75%  
VERDURA

### Mermelada de zanahoria concentrada

32%  
AZÚCAR

1,5 kg 37452 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



163%  
VERDURA

### Mermelada de tomate y albahaca concentrada

23%  
AZÚCAR

1,5 kg 37439 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

## JENGIBRE Y MANZANA



95%  
FRUTA

### Mermelada de jengibre y manzana

30%  
AZÚCAR

1,5 kg 36859 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

## CABELLO DE ÁNGEL



### Cabello de ángel

5,8 kg 37820 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

# GELÉE



## Gelée de rosa

Cold Confit

1,5 kg 37299 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



# COPEAUX 50 °BR



**86%**  
FRUTA

## Copeaux naranja

Cold Confit

1,25 kg 37786 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes

**85%**  
FRUTA

## Copeaux limón

Cold Confit

1,25 kg 37785 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes





## FRUIT & SAUCE COLD CONFIT 50 °BR



55%  
TROZOS  
FRUTA

**Piel de mandarina**  
5x5 mm

1,5 kg 37243 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



55%  
TROZOS  
FRUTA

**Piel de naranja**  
5x5 mm

1,5 kg 37246 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



55%  
TROZOS  
FRUTA

**Piel de yuzu**  
7x7 mm

1,5 kg 37281 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



51%  
TROZOS  
FRUTA

**Piel de limón en cubos**  
5x5 mm

1,5 kg 37242 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



66%  
TROZOS  
FRUTA

**Piña a trozos**  
4x1 cm

1,5 kg 36832 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



60%  
TROZOS  
FRUTA

**Melocotón a dados**  
1x1 cm

1,5 kg 37245 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



66%  
TROZOS  
FRUTA

**Mango a dados**  
1x1 cm

1,5 kg 36844 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



74%  
TROZOS  
FRUTA

**Pera a dados**  
1x1 cm

1,5 kg 36847 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



60%  
TROZOS  
FRUTA

**Manzana a dados**  
1x1 cm

1,5 kg 37244 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



# Sosa

CONFIT  
COLD CONFIT SEMI CONFIT  
CONFIT TRADICIONAL  
MERMELADAS&CRISTALIZADOS

## FRUIT & SAUCE COLD CONFIT 50 °BR



87%  
TROZOS  
FRUTA

**Manzana Tatin a dados  
1x1 cm**

 1,3 kg 37224  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: 



60%  
TROZOS  
FRUTA

**Albaricoque a dados**

 1,5 kg 37282  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



66%  
TROZOS  
FRUTA

**Frambuesa  
1,5 x 1,5 cm**

 1,5 kg 37237  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



50%  
TROZOS  
FRUTA

**Frutos del bosque enteros  
5 x 5 mm**

 1,5 kg 37241  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



55%  
TROZOS  
FRUTA

**Cereza amarena  
1,5 x 1,5 cm**

 1,5 kg 37239  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



60%  
TROZOS  
FRUTA

**Fresa entera  
1,5 x 1,5 cm**

 1,5 kg 37240  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



60%  
TROZOS  
FRUTA

**Cassís entero  
5 x 5 mm**

 1,5 kg 36846  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



55%  
TROZOS  
FRUTA

**Arándano entero  
5 x 5 mm**

 1,5 kg 37238  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 





## FRUIT CONFIT 70 °BR

### NARANJA DULCE



#### Naranja a tiras

Cold Confit

 4,2 kg\* 37487  4 u  80x6 mm



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Naranja a dados 10x10 mm

Cold Confit

 3,5 kg 37480  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Naranja a rodajas

Cold Confit

 3,5 kg 37486  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Naranja a dados 8x8 mm

Cold Confit

 3,5 kg 37482  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Piel de naranja en pasta

Cold Confit

 3,5 kg 39763  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes

## LIMÓN



#### Limón a dados

Cold Confit

 3,5 kg 36858  4 u  7x7 mm

 3,5 kg 37407  4 u  10x10 mm

 3,5 kg 37408  4 u  12x12 mm



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Limón a rodajas

Cold Confit

 3,4 kg 37413  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Piel de limón en pasta

Cold Confit

 3,5 kg 39622  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



#### Limón a tiras

Cold Confit

 3,5 kg 36829  4 u  80x6 mm



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

✓ sin conservantes



**C O N F I T**  
 COLD CONFIT SEMI CONFIT  
 CONFIT TRADICIONAL  
 MERMELADAS&CRISTALIZADOS

# FRUIT CONFIT 70 °BR

## LIMÓN



### Nidos de limón

Cold Confit

24 u 38853 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

## OTRAS FRUTAS



### Yuzu entero

Cold Confit

1,6 kg 36824 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

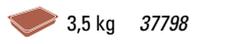
✓ sin conservantes



### Yuzu a dados

Cold Confit

3,5 kg 37799 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Piel de yuzu en pasta

Cold Confit

3 kg\* 37801 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Yuzu en tiras

Cold Confit

3,5 kg 37804 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Cidra a dados (toronja)

Cold Confit

3,5 kg 37162 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Kumquat entero

Cold Confit

1,7 kg 37390 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Amarena

Cold Confit

1,7 kg 37206 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Albaricque entero

Cold Confit

1,7 kg 37089 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



## FRUIT CONFIT 70 °BR

### OTRAS FRUTAS



#### Fresa

##### Confit

1,7 kg 36856 4 u



##### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



#### Higo

##### Cold Confit

1,6 kg 37355 4 u



##### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



#### Mandarina entera

##### Confit

1,7 kg 39376 4 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

## FRUTA AL LICOR



#### Cerezas al kirsch

15°

2 L 37844 8 u



Sin alérgenos

## CASTAÑA



#### Rotame di marroni

##### Cold Confit

1,7 kg 37664 4 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



#### Marron Antic Confit

##### antic confit

1,7 kg 37437 4 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



#### Higo coll de dama entero

congelada ❄️

2,5 kg 39375 2 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



#### Castaña pre-cocida

entera

1 kg 37160 7 u



Sin alérgenos



#### Pasta de marron Montblanc

pasta

1,5 kg 37654 4 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



**CONFIT**  
 COLD CONFIT SEMI CONFIT  
 CONFIT TRADICIONAL  
 MERMELADAS&CRISTALIZADOS

# CONFIT

## JENGIBRE



### Jengibre tiras confitado

1,8 kg 37385 4 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre a cubos confitado 15x15 mm

1 kg 37381 12 u

10 kg 39379\*



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre en láminas secado

2 kg 37382\* 4 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: 502 Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre a cubos azucarado 12x15 mm

700 g 38742 6 u

10 kg 39380\*



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre a cubos azucarado

750 g 38743 6 u

10 kg 39377\*



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre granillo azucarado 3-6 mm

600 g 38745 6 u

10 kg 39378\*



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Jengibre a trozos confitado 2-5 mm

1,4 kg 37387 4 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Cebolla perla confitada

Cold Confit

1,73 kg 37161 2 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes



### Oliva Cold Confit

Cold Confit

2,8 kg 37082 4 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:

✓ sin conservantes

\*Consultar disponibilidad

## FLORES PREMIUM CRYSTAL



### Rosa

premium crystal

12 u 39004 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Violeta bicolor

premium crystal

36 u 39187 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



### Violeta amarilla

premium crystal

36 u 39186 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



### Pétalo de rosa morado

premium crystal

36 u 38925 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



### Pétalo de rosa

premium crystal

72 u 38924 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalo de rosa bicolor

premium crystal

36 u 39184 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



### Menta

premium crystal

36 u 39182 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



## FLORES CRYSTAL



### Flor de violeta entera

crystal

400 g 39083 6 u

2,5 kg 37784\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalo de violeta

crystal

500 g 38931 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Flor de violeta (1 mm)

crystal

500 g 38625 6 u

3 kg 37782\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalo de rosa

crystal

300 g 38933 6 u

1,5 kg 37576\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Flor de rosa (1 mm)

crystal

500 g 39002 6 u

3 kg 37662\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Flor de jazmín (1 mm)

crystal

500 g 38624 6 u

3 kg 37378\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Mini rosa entera

crystal

200 g 38822 6 u

1,5 kg 37470\* 2 u



#### Alérgenos:

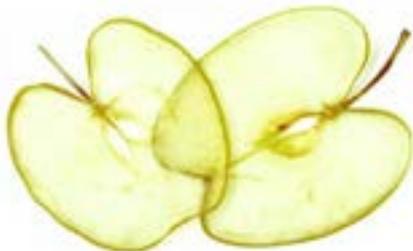
Ingredientes: – Trazas:



# FRUTAS & VEGETALES PREMIUM CRYSTAL

Láminas finas, transparentes y translúcidas, de frutas o vegetales. Deshidratadas e ideales para la decoración de platos.

## FRUTAS



### Manzana

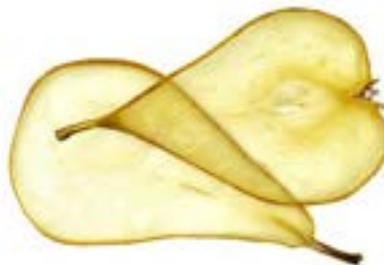
premium crystal

100 g 38785 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Pera

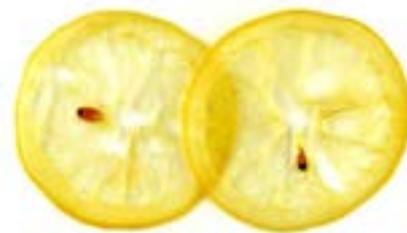
premium crystal

100 g 38902 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Limón

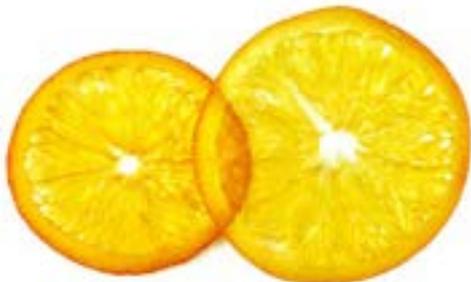
premium crystal

100 g 38766 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Naranja

premium crystal

100 g 38845 2 u



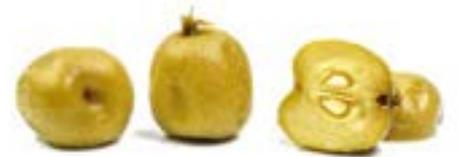
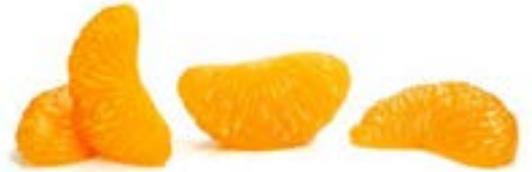
#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:





ALMÍBAR LIGERO



# FRUTA EN ALMÍBAR LIGERO



## Pera baby

en almíbar ligero

 850 g **39183**  6 u



Sin alérgenos



## Mitades de pera

en almíbar ligero

 2650 g **38904**  6 u



Sin alérgenos



## Gajos de mandarina

en almíbar ligero

 840 g **38668**  6 u



Sin alérgenos



## Piña baby

en almíbar ligero

 830 g **38942**  6 u



Sin alérgenos



## Manzana baby

en almíbar ligero

 850 g **38790**  6 u



Sin alérgenos



## Níspero

en almíbar ligero

 850 g **38854**  6 u



Sin alérgenos



## Amarena

en almíbar ligero

 1,4 kg **37099**  4 u

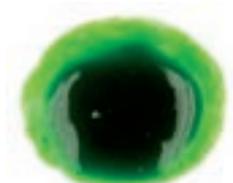
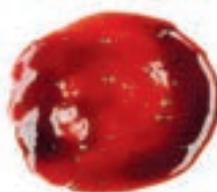


Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 





PASTAS CONCENTRADAS  
& T O P P I N G S





# PASTAS CONCENTRADAS NATURALES

## NARANJA



1,5 kg 39387 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## LIMÓN



1,5 kg 37411 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## MANDARINA



1,5 kg 39390\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## LIMA



1,5 kg 39388\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## POMELO



1,5 kg 39391\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## YUZU



1,5 kg 39381 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## FRUTA DE LA PASIÓN



1,5 kg 39383 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## MANGO



1,5 kg 39392 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## FRUTOS DEL BOSQUE



1,5 kg 39386\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

### CEREZA



1,5 kg 39389\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

- sin colorantes ✓
- aroma natural ✓
- sin conservantes ✓

### FRESITA DE BOSQUE



1,5 kg 39385\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Dosificación: 40-60 g/kg

- sin colorantes ✓
- aroma natural ✓
- sin conservantes ✓

### FRESA



1,5 kg 39382\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Dosificación: 50 g/kg

- sin colorantes ✓
- aroma natural ✓
- sin conservantes ✓

### MENTA VERDE



1,5 kg 39397 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Dosificación: 30-50 g/kg

- sin colorantes ✓
- aroma natural ✓
- sin conservantes ✓

### FRAMBUESA



1,5 kg 39384 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Dosificación: 50 g/kg

- colorante natural ✓
- aroma natural ✓
- sin conservantes ✓

### REGALIZ



1,5 kg 39403 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Dosificación: 30-50 g/kg

- sin colorantes ✓
- sin aroma ✓
- sin conservantes ✓



\*Consultar disponibilidad



# PASTAS CONCENTRADAS

## NARANJA



 1,5 kg 37481  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## LIMA



 1,5 kg 37403  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 80 g/kg

sin colorantes   
aroma natural 

## MANDARINA



 1,5 kg 37420  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural   
aroma natural 

## YUZU



 1,5 kg 37800  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

colorante natural   
aroma natural 

## POMELO



 1,5 kg 37599  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

sin colorantes   
aroma natural 

## COCO



 1 kg 37191  6 u



**Alérgenos:** Ingredientes:   

Trazas:    

 Dosificación: 50-80 g/kg

sin colorantes   
aroma natural 

## FRUTA DE LA PASIÓN



 1,5 kg 37286  4 u

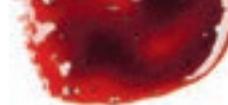


**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

sin colorantes 

## AMARENA



 1,5 kg 37100  4 u

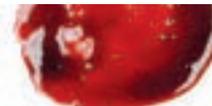


**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## CEREZA



 1,5 kg 37165  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

## MANGO



 360 g 38779  6 u

 1,5 kg 37424  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## PIÑA



 1,5 kg 37588  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## ALBARICOQUE



 1,5 kg 37092  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:  

colorante natural 

## MELOCOTÓN



 1,5 kg 37442  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## PERA



 1,5 kg 37564  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

sin colorantes   
aroma natural 

## MANZANA



 1,5 kg 37435  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural   
aroma natural 

## SANDÍA



 1,5 kg 37699  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

sin colorantes 

## MELÓN



 1,5 kg 37444  4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 

## PLÁTANO



 1,5 kg 37593  4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 

 Dosificación: 50 g/kg

colorante natural 



# PASTAS CONCENTRADAS

## DÁTIL



1,5 kg 37224 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

Dosificación: 50-80 g/kg

## GROSELLA NEGRA



1,5 kg 37331 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

## FRESITA DE BOSQUE



1,5 kg 37278 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

## FRESA



1,5 kg 37273 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

## ARÁNDANO



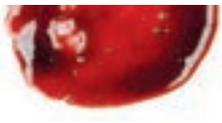
1,5 kg 37103 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

colorante natural

## FRUTOS DEL BOSQUE



1,5 kg 37288 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

colorante natural

## FRAMBUESA



1,5 kg 37267 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

## VAINILLA CLARA



1,5 kg 39404 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

## RUIBARBO



1,5 kg 37665 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 50 g/kg

## MENTA VERDE



1,5 kg 37534 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación: 30-50 g/kg*

## MENTA BLANCA



1,5 kg 37533 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación: 30-50 g/kg*

sin colorantes ✓

## MORA



350 g 38826 6 u

1,5 kg 37478 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación: 50 g/kg*

colorante natural ✓

## PISTACHO PARA HELADO



5 kg 37535 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

*Dosificación: 50-100 g/kg*

aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## CANELA



1,5 kg 37146 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación: 30-50 g/kg*

aroma natural ✓

## VAINILLA BOURBON



1,5 kg 37772 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación: 20-25 g/kg*

colorante natural ✓



# PASTAS CONCENTRADAS

## CHOCOLATE CRUJIENTE



2,25 kg 37128 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

Dosificación: 80 g/kg

sin colorantes ✓  
sin conservantes ✓

## YEMA DE HUEVO CONFITADA



1,5 kg 39305 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   
Trazas:

## TIRAMISÚ



1,4 kg 37729 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   
Trazas:

Dosificación: 70 g/kg

## CARAMELO



1,5 kg 37156 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

## TOFFEE



1,5 kg 37731 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Dosificación: 80 g/kg

## CREMA CATALANA



1,5 kg 37211 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

## SPÉCULOOS



1,5 kg 37717 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: 80 g/kg

## PANETTONE



1,5 kg 37502 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: 80 g/kg

sin colorantes ✓

## REGALIZ



1,5 kg 37553 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

sin colorantes ✓  
aroma natural ✓  
sin conservantes ✓

## CAPUCCINO



1,5 kg 37152 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación:* 30-50 g/kg

sin colorantes

## LECHE MERENGADA



1,5 kg 39302 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

*Dosificación:* 30-50 g/kg

## DULCE DE LECHE REPOSTERO



1,5 kg 37228 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

*Dosificación:* q/s

sin colorantes

## DULCE DE LECHE CONCENTRADO



1,5 kg 37227 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

*Dosificación:* 100 g/kg

sin aroma



# PASTAS CONCENTRADAS

## VIOLETA



1,5 kg 37783 4 u

**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

**colorante natural**

## ROSA



1,5 kg 37663 4 u

**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

**colorante natural**   
**aroma natural**

## COLA



1,5 kg 37552 4 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:

Dosificación: 80 g/kg

## CIELO



1,5 kg 37180 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg

## CHICLE



1,5 kg 37167 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 30-50 g/kg



## WHISKY



1,5 kg 37788 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓  
sin conservantes ✓

## MARC DE CAVA



1,5 kg 37436 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 50 g/kg*

sin colorantes ✓

## PIÑA COLADA



1,5 kg 37584 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

*Dosificación: 50-80 g/kg*

## RON CON PASAS



1,5 kg 37528 4 u



**Alérgenos:**  
Ingredientes:  Trazas: 

*Dosificación: 80 g/kg*

## GIN TONIC



1,5 kg 37301 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 80 g/kg*

sin colorantes ✓  
sin conservantes ✓

## MOJITO



1,2 kg 37523 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 80 g/kg*



# TOPPINGS

## POSTRES

### CHOCOLATE



1,4 kg 37741 15 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: q/s



# SALSAS DE CHOCOLATE

### CREMA DE CHOCOLATE



1,25 kg 37214 15 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: q/s

### CREMA DE CHOCOLATE CON AVELLANAS



1,25 kg 37213 15 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: q/s

### CREMA DE CHOCOLATE BLANCO



1,1 kg 37212 15 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Dosificación: q/s

# Sosa

D R I E D  
& S O F T D R I E D



## SOFT DRIED (BLANDA)

7 - 20% HUMEDAD

### FRUTA



**Albaricoque secado**

3 kg 37094\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Uva blanca secada**

2,5 kg 37770 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Manzana secada**

1,25 kg 37431 2 u

5 kg 39351\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Coco secado a cubos**

2,5 kg 37223 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Higo secado**

2,5 kg 37358\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Higo secado triturado**

2,5 kg 37359 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Ciruela seca**

3 kg 37182\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



**Uva seca (sultanina)**

2,5 kg 37771\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: - Trazas:



**Fresa secada**

2,5 kg 37276 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   
Trazas:

## MEDIUM DRIED (SEMI BLANDA)

FRUTA

1,5 - 7% HUMEDAD



### Coco rallado

400 g 38552 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Mango láminas secado

2 kg 37428\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Pasas sultanas

100 g 38214 16 u

750 g 39354 6 u

10 kg 39352\*



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Cranberry secado

500 g 39350 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Cereza secada

deshidratada

600 g 39356 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



## DRIED (SECOS) 0 - 1,5% HUMEDAD

### FRUTA



#### Mango secado

deshidratado

700 g 39355 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: SO<sub>2</sub> Trazas: MILK



#### Orejones de albaricoque

700 g 39353 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: SO<sub>2</sub>

Trazas: MILK, NUTS, EGGS, PEAS, SOY, WHEAT



#### Láminas de coco seco

5 kg 39357

Sin alérgenos

200 g 38551 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas: MILK, NUTS, EGGS, SO<sub>2</sub>, PEAS, SOY, WHEAT

### ALGAS



#### Lechuga de mar

deshidratada

150 g 39398 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas: MILK, SO<sub>2</sub>, NUTS, EGGS, WHEAT



#### Mix de algas a trozos

deshidratadas

50 g 38823 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas: MILK, NUTS, EGGS, WHEAT



#### Mix de algas

deshidratadas

750 g 39399\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas: MILK, SOY, SO<sub>2</sub>, NUTS, EGGS, WHEAT



#### Kizami nori en filamentos

deshidratada

15 g 38749



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas: MILK





# Losa

LIOFILIZADOS  
& CRISPIES





# LIOFILIZADOS

## OLIVA



### Oliva verde entera

liofilizada

100 g **38445** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Oliva negra entera

liofilizada

100 g **37944** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Oliva verde

liofilizada rodajas

100 g **38864** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Oliva negra

liofilizada rodajas

75 g **38114** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

## HIERBAS Y PLANTAS



### Romero

liofilizado

70 g **39000** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Albahaca

liofilizada

60 g **37949** 6 u

275 g **37950** 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:



### Menta verde

liofilizada

40 g **38043** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Perejil

liofilizado

50 g **38123** 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Eneldo

liofilizado

30 g **38006** 12 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

## BROTOS Y GERMINADOS



### Basil cress

lioofilizado

4 g (🌱x14) 6 u  
38509



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Coriander cress

lioofilizado

4 g (🌱x8) 6 u  
38586



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Pea cress

lioofilizado

5 g (🌱x10) 6 u  
38891



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Germinado de ajo

lioofilizado

19 g (🌱x3) 6 u  
38679



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Shiso green leaves

lioofilizado

5,5 g (🌱x4) 6 u  
39023



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Shiso purple leaves

lioofilizado

3 g (🌱x8) 6 u  
39024



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Red beet cress

lioofilizado

5 g (🌱x11) 6 u  
38995



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Cebolla perla

lioofilizada

60 g 37991 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Ajo

trozos liofilizados

200 g 37948 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

## VERDURAS

# LIOFILIZADOS

## VERDURAS



### Calabacín con flor

liofilizado

4 u 38623 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Tomate cherry mitades

liofilizado

50 g 38149 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Cebolla frita crispy

liofilizada

300 g 38532 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:



### Espárrago verde entero

liofilizado

35 g 38009 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Espárrago blanco entero

liofilizado

25 g 38007 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Remolacha

liofilizada

30 g 38140 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Espinacas

liofilizadas

25 g 39487 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Tomate rodajas

liofilizado

25 g 38033 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pimiento rojo

liofilizado

30 g 38126 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



LIOFILIZADOS  
& CRISPIES



### Cebolla rodajas

liofilizada

20 g 37990 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Mini cucumber

liofilizado

30 g 38821 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Guisante

liofilizado

150 g 38024 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Maíz

liofilizado

120 g 39488 6 u

1 kg 37416\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Espárrago

liofilizado

40 g 38008 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Brócoli

liofilizado

1 kg 39400\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Jalapeño verde

liofilizado

40 g 38030 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Jalapeño rojo

liofilizado

60 g 38029 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Ajo tierno

liofilizado

60 g 37947 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

\*Consultar disponibilidad

# LIOFILIZADOS

## VERDURAS ASADAS



### Pimiento asado a tiras

al horno de leña

40 g 38125 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

## ALGAS



### Codium (ramallo de mar)

lioofilizado

150 g 38554 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:



### Musgo estrellado

lioofilizado

150 g 38825 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:

## TRUFA Y SETAS



### Trufa negra liofilizada

láminas

5 g 39407 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:



### Trufa negra liofilizada

virutas

5 g 39406 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:



### Trompeta de la muerte

entera liofilizada

20 g 38170 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:

## CASTAÑA



### Castaña

lioofilizada

300 g 37988 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

## AZAFRÁN



### Azafrán

lioofilizado

10 g 39402 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

## FLORES



### Electric blossom

lioofilizado

20 g 38600 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



LIOFILIZADOS  
& CRISPIES

## FLORES



### Tagete naranja

lioofilizado

7 g 39038 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalos de caléndula

lioofilizados

7 g 38521 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Apple blossom

lioofilizado

4 g 38477 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Viola Cornuta

lioofilizada

5 g 39084 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Violeta

lioofilizada

8 g 39085\* 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalos de rosa blancos

lioofilizados

7 g 39489 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalos de rosa amarillos

lioofilizados

5 g 39490 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalos de rosa rojos

lioofilizados

5 g 39492 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



### Pétalos de rosa rosas

lioofilizados

5 g 39491 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

\*Consultar disponibilidad

# FLORES SECAS



## Jazmín

60 g 38741 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Rosas botón

150 g 39005 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Hibisco

100 g 38731 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Pétalos de aciano

40 g 38923 6 u

180 g 38926\* 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Pétalos de rosa rojos

80 g 38934 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Mix de flores secas

50 g 38824 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Lavanda seca

100 g 38751 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



## Pétalos caléndula secos

40 g 38927 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:





LIOFILIZADOS & CRISPIES

# LIOFILIZADOS

## FRUTAS



### Naranja a rodajas

60 g 39476 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Limón a rodajas

60 g 38763 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Kiwi a rodajas

75 g 38031 6 u

1 kg 36884\*



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Gajos de mandarina

50 g 38018 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Caviar cítrico a rodajas

400 g 37989\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Lima kafir a octavos

600 g 38036\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Manzana a láminas

50 g 38041 6 u

250 g 38040 2 u

1 kg 36886\*



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Pera a láminas

40 g 38122 6 u

1 kg 36893\*



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



### Higo a octavos

100 g 38026 6 u

350 g 38027\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:

\*Consultar disponibilidad

# LIOFILIZADOS

## FRUTAS



### Plátano a rodajas

100 g 38128 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Mango a dados

100 g 38039 6 u

3 kg 39241



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Melocotón a dados

60 g 38808 6 u

3 kg 39238



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Piña a triángulos

45 g 38127 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fruta pasión en mitades

70 g 38017 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Lichi en trozos

400 g 38035 2 u

1,5 kg 39359\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Aguacate a dados

600 g 37954\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:





### Frambuesa entera

75 g 38640 6 u

375 g 38637 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Amarena entera

80 g 37952 6 u

1 kg 36875\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



LIOFILIZADOS & CRISPIES



### Grosella negra entera

50 g 39469 6 u

650 g 38023\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Arándano

50 g 37953 6 u

1,5 kg 39239



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresa entera

60 g 38014 6 u

280 g 38013 2 u

1,75 kg 36880\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresa a rodajas 5-7 mm

250 g 39468 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresa a dados

60 g 38015 6 u

300 g 38012 2 u

1,5 kg 39358



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresita del bosque

60 g 38016 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Mora entera

80 g 38051 6 u

400 g 38050 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Granos de granada

600 g 38020\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

\*Consultar disponibilidad



LIOFILIZADOS  
& CRISPIES



# CRISPIES

## FRUTAS



### Lima crispy 2-10 mm

200 g 39472 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Mango-pasión crispy 2-10 mm

250 g 38782 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Albaricoque crispy 1-4 mm

250 g 38459 6 u

1,4 kg 37090\* 2 u

5 kg 39361



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Mango crispy 2-10 mm

250 g 37880 6 u

1,2 kg 36841\* 2 u

5 kg 39364\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Higo crispy 2-5 mm

300 g 38725 6 u

1,4 kg 37356\* 2 u

5 kg 39366\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Plátano crispy 0-10 mm

250 g 38957 6 u

1,2 kg 37591\* 2 u

5 kg 39369\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Piña crispy 2-10 mm

200 g 38943 6 u

1 kg 37585\* 2 u

5 kg 39370\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fruta pasión 2-10 mm

200 g 38663 6 u

1 kg 37511\* 2 u

5 kg 39367\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:





LIOFILIZADOS  
& CRISPIES



### Grosella negra crispy 2-10 mm

- 200 g 38531 6 u
- 1 kg 37329\* 6 u
- 5 kg 39368\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Cereza crispy 2-10 mm

- 200 g 39262 6 u
- 1,2 kg 39473\* 2 u
- 5 kg 39365\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



*Kosher* hace referencia a los alimentos que cumplen con los requisitos de la ley judía. *Kosher* o *casher* significa en hebreo "apto, adecuado", asociado con el significado de "correcto, legítimo".



### Frambuesa crispy 2-10 mm

- 300 g 38631 6 u
- 1,5 kg 37264\* 2 u
- 5 kg 39362\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Frambuesa crispy 5-8 mm

- 250 g 37879 6 u
- 1,2 kg 48012\* 2 u
- 5 kg 39363\*



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresa crispy 1-3 mm

- 250 g 39471 6 u
- 1,5 kg 39474\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:



### Fresa crispy 2-10 mm

- 200 g 38643 6 u
- 1 kg 37271\* 2 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

\*Consultar disponibilidad



LIOFILIZADOS  
& CRISPIES



# CRISPIES

## LÁCTEOS



### Yogur

crispy

280 g 39090 6 u

1,4 kg 37792 2 u

5 kg 39301\*



Alérgenos: Ingredientes:



### Yogur con fresa

crispy

150 g 39094 6 u



Alérgenos: Ingredientes:



### Yogur con granada

crispy

150 g 39091 6 u



Alérgenos: Ingredientes:

## CAFÉ



### Café espresso liofilizado

crispy

250 g 38516 6 u

1,2 kg 37145\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:



### Capuccino

crispy

250 g 38525 6 u

1,2 kg 37150\*

5 kg 39300\*



Alérgenos: Ingredientes:





LIOFILIZADOS  
& CRISPIES

# WET PROOF CRISPIES



**Wet proof crispy de pasión**

400 g 38878 6 u

2,5 kg 37512\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Wet proof crispy de fresa**

400 g 37921 6 u

2,5 kg 36857\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Wet proof crispy de frambuesa**

400 g 38632 6 u

2,3 kg 37266\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Wet proof crispy de mango**

400 g 38778 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Wet proof crispy de lima**

400 g 37848 6 u

20 kg 39374\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Wet proof crispy de granada**

400 g 38698 6 u

12,8 kg 37318\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:

\*Consultar disponibilidad



LIOFILIZADOS  
& CRISPIES

# WET PROOF CRISPIES



## Wet proof crispy de cereza

400 g 38535 6 u  
20 kg 37164\*



### Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



## Wet proof crispy de cassis

400 g 37854 6 u  
20 kg 36825\*



### Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



## Wet proof crispy de piña

400 g 38944 6 u  
20 kg 37587\*



### Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:



## Wet proof de yogur

400 g 37926 6 u  
2,5 kg 36870\* 2 u



### Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



## Wet proof crispy de plátano

400 g 38958 6 u



### Alérgenos:

Ingredientes: - Trazas:





SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS





# EXTRACTOS EN POLVO

## FRUTA



### Grosella negra (casis)

liofilizada en polvo

700 g 38720  6 u

2 kg 37330\*  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 100 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 100 g/kg



macarón 20 g/kg + 6 g/kg  
food colour remolacha



glaseado real 160 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 180 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 145 g/kg



### Cereza

liofilizada en polvo

700 g 38536  6 u

2 kg 37166\*  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Granada

liofilizada en polvo

550 g 39470  6 u

2 kg 37319\*  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Frutos del bosque

liofilizados en polvo

700 g 38665  6 u

2 kg 37289\*  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Frambuesa

liofilizada en polvo

300 g 37855  6 u

10 kg 36826\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 100 g/kg



croissant 20 g/kg mantequilla



merengue 100 g/kg



macarón 20 g/kg + 14 g/kg  
food colour remolacha



glaseado real 150 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 50 g/kg



crema pastelera 50 g/kg



pasta 120 g/kg



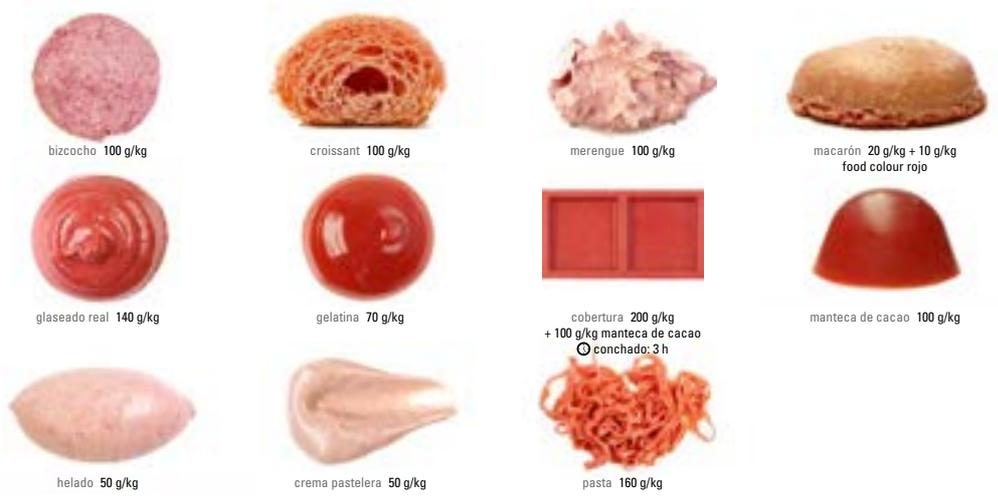
**SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS**



**Fresa**  
liofilizada en polvo

250 g **38650** 6 u  
 2 kg **39372** 2 u  
 8 kg **39373\***

**Alérgenos:**  
Ingredientes: – Trazas:



**Fresa**  
escamas-pipetas

500 g **38648** 6 u

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:



**Fresita del bosque**  
liofilizada en polvo

600 g **38645** 6 u  
 3 kg **37272\*** 2 u

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:



**Mora**  
en polvo

650 g **38827** 6 u

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## FRUTA



### Limón (piel)

liofilizado en polvo

250 g 38767 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



bizcocho 150 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg



macarón 20 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



glaseado real 150 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 150 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 75 g/kg



pasta 100 g/kg



### Limón (pulpa)

liofilizado en polvo

500 g 38768\* 6 u

2 kg 37412\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Pomelo (piel)

liofilizado en polvo

1 kg 37600\* 2 u

2 kg 37412\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Naranja (pulpa)

liofilizada en polvo

500 g 38849 6 u

3 kg 37485\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Lima (pulpa)

liofilizada en polvo

400 g 38760 6 u

2 kg 37405\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Lima (piel)

liofilizada en polvo

400 g 38758 6 u

2 kg 37404\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Yuzu (piel)

liofilizado en polvo

250 g 39096 6 u

1,8 kg 37802\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS



**Yuzu (pulpa)**

liofilizado en polvo

400 g 39097 6 u  
2 kg 37803\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 150 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



macarón 30 g/kg



glaseado real 130 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 100 g/kg  
+ 50 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 150 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 70 g/kg



pasta 80 g/kg



**Naranja (piel)**

liofilizada en polvo

500 g 38848 6 u  
2 kg 37484\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 150 g/kg + 2 g/kg  
food colour naranja



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg + 1 g/kg  
food colour naranja



macarón 30 g/kg + 8 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 160 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 150 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 120 g/kg



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## FRUTA



### Mandarina (pulpa)

liofilizada en polvo

650 g 38777 

2,8 kg 37423\* 



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 150 g/kg + 2 g/kg  
food colour naranja



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg + 1 g/kg  
food colour naranja



macarón 20 g/kg + 4 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 160 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 160 g/kg



### Mandarina (piel)

liofilizada en polvo

300 g 38776 

1,6 kg 37422\* 



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Kiwi

liofilizado en polvo

400 g 38748 

2 kg 37389\* 



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Melocotón

liofilizado en polvo

500 g 38807 

2 kg 37443\* 



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Albaricque

liofilizado en polvo

800 g 38460 

2 kg 37093\* 



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 150 g/kg + 1 g/kg  
food colour amarillo



croissant 80 g/kg



merengue 150 g/kg + 1 g/kg  
food colour amarillo



macarón 20 g/kg + 4 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 170 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 180 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 200 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 180 g/kg



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS



**Plátano**

líoilizado en polvo

- 600 g 39475 6 u
- 2 kg 37594\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Manzana**

líoilizada en polvo

- 700 g 38787 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



**Manzana verde**

líoilizada en polvo

- 400 g 38788 6 u
- 2 kg 37434\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:



bizcocho 200 g/kg + 2 g/kg  
food colour amarillo



croissant 30 g/kg



merengue 200 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



macarón 20 g/kg



glaseado real 150 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 300 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



crema pastelera 75 g/kg



pasta 240 g/kg



bizcocho 150 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg



macarón 20 g/kg + 5 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 17 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1 h



manteca de cacao 200 g/kg



helado 100 g/kg + 1 g/kg  
food colour verde



crema pastelera 150 g/kg



pasta 180 g/kg

\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## FRUTA



### Pera

líoilizada en polvo

500 g 38903 6 u  
2 kg 37565\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Higo

líoilizado en polvo

600 g 38726 6 u  
2 kg 37357\* 2 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



### Piña

líoilizada en polvo

2 kg 37589\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Crema de coco

en polvo

500 g 38589 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

*Dosificación:* 10-200 g/kg



### Leche de coco

en polvo

400 g 38752 6 u  
10 kg 37395\*



**Alérgenos:** Ingredientes: 



bizcocho 200 g/kg



croissant 80 g/kg



merengue 200 g/kg



macarón 20 g/kg



glaseado real 160 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 200 g/kg  
+ 100 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1 h



manteca de cacao 150 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 80 g/kg



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS



**Mango**

lío filizado en polvo

- 600 g 38780 6 u
- 3 kg 37426\* 2 u
- 10 kg 39371\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 150 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 150 g/kg



macarón 300 g/kg + 6 g/kg  
food colour naranja+ 4 g/kg  
food colour amarillo



glaseado real 150 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 180 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg + 4 g/kg  
food colour amarillo



crema pastelera 100 g/kg



pasta 240 g/kg



**Fruta de la pasión**

lío filizada en polvo

- 700 g 38664 6 u
- 3 kg 37287\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 200 g/kg



croissant 100 g/kg



merengue 200 g/kg + 8 g/kg  
food colour amarillo



macarón 20 g/kg + 6 g/kg  
food colour amarillo



glaseado real 270 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 180 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 2 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg + 2 g/kg  
food colour naranja



crema pastelera 150 g/kg



pasta 100 g/kg



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## VERDURAS



### Espinaca

polvo

250 g 38604 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Alcachofa

extracto natural en polvo

400 g 38607 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Coliflor

extracto natural en polvo

400 g 38608 6 u

10 kg 37232\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 2-30 g/kg*



### Espárragos blancos

extracto natural en polvo

400 g 38606 6 u

10 kg 37233\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 0,2-2% en sopas, salsas y elaboraciones*



bizcocho 100 g/kg



croissant 80 g/kg



merengue 100 g/kg



macarón 20 g/kg



glaseado real 90 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 100 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 50 g/kg



pasta 140 g/kg



### Maíz

extracto natural en polvo

700 g 38611 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Umami vegetal

polvo

250 g 39066 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 

*Dosificación: 0,3-1 g/kg*



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS



**Calabaza**

extracto en polvo

400 g 38610 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 150 g/kg



croissant 100 g/kg



merengue 150 g/kg



macarón 20 g/kg + 10 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 150 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 180 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg



crema pastelera 75 g/kg



pasta 120 g/kg



**Zanahoria**

extracto natural en polvo

500 g 38618 6 u

12 kg 37236\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: — Trazas:



biscocho 150 g/kg + 2 g/kg  
food colour naranja



croissant 40 g/kg



merengue 150 g/kg + 2 g/kg  
food colour naranja



macarón 20 g/kg + 8 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 90 g/kg



gelatina 70 g/kg



cobertura 200 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg + 4 g/kg  
food colour naranja



crema pastelera 80 g/kg



pasta 120 g/kg



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## VERDURAS



### Pimiento asado

extracto natural en polvo

600 g 38617 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 120 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 120 g/kg



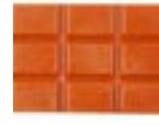
macarón 20 g/kg + 8 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 240 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 200 g/kg  
+ 100 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 50 g/kg



crema pastelera 75 g/kg



pasta 180 g/kg



### Tomate

liofilizado en polvo

600 g 39047 6 u

3 kg 37734\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



biscocho 200 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 200 g/kg



macarón 20 g/kg + 4 g/kg  
food colour rojo + 4 g/kg  
food colour naranja



glaseado real 160 g/kg



gelatina 80 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 50 g/kg



crema pastelera 100 g/kg



pasta 180 g/kg



### Remolacha

extracto natural en polvo

300 g 38998 6 u

7 kg 37658\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



### Tomate en copos

extracto natural en polvo

300 g 39046 6 u

10 kg 37733\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS



**Oliva verde**  
liofilizada en polvo

400 g 38722 6 u  
10 kg 39360\*

**Alérgenos:**  
Ingredientes: – Trazas:



bizcocho 100 g/kg



croissant 30 g/kg



merengue 100 g/kg



macarón 40 g/kg + 2 g/kg  
food colour verde



glaseado real 170 g/kg



gelatina 40 g/kg



cobertura 150 g/kg  
+ 70 g/kg manteca de cacao  
conchado: 1,5 h



manteca de cacao 100 g/kg



helado 100 g/kg + 2 g/kg  
food colour verde



crema pastelera 150 g/kg



pasta 120 g/kg



**Ajo negro**  
liofilizado en polvo

250 g 38456 6 u

**Alérgenos:**  
Ingredientes: – Trazas:



**Harina de oliva negra**  
liofilizada en polvo

150 g 38025 6 u

**Alérgenos:**  
Ingredientes: – Trazas:

## TRUFA Y SETAS



**Boletus**  
polvo liofilizado

100 g 37992 6 u

**Alérgenos:**  
Ingredientes:



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## HIERBAS Y FLORES



### Orégano

liofilizado en polvo

60 g 38866 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Tomillo

liofilizado en polvo

60 g 39048 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Albahaca

liofilizada en polvo

60 g 38458 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Estragón

liofilizado en polvo

– – 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Eneldo

liofilizado en polvo

– – 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Menta verde

extracto natural en polvo

500 g 38614 6 u

12 kg 37234\*



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Manzanilla

extracto natural en polvo

500 g 38613 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



### Frutos rojos-hibiscus

extracto natural en polvo

500 g 38612 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 





SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS

## ESPECIAS



### Tandoori Massala

250 g 39039 6 u



Sin alérgenos

Dosificación: 5-10 g/kg



### Pimentón dulce

300 g 38938 6 u



Sin alérgenos

Origen: España



### Chile Chipotle seco en polvo

200 g 38540 6 u



Sin alérgenos

Chile fresco: Jalapeño (ahumado)



### Mustaza Karashi en polvo

200 g 38946 6 u



Alérgenos: Ingredientes:



### Sumac

250 g 39036 12 u

3 kg 37723\* 2 u



Sin alérgenos



### Curry de Madras

200 g 38593 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas:

Origen: Tami Nadu



### Raz el hanout

250 g 38994 12 kg



Alérgenos:

Ingredientes:



### Mezcla de pan de especias en polvo

400 g 38440 6 u



Sin alérgenos



### Canela

polvo

400 g 38522 6 u

10 kg 37149\*



Sin alérgenos

\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## RAÍCES



### Jengibre ecológico

polvo

175 g 38744 6 u

10 kg 37383\*



Sin alérgenos



### Raíz de regaliz

polvo

250 g 38964 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



### Extracto natural de regaliz

extracto natural en polvo

400 g 38615 6 u



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

## TÉ



### Té verde "Matcha A" Bio

polvo

350 g 39043 6 u

1 kg 37726\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

origen: Japón  Té ceremonial



### Té verde "Matcha C" Bio

polvo

350 g 39041 6 u

1 kg 37727\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

origen: Japón 



### Té verde "Matcha E" Bio

polvo

350 g 39042 6 u

1 kg 37725\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

origen: Japón 

# 抹茶





SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS

# EXTRACTOS EN POLVO

## JAPÓN



### Wasabi verde

polvo

- 200 g 39086 6 u
- 2 kg 37787\* 2 u



Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:



## QUESO Y LÁCTEOS



### Queso tipo cabra

aroma natural en polvo

- 500 g 38988 6 u



Alérgenos:

Ingredientes:

Dosificación: 10-30 g/kg



### Quarpols

aroma en polvo

- 2,5 kg 37656 6 u



Alérgenos:

Ingredientes:

Trazas:



Dosificación: 100 g/L



### Queso tipo mozzarella

aroma en polvo

- 500 g 38993 6 u



Alérgenos:

Ingredientes:

Dosificación: 10-30 g/kg



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## QUESO Y LÁCTEOS



### Yopols Mediterranean

polvo natural

800 g 39092 6 u

15 kg 37796\*



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 50 g/kg



### Yopols acid free

polvo natural

2,5 kg 37795 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 

Dosificación: 50 g/kg



### Living yogurt

polvo con fermentos vivos

600 g 39191 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 15-30 g/L



### Queso tipo Emmental

aroma en polvo

500 g 38992 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 10-30 g/kg



### Queso tipo azul

aroma en polvo

500 g 38990 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 10-30 g/kg



### Mascarpols

polvo natural

300 g 39465 6 u

10 kg 36887



**Alérgenos:** Ingredientes: 



### Queso tipo curado italiano

aroma en polvo

500 g 38989 6 u

10 kg 37657\*



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 2-20 g/kg



### Queso tipo Cheddar

aroma en polvo

500 g 38991 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 10-30 g/kg



### Natpols

polvo natural

400 g 38053 6 u

2 kg 36891\*

10 kg 36890\*



**Alérgenos:** Ingredientes: 

Dosificación: 100 g / 150 ml de agua



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS

## QUESO Y LÁCTEOS



### Mantepols

polvo natural

400 g 38784 6 u



Alérgenos: Ingredientes:



### Leche 1 % grasa

polvo natural

500 g 38210 6 u

15 kg 36967\*



Alérgenos: Ingredientes:



### Leche caramelizada

polvo

750 g 38209 6 u



Alérgenos: Ingredientes:

## CALDOS Y CARNES



### Leche 26 % grasa

polvo natural

500 g 38211 6 u

15 kg 36968\*



Alérgenos: Ingredientes:

Dosificación: 15% polvo / 85% agua



### Umami de carne

polvo

200 g 39064 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 0,3-0,2 g/kg



### Umami de ave

polvo

250 g 39063 12 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:

Dosificación: 0,3-1 g/kg

## HUEVO



### Huevo entero

polvo

400 g 38028 6 u



Alérgenos: Ingredientes:

\*Consultar disponibilidad





# EXTRACTOS EN POLVO

## MAR

### GAMA PLANCTON *Planctoplus / Easyplancton / Planctopure*

*Dosificación: q/s*

- Rehidratar el producto con agua (10 g / 25 ml agua)
- La pasta hidratada se puede conservar en cámara 24 h.
- Puede ser utilizado crudo o incorporado a una elaboración **con el fuego apagado**.
- Pierde sus propiedades organolépticas cuando se cocina a fuego por más de 2 minutos.



#### Planctoplus

polvo

50 g 38954 24 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   Trazas: 



#### Easyplancton

polvo

50 g 38597 24 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   Trazas: 



#### Planctopure

polvo

50 g 38955 24 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 



#### Alga Chlorella

en polvo

300 g 38464 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas: 



#### Alga

deshidratada en polvo

300 g 38963 12 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: – Trazas:   



#### Gamba

extracto en polvo

40 g 39342 24 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:        
Trazas:           



#### Anchoa

en polvo

300 g 38476 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 



#### Ostra

líoilizada en polvo

250 g 38868 12 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   
Trazas:    



#### Mejillón

líoilizado en polvo

250 g 38840 12 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:   
Trazas:    



SABORES EN POLVO  
LIOFILIZADOS  
& EXTRACTOS

## MAR



### Agua de mar

en polvo

250 g 38448 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

La nota iodada de mar sin sodio.

Nota: se utiliza como la sal y puede provocar un efecto de calentamiento en boca o al líquido donde se aplique. Condimento. No ingerir directamente.



### Umami de mar

sabor de mar en polvo

250 g 39065 6 u

2,5 kg 37769\* 2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

*Dosificación: 40-50 g/kg*



### Spirulina

deshidratada en polvo

300 g 39031 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: –

Trazas:



### Tinta de sepia

liofilizada en polvo

70 g 38241 6 u

300 g 39045 6 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:

Trazas:

Cocinar el producto a 90/100 °C



\*Consultar disponibilidad



# EXTRACTOS EN POLVO

## VINO Y VINAGRE



### Vino tinto tipo Cabernet

200 g 39081 6 u



Alérgenos: Ingredientes: 502 Trazas: 



### Vinagre de manzana

200 g 39466 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



### Vinagre balsámico

250 g 39467 6 u



Alérgenos: Ingredientes: 502 Trazas: 



### Dulce de leche

polvo

500 g 37730 6 u

10 kg 39299\*



Alérgenos: Ingredientes: 

## HUMO



### Aroma de humo

polvo

500 g 39006 6 u

10 kg 37666\*



Sin alérgenos



### Aroma humo de haya

polvo

500 g 38478 6 u



Sin alérgenos



### Brasa

polvo

400 g 38479 6 u



Sin alérgenos

### Notas de humo

#### Pimentón dulce ahumado

250 g 38935 6 u



Sin alérgenos



#### Pimentón picante ahumado

250 g 38939 6 u



Sin alérgenos





# Sosa

A R O M A S  
& E S E N C I A S



# ESENCIAS NATURALES HIDROSOLUBLES

Aromas naturales en base glicerina. La glicerina es un emulsionante que facilita que el aroma se pueda aplicar tanto en bases acuosas como en bases grasas con hasta un 95% de aceite. Ideal para aplicar en ganache, salsas, mousse, helados...

## FRUTOS SECOS



**Almendra amarga**  
aroma natural

7 g 38243  
50 g 38242  
1 kg 36998\*



Sin alérgenos



**Avellana tostada**  
aroma natural

7 g 38246  
50 g 38247  
1 kg 37000\*



Alérgenos:

Ingredientes:



**Pistacho**  
aroma natural

7 g 38277  
50 g 38276  
1 kg 37014\*



Alérgenos:

Ingredientes:



## FLORES



**Flor de azahar**  
aroma natural

7 g 38403  
50 g 38402  
1 kg 37064\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



**Jazmín**  
aroma natural

7 g 38401  
50 g 38400  
1 kg 37063\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



**Lavanda**  
aroma natural

7 g 38395  
50 g 38397  
1 kg 38396\*



Sin alérgenos



**Aroma floral  
tipo violeta**  
aroma natural

7 g 38349  
50 g 38348  
1 kg 37044\*



Sin alérgenos

## AGUAS FLORALES



**Flor de saúco**  
aroma natural

7 g 39017  
50 g 38423  
1 kg 37074\*



Sin alérgenos



**Rosa Damascena**  
aroma natural

7 g 38407  
50 g 38406  
1 kg 37066\*



Sin alérgenos



**Agua de rosas bio**  
agua aromática natural

100 g 37946 10 u  
1 kg 36874\* 15 u



Sin alérgenos



**Agua de azahar**  
agua aromática natural

100 g 37945 10 u  
1 kg 36873\*



Sin alérgenos



## HIERBAS



### Menta de jardín

aroma natural

7 g 38339  
50 g 38323  
1 kg 37033\*



Sin alérgenos



### Menta dulce

aroma natural

7 g 38372  
50 g 38371  
1 kg 37052\*



Sin alérgenos



### Menta verde

aroma natural

7 g 38376  
50 g 38375  
1 kg 37054\*



Sin alérgenos



### Menta glacial

aroma natural

7 g 38370  
50 g 38369  
1 kg 37051\*



Sin alérgenos



### Albahaca

aroma natural

7 g 38362  
50 g 38363  
1 kg 37049\*



Sin alérgenos



### Eneldo

aroma natural

7 g 38360  
50 g 38361  
1 kg 37048\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Tomillo

aroma natural

7 g 38387  
50 g 38388  
1 kg 37058\*



Sin alérgenos



### Citronela

aroma natural

7 g 38367  
50 g 38368  
1 kg 37050\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Romero

aroma natural

7 g 38385  
50 g 38386  
1 kg 37057\*



Sin alérgenos



### Hierba Luisa

aroma natural

7 g 38365  
50 g 38364  
1 kg 38366\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Canela

aroma natural

7 g 38321  
50 g 38322  
1 kg 37032\*



Sin alérgenos



### Azafrán

aroma natural

7 g 38356  
50 g 38357  
1 kg 37046\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:

## ESPECIAS

\*Consultar disponibilidad

## ESENCIAS NATURALES HIDROSOLUBLES ESPECIAS



### Chili

aroma natural

7 g 38354  
50 g 38355  
1 kg 37168\*



Sin alérgenos



### Haba Tonka

aroma natural

7 g 38359  
50 g 38358  
1 kg 37047\*



Sin alérgenos

Según recomendaciones de la UE no superar la dosis recomendada: 0,2 g/kg. No se vende en EEUU.



### Extracto puro de vainilla Bourbon de Madagascar

Tipo Gourmet

aroma natural

7 g 38352  
50 g 38353



Sin alérgenos

Dosificación: 8 g/kg



## VERDURAS



### Pepino

aroma natural

7 g 38320  
50 g 38336  
1 kg 37040\*



Sin alérgenos



### Zanahoria (tierra)

aroma natural

7 g 38392  
50 g 38391  
1 kg 37060\*



Sin alérgenos



### Ruibarbo

aroma natural

7 g 38393  
50 g 38394  
1 kg 37061\*



Sin alérgenos



### Ajo frito

aroma natural

7 g 38337  
50 g 38454  
1 kg 37041\*



Sin alérgenos

## FRUTAS



### Naranja dulce

aroma natural

7 g 38280  
50 g 38281  
1 kg 37016\*



Sin alérgenos



### Naranja amarga

aroma natural

7 g 38284  
50 g 38285  
1 kg 37018\*



Sin alérgenos



### Pomelo

aroma natural

7 g 38286  
50 g 38287  
1 kg 37019\*



Sin alérgenos



### Mandarina

aroma natural

7 g 38283  
50 g 38282  
1 kg 37017\*



Sin alérgenos



# Sosa

## AROMAS & ESENCIAS

**Dosificación aroma:**  
**2 g/kg** 2 g = 70 gotas aprox.\*

**Dosificación aroma natural:**  
**0,2 g/kg** 0,2 g = 6 gotas aprox.\*

\* Número de gotas tomando como referencia la densidad media que presenta la gama completa de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

## ESENCIAS NATURALES HIDROSOLUBLES FRUTAS



### Piel de limón

aroma natural

7 g 38279  
50 g 38278  
1 kg 37015\*



Sin alérgenos



### Lima

aroma natural

7 g 38272  
50 g 38273  
1 kg 37012\*



Sin alérgenos



### Yuzu

aroma natural

7 g 38293  
50 g 38294  
1 kg 37797\*



Alérgenos:

Ingredientes: -

Trazas:



### Lima kafir

aroma natural

7 g 38298  
50 g 38299  
1 kg 37023\*



Sin alérgenos



### Bergamota

aroma natural

7 g 38288  
50 g 38289  
1 kg 37020\*



Sin alérgenos



### Manzana golden

aroma natural

7 g 38786  
50 g 38261  
1 kg 37006\*



Sin alérgenos



### Pera

aroma natural

7 g 38265  
50 g 38264  
1 kg 37008\*



Sin alérgenos



### Cereza

aroma natural

7 g 38350  
50 g 38351  
1 kg 37045\*



Sin alérgenos



### Plátano

aroma natural

7 g 38346  
50 g 38961  
1 kg 38345\*



Sin alérgenos



### Coco

aroma natural

7 g 38251  
50 g 38252  
1 kg 37001\*



Sin alérgenos



### Fresa madura

aroma natural

7 g 38341  
50 g 38653  
1 kg 38652\*



Sin alérgenos



### Fresita del bosque

aroma natural

7 g 38342  
50 g 38344  
1 kg 38343\*



Sin alérgenos

**Dosificación aroma:**  
2 g/kg 2 g = 70 gotas aprox.\*

**Dosificación aroma natural:**  
0,2 g/kg 0,2 g = 6 gotas aprox.\*

\* Número de gotas tomando como referencia la densidad media que presenta la gama completa de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

## ESENCIAS NATURALES HIDROSOLUBLES FRUTAS



### Higo

aroma natural

7 g 38297  
50 g 38296  
1 kg 38295\*



Sin alérgenos



### Frambuesa

aroma natural

7 g 38255  
50 g 38256  
1 kg 37003\*



Sin alérgenos



### Piña

aroma natural

7 g 38340  
50 g 38947



Sin alérgenos



### Mantequilla

aroma natural

7 g 38302  
50 g 38303  
1 kg 37024\*



Alérgenos:

Ingredientes: 

## ESENCIAS NATURALES HIDROSOLUBLES ARBOLES Y BOSQUES



### Roble

aroma natural

7 g 38429  
50 g 38430



Sin alérgenos



### Bosque mediterráneo

aroma natural

7 g 38436  
50 g 38435  
1 kg 37078\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 



### Eucalipto

aroma natural

7 g 38424  
50 g 38425  
1 kg 38426\*



Sin alérgenos



### Pino mediterráneo

aroma natural

7 g 38428  
50 g 38427  
1 kg 37075\*



Alérgenos:

Ingredientes: – Trazas: 

## RAÍCES



### Regaliz

aroma natural

7 g 38415  
50 g 38416  
1 kg 37071\*



Sin alérgenos



### Jengibre

aroma natural

7 g 38418  
50 g 38417  
1 kg 37072\*



Sin alérgenos

## ALCOHOLES



### Ginebra

aroma natural

7 g 38306  
50 g 38307  
1 kg 37026\*



Sin alérgenos



### Ron

aroma natural

7 g 38310  
50 g 38311  
1 kg 37660\*



Sin alérgenos

# ESENCIAS HIDROSOLUBLES

Aromas en base glicerina. La glicerina es un emulsionante que facilita que el aroma se pueda aplicar tanto en bases acuosas como en bases grasas con hasta un 95% de aceite. Ideal para aplicar en ganache, salsas, mousse, helados...



A R O M A S  
& E S E N C I A S

## AZÚCARES



**Miel**  
aroma

7 g 38334  
50 g 38335  
1 kg 37039\*



Sin alérgenos



**Caramelo**  
aroma

7 g 38244  
50 g 38245  
1 kg 36999\*



Sin alérgenos



**Toffee**  
aroma

7 g 38373  
50 g 38374  
1 kg 37053\*



Sin alérgenos



**Castaña**  
aroma

7 g 38292  
50 g 38291  
1 kg 37022\*



Sin alérgenos

## FRUTOS SECOS

## CACAO



**Chocolate blanco**  
aroma

7 g 38545  
50 g 38412  
1 kg 37069\*



Sin alérgenos



**Chocolate amargo**  
aroma

7 g 38399  
50 g 38398  
1 kg 37062\*



Sin alérgenos

## FLORES



**Violeta**  
aroma

7 g 38405  
50 g 38404  
1 kg 37065\*



Sin alérgenos



**Rosa**  
aroma

7 g 38347  
50 g 39001  
1 kg 37661\*



Sin alérgenos

## VERDURAS



**Tomate maduro**  
aroma

7 g 38389  
50 g 38390  
1 kg 37059\*



Sin alérgenos

## SEMILLAS



**Mostaza**  
aroma

7 g 38308  
50 g 38309  
1 kg 37027\*



Alérgenos: Ingredientes:

## PAN



**Corteza de pan**  
aroma

7 g 38419  
50 g 38420  
1 kg 38587\*



Sin alérgenos



\*Consultar disponibilidad

## ESENCIAS HIDROSOLUBLES FRUTAS



**Grosella negra (Cassis)**  
aroma

7 g 38439  
50 g 38290  
1 kg 37021\*



Sin alérgenos



**Manzana verde**  
aroma

7 g 38269  
50 g 38268  
1 kg 37010\*



Sin alérgenos



**Manzana cocida**  
aroma

7 g 38250  
50 g 38248  
1 kg 38249\*



Sin alérgenos



**Sandía**  
aroma

7 g 38259  
50 g 38260  
1 kg 37005\*



Sin alérgenos



**Lichi**  
aroma

7 g 38254  
50 g 38253  
1 kg 37002\*



Sin alérgenos



**Albaricoque**  
aroma

7 g 38275  
50 g 38274  
1 kg 37013\*



Sin alérgenos



**Amarena**  
aroma

7 g 38266  
50 g 38267  
1 kg 37009\*



Sin alérgenos



**Melocotón**  
aroma

7 g 38258  
50 g 38257  
1 kg 37004\*



Sin alérgenos



**Mango maduro**  
aroma

7 g 38438  
50 g 38437  
1 kg 37079\*



Sin alérgenos



**Fruta pasión**  
aroma

7 g 38263  
50 g 38262  
1 kg 37007\*



Sin alérgenos





# Sosa

## AROMAS & ESENCIAS

**Dosificación aroma:**  
2 g/kg 2 g = 70 gotas aprox.\*

**Dosificación aroma natural:**  
0,2 g/kg 0,2 g = 6 gotas aprox.\*

\* Número de gotas tomando como referencia la densidad media que presenta la gama completa de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.

## ESENCIAS HIDROSOLUBLES ARBOLES Y BOSQUES



**Musgo**  
aroma

7 g 38434  
50 g 38433  
1 kg 37077\*



Sin alérgenos



**Tierra húmeda**  
aroma

7 g 38432  
50 g 38431  
1 kg 37076\*



Sin alérgenos

## HUMO



**Ahumado graso**  
aroma

7 g 38332  
50 g 38333  
1 kg 37038\*



Sin alérgenos

## CAFÉ



**Café espresso**  
aroma

7 g 38271  
50 g 38270  
1 kg 37011\*



Sin alérgenos

## SETAS Y LEVADURAS



**Trufa negra**  
aroma

7 g 38414  
50 g 38413  
1 kg 37070\*



Sin alérgenos



**Trufa blanca**  
aroma

7 g 38411  
50 g 38410  
1 kg 37068\*



Sin alérgenos



**Setas (boletus edulis)**  
aroma

7 g 38409  
50 g 38408  
1 kg 37067\*



Alérgenos:

Ingredientes:

## LÁCTEOS



**Yogur mediterráneo**  
aroma

7 g 38301  
50 g 38300  
1 kg 37794\*



Sin alérgenos

## MAR



**Langosta**  
aroma

7 g 38328  
50 g 38329  
1 kg 37036\*



Sin alérgenos



**Erizo de mar**  
aroma

7 g 38330  
50 g 38331  
1 kg 37037\*



Alérgenos:

Ingredientes:



**Cabeza de gamba**  
aroma

7 g 38327  
50 g 38326  
1 kg 37035\*



Alérgenos:

Ingredientes:



\*Consultar disponibilidad

## ESENCIAS HIDROSOLUBLES CARNE



### Bacon ahumado

aroma

7 g 38318  
50 g 38319  
1 kg 37031\*



Sin alérgenos



### Jamón ibérico

aroma

7 g 38338  
50 g 38740  
1 kg 37042\*



Sin alérgenos



### Foie gras

aroma

7 g 38325  
50 g 38324  
1 kg 37034\*



Sin alérgenos



### Grasa frita

aroma

1 kg 48120



Sin alérgenos

## FICCIÓN



### Cola

aroma

7 g 38313  
50 g 38312  
1 kg 37028\*



Sin alérgenos



### Galleta

aroma

7 g 38422  
50 g 38421  
1 kg 37073\*



Alérgenos:

Ingredientes: 



## ALCOHOLES



### Algodón de azúcar

aroma

7 g 38317  
50 g 38316  
1 kg 37030\*



Sin alérgenos



### Chicle

aroma

7 g 38314  
50 g 38315  
1 kg 37029\*



Sin alérgenos



### Whisky

aroma

7 g 38304  
50 g 38305  
1 kg 37025\*



Alérgenos:

Ingredientes:  



### Vino dulce tipo PX

aroma

1 kg 39263\*



Sin alérgenos

# ESENCIAS NATURALES LIPOSOLUBLES

Aromas naturales en base aceite o aromas puros para aplicar en elaboraciones en base aceite, cobertura o praliné.



AROMAS & ESENCIAS

## HIERBAS



### Albahaca

aroma natural liposoluble

50 g 38381  
1 kg 38457\*



Sin alérgenos



### Romero

aroma natural liposoluble

50 g 38384  
1 kg 38383\*



Sin alérgenos

## SETAS



### Trufa blanca

aroma natural liposoluble

7 g 38377  
50 g 38378  
1 kg 37055\*



Sin alérgenos



### Trufa negra

aroma natural liposoluble

7 g 38380  
50 g 38379  
1 kg 37056\*



Sin alérgenos

## FRUTAS



### Naranja dulce

aroma natural liposoluble

50 g 38843  
1 kg 38842\*



Sin alérgenos



### Limón

aroma natural liposoluble

7 g 38382  
50 g 38762  
1 kg 38761\*



Sin alérgenos

**Dosificación aroma:**  
2 g/kg 2 g = 70 gotas aprox.\*

**Dosificación aroma natural:**  
0,2 g/kg 0,2 g = 6 gotas aprox.\*

\* Número de gotas tomando como referencia la densidad media que presenta la gama completa de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.



\*Consultar disponibilidad

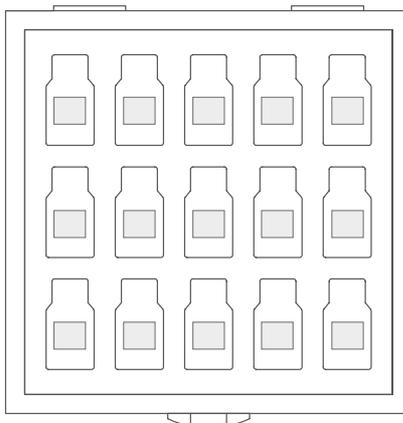
# CAJA ALFABETO DE LOS SABORES

Personaliza tu  
caja con... **15**  
o **40** esencias



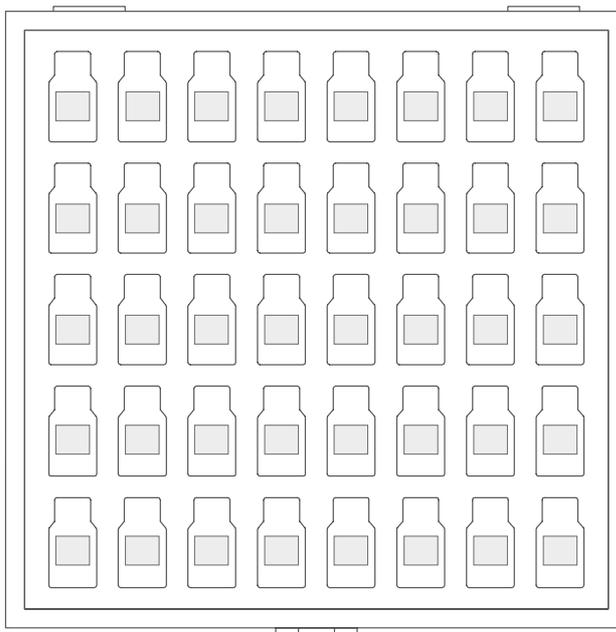
## Caja personalizada 15

15 esencias 34860 1 caja



## Caja personalizada 40

40 esencias 34864 1 caja



- 1 Rellena cada casilla con los números de esencias.
- 2 Completa los datos solicitados en el formulario a pie de página.
- 3 Envíanos la misma hoja que has rellenado mediante la vía que sea más cómoda: *online*, correo ordinario, comercial, etc.
- 4 Al recibir tu formulario, tramitaremos el pedido y confirmaremos el plazo de entrega y el precio final.

*Descarga el formulario para realizar tu pedido.*

### OBJETIVOS ALFABETO DE LOS SABORES

1. Formar en el análisis sensorial el sector de la gastronomía.
2. Agilizar la creación de nuevas combinaciones a partir de un análisis previo olfativo de sus componentes.
3. Análisis de maridajes entre sabores.
4. Incentivar la matización y la complejidad de los sabores en la gastronomía.
5. Utilizarlo como ingrediente.

*En este caso la esencia es hidro y liposoluble y por lo tanto, se puede utilizar en base agua o bien grasa.*

*Losa*

**FOOD**  
COLOUR

clean  
label

**NATURAL**  
COLOUR

**SYNTHETIC**  
COLOUR

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON

### Rojo

en polvo

200 g 37899 6 u

2,5 kg 36852\* 2 u



Sin alérgenos



30 g/kg + 2 g/kg acid



4 g/kg



4 g/kg



30 g/kg + 8 g/kg acid

### Rojo cereza

en polvo

300 g 38629 6 u

3 kg 37261\* 2 u



Sin alérgenos



24 g/kg + 2 g/kg acid



10 g/kg



10 g/kg



12 g/kg

### Rojo remolacha

en polvo

300 g 38630 6 u

3 kg 37262\* 2 u



Sin alérgenos



40 g/kg



20 g/kg



40 g/kg



36 g/kg

### Azul

en polvo

200 g 37897 6 u

2,5 kg 36850\* 2 u



Sin alérgenos



30 g/kg



30 g/kg



30 g/kg



44 g/kg

### Verde

en polvo

200 g 37900 6 u

2,5 kg 36853\* 2 u



Sin alérgenos



30 g/kg



50 g/kg



30 g/kg



52 g/kg

Colorante natural extraído a partir de jugos de frutas y verduras, sometidos a un proceso de concentración, evaporación y filtración. Se consideran ingredientes, no aditivos y no tienen limitación de dosificación.

# FOOD COLOUR

clean label

GLASEADO REAL

GELATINA

COBERTURA

MANTECA DE CACAO

HELADO

CREMA PASTELERA

PASTA



34 g/kg



30 g/kg



25 g/kg



8 g/kg



4 g/kg + 5 g/kg acid



30 g/kg + 10 g/kg acid



40 g/kg + 5 g/kg acid



16 g/kg



16 g/kg



40 g/kg



60 g/kg



5 g/kg + 5 g/kg acid



15 g/kg + 5 g/kg acid



30 g/kg + 5 g/kg acid



35 g/kg



35 g/kg



16 g/kg



100 g/kg



30 g/kg



40 g/kg



50 g/kg



20 g/kg



30 g/kg



50 g/kg



35 g/kg



50 g/kg



20 g/kg



40 g/kg



35 g/kg



25 g/kg



25 g/kg



10 g/kg



30 g/kg



40 g/kg



40 g/kg

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON

### Amarillo

en polvo

200 g 37896  6 u

2,5 kg 36849\*  2 u



Sin alérgenos



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



15 g/kg

### Violeta

en polvo

200 g 38626  6 u

2,5 kg 37259\*  2 u



Sin alérgenos



20 g/kg



60 g/kg



20 g/kg



15 g/kg

### Marrón

en polvo

200 g 38627  6 u

2,5 kg 37260\*  2 u



Sin alérgenos



40 gr / kg



30 g/kg



40 g/kg



15 g/kg

### Rosa

en polvo

200 g 38628  6 u

2,5 kg 37263\*  2 u



Sin alérgenos



30 g/kg



g/kg



30 g/kg



0,2 g/kg

### Naranja

en polvo

300 g 37898  6 u

3 kg 36851\*  2 u



Sin alérgenos



20 g/kg



50 g/kg



20 g/kg



10 g/kg

# FOOD COLOUR

clean label

GLASEADO REAL

GELATINA

COBERTURA

MANTECA DE CACAO

HELADO

CREMA PASTELERA

PASTA



20 g/kg



15 g/kg



25 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



15 g/kg



20 g/kg



90 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



35 g/kg



30 g/kg



60 g/kg



80 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



10 g/kg



20 g/kg



2 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



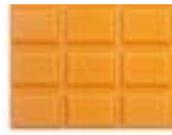
24 g/kg



20 g/kg



10 g/kg



15 g/kg



60 g/kg



24 g/kg



24 g/kg



24 g/kg

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON



### Negro

natural en polvo

20 g 37883

200 g 39266\*



Sin alérgenos



### Violeta

natural en polvo

50 g 38563

400 g 37198\*



Sin alérgenos



### Marrón

natural en polvo

80 g 38570

700 g 39273



Alérgenos: Ingredientes:



### Marrón claro

natural en polvo

60 g 38561\*

700 g 38555\*



Sin alérgenos



### Rojo Burdeos

natural en polvo

50 g 37849

600 g 36821\*



Alérgenos: Ingredientes:



### Rojo cereza

natural en polvo

40 g 38578



Sin alérgenos



Colorantes de origen natural producidos a partir de alimentos por extracción selectiva, en algunos casos mediante solventes orgánicos. Se consideran aditivos y se usan en dosis específicas según legislación.

# NATURAL COLOUR

GLASEADO REAL	GELATINA	HELADO	CREMA PASTELERA	PASTA
				
				
				
				
				
				

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON



### Rosa

natural en polvo

70 g 38580

700 g 38581\*



Sin alérgenos



### Rojo hibisco

natural en polvo

50 g 38560



Sin alérgenos



### Remolacha

natural en polvo

60 g 38577

700 g 38576\*



Sin alérgenos



### Amarillo limón

natural en polvo

60 g 38557

700 g 37852\*



Sin alérgenos



### Amarillo cúrcuma

natural en polvo

60 g 38556

10 kg 39275



Sin alérgenos



### Naranja caroteno

natural en polvo

70 g 38564

700 g 38565\*



Sin alérgenos



# NATURAL COLOUR

GLASEADO  
REAL

GELATINA

HELADO

CREMA PASTELERA

PASTA



Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

# NATURAL COLOUR

## COLORANTES NATURALES HIDROSOLUBLES EN POLVO

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON



### Piel de naranja

natural en polvo

70 g 38569\*



Sin alérgenos



### Naranja paprika

natural en polvo

60 g 38566

600 g 38567\*



Sin alérgenos



### Verde menta

natural en polvo

50 g 38582

500 g 38583\*



Sin alérgenos



### Verde oliva

natural en polvo

70 g 38584

1 kg 39274



Sin alérgenos



### Blanco

natural en polvo

30 g 38558

400 g 38559\*



Sin alérgenos



# NATURAL COLOUR

GLASEADO  
REAL

GELATINA

HELADO

CREMA PASTELERA

PASTA



# NATURAL COLOUR

## COLORANTES METÁLICOS



### Bronce

polvo

 400 g 39501\*



Sin alérgenos

Dosificación:  $\leq 500$  mg/kg



### Rojo

polvo

 30 g 39431



Sin alérgenos

Dosificación:  $\leq 500$  mg/kg

## COLORANTES HIDROSOLUBLES

### MOVING COLOURS



### Lombarda moving

líquido

 100 g 38037



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-2 g/kg



### Caramelina

 1,5 kg 37154



Alérgenos: Ingredientes: 

Dosificación: 40-50g/kg

La caramelina se utiliza como colorante y también proporciona un fuerte sabor caramelo.

# COLORANTES NATURALES LIPOSOLUBLES LÍQUIDOS

# NATURAL COLOUR



## Amarillo huevo

líquido natural

100 g 37993



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Remolacha

líquido natural

100 g 37999



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Naranja caroteno

líquido natural

100 g 37994



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Cúrcuma

líquido natural

100 g 37997



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Paprika

líquido natural

100 g 37998



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Clorofila

líquido natural

100 g 37996



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



## Carmín

líquido natural

100 g 37995



Sin alérgenos

Dosificación: 0,5-1%



# COLORANTES SINTÉTICOS HIDROSOLUBLES EN POLVO

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON

## Negro

en polvo

750 g 38571\* 6 u



Sin alérgenos

## Violeta

en polvo

70 g 39429



Sin alérgenos

## Azul

en polvo

70 g 39428

1 kg 37195\* 6 u



Sin alérgenos

## Turquesa

en polvo

60 g 39440

1 kg 37202\* 6 u



Sin alérgenos

## Marrón

en polvo

50 g 39437

1 kg 37197\* 6 u



Sin alérgenos

## Burdeos

en polvo

70 g 39433

1 kg 37196\* 6 u



Sin alérgenos

## Rojo

en polvo

70 g 39426

1 kg 37201\* 6 u



Sin alérgenos



Colorante producido en base a sales de origen mineral o por síntesis química. Necesitan concentraciones muy bajas para aportar el color deseado y muestran una elevada estabilidad durante el tiempo y en diferentes medios. Se consideran aditivos y se usan en dosis específicas según legislación.



GLASEADO REAL	GELATINA	HELADO	CREMA PASTELERA	PASTA

Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.

BIZCOCHO

CROISSANT

MERENGUE

MACARON

### Naranja

en polvo

70 g 39436  
1 kg 37200\* 6 u



Sin alérgenos

### Naranja brillante

en polvo

70 g 39438  
1 kg 37199\* 6 u



Sin alérgenos

### Amarillo huevo

en polvo

50 g 39434  
1 kg 37193\* 6 u



Sin alérgenos

### Amarillo limón

en polvo

70 g 39439  
1 kg 37194\* 6 u



Sin alérgenos

### Verde oliva

en polvo

70 g 39441  
1 kg 37203\* 6 u



Sin alérgenos

### Verde kiwi

en polvo

70 g 39427  
1 kg 37204\* 6 u



Sin alérgenos

### Verde menta

en polvo

70 g 39430  
1 kg 37205\* 6 u



Sin alérgenos



GLASEADO  
REAL

GELATINA

HELADO

CREMA PASTELERA

PASTA



Intensidad del color orientativa. Dosificación sujeta a reglamentación vigente.



# COLORANTES SINTÉTICOS LIPOSOLUBLES EN POLVO (LACA)

COBERTURA

MANTECA  
DE CACAO



## Naranja

en polvo

20 g 39450

200 g 39456



Sin alérgenos



## Amarillo

en polvo

20 g 39446

100 g 39452

250 g 39459\*



Sin alérgenos



## Verde

en polvo

20 g 39443

120 g 39451



Sin alérgenos



## Marrón

en polvo

20 g 39453

120 g 39457\*



Sin alérgenos



## Rojo

en polvo

20 g 39442

120 g 39447



Sin alérgenos



COBERTURA

MANTECA  
DE CACAO



### Burdeos

en polvo

-  30 g 39454
-  150 g 39458



Sin alérgenos



### Azul

en polvo

-  20 g 39449
-  150 g 39455



Sin alérgenos



### Negro

en polvo

-  20 g 39445
-  120 g 39596



Sin alérgenos



### Blanco

en polvo

-  60 g 39444
-  300 g 39448



Sin alérgenos





# SYNTHETIC COLOUR

## COLORANTES METÁLICOS



### Oro

en polvo

 400 g 39500\*



Sin alérgenos

Dosificación: 0,1-0,2 g/kg



### Plata blanco

en polvo

 400 g 39499\*



Sin alérgenos

Dosificación:  $\leq$ 500 mg/kg



### Plata azul

en polvo

 40 g 39432



Sin alérgenos

Dosificación:  $\leq$ 500 mg/kg

Reproducción aproximada  
del color resultante.

## COLORANTES FLUORESCENTES



### Glow

en polvo

 50 g 39435



Sin alérgenos

Dosificación: 1-2 g/L



# Sosa

DEEP FRIED  
TEXTURES





### Tempura de trigo

500 g 39044 6 u



**Propiedades:** Mezcla de harinas e impulsor.

**Elaboraciones:** La más crujiente.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



### Prottempura

300 g 38986 6 u

1,3 kg 37653 2 u



**Propiedades:** Fibra de trigo y harina.  
**Elaboraciones:** Rebozados más crujientes.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



### Orient tempura

500 g 38867 6 u

2,25 kg 37496 2 u



**Propiedades:** Harina de trigo y maíz y levadura.

**Elaboraciones:** Tempura con yema.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



### Soft tempura

500 g 39027 6 u



**Propiedades:** Harina de trigo, maíz, huevo y levadura.

**Elaboraciones:** Rebozados tipo "Romana".

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



### Harina de garbanzo

500 g 38723 6 u



**Propiedades:** Harina de garbanzos.

**Elaboraciones:** -

**Alérgenos:** No alérgenos



### Frito andaluz

500 g 38660 6 u



**Propiedades:** Mezcla de harinas. Base de harina de garbanzos.

**Elaboraciones:** Rebozados tipo andaluz, ideal para pescados y calamares.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



### Dosificación:

Un 20-30 % del peso de la harina (máximo 40%)



### Procrunx

2,5 kg 37639 2 u



**Propiedades:** Dextrina de trigo. Tempura muy crujiente. Mantiene la textura crujiente mucho tiempo después de frita.

**Uso:** Mezclar con la harina.

**Elaboraciones:** Tempuras, rebozados o merengues.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Trazas:



# AIR BAG



## Air bag cerdo

harina  
 600 g 38451  6 u  
 3 kg 37087\*  2 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:    



## Air bag cerdo

granillo  
 750 g 38452  6 u  
 3,25 kg 37088\*  2 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes: – Trazas:    



## Air bag trigo

granillo  
 750 g 38453  6 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes:  Trazas:   



## Air bag patata

granillo  
 750 g 38449  6 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes:  Trazas:   



## Air bag patata

harina  
 650 g 38450  6 u



**Alérgenos:**  
 Ingredientes:  Trazas:   



## Free air bag

polvo  
 400 g 38641  6 u



**Propiedades:** Mezcla de almidón de arroz y kuzu, mezclado con cualquier líquido, secado y frito se vuelve crujiente.

**Uso:** Mezclar en frío y llevar a ebullición con gran agitación. Estirar entre 1-3 mm o modelar y dejar secar durante 12 horas a 50 °C. Freír por inmersión a 220 °C durante 5 segundos.

**Observaciones:** Evitar mezclar con líquidos grasos o líquidos con grandes porcentajes de azúcar.

**Alérgenos:** Ingredientes:  Trazas: 

**Dosificación:**  
 200 g/L



\*Consultar disponibilidad



DEEP FRIED  
TEXTURES

# FRY GLUE



## Fry glue

	500 g	38667		6 u
	3 kg	37290		2 u



**Dosificación:**  
300 g/kg

**Propiedades:** Mezcla de almidón y texturizantes para utilizar reemplazando el huevo en el rebozado. Tiene efecto sellante y una vez frito no se escapa el relleno.

**Uso:** Mezclar en frío con fuerte agitación. Dejar en reposo 5 minutos antes de utilizar.

**Aplicaciones:** Utilizar para bañar los productos antes de rebozar.

**Observaciones:** Polvo blanco.

**Elaboraciones:** Croquetas y otros rebozados en los cuales el interior puede tener textura líquida.

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:



# ARROZ AIR BAG



## Arroz inflado

	200 g	38481		6 u
	800 g	38482		2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes: Trazas:



# PANKO · PAN PARA FREÍR



DEEP FRIED  
TEXTURES



## PANKO DE TRIGO



### Panko flakes

- 200 g 38875 12 u
- 1 kg 39337
- 5 kg 37506\*



**Alérgenos:** Ingredientes: Trazas:



### Panko fino

- 1 kg 39340\*



**Alérgenos:**  
Ingredientes: Trazas:



### Panko granulado

- 200 g 39592 6 u



**Alérgenos:**  
Ingredientes: Trazas:



## PANKO DE MAÍZ



### Corn flakes

- 450 g 39277 6 u



**Alérgenos:**  
Ingredientes: Trazas:



## PANKO DE AVENA



### Panko oat flakes

- 1 kg 39591\*



**Alérgenos:**  
Ingredientes: Trazas:

# PANKO · PAN PARA FREÍR

DEEP FRIED  
TEXTURES



## PANKO DE PATATA



### Panko flakes patata

 1 kg 39338



Alérgenos: Ingredientes: 



### Square patata

 350 g 39341\*



Sin alérgenos



### Panko patata crumb

 1 kg 39590\*



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas: 



### Panko patata strips

 1 kg 39339\*



Alérgenos:

Ingredients: 

Trazas: 





# Sosa

A Z Ú C A R E S  
T É C N I C O S





# AZÚCARES TÉCNICOS Y EDULCORANTES



## Azúcar lustre en polvo

POD 96%

750 g 38489  6 u

25 kg 34354



### Sin alérgenos

Sacarosa y fécula de maíz.  
Decoración de productos de pastelería y postres.



## Azúcar lustre antihumedad

polvo

750 g 38491  6 u

10 kg 34355



### Sin alérgenos

Sacarosa, grasas vegetales, antiaglomerante y antioxidante.  
Resistente a los cambios de humedad.  
Decoración de productos de pastelería y postres.



## Palatinosa en polvo

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 33%

900 g 38869  6 u



### Sin alérgenos

Isomaltulosa 100%, derivada de la sacarosa. Edulcorante sustituto de la sacarosa. Se usa generalmente en bebidas energéticas y como agente de carga.



## Lactosa en polvo

Sólidos 100% / PAC 100% / POD 16%

750 g 38750  6 u



### Alérgenos: Ingredientes:

Lactosa 100%. Usada en heladería como sustituta de la sacarosa para rebajar dulzor sin variar el poder anticristalizante. Caramelos, caramelizados y toffee sin dulzor.



## Fructosa en polvo

Sólidos 100% / PAC 190% / POD 144%

1 kg 37279  6 u

15 kg 37280\*



### Sin alérgenos

Fructosa 100%, derivada jarabe de maíz de alta fructosa.  
Edulcorante común en pastelería dietética y alimentos para deportistas.



## Maltodextrina

Sólidos 95% / PAC 23% / POD 15%

900 g 38771  6 u

10 kg 39282\*



### Sin alérgenos

## TABLA ANALÍTICA DE LOS AZÚCARES

	Sólidos	PAC	POD	BRIX
<b>AZÚCARES</b>				
Azúcar (sacarosa)	100%	100%	100%	x
Dextrosa	92%	172%	74%	x
Glucosa polvo 33 DE	94%	56%	24%	x
Fructosa	100%	190%	144%	x
Lactosa	100%	100%	16%	x
Isomalt	95%	99%	50%	x
Trehalosa	95%	100%	45%	x
Palatinosa	95%	100%	33%	x
Maltodextrina	95%	23%	15%	x
<b>POLIOLES</b>				
Sorbitol	100%	190%	60%	x
Maltitol	100%	99%	80%	x
Manitol	100%	188%	60%	x
Lactitol	95%	99%	30%	x
Eritritol (Fresh)	100%	280%	70%	x
Xilitol	98%	224%	100%	x
<b>AZÚCARES LÍQUIDOS</b>				
Glucosa líquida 40 DE	80%	76%	45%	77,4%
Glucosa líquida 60 DE	82%	114%	67,5%	82%
Azúcar invertido	70%	190%	125%	72%
Cremsucre	72%	190%	110%	80%
Miel	80%	190%	130%	78%
Sorbitol líquido	70%	133%	42%	67%
Sugar fruit	ND	ND	125%	80%

Agente de carga para aumentar el volumen de sólidos.  
Se puede integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.  
Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío. Substitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde esta intervenga.



### Isomalt en polvo

Sólidos 95% / PAC 99% / POD 50%

900 g 39463 6 u  
4,5 kg 37377 2 u  
20 kg 37376\*



#### Sin alérgenos

Isomalt 100%, derivado de la sacarosa. Se puede sustituir por la sacarosa en relación 1:1 sin variar las características físicas del producto final. Aporta la mitad de calorías que la sacarosa. Estable a altas temperaturas sin pardeamiento (150 °C). Caramelos y elaboraciones de pastelería.



### Dextrosa en polvo

Sólidos 92% / PAC 172% / POD 74%

650 g 39462 6 u  
3 kg 37225 2 u  
25 kg 34361



#### Sin alérgenos

100% Dextrosa. Fabricación de caramelos y heladería.



### Trehalosa en pols

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%

700 g 39054 6 u



#### Sin alérgenos

Trehalosa 100%, derivado del almidón de tapioca. Agente de carga. Protege y evita la desecación de membranas y proteínas en procesos de congelación. Forma una barrera protectora antihumedad por ejemplo en yogures con galletas en su interior.



### Glucosa en polvo 33 DE

Sólidos 94% / PAC 56% / POD 24%

500 g 39464 6 u  
3 kg 37311 2 u



#### Sin alérgenos

Jarabe de glucosa deshidratado. Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, ganaches y trufas. 75 g de glucosa en polvo sustituyen 100 g de glucosa líquida.



### Azúcar fondant en polvo

Sólidos 100% / POD 90%

500 g 38486 6 u



#### Alérgenos:

Ingredientes: Trazas:

Producto listo para usar para decoraciones finas y trabajos de extensión en pasteles. Solo contiene proteínas vegetales, es blanco brillante, muy elástico y es perfecto para decoraciones muy refinadas, gracias a sus ingredientes seleccionados. Añadir 1 kg de Fondant en polvo en 140 g de agua fría y mezclar en una batidora a la velocidad máxima durante 2 minutos, luego decorar con una bolsa de masa o con una espátula.



### Sugar substitute

Sólidos 95% / PAC 90% / POD 90%

750 g 39035 6 u



#### Sin alérgenos

Sustituto funcional de azúcar elaborado a base de fibras solubles y edulcorantes. Su composición específica ofrece la capacidad de sustituir al 100% el azúcar de cualquier producto alimenticio con un peso de 1:1. También puede ser utilizado para procesos de reducción de grasa. Tiene ventajas frente a la sacarosa: reducción calórica, alto contenido en fibra, propiedad como reemplazante de la grasa, bajo índice glicémico y sin azúcar añadido. Aplicaciones: productos de panadería, productos de pastelería, chocolates, helados y sorbetes, mermeladas y productos lácteos.



### Edulco (Sucralosa) en polvo

POD 60000%

50 g 39280 4 u  
2 kg 39281\* 2 u



#### Sin alérgenos

Sucralosa 100%, derivada de la sacarosa. Edulcorante sin calorías e inerte para el organismo. Usado en cocina y pastelería dietética como sustituto de la sacarosa.



### Stevia en polvo

POD 30000%

40 g 39396 4 u



#### Sin alérgenos

Glucósidos de esteviol, aroma natural. Edulcorante sin calorías usado como sustituto de la sacarosa.



# AZÚCARES TÉCNICOS LÍQUIDOS Y EN PASTA



## Azúcar fondant en pasta

Sólidos 86% / POD 90% / 90° Brix

1.5 kg 37108 9 u



### Sin alérgenos

Mezcla sólida, pastosa, de color blanco. Se utiliza principalmente para glasear productos de pastelería y pastelería (hojaldres, galletas, etc.). También se puede utilizar como ingrediente cuando se desea obtener un compuesto no granuloso. Dosificación a voluntad. El producto se puede calentar a unos 40°C, al baño maría o en el microondas, para obtener un producto más fluido. Indicado en la preparación de cremas de relleno.



## Glucosa líquida 40 DE

Sólidos 80% / PAC 76% / POD 45%  
77,4° Brix

1,5 kg 37305 6 u

7 kg 37308\* 2 u

25 kg 37306\*



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Jarabe de glucosa, proveniente del almidón. Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, ganaches y trufas.



## Glucosa líquida 60 DE

Sólidos 82% / PAC 114% / POD 67,5%  
82° Brix

1,5 kg 37309 6 u

7 kg 39284\*



### Sin alérgenos

Jarabe de glucosa líquido. Indicado para elaboraciones de pastelería y heladería con alto contenido en alcohol. Mejora la conservación de ganache. Sustituir una parte o el total del azúcar o glucosa de la receta.



## Azúcar fondant en pasta

Sólidos 88% / POD 92% / 88,5° Brix

7 kg 37109



### Sin alérgenos

Mezcla sólida, pastosa, de color blanco. Se utiliza principalmente para glasear productos de pastelería y pastelería (hojaldres, galletas, etc.). También se puede utilizar como ingrediente cuando se desea obtener un compuesto no granuloso. Dosificación a voluntad. El producto se puede calentar a unos 40°C, al baño maría o en el microondas, para obtener un producto más fluido. Indicado en la preparación de cremas de relleno.



## Cremsucre en pasta

Sólidos 72% / PAC 190% / POD 110%  
80° Brix

7 kg 37821\*



### Sin alérgenos

Azúcar invertido de textura cremosa elaborado con una combinación de Fructosa, dextrosa y sacarosa. Es un buen humectante, permite conservar más tiernas elaboraciones de bollería, cremas y ganache. Elevado poder anticongelante que permite aumentar PAC en helados y productos para heladería. Porcentajes de sustitución de la sacarosa óptimas para cada aplicación:  
Bollería 25-30% / bizcochos y masas batidas 15-20% / caramelos y tofes 5-10% / helados y sorbetes 30-50% / turrón: sustitución de la miel total o parcial / mazapán 15-20% / trufas y cremas 10-15%.



# AZÚCARES TÉCNICOS LÍQUIDOS Y EN PASTA



## Azúcar invertido líquido

Sólidos 70% / PAC 190% / POD 125%  
72° Brix

1,4 kg 37110 6 u  
7 kg 37111\* 4 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

Fructosa y glucosa. Humectante, conserva más tiernas elaboraciones de bollería sustituyendo un 10-15 % de la sacarosa por azúcar invertido. Mantiene la humedad en *ganache* y trufas. Anticongelante para heladería.



## Sorbitol líquido

Sólidos 70% / PAC 133% / POD 42%  
67° Brix

1,3 kg 37714 6 u  
1,5 kg 39283\*



**Sin alérgenos**

Mínimo 50% sorbitol. Producido a partir de la glucosa. Edulcorante de alimentos dietéticos. Anticristalizante. Humectante. Facilita la durabilidad de la emulsión y retarda el enranciamiento de las grasas como en las *ganache*, trufas o gianduias.



## Sugar fruit líquido

Sólidos 80% / PAC 190% / POD 95%  
80° Brix

1,5 kg 37721 6 u  
7 kg 39279\*



**Sin alérgenos**

Azúcares de frutas. (100 % fruta). Endulzante. Máximo respeto al sabor.



# POLIOLES



## Maltitol en polvo

Sólidos 100% / PAC 99% / POD 80%

750 g 38770 6 u

15 kg 37417\*



### Sin alérgenos

Maltitol 100%, derivado de la maltosa proveniente del almidón. Sustituto de la sacarosa en relación 1:1 y comparten las mismas propiedades técnicas a excepción de la temperatura de pardeamiento. Mucho más elevada en el caso del maltitol.



## Sorbitol granulado

Sólidos 100% / PAC 190% / POD 60%

750 g 39029 6 u

3,5 kg 37713 2 u



### Sin alérgenos

Sorbitol 100%, Producido a partir de la glucosa. Edulcorante de alimentos dietéticos. Anticristalizante. Humectante. Facilita la durabilidad de la emulsión y retarda el enranciamiento de las grasas como las *ganache*, trufas o pastas de untar. No produce pardeamiento por tratamiento térmico.



## Manitol en polvo

Sólidos 100% / PAC 188% / POD 60%

500 g 38783 6 u

3 kg 37429 2 u



### Sin alérgenos

Manitol 100%, derivado de la glucosa. Edulcorante bajo en calorías. Se licua a 180 °C y carameliza muy rápidamente formando un caramelo opaco, muy duro y con poca tendencia a retener humedad.



## Xilitol

Sólidos 98% / PAC 224% / POD 100%

750 g 39088 6 u



### Sin alérgenos

Edulcorante extraído de la sabia principalmente del árbol de abedul que aporta una sensación física de frescor en contacto con las papilas gustativas. Muy utilizado en bebidas, chicles y caramelos que no contienen azúcar por sus propiedades refrescantes y antibacterianas.

Ensalza el sabor de elaboraciones que contienen fruta.

Ventajas: sabor fresco, mismo dulce que el azúcar, alto poder anti cristalizante (PAC), bajo en carbohidratos, antibacteriano. Aplicaciones: gominolas, chicles y caramelos, bebidas refrescantes, productos de pastelería en general, chocolates, helados y sorbetes, mermeladas y salsas de fruta.



## Fresh en polvo

Sólidos 100% / PAC 280% / POD 70%

500 g 38655 6 u

3 kg 37277\*



### Sin alérgenos

Eritritol 100%, derivado de la celulosa y otros productos vegetales. Edulcorante con efecto refrescante, muy usado en la industria de gomas de mascar por su capacidad de provocar un aumento de la salivación y disminuir el crecimiento bacteriano.



## Lactitol en polvo

Sólidos 95% / PAC 99% / POD 30%

1 kg 37391 6 u



### Alérgenos: Ingredientes:

Confitería. Agente de carga. Edulcorante en productos de bajo contenido calórico. Chocolates. Conservador de la textura. Anticongelante alimentario.



# FIBRAS



NATURAL INGREDIENT

## Inulina en caliente

Inulina 100% extraída de raíz de achicoria

500 g 39460 6 u

3 kg 37372 2 u



 **Dosificación:**  
50-200 g

- Propiedades:** Sólidos 95% / PAC 5% / POD 0%. Es el tipo de inulina con una mayor propiedad texturizante. Con una pureza muy alta desarrollada para mejorar la textura de diversas aplicaciones alimentarias aportando sensación grasa en boca. Sabor neutro.
- Modo de uso:** Integrar en un líquido con fuerte agitación, calentar entre 50 a 70 °C para mejor dispersión. Una vez integrada en el líquido, madurar la mezcla a 5 °C durante 2 horas para su completa hidratación. Posteriormente se puede congelar sin perder propiedades.
- Observaciones:** Buena capacidad texturizante aportando sensación grasa al líquido donde se integre consiguiendo cremosos con textura de corte en altas dosificaciones. Buena solubilidad en caliente 60 °C. A partir de 70 °C se empieza a descomponer y pierde propiedades texturizantes. Termoreversible entre 35 y 40 °C. Evita sinéresis en descongelación.
- Elaboraciones:** Cremas y cremosos sin grasa. Reducción o sustitución de parte grasa en mousse, masas horneadas, helados, cremas y recetas en general.
- Alérgenos:** Sin alérgenos





# FIBRAS



NATURAL INGREDIENT

## Inulina en frío

Inulina 100% extraída de raíz de achicoria

500 g 39461 6 u  
15 kg 37373\*



**Propiedades:** Sólidos 95% / PAC 6% / POD 10%. Es una inulina nativa aplicable en una amplia gama de productos alimenticios para sustitución parcial de grasas y azúcares y aportar fibra. Sabor ligeramente dulce.

**Modo de uso:** Integrar en un líquido en frío o caliente. Una vez integrada en el líquido, madurar la mezcla a 5 °C durante 2 horas para su completa hidratación. Posteriormente se puede congelar sin perder propiedades.

**Observaciones:** Capacidad texturizante media aportando sensación grasa al líquido o elaboración donde se integre. Buena solubilidad en frío que permite añadir directamente a elaboraciones como merengues o masas batidas sin previa hidratación.

**Elaboraciones:** Cremas y cremosos sin grasa. Reducción o sustitución de parte grasa en mousse, masas horneadas, helados, cremas y recetas en general.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
50-100 g/L



NATURAL INGREDIENT

## Polidextrosa

Polidextrosa 100% extraída de glucosa, en presencia de sorbitol y ácido

700 g 38962 6 u  
3,5 kg 37595 2 u



**Propiedades:** Sólidos 95% / PAC 100% / POD 10%. Fibra soluble no viscosa. Es un aditivo con funciones espesantes, estabilizantes, humectantes y de incremento de volumen. Soluble en agua, de sabor neutro y estable en temperaturas y pH extremos.

**Modo de uso:** Integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.

**Observaciones:** Muy buena solubilidad en frío. Capacidades texturizantes medias.

**Elaboraciones:** Es ampliamente empleado en bebidas y alimentos denominados bajos en calorías. Aporta cuerpo, volumen y palatabilidad a alimentos y bebidas, por lo que permite reducir el contenido en azúcar y grasas de los alimentos, reduciendo el contenido calórico sin que se vea afectada su calidad organoléptica.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
qs

# FIBRAS



NATURAL INGREDIENT

## Oligofruct

Oligofructosa 100% extraída de raíz de achicoria

 500 g  38863  6 u



**Propiedades:** Sólidos 97% / PAC 45% / POD 50%. Es un producto altamente soluble. Debido a su alto grado de dulzura es perfectamente adecuado para la sustitución de la sacarosa.

**Modo de uso:** Integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa.

**Observaciones:** Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío.

**Elaboraciones:** Substitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde esta intervenga.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
qs

## TABLA ANALÍTICA DE FIBRAS PARA SUSTITUCIÓN DE GRASAS Y AZÚCARES

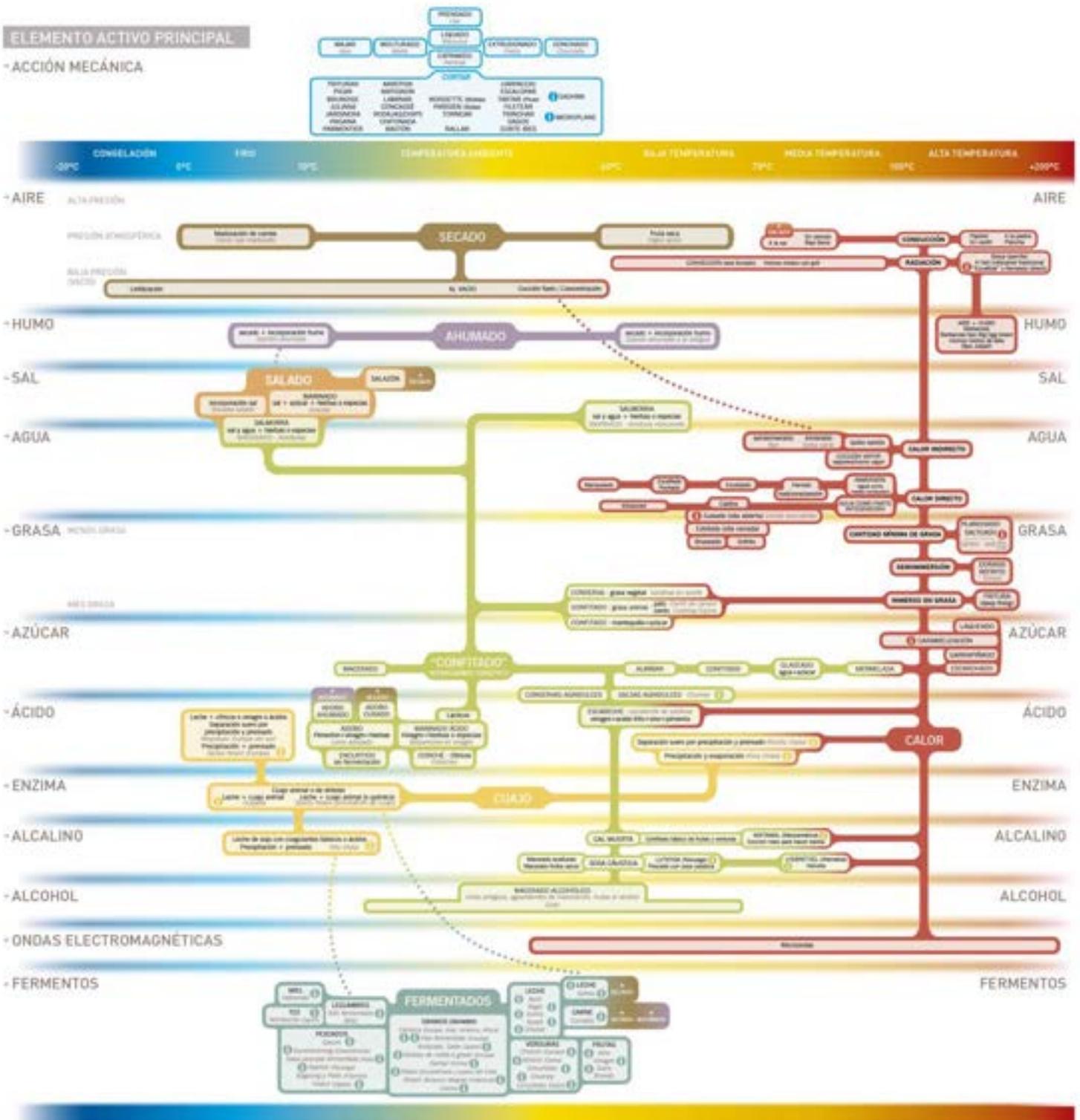
	Sólidos	PAC	POD	Sustitutivo de grasas	Sustitutivo de azúcares
Inulina en caliente	95%	5%	0%	●	●
Inulina en frío	95%	6%	10%	●	●
Polidextrosa	95%	100%	10%	●	●
Oligofruct	97%	45%	50%	●	●



## Mapa de texturización primaria

Las técnicas de texturización primaria son aquellas que se aplican sobre una materia prima, la transforman pero en las cuales dicha materia prima sigue siendo el elemento principal que se degusta. A pesar de la transformación nos comemos la materia prima y ésta se nos aparece como tal, sin añadirle un tercer elemento que modifique sustancialmente su textura.

Según tabla adjunta clasificamos estas técnicas en las siguientes familias: Todas ellas, como vemos en el mapa adjunto, tienen un nivel de complejidad e interrelación enorme y forman un corpus cultural extraordinario, la base de todas las culturas gastronómicas del mundo.





# Sosa

## TEXTURAS

**Texturizantes son modificadores de textura insípidos e incoloros que respetan al máximo las características organolépticas de los ingredientes que se quieren transformar.**



Lo que habitualmente llamamos “texturizantes” o “texturas” es un neologismo gastronómico de reciente implantación para describir un fenómeno gastronómico y repostero ancestral: la modificación de las texturas o consistencias de los alimentos primarios para crear una forma nueva de ingerirlos. Prácticamente toda la pastelería, tradicional o moderna se podría incluir en esta descripción así como la misma panadería o gran parte de la culinaria. Un helado es una textura, un hojaldre también, un pan es una textura de la harina a partir de una tecnología de fermentación, una salsa, un mousse, un macarrón, la propia pasta fresca es una textura, etc. podríamos decir que la historia de la cocina desde el paleolítico consiste en un desarrollo constante de las texturas en que podemos transformar ingredientes primarios.

En sentido estricto, este neologismo se aplica a los productos y nuevas aplicaciones fruto de la incorporación de nuevos texturizantes a la gastronomía y a la pastelería en los últimos 10 años. No obstante, no se tiene que perder nunca de vista que estos “nuevos” texturizantes entrarán algún día en el canon y es importante entender que su función tecnológica no difiere tanto de los antiguos. Habrá elaboraciones nuevas, quizá las más conocidas en estos productos gracias a aplicaciones que la cocina de vanguardia ha ido desarrollando, pero estos nuevos texturizantes se aplicarán también en las elaboraciones antiguas hasta crear aplicaciones o elaboraciones distintas. Y todo este magma formará en los próximos años parte del canon de la gastronomía clásica.

Los texturizantes en sentido estricto, son una serie de ingredientes modificadores de textura, incoloros e insípidos que se originan en el proceso de industrialización alimentaria desde finales del siglo XIX y que han jugado un papel enorme en la estabilización, conservación y creación de nuevas formas de ingerir los alimentos. En aplicaciones gastronómicas es muy importante que la función texturizadora no vaya acompañada por ningún sabor, para potenciar y respetar al máximo los sabores que se quiere modificar.

Todo este conjunto de nuevos texturizantes tiene en común los siguientes criterios básicos para entender la gastronomía moderna:

- Neutralidad en el sabor
- Máximo respeto por el sabor que se quiere texturizar
- Máximo rendimiento en la textura que se quiera desarrollar
- En el caso de las mezclas se intenta siempre facilitar sus dosis de aplicación.



Consulte vídeos de aplicaciones en [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)

Ponemos a su disposición una amplia videoteca como referencia para consultar distintas aplicaciones y usos de nuestros productos. Una herramienta útil como base de inspiración para la creación de recetas.



# CLASIFICACIÓN DE TEXTURIZANTES

## 181 EMULSIONANTES

Lecitina de soja  
Emulsionante en pasta  
Sucro Emul  
Naturfoam  
Natur Emul  
Lecitina líquida  
Cremor tártaro  
Wax concept  
Glicemul  
Proteína de leche  
Glicerina

## 185 PROTEÍNAS MONTANTES

Albuwhip  
Potatowhip  
Sojawhip

## 186 GASIFICANTES

Bicarbonato amónico  
Bicarbonato sódico  
Baking Powder Std  
Baking Powder Fast

## 187 AIREANTES

Proespuma Cold  
Proespuma Hot  
Bubble  
Prosoufflé

## 189 ESPESANTES

Goma xantana pura  
Goma xantana Clear  
Gelespessa (goma xantana)  
CMC  
Ultratex 3  
Almidón de arroz glutinoso  
Almidón de maíz  
Fécula de patata  
Fécula de tapioca  
Gelcrem caliente  
Gelcrem frío  
Gelcrem universal  
Pro-puré  
Goma arábiga  
Goma Garrofin  
Tara  
Goma Guar  
Pomada  
Promochi (Kuzu)  
Goma Tragacanto  
Goma Konjac

## 196 MEJORANTES PANARIOS

Mejorante panario  
Gluten de trigo

## 197 GELIFICANTES

Gelificante vegetal  
Vegan mousse gelatine  
Freeze veggie gel  
Elastic  
Agar-agar  
Agar-agar pur  
Kappa  
Pro-pannacotta (Iota)  
Goma Gellan  
Metilgel

Gelburger  
Pectina Jaune  
Pectina Rapid set  
Pectina Medium Rapid set  
Pectina Slow set  
Pectina nappage X58  
Pectina Fruit NH  
Pectina 325 NH 95  
Pectina Low Sugar  
Pectina Acid Free

## Esferificantes

Kit pH  
Alginat  
Clorur  
Gluconolactat  
Caviar esferas AOVE

## 210 CREMAS

Crema pastelera Hot en polvo  
Crema pastelera Cold en polvo

## 211 GELATINAS

Gelatina de manzana  
Gelatina neutra en frío  
Nappage neutro concentrado  
Gelatina hojas Plata 180  
Gelatina hojas Oro 230  
Gelatina hot en polvo  
Gelatina de vacuno  
Gelatina de pescado  
Instangel  
Instangel fast  
Instangel beef

## 214 ESTABILIZANTES

Para helados y sorbetes  
Procrema 5 neutro caliente  
Procrema 5 Bio caliente  
Procrema 15 frío/caliente Natur  
Procrema 50 caliente  
Procrema 50 frío  
Procrema 80 Basic  
Procrema 100 caliente  
Procrema 100 frío  
Procrema 100 frío/caliente Natur  
Procrema sugar free caliente  
Procrema completo frío  
Mix helado líquido neutro  
Prosorbet 5 neutro caliente  
Prosorbet 5 frío/caliente Natur francés  
Prosorbet 5 frío/caliente Natur  
Prosorbet 30 Basic frío Natur  
Prosorbet 50  
Prosorbet 100 frío Natur  
Prosorbet 100 frío  
Prosorbet 100 Lacto (Profruta 100)

## Para mousse

Instant mousse neutro  
Promousse

## Para nata

Pro cream

## 222 CONSERVANTES

Sorbato de potasio granulado  
Conservante antioxidante

## 222 LÁMINAS

Sucrevel

## 223 AGENTES DE CARGA

Maltosec  
Absorber  
Psyllium

## 224 TEXTURAS EFERVESCENTES

Peta crispy neutro  
Peta crispy chocolate  
Fizz Powder

## 225 COBERTURA DE GRAGEAS

Sugar Dragee Cover  
Chocolate Cover

## 226 TEXTURAS CRUJIENTES

Base florentina  
Snack Cover

## 226 SECANTES

Dry sec

## 227 FREE MOLD

Free mold soft  
Free mold hard

## 228 ANTIOXIDANTES

Antioxidante en polvo

## 228 ÁCIDOS

Ácido tartárico  
Ácido cítrico  
Ácido ascórbico  
Ácido neutro 50%

## 230 BASES Y SALES REACTIVAS

Sal viva by Ángel León  
Cal muerta (hidróxido cálcico)

## 231 ENZIMAS

Enzymatic fruit peeler  
Cuajo en gránulos

## 232 REHIDRAT

Tapioca

## 232 GRASAS TÉCNICAS

Grasa de coco desodorizada



# EMULSIONANTES

Una emulsión es la unión más o menos estable de moléculas grasas y acuosas. Una emulsión es en principio, inestable, y con el tiempo las gotitas de la fase dispersa tienden a reagruparse, separándose de la otra fase. Es lo que sucede, por ejemplo cuando se deja en reposo una mezcla previamente agitada de aceite y agua.

Para que este fenómeno de dispersión no se produzca se utilizan los emulsionantes, que se sitúan en la capa límite entre las gotitas y la fase homogénea.

La cocina y sobre todo la pastelería es, podríamos decir, la larga historia de amor entre estas dos tipos de moléculas aparentemente irreconciliables que se unen en una elaboración culinaria. De hecho, nos será difícil encontrar una aplicación de pastelería o cocina sin emulsión. Prácticamente todas las salsas tradicionales intentan solventar un problema de emulsión y una enumeración rápida de las emulsiones en cocina y en repostería nos indican la gran importancia de este tema: salsas, mayonesas, cremas, helados, aires, soufflés, bizcochos, ganache, mousse etc.

Nuestra gama de emulsionantes cubre las necesidades de emulsión de la gastronomía moderna bajo el principio de máximo respeto a los sabores emulsionados.



NATURAL INGREDIENT

## Lecitina de soja

Lecitina de soja en polvo

400 g 38754 6 u

10 kg 37397\*



**Propiedades:** Emulsionante. Facilita la incorporación de aire. En exceso puede aportar sabor.

**Modo de uso:** Mezclar en frío y turbinar introduciendo aire.

**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.

**Observaciones:** Dificultades con alcoholes y ciertas infusiones.

**Elaboraciones:** Aires / Helados

**Alérgenos** Ingredientes: Trazas:

**Dosificación:**  
5-8 g/L



## Emulsionante en pasta

Mezcla de Glicemul y Sucre Emul  
en base acuosa

1 kg 38601 6 u



**Propiedades:** Emulsiones con mucha estabilidad.

**Modo de uso:** Aplicar directamente en frío.

**Aplicación:** Cualquier tipo de elaboración líquida con una parte grasa.

**Observaciones:** Color blanco-marfil, sabor ligeramente dulce y aroma neutro.

**Elaboraciones:** Vinagretas emulsionadas / Mayonesas de frutas o verduras sin huevo  
Se puede añadir un espesante para adquirir consistencia (Ej.: Xantana, Goma Guar).

**Alérgenos** Ingredientes: – Trazas:

**Dosificación:**  
8 g/kg

# EMULSIONANTES



## Sucro Emul

 **Dosificación:**  
**5 g/kg máximo**

Producto derivado de la esterificación entre la sacarosa y los ácidos grasos

 500 g  39034  6 u



- Propiedades:** Emulsionante.
- Modo de uso:** Se disolverá en la parte acuosa de la elaboración y luego se añadirá al resto.
- Aplicación:** Cualquier líquido con una parte de agua.
- Observaciones:** Permite hacer aires calientes y alcohólicos.
- Elaboraciones:** Aumento del volumen de masas de pan y bizcocho / Estabilización de mezclas lácticas / Helados / Cremas pasteleras / Aires
- Alérgenos:** Sin alérgenos



NATURAL INGREDIENT

## Naturfoam

 **Dosificación:**  
**0,2 %**

Producto elaborado a base de extracto de Quillaia

 400 g  39598  6 u



- Propiedades:** Es un producto con características emulsionantes y aireantes. Se pueden realizar aires con todo tipo de líquidos, también combinando una parte acuosa con una grasa al 50%.
- Modo de uso:** Se mezcla primero en una base acuosa, no es soluble en medio graso. Una vez disperso, airear este líquido directamente con ayuda de un batidor eléctrico o una bomba de aire (Foamkit 100% chef). También se puede utilizar esta base acuosa con Naturfoam y añadir una segunda fase grasa para crear una emulsión estable.
- Observaciones:** Se disuelve fácilmente en cualquier líquido acuoso, frío o caliente. También en alcoholes. Funciona con líquidos en un amplio rango de pH.
- Elaboraciones:** Aires con líquidos acuosos tanto calientes, fríos, con alcoholes y amplio rango de acidez.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

### Ventajas del producto

- Aireante y emulsionante de origen natural. ✓
- Permite realizar aires cualquier líquido, incluso con alcoholes. ✓
- Permite realizar aires calientes. ✓
- Airea y emulsiona mezclas con fase acuosa y grasa. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Natur Emul

 **Dosificación:**  
**0,5-2 %**

Emulsionante natural compuesto por fibra de cítricos

 500 g  38850  6 u



- Propiedades:** Humectante, estabilizante y emulgente. Sustituto de grasas. Permite la unión más o menos estable de fases acuosas y grasas.
- Modo de uso:** Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión.
- Aplicación:** Emulsiones en general, frías y calientes. Funcionalidad con un alto rango de pH.
- Observaciones:** Dispersable en grasas o líquidos acuosos. Ayuda a reducir el contenido de grasas como la yema de huevo en distintas elaboraciones dulces o saladas. Evita sinéresis en congelación.
- Elaboraciones:** Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (bizcochos en general), masas fermentadas (pan y derivados), helados y bebidas.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

### Ventajas del producto

- Emulsionante natural y vegano. ✓
- Emulsiona con alto rango de pH. ✓
- Aplicación en frío y en caliente por debajo de 100 °C. ✓
- Mejora congelación evitando sinéresis. ✓
- Forma emulsiones estables mejorando la sensación agradable en boca. ✓



## Lecitina líquida

 **Dosificación:**  
5-8 g/L

Lecitina líquida

 1 kg	39422	 6 u
 5 kg	39420	 2 u
 200 kg	37398*	



- Propiedades:** Emulgente de grasas.  
**Modo de uso:** Aplicar directamente en frío o caliente e incorporar con agitación.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de grasa y/o líquidos.  
**Observaciones:** Líquido de color ámbar, dificultad para disolver en alcoholes de alta graduación.  
**Elaboraciones:** Emulsión agua-grasa / Aires de aceite y aires base líquida / Emulgente de chocolates y bombonería.

**Alérgenos:** Ingredientes:  Trazas:     



## Cremor tártaro

 **Dosificación:**  
1 g/kg

Bitartrato de potasio

 1 kg	37221	 6 u
--	-------	---



- Propiedades:** Estabilizante y emulsionante, impide la cristalización del azúcar.  
**Modo de uso:** Aplicar directamente en frío e incorporar con agitación.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.  
**Observaciones:** Polvo blanco fino cristalino.  
**Elaboraciones:** En combinación con bicarbonato, se consigue un aumento de volumen en masas de repostería / Ayuda a estabilizar el montado de claras de huevo y nata / Evita la cristalización del azúcar en la elaboración de caramelo.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



## Wax Concept

 **Dosificación:**  
0,5-3 g/100 g

Cera de abeja natural

 500 g	39087	 6 u
---	-------	---



- Propiedades:** Espesante y agente de recubrimiento.  
**Modo de uso:** Disolver en grasa a 65 °C.  
**Observaciones:** Gotas de color crema.  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

# EMULSIONANTES



## Glicemul

Emulgente derivado de las grasas

400 g 39497 6 u



- Propiedades:** Aumenta el punto de fusión de las grasas y crear texturas más o menos sólidas con ellas.
- Modo de uso:** Se disuelve en caliente, a partir de 60 °C, y actúa en frío.
- Aplicación:** Se aplicara siempre sobre un medio graso. Liposoluble.
- Observaciones:** Termorreversible. Presentación en escamas.
- Elaboraciones:** Aceites texturizados / Mantequillas de frutos secos
- Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
30-60 g/kg



NATURAL INGREDIENT

## Proteína concentrada de leche

polvo

300 g 38985 6 u



- Propiedades:** Emulsionante.
- Modo de uso:** Funciona muy bien en las ganaches, incorporando a la parte acuosa y aplicando túrmix.
- Aplicación:** En ganaches donde ya hay nata, chocolates con leche o blancos es suficiente con un 0,5%. En ganaches donde la parte líquida es agua o alcohol y el chocolate negro, preferiblemente dosificar hasta el 2% para tener suficientes proteínas.
- Observaciones:** No hervir ni alcanzar altas temperaturas para evitar su desnaturalización.
- Elaboraciones:** *Ganaches*. También mousses, cremosos, etc. Donde se sustituya la nata o los lácteos por agua para hacer la primera emulsión.
- Alérgenos:** Ingredientes:

**Dosificación:**  
5-20 g/L



## Glicerina

Glicerol vegetal

1,3 kg 37302 13 u  
6 kg 39421\* 2 u



- Propiedades:** Anticongelante, emulgente. Facilita la unión de las moléculas de grasa con agua.
- Modo de uso:** Mezclar en la preparación deseada.
- Aplicación:** Helados, *ganaches*, cualquier elaboración que contenga agua y grasa.
- Elaboraciones:** Helados / Sorbetes / Bizcochos / Bombones / Trufas / Mousses / Pastillaje de azúcar
- Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
5-10 g/kg anticongelante

**Dosificación:**  
2-3 g/kg emulsionante

SÓLIDOS	PAC	POD
20%	342%	75%

# PROTEÍNAS MONTANTES

 Dosificación: **8-10 %**



## Albuwhip

Albumina de huevo en polvo

 500 g **38461**  6 u  
 15 kg **39303**



- Propiedades:** Efecto montante, emulsionante y coagulante. Substituto de la clara de huevo.
- Modo de uso:** Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación.
- Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.
- Observaciones:** Gran capacidad de retención de aire, hasta un 60%. Capacidad coagulante a partir de 57 °C. 25% más de capacidad montante y 5 veces más estable que la clara fresca.
- Elaboraciones:** Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, *marshmallow*, mousse, soufflé, espumas...
- Alérgenos:** Ingredientes: 

*bizcocho*



*soufflé*



*coagulado*



*macaron*



 Dosificación: **1-4 %** como emulsionante y aireante. Hasta **8 %** como coagulante.

## Potatowhip

Proteína de patata desodorizada en polvo.

 400 g **38967**  6 u  
 10 kg **39304\***



- Propiedades:** Efecto espumante y montante. Capacidad emulsionante y coagulante.
- Modo de uso:** Se puede utilizar en aplicaciones frías y calientes.
- Observaciones:** Sustituto de la capacidad montante de la clara de huevo o albúmina. Apta para dietas veganas, ovo-vegetarianas y ovo-lacto vegetarianas.
- Elaboraciones:** Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, *marshmallow*, mousse, soufflé, espumas...
- Alérgenos:** Sin alérgenos



*marshmallow*



*mousse*



*merengue*



*espuma*



## Sojawhip

Proteína vegetal de soja hidrolizada, maltodextrina y goma xantana.

 300 g **39028**  6 u



- Propiedades:** Efecto espumante y montante.
- Modo de uso:** Puede utilizarse en aplicaciones frías o calientes.
- Aplicación:** Cualquier líquido acuoso independientemente del pH.
- Observaciones:** Sustituto de la de la capacidad montante de la clara de huevo o albúmina. Apta para dietas veganas, ovo-vegetarianas y ovo-lacto vegetarianas.
- Elaboraciones:** Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, *marshmallow*, mousse, espumas...
- Alérgenos:** Ingredientes: 



 Dosificación: **1-5 %**

	ALBUWHIP	SOJAWHIP	POTATOWHIP
Dosis	8-10%	1-5%	1-4%
Mousse	●	●	●
Merengue	●	●	●
<i>Marshmallow</i>	●	●	●
Coagulado	●	●	●
Espuma	● Inestable	● Más estable que Albuwhip	●
Macaron	●	●	●
Bizcocho	●	●	●
Interacción con Xantana		●	
Soufflé	●	●	●
Observaciones		Deja sabor con misma dosis que Albuwhip	

\*Consultar disponibilidad

# GASIFICANTES



## Bicarbonato amónico

1 kg 37121 6 u



**Propiedades:** Regulador de acidez y agente gasificante.

**Uso:** Mezclar con la harina o sólidos.

**Aplicación:** Para masas de pastelería y galletas o en elaboraciones en que el horneado es corto.

**Observaciones:** Puede dejar ligeros olores a amoníaco.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



**Dosificación:**  
5-10 g/kg según elaboración



## Bicarbonato sódico

1 kg 37122 6 u



**Propiedades:** Regulador de acidez y agente gasificante.

**Uso:** Mezclar con la harina o sólidos.

**Aplicación:** Para masas de pastelería y pan.

**Observaciones:** Actúa mejor con la adición de algún ácido a la receta.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



**Dosificación:**  
2-10 g/kg según elaboración



## Baking powder Std

Preparado químico impulsor.

Levadura química

1 kg 37117 6 u



**Propiedades:** Aumento de volumen de masas en el momento de la cocción.

Mejora la esponjosidad.

**Modo de uso:** Mezclar con la harina antes de mezclar con el resto de ingredientes de la fórmula.

**Aplicación:** Cualquier tipo de masa de pastelería, también se suele aplicar a tortillas para aumentar la esponjosidad.

**Observaciones:** Polvo blanco.

**Elaboraciones:** Bizcocho, galletas, pasteles, tortillas.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



**Dosificación:**  
2-12 g/kg masa según aplicación



EL MEJOR PARA  
**Tiempo de cocción corto**

 **Dosificación:**  
2-10 g/kg

## Baking Powder Fast

Preparado químico impulsor.  
Levadura química

 1 kg 37116  6 u



- Propiedades:** Aumento acelerado de volumen de masas en el momento de la cocción.
- Modo de uso:** Mezclar con la harina antes de mezclar con el resto de ingredientes de la fórmula.
- Aplicación:** Masas con tiempo de horneado corto.
- Observaciones:** Polvo blanco.
- Elaboraciones:** Magdalenas, pasta choux, galletas, carqui-nyolis, buñuelos, financiers...
- Alérgenos:** Sin alérgenos

# AIREANTES

Los texturizantes aireantes son por un lado una derivada de las emulsiones.

En general las emulsiones con agitación permiten la incorporación de moléculas de aire a la emulsión.

Pero también la albúmina actúa como agente aireante en el montado de merengues, mousses, nubes, etc.



## Proespuma Cold

Estabilizante de espumas frías

 700 g 38976  6 u

 15 kg 37640\*



- Propiedades:** Ayuda a montar la preparación.
- Modo de uso:** Disolver en frío.
- Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.
- Elaboraciones:** Espumas frías con sifón
- Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
50-100 g/kg



# AIREANTES



## Proespuma Hot

Estabilizantes de espumas calientes

500 g 38973 6 u



- Propiedades:** Efecto montante, espumante y emulsionante.  
**Modo de uso:** Disolver en la preparación deseada.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.  
**Observaciones:** Calentar mínimo a 50 °C y máximo a 70 °C.  
**Elaboraciones:** Espumas calientes con sifón

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
50-100 g/kg



## Bubble

Preparado en polvo a base de clara de huevo y xantana

500 g 38513 6 u



- Propiedades:** Base para hacer burbujas comestibles.  
**Modo de uso:** Mezclar 23 g de preparado con 1 L de líquido, envasar al vacío para que no queden burbujas de aire. Aplicar el Foam kit Pro para fabricar las burbujas, dejar estabilizar durante unos minutos y recuperar las burbujas generadas con la ayuda de una espumadera.  
**Aplicación:** Acabado vistoso de platos y postres aportando un sabor sutil y elegante.  
**Observaciones:** Se pueden añadir aromas Sosa.  
**Elaboraciones:** Burbujas de miel, de remolacha, de cacao, etc.

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
23 g/L



NATURAL INGREDIENT

## Prosoufflé

Preparado en polvo a base de clara de huevo y xantana

500 g 38984 6 u



- Propiedades:** Base para hacer soufflé estable.  
**Modo de uso:** Mezclar en frío, triturar y montar.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido libre de grasa y sin enzimas.  
**Observaciones:** 25% más montante y 5 veces más estable que la clara de huevo.  
**Elaboraciones:** Soufflé estables

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
100 g/kg

# ESPEANTES

Un espesante es un texturizante que nos permite obtener soluciones más o menos viscosas sin llegar a formar geles.

La gama de espesantes Sosa nos permite una variación de lo menos espeso a lo más espeso con diferentes texturas: coulis, crema pastelera, pomada etc. para adaptarnos a cada necesidad gastronómica.

Siempre respetando al máximo el sabor del elemento texturizado.



NATURAL INGREDIENT

## Goma xantana pura

Hidrato de carbono (fermentación bacteriana del almidón de maíz)

500 g 38696 6 u

3 kg 37317\* 2 u



- Propiedades:** Espesante, emulsionante, suspensor.  
**Modo de uso:** Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.  
**Observaciones:** Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible.  
**Elaboraciones:** Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Jarabes / Sopas

**Alérgenos:** Sin alérgenos

Dosificación:  
2-5 g/kg



NATURAL INGREDIENT

## Goma xantana Clear

500 g 38694 6 u



Comparte todas las características de la goma xantana pero con máxima transparencia.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

Dosificación:  
3 g/kg



NATURAL INGREDIENT

## Gelespessa

Goma xantana. Hidrato de carbono (fermentación bacteriana del almidón de maíz)

500 g 37874 6 u

2,5 kg 36838 2 u



- Propiedades:** Espesante, emulsionante, suspensor.  
**Modo de uso:** Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80%.  
**Observaciones:** Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible.  
**Elaboraciones:** Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Efecto suspensor / Sopas densificadas

**Alérgenos:** Sin alérgenos

Dosificación:  
6-15 g/kg

# ESPESESANTES



## CMC

Carboximetilcelulosa

600 g 38549 6 u



- Propiedades:** Agente espesante, antiaglomerante, endurecedor.
- Modo de uso:** Aplicar en frío e incorporar con agitación.
- Aplicación:** Cualquier líquido, pasta de azúcar, mazapán.
- Observaciones:** Polvo blanco. Mezclar siempre con los sólidos de la receta para evitar la formación de grumos cuando entre en contacto con los líquidos. En el caso de elaborar pasta de goma a partir de pasta de azúcar, amasar bien, tapar la masa herméticamente y reposar 24 horas.
- Elaboraciones:** Endurecedor de fondant, pasta de azúcar y mazapán para facilitar el modelado y el secado / Mejora la elasticidad a masas pánicas / Mezclado con líquido se consigue cola alimentaria, apta para decoraciones de pasteles, o como agente protector para cubrir frutas / Estabilizante de productos listos para hornear.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
0,5-1,5 g/kg



## Ultratex 3

400 g 39062 6 u



- Propiedades:** Almidón modificado de tapioca.
- Modo de uso:** Como texturizante y espesante en frío.
- Aplicación:** Añadir al líquido y agitar bien.
- Observaciones:** También se puede secar el mix para hacer láminas finas crujientes.
- Elaboraciones:** Todo tipo de salsas, purés, toppings y elaboraciones de pastelería

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
2-80 g/L

### Crujiente de Yuzu

- » 400 g Zumo de Yuzu
- » 100 g Jarabe TPT
- » 10 g Pasta concentrada de Yuzu
- » 35 g Ultratex 3

Mezclar todos los ingredientes.

Triturar durante tres minutos hasta obtener una crema espesa y lisa.

Extender la crema obtenida sobre un papel de horno a un grosor de 1 mm.

Deshidratar una noche a 40 °C.

Cortar el crujiente con la forma deseada. Usar.





NATURAL INGREDIENT

## Almidón de arroz glutinoso

500 g 38469  6 u



- Propiedades:** Almidón de arroz glutinoso.  
**Modo de uso:** Como texturizante y espesante en caliente. Texturas elásticas.  
**Aplicación:** Añadir al líquido, agitar bien y llevar a ebullición.  
**Elaboraciones:** Ideal para cremas, purés y salsas  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
q/s



NATURAL INGREDIENT

## Almidón de maíz

500 g 38470  6 u



- Propiedades:** Almidón nativo de maíz.  
**Modo de uso:** Como texturizante y espesante en caliente. Disolver en frío.  
**Aplicación:** Añadir al líquido, agitar bien y llevar a ebullición.  
**Elaboraciones:** Ideal para cremas, purés, salsas y pastelería en general  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
qs



NATURAL INGREDIENT

## Fécula de patata

4 kg 39278  2 u



- Propiedades:** Fécula de patata.  
**Modo de uso:** Como texturizante y espesante en caliente.  
**Aplicación:** Añadir al líquido, agitar bien y llevar a ebullición.  
**Elaboraciones:** Ideal para cremas, purés y salsas  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
qs



NATURAL INGREDIENT

## Fécula de tapioca

Almidón nativo de tapioca

600 g 38619  6 u



- Propiedades:** Texturizante y espesante.  
**Modo de uso:** Disolver el almidón en frío y agitar, llevar a ebullición.  
**Aplicación:** Aplicable a todo tipo de líquidos y como sustituto de la harina en ciertas elaboraciones.  
**Observaciones:** Proporciona textura elástica y glutinosa. Es congelable.  
**Elaboraciones:** Todo tipo de salsas, sopas, postres lácteos, rebozados... o elaboraciones típicas como el pão de queijo de Brasil  
**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
qs

# ESPESANTES



## Gelcrem caliente

Almidón de maíz refinado tratado a altas presiones

500 g 38673 6 u

3 kg 37297 2 u

15 kg 37296



- Propiedades:** Espesante estable a la congelación.  
**Modo de uso:** Mezclar en frío y cocer hasta que llegue a ebullición.  
**Aplicación:** Cualquier tipo de preparación líquida o semilíquida.  
**Observaciones:** Resistente a alta temperatura y estable en el horno. Resiste la congelación.  
**Elaboraciones:** Cremas cocidas como Cremas pasteleras / Cremas calientes / Bechamel  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
20-50 g/L



## Gelcrem frío

Almidón modificado de patata

500 g 38674 6 u

15 kg 37298\*



- Propiedades:** Espesante que da textura cremosa (tipo crema pastelera) en frío.  
**Modo de uso:** Mezclar en frío o caliente.  
**Aplicación:** Sustituto del almidón de maíz. Aplicable a todo tipo de líquidos.  
**Observaciones:** Viscosidad estable al horno. Estable en mezclas ácidas.  
**Aplicaciones óptimas:** Cremas tipo pastelera cruda / Cremas frías  
**Otras elaboraciones:** Sopas densificadas"  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
40-80 g/L



NATURAL INGREDIENT

## Gelcrem universal

Almidón modificado de maíz

350 g 38675 6 u



- Propiedades:** Espesante que proporciona textura cremosa.  
**Modo de uso:** Trabaja en frío y en caliente.  
**Aplicación:** Aplicación directa, muy fácil.  
**Observaciones:** Resistente al horneado, en cremas y mermeladas (3-4%).  
**Elaboraciones:** Postres cremosos / Cacao a la taza  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
30-40 g/kg





## Pro-puré

350 g 38979 6 u



**Propiedades:** Almidón de maíz.  
**Modo de uso:** Como espesante.  
**Aplicación:** Tanto en frío como en caliente, mezclar con líquidos.  
**Observaciones:** Textura de pulpa, tipo tomate.  
**Elaboraciones:** Ideal para espesar zumos, purés de fruta y verdura, coulis, etc.  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
qs



NATURAL INGREDIENT

## Goma Arábica

Polisacárido de origen natural

500 g 38686 6 u

10 kg 37313\*



**Propiedades:** Espesante, emulsionante y estabilizante.  
**Modo de uso:** Aplicar en frío o calor.  
**Aplicación:** Cualquier elaboración líquida.  
**Observaciones:** Insoluble en alcoholes y grasas.  
**Elaboraciones:** Estabilización de espumas / Emulsiones / Caramelos masticables / Agente de relleno  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
qs



NATURAL INGREDIENT

## Goma Garrofín

Espesante y estabilizante que se extrae de las semillas del algarrobo

650 g 38687 6 u

15 kg 37312\*



**Propiedades:** Tiene la capacidad de producir soluciones muy viscosas en base acuosa sin enmascarar el sabor.  
**Modo de uso:** Mezclar en frío o caliente en líquidos acuosos con fuerte agitación.  
**Observaciones:** Permite espesar y estabilizar líquidos con un alto porcentaje de grasa. Es la sustancia de este tipo más resistente a los ácidos.  
**Elaboraciones:** Estabilizante y espesante en refrescos, sopas, salsas, cremas y helados. También se utiliza como estabilizante en repostería, galletas, panes especiales, mermeladas y conservas vegetales, nata montada o para montar.  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
0,2-1%

### Ventajas del producto

- De origen natural. ✓
- Gran poder espesante y estabilizante. ✓
- Aumenta elasticidad de los gelificantes. ✓
- Reduce velocidad de fundición en elaboraciones congeladas. ✓
- Permite espesar líquidos con porcentaje alto en grasas. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Tara

Polisacárido

700 g 38692 6 u



**Propiedades:** Espesante, estabilizante, capa protectora.  
**Modo de uso:** Mezclar con el resto de sólidos y echar sobre el líquido. Calentar hasta 80 °C.  
**Aplicación:** Cualquier líquido.  
**Observaciones:** Reduce problemas de sinéresis.  
**Elaboraciones:** Salsas  
**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
1-8 g/kg

# ESPESANTES



NATURAL INGREDIENT

## Goma Guar

Agente espesante y estabilizante

 750 g 38689  6 u

 15 kg 37315\*



**Propiedades:** Produce soluciones muy viscosas y estables al integrarlo en líquidos acuosos o emulsiones.

**Modo de uso:** Mezclar en frío o caliente en líquidos acuosos con fuerte agitación.

**Observaciones:** Permite espesar y estabilizar líquidos con un alto porcentaje de grasa. La textura no se ve afectada por la presencia de sales. Es capaz de hidratarse en agua fría, aunque el aumento de temperatura ayuda a la hidratación.

**Elaboraciones:** Estabilizante en salsas, cremas, espumas, mousses y helados, en productos que deben someterse a tratamientos de esterilización a alta temperatura y en otros derivados lácteos.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
0,2-1%

### Ventajas del producto

- De origen natural. ✓
- Gran poder espesante y estabilizante. ✓
- Utilizable en frío o caliente. ✓
- Ayuda a reducir sinéresis en elaboraciones congeladas. ✓
- Permite espesar líquidos con porcentaje alto en grasas. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Pomada

Origen vegetal

 500 g 38965  6 u

 15 kg 37598\*



**Propiedades:** Espesante.

**Modo de uso:** Mezclar con el líquido y aplicar con agitación. Reposo de 6 h.

**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.

**Observaciones:** No estable en congelación.

**Elaboraciones:** Pomadas

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
200 g/kg



NATURAL INGREDIENT

## Promochi (Kuzu)

Raíz de una planta trepadora, *Pueraria lobata*

 400 g 38977  6 u



**Propiedades:** Fuerte poder espesante que da una textura gelatinosa muy translúcida y brillante. En grandes cantidades, es capaz de formar geles termoirreversibles con una textura muy glutinosa y elástica.

**Modo de uso:** Se disuelve en un líquido frío, se lleva a ebullición y se hierve durante unos 3 minutos. Adquiere una textura más densa al enfriarse.

**Observaciones:** Buen sustituto de la maicena, aplicable con todo tipo de líquidos.

**Elaboraciones:** Salsas, purés, sopas, sustitutos de la harina y el almidón. Geles termorreversibles.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
0,5-2 % como espesante  
y hasta el 10% como gelificante.

### Ventajas del producto

- De origen natural. ✓
- Textura única muy glutinosa. ✓
- Espesamiento brillante y transparente. ✓
- Capaz de formar un gel termoirreversible. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Goma Tragacanto

700 g 38693 6 u



- Propiedades:** Es resistente a medios ácidos.
- Modo de uso:** Mezclar el polvo con agua natural hasta obtener una masa espesa.
- Aplicación:** Para hacer flores de azúcar, se amasan 10 g de goma tragacanto con 250 g de fondant para facilitar el modelado. Dejar reposar durante una noche en un recipiente hermético. Cuando el fondant está seco, se endurece.
- Observaciones:** Es el sustituto natural del CMC.
- Elaboraciones:** Estabilizar salsas, sopas, helados, derivados lácteos y productos de repostería, flores de azúcar y decoración de pasteles
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
40 g/kg



## Goma Konjac

600 g 38691 6 u

3 kg 37316\* 2 u



- Propiedades:** Espesante, estabilizador, gelificante. Gran capacidad de absorción de agua.
- Modo de uso:** Disolver en frío. O disolver en frío y calentar a 80 °C. En todos los casos, agite vigorosamente. Si es posible, mezclar con los ingredientes sólidos de la receta para evitar grumos.
- Aplicación:** Cualquier líquido.
- Observaciones:** Polvo blanco-beige. Posee la capacidad de producir sinergias con varios aditivos. Sinergia con sacarosa y productos dulces. Mejora con la adición de cal. Konjac + Kappa (gel elástico termorreversible) / Konjac + xantano (gel muy elástico) / Konjac + almidón (aumento de la viscosidad que se mantiene tanto fría como caliente) / Gelatinas termoirreversibles con capacidad de adherirse a sí mismas / Mermeladas frías / Salsas y geles termo-irreversibles.
- Elaboraciones:**
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
0,5-5 g/kg



# MEJORANTE PANARIO



## Mejorante panario

zonas HR media o alta

750 g 38794 6 u



Alérgenos: Ingredientes:   Trazas:   



**Dosificación:**

Máxima autorizada = **20 g x kg** de harina

Máxima recomendable = **15 g x kg** de harina (procesos artesanos)

Mínima recomendable = **5 g x kg** de harina



## Mejorante panario

fermentaciones controladas

750 g 38793 6 u



**Propiedades:** Mezcla de harinas, antioxidante y emulsionante para reforzar los procesos de fermentación en elaboraciones artesanas de pan.  
**Modo de uso:** Mezclar con la harina.  
**Aplicación:** Mejora el color y sabor del pan, ayuda a reforzar el alveolado, aumenta la fuerza de la harina, mejora la retención de agua y gas en la masa y prolonga la conservación del pan.  
**Elaboraciones:** Todo tipo de pan

Alérgenos: Ingredientes:   Trazas:   



## Gluten de trigo

Proteína pura de trigo

650 g 38685 6 u



**Propiedades:** Proteína coagulante. Mejora la calidad de harinas con poco gluten.  
**Modo de uso:** Mezclar con la harina.  
**Elaboraciones:** También se utiliza para elaboraciones veganas como el seitán.

Alérgenos: Ingredientes:  Trazas:    



**Dosificación:**

**1 g/kg**

# GELIFICANTES

Dentro de este grupo encontramos una gama de sustancias que nos permiten elaborar gelatinas que, de hecho, se utilizan en la producción de alimentos elaborados. La mayoría son productos que se utilizaban desde tiempos inmemoriales y que ahora se han extraído y desodorizado para que no aporten ningún sabor a los geles deseados.

Lo que les diferencia, básicamente, es la textura (más blanda, más dura, más quebradiza...) y la temperatura posterior de gelificación.

La gama de gelificantes Sosa abarca desde los gelificantes puros hasta las mezclas que aprovechan al máximo las posibilidades de la gelificación y permiten las aplicaciones más especiales.



## Gelificante vegetal

Mezcla de gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas y goma garrofín

500 g 38678 6 u  
10 kg 37300\*

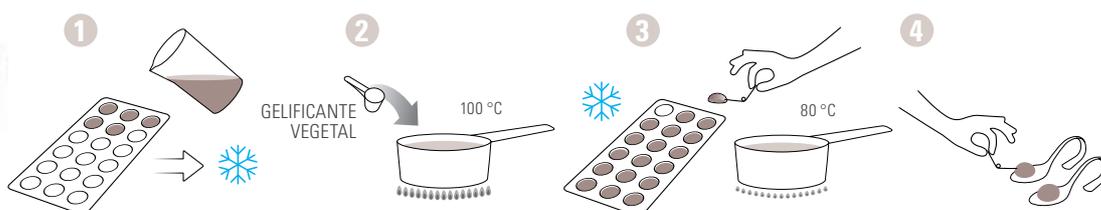


- Propiedades:** Gelificación rápida, termo-reversible entre 60-70 °C. Textura firme y elástica.
- Modo de uso:** Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.
- Observaciones:** La gelatina que forma es muy elástica, firme y de fácil manipulación. No presenta adherencia en las superficies donde se extiende. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contengan calcio.
- Elaboraciones:** Gelificados elásticos para aplicaciones dulces o saladas, que se les puede dar forma de velos o "falsa pasta" como tagliatelle, spaghetti, macarron, etc. Sin necesidad de usar harina.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
5 %

### Ventajas del producto

- Gelificación rápida. ✓
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C. ✓
- Textura muy elástica y firme. ✓
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol. ✓
- Origen vegetal. ✓



# GELIFICANTES



## Vegan mousse gelatine

Mezcla de agar agar y almidón de tapioca.  
Origen vegetal.

500 g 37857 6 u



- Propiedades:** Gelificante formulado específicamente para la gelificación de mousses veganas. Temperatura de gelificación baja 32-40 °C. Resistente a la congelación.
- Modo de uso:** Añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar entre 90 a 100 °C sin dejar de remover. Dejar enfriar entre 50-60 °C y mezclar con la parte aireante con movimientos envolventes. Verter en moldes o recipiente escogido y enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis.
- Observaciones:** Permite la gelificación de todo tipo de mousse con un amplio rango de pH. Es un producto hidrocoloide por lo que se debe aplicar siempre a la parte acuosa de la receta.  
Es recomendable aportar la parte aérea de la mousse mediante un merengue realizado con proteína vegetal, permitiendo trabajar a temperaturas elevadas y dando tiempo suficiente a la incorporación completa de la parte aireante y distribución en los recipientes deseados, antes que se produzca la gelificación.
- Elaboraciones:** Gelificación de mousses veganas de frutas y cítricos, chocolates, frutos secos o especias.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
1,5 a 2,5 %

### Ventajas frente otros gelificantes

- Gelificante vegano. ✓
- Gelificación con alto rango de pH (3,5 a 7). ✓
- Baja temperatura de gelificación. ✓
- Permite congelación sin producir sinéresis. ✓
- Forma una gelatina resistente, proporcionando un corte limpio. Agradable en boca. ✓



## Freeze veggie gel

Mezcla de gelificante, espesantes y edulcorante. Origen vegetal

500 g 38642 6 u



- Propiedades:** Gelatina de gelificación rápida, poco dulce, transparente y resistente a la congelación.
- Modo de uso:** Añadir el polvo al líquido a gelificar en frío e integrar con fuerte agitación. Calentar la mezcla a 100 °C sin dejar de remover. La gelificación se produce con descenso de la temperatura del líquido entre 40-50 °C según la composición del líquido.
- Observaciones:** Valores altos de calcio aumentan la reactividad del gelificante. Permite la gelificación de alcoholes y líquidos ácidos. Es un producto hidrocoloide por lo que no reacciona en medios grasos.
- Elaboraciones:** Encapsulación de sólidos, líquidos o texturas cremosas. Elaboración de velos y gelatinas dulces o saladas. Gelificados para interiores de mousse, pastelería o cocina en general.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
100 g/L

### Ventajas frente otros gelificantes

- Gelificación con alto rango de pH (3,5 a 7).. ✓
- Gelificación con alto rango de contenido en sólidos solubles (10 a 70 brix). ✓
- Gelificación instantánea. Alta temperatura de gelificación (40-50 °C). ✓
- Forma una gelatina resistente y elástica. Agradable en boca. ✓
- Permite congelación sin producir sinéresis. ✓





## Elastic

**Dosificación:**  
25-50 g/kg

Mezcla de goma garrofín y un carragenano

550 g 38599 6 u  
 15 kg 39414\*



**Propiedades:** Gelificante muy elástico.  
**Modo de uso:** Verter el polvo con el resto de sólidos sobre el líquido y calentar.  
**Aplicación:** Cualquier elaboración líquida.  
**Observaciones:** Resiste la congelación.  
**Elaboraciones:** Gelatinas elásticas

**Alérgenos:** Sin alérgenos



NATURAL INGREDIENT

## Agar-agar

**Dosificación:**  
0,5 – 1,5 %

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas.

500 g 37872 6 u  
 20 kg 36836\*



**Propiedades:** Gelificación lenta, termorreversible entre 70-80 °C. Textura firme, quebradiza y transparente.  
**Modo de uso:** Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a menos de 40 °C.  
**Observaciones:** Tiene como característica diferencial que la gelificación se produce aproximadamente a 40 °C, una vez gelificado, resiste temperaturas hasta 70-80 °C. Esto permite no tener que calentar todo el líquido que queramos gelificar, manteniendo así el sabor fresco. Esto también permite introducir otros elementos a la fórmula antes de su completa gelificación.  
**Elaboraciones:** Gelatinas frías y calientes. Caviar sólido, ápsics, gelatinas rallables.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

### Ventajas del producto

- Gelificación lenta. ✓
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 80 °C. ✓
- Gran transparencia. ✓
- Permite gelificar líquidos ácidos. ✓
- Origen vegetal. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Agar-agar puro

Hidrato de carbono. Tipo de alga

500 g 38447 6 u



Comparte todas las características del Agar Agar.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

# GELIFICANTES



NATURAL INGREDIENT

## Kappa

Carragenato

300 g 38690 6 u



- Propiedades:** Gelificante.
- Modo de uso:** Verter el polvo con el resto de sólidos sobre el líquido y calentar.
- Aplicación:** Cualquier elaboración líquida.
- Observaciones:** Se producen múltiples sinergias. Kappa+Konjac (gel elástico). Gelifica a partir de 60 °C.
- Elaboraciones:** Gelatinas frías / Espumas
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
1-10 g/kg



NATURAL INGREDIENT

## Pro-pannacotta (lota)

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas

800 g 38970 6 u

3,5 kg 37624\* 2 u



- Propiedades:** Gelificación rápida, termorreversible entre 60-70 °C. Textura blanda y elástica.
- Modo de uso:** Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.
- Observaciones:** La gelatina que forma se vuelve fluida si se le aplica agitación y posteriormente vuelve a adquirir la forma original de gelatina. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contengan calcio.
- Elaboraciones:** Cuajados tipo flan, pannacotta, pudding sin la adición de huevo. Gelatinas bebibles. Royales.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
0,5-1,5 %

### Ventajas del producto

- Gelificación rápida. ✓
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C. ✓
- Textura blanda y cremosa. ✓
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol. ✓
- Origen vegetal. ✓



NATURAL INGREDIENT

## Goma Gellan

Gelificante que se obtiene por fermentación de una bacteria (*Sphingonomas Elodea*)

500 g 38697 6 u

10 kg 37314\*



- Propiedades:** Gelificación rápida, Resiste muy bien altas temperaturas sin fundirse. Se obtiene una textura firme, quebradiza y transparente.
- Modo de uso:** Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene rápidamente entre 70-80 °C.
- Observaciones:** Tienen la capacidad formar gelatinas muy resistentes a altas temperaturas sin fundirse, esto permite poder usarla para rellenos horneables o gelificados muy calientes.
- Elaboraciones:** Gelatinas resistentes al calor, rellenos de bizcocho y bollería.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
1-2 %

### Ventajas del producto

- Gelificación rápida. ✓
- Gelatina muy resistente a altas temperaturas. ✓
- Gran transparencia. ✓
- Permite gelificar líquidos ácidos. ✓
- Origen vegetal. ✓



## Metilgel

Metilcelulosa, derivada de la celulosa de los vegetales

300 g 38818 6 u

6 kg 37464\*



**Propiedades:** Gel en caliente.

**Modo de uso:** Hidratar en frío, dejar reposar hasta que la mezcla alcance los 4 °C y aplicar calor.

**Aplicación:** Cualquier mezcla líquida o semilíquida.

**Observaciones:** Resiste la congelación.

**Elaboraciones:** Aires / Espumas / Gnocchi / Espaguetis / Aglutinados

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación (caliente):** 15 g/kg efecto espuma

**Dosificación (frío):** 20 g/kg espesante

**Dosificación (caliente):** 30 g/kg aglutinados

**Dosificación (caliente):** 20 g/kg gelificante



## Gelburger

Mezcla de alginato, calcio y sales retardantes.

500 g 37873 6 u

20 kg 36837



**Propiedades:** Efecto aglutinante, gelificante termo irreversible.

**Modo de uso:** Para terrinas o aglutinados, espolvorear Gelburger sobre los elementos sólidos ligeramente humedecidos, mínimo un 10% de líquido acuoso en relación a los sólidos para hidratar el producto correctamente y activar su efecto gelificante. Formar y dejar gelificar. Para gelatinas termoirreversibles, incorporar el Gelburger en el líquido a gelificar con fuerte agitación, verter en el molde deseado y dejar gelificar. La gelificación se produce generalmente pasados unos 20 minutos después de hidratar el Gelburger. La hidratación completa se produce a las 24 horas. Dependiendo del medio y el tiempo de gelificación, la dureza de la gelatina puede variar.

**Aplicación:** Cualquier alimento.

**Observaciones:** Puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil.

**Elaboraciones:** Hamburguesas, terrinas, carpaccios, gelatinas termoirreversibles.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:** 1-4 % o 10-40 g/kg

### Ventajas del producto

- Aglutinante de origen vegetal. ✓
- Gelificación termoirreversible. ✓
- Gelificación firme y elástica. ✓
- No aporta sabor. ✓



# PECTINAS HM

## PECTINAS DE ALTO METOXILO (HM)

Estas pectinas en solución acuosa dan origen a suspensiones de elevada viscosidad formando geles fuertes y cohesivos. Este tipo de pectinas son termorresistentes.

### CONDICIONES DE GELIFICACIÓN

- Pueden formar un gel solo si el contenido de sólidos solubles totales (TSS) (Brix) es igual o superior al 60% con un máximo de 80%.
- El pH necesario para que gelifique se debe situar entre 2,0 y 3,5.



NATURAL INGREDIENT

## Pectina Jaune

Pectina de alto metoxilo (HM)  
con sales retardantes

500 g 38894 6 u

4 kg 39412\* 2 u

20 kg 37560\*



**Propiedades:** Este tipo específico de pectina tiene una temperatura de cuajado baja en comparación con la pectina estándar y por lo tanto ofrece ventajas significativas en la manipulación y producción de la confitería. Es un agente gelificante en un medio ácido y con alto contenido de azúcar: TSS > 55%, pH = 3,1 - 3,8.

**Modo de uso:** Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

**Aplicación:** Especialmente indicado para la fabricación de productos de confitería con o sin pulpa, a una dosis de 1-2%.

**Observaciones:** La gelificación se produce mediante la adición de ácido en solución como etapa final después de la cocción. Termoirreversible.

**Elaboraciones:** Gominolas, *pâte de fruit* y rellenos horneables.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



GOMINOLAS

1-2%



PÂTE DE FRUIT

1-2%



RELLENO HORNEABLE

1-2%



RECETA



## Pectina rapid set

Pectina de alto metoxilo (HM)  
obtenida de la piel de cítricos

500 g 38899 6 u

2 kg 37562\* 4 u



**Propiedades:** Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas, a una dosis de 0,3 a 0,50% según la formulación y la textura requerida.

**Modo de uso:** Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

**Aplicación:** pH adecuado: 3,1-3,5.  
Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

**Observaciones:** Termoirreversible.

**Elaboraciones:** Mermeladas con elementos en suspensión, gelificados rápidos y rellenos horneables.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



MERMELADA

0,3-0,5%



PÂTE DE FRUIT

0,5-1%



RELLENO HORNEABLE

0,5-1%



RECETA

# PECTINAS HM



## Pectina medium rapid set

Pectina de alto metoxilo (HM)  
obtenida de la piel de cítricos

500 g 38897 6 u

2 kg 37561\* 4 u



**Propiedades:** Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de mermeladas a una dosis de 0,5 a 1,5% mínimo 64% de sólidos, según la formulación y a la textura requerida.

**Modo de uso:** Mezclar la pectina con el azúcar. Incorporar a la pulpa con fuerte agitación. Llevar a ebullición y añadir el ácido.

**Aplicación:** pH adecuado: 3,1-3,5.  
Mínimo un 50% azúcar añadido + ácido.

**Observaciones:** Termoirreversible

**Elaboraciones:** Mermeladas tradicionales, gelificados en cuadro y rellenos horneables.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



PÂTE DE FRUIT

MERMELADA

1-1,5%

0,5-1%



RELLENO HORNEABLE

0,5-1%



RECETA



## Pectina slow set

Pectina de alto metoxilo (HM)

500 g 38900 6 u

2 kg 37563\* 4 u



**Propiedades:** Pectina HM de cítricos.

**Modo de uso:** Es un espesante y/o gelificante (en presencia de azúcar y ácido) especialmente indicado para la fabricación de *pâte de fruit* en molde y rellenos horneables, a una dosificación de 0,5 a 1,5% según la formulación y la textura requerida.

**Aplicación:** pH adecuado: 3,1-3,5.  
Mínimo un 50% azúcar añadido.

**Observaciones:** Termoirreversible.

**Elaboraciones:** Gelificados en molde y rellenos horneables.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



PÂTE DE FRUIT

RELLENO HORNEABLE

0,5-1,5%

0,5-1,5%



RECETA



# PECTINAS LM

## PECTINAS DE BAJO METOXILO (LM)

La familia de las pectinas LM se divide en LMC (bajo metoxilo convencionales) y LMA (bajo metoxilo amidadas). Son tixotrópicas. Después de un proceso de mixeado en frío, vuelven a gelificar. Según la dosificación y temperatura de hidratación actúan como espesantes.

### CONDICIONES DE GELIFICACIÓN

- Forman un gel solo en presencia de iones de Calcio (Ca<sup>++</sup>).
- Pueden gelificar con valores bajos de sólidos solubles (Brix) y un rango de pH muy amplio.



## Pectina nappage X58

Pectina de bajo metoxil amidada (LMA) con sales retardantes y calcio

500 g 38898 6 u



**Propiedades:** Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de glaseados gelificantes a una dosis de 1 a 1,50% según la formulación y la textura requerida.

**Modo de uso:** Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición.

**Aplicación:** Productos lácteos o ricos en calcio.

**Observaciones:** Termorreversible entre 40 a 60 °C.

**Elaboraciones:** Glaseados cálcicos y/o bajos en azúcar. Cremas y cremosos.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

### Dosificación:



NAPPAGE  
1,3-1,5%

CREMOSO  
1-1,3%



CREMA  
1-1,3%



RECETA



## Pectina Fruit NH

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con sales y calcio

500 g 37850 6 u

20 kg 36822\*



**Propiedades:** Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de brillos gelificantes. Con pulpa de fruta a una dosis de 0,5-2% según la formulación y la textura requerida.

**Modo de uso:** Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición y añadir el ácido.

**Aplicación:** pH adecuado: 3,5-3,7.

Mínimo un 40% de azúcar añadido + ácido.

**Observaciones:** Termorreversible entre 40 a 60 °C.

**Elaboraciones:** Nappage neutros ácidos o en base fruta, gelificados bajos en azúcar Termorreversibles. Cremas.

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

### Dosificación:



NAPPAGE  
NEUTRO  
0,5-1%

NAPPAGE  
1,5-2%



GELIFICADO  
INTERIOR  
1,5-2%

CREMA  
1,5-2%



RECETA

# PECTINAS LM



## Pectina 325 NH 95

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA)

500 g 38892 6 u

15 kg 39413\*



**Propiedades:** Pectina LM amidada.

**Modo de uso:** Es un espesante y/o gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la fabricación de preparados de frutas a una dosis de 0,50 a 1,50% según la formulación y la textura requerida.

**Aplicación:** Productos ácidos o frutas ricas en calcio.

**Observaciones:** Termorreversible entre 40 a 60 °C.

**Elaboraciones:** Mermeladas de frutas bajas en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos. Lácteos o de fruta bajos en azúcar.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



## Pectina Low Sugar

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con calcio añadido

500 g 38895 6 u



**Propiedades:** Es un espesante y/o gelificante especialmente indicado para la fabricación de frutas.

A una dosis de 0,5 a 1,5% según la formulación y la textura requerida.

**Modo de uso:** Aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición. Añadir el ácido.

**Aplicación:** Frutas en general y productos ricos en calcio. No requiere un mínimo de azúcar añadido.

**Observaciones:** Termorreversible entre 40 a 60 °C.

**Elaboraciones:** Mermeladas de fruta baja en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



**CREMOSO**  
1-1,3%



## Pectina Acid Free

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con calcio añadido

500 g 38893 6 u



**Propiedades:** Es un espesante especialmente indicado para la fabricación de productos lácteos y fermentados. Con una dosificación de 0,5-2%, produce, después del almacenamiento, elaboraciones lácteas fraguadas o agitadas con una consistencia mejorada.

**Modo de uso:** Mezclar con el azúcar y aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición.

**Aplicación:** Productos lácteos o medios que contengan calcio.

**Observaciones:** Sin sinéresis. Termorreversible entre 40 a 60 °C.

**Elaboraciones:** Gelificación de productos lácteos y fermentados bajos en grasa, estabilización de cremas, gelificados sin presencia de ácido.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 Dosificación:



**GELATINA**  
1,5-2%



# APLICACIONES PECTINAS

TEXTURAS

TIPO	FUSIÓN	PECTINA	MERMELADAS				PÂTE DE FRUIT Y GELIFICADOS				
			<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,5	SÓLIDOS EN SUSPENSIÓN	<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,5	NO LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE
HM	TERMO IRREVERSIBLE	 JAUNE	●	● pH<3,5	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60%
		 SLOW SET	●	● pH<3,5	●	●	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>60%
		 MEDIUM RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55%
		 RAPID SET	●	● pH<3,5	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	● pH <3,8	●	●	● pH<3,5 Brix>55%
LMA	TERMORREVERSIBLE (40-60 °C)	 NH	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		 ACID FREE	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		 LOW SUGAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		 NAPPAGE X58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		 325 NH 95	●	●	●	●	●	●	●	●	● + CALCIO

 <b>GLASEADOS</b>			 <b>RELLENOS HORNEABLES</b>					 <b>CREMOSOS Y CREAMAS</b>			
FRUTAS	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	<60% AZÚCARES	>60% AZÚCARES	NO ÁCIDAS pH>3,8	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	FRUTAS	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	
●	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>55%	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	● pH<3,5 Brix>60%	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	● + CALCIO	●	●	●	●	●	●	●	● + CALCIO	

# GELIFICANTES ESFERIFICACIÓN

## TEXTURAS

### ESFERIFICACIÓN

La esferificación es una técnica de gelificación que permite encapsular contenidos líquidos dentro de un gel fino, simulando temas, caviars etc. Su espectacularidad junto con la explosión de sabor que provoca en boca han convertido ya esta innovación en un clásico de la pastelería y la cocina modernas.

#### ESFERIFICACIÓN DIRECTA

Para elaborar la esferificación directa se utilizan básicamente tres baños:

- En el primero pondremos el producto que queramos esferificar junto con **Alginat**. Aplicaremos *túmix*, dejándolo en reposo hasta la total pérdida de aire. Se debe tener en cuenta el nivel de acidez del producto: si tiene un pH inferior a 4 en este mismo baño pondremos citrato sódico (**Kit pH**) en la medida justa. Si nos excedemos daremos mal sabor al producto.
- En el segundo baño con **Clorur**. Se pondrán de 5 a 8 g por litro, dependiendo del tamaño de la esfera. La reacción del **Alginat** se produce al entrar en contacto con el baño de **Clorur**, formando una capa que se irá gelificando hacia su interior. Cuanto más tiempo transcurra dentro del baño más gelificada quedará, hasta gelificarse por completo.
- En el tercer y último baño pondremos agua, que se destinará a la limpieza de las esferas, básicamente para eliminar el mal sabor que produce el cloruro cálcico.

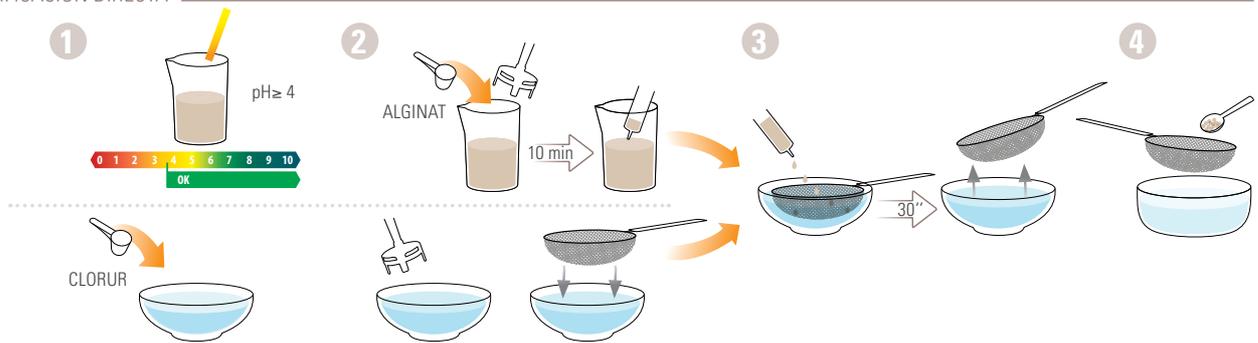
#### ESFERIFICACIÓN INVERSA

Aquellos líquidos que por naturaleza propia contienen calcio, como los lácteos, se han de esferificar de forma inversa, es decir, invirtiendo los dos primeros baños. Lo mismo ocurrirá con productos a los que se les añada **Gluconolactat**.

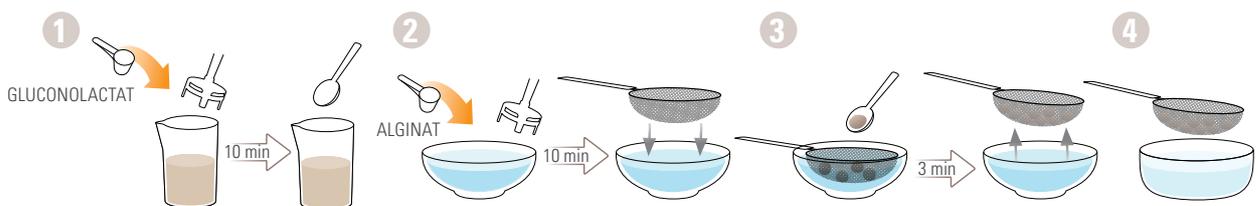
Se trabaja igualmente con tres baños:

- En el primero pondremos el producto con calcio propio o con **Gluconolactat**. Si el producto no tiene la densidad apropiada pondremos a razón de 6 g de Gelespesa (2 g xantana) por kilo, a fin de conseguir el peso suficiente para que la esfera que formemos pueda sumergirse dentro del segundo baño.
- En el segundo baño pondremos un litro de agua mineral (sin calcio) con 5 g de **Alginat**.
- En el tercer y último baño pondremos agua sola para limpiar las esferas.
- Gracias a la inversión de baños se obtiene una esfera que siempre queda líquida por dentro, ya que la capa que se forma gelifica hacia fuera.

#### ESFERIFICACIÓN DIRECTA



#### ESFERIFICACIÓN INVERSA



### Kit pH

Citrato de sodio y tiras reactivas

750 g 38546 6 u



El citrato sódico, producto proveniente de la fruta, es componente esencial de la mayoría de las bebidas refrescantes, a las que aporta un toque ácido y potencia el sabor.

Se utiliza como antioxidante y, sobre todo, en el caso de la esferificación, como corrector de pH, rebajando la acidez.

**Propiedades:** Incrementa el pH (de ácido a básico).

**Modo de uso:** Mezclar con el líquido al cual se le desee aumentar el pH.

**Aplicación:** Mezclas para la elaboración de la esferificación directa.

**Observaciones:** Se incorpora rápidamente al medio.

**Elaboraciones:** Esferificación directa

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
según valor de pH

Tabla de dosificación de Kit pH para alcanzar el valor de pH óptimo del producto a esferificar

valor inicial de pH	dosificación de Kit pH
2,5	0,85 g/100 g
3	0,3 g/100 g
3,5	0,1 g/100 g
4-5	valor idóneo



## Alginat

Alginato de sodio

**Dosificación:**  
5 g/kg

750 g 38467\* 6 u 10 kg 37097



Producto proveniente de diferentes tipos de algas (Fucus, Laminaria, Macrocrystis...). Tiene la peculiaridad de formar geles en presencia de calcio. Como con cualquier hidrocólide, necesita una parte de agua para hidratarse.

**Propiedades:** Gelificante cuando interactúa con medios cálcicos.

**Modo de uso:** Para esferificación directa, mezclar con la elaboración deseada.

Para esferificación inversa, mezclar en el baño de agua.

**Aplicación:** Cualquier líquido con un pH  $\geq 4$  y con un contenido en agua superior al 80% (esferificación directa).

**Observaciones:** Por sí sólo actúa como espesante. Utilizar siempre agua mineral para la esferificación inversa. En medios grasos presenta problemas de disolución. En medios grasos encuentra incompatibilidades. En medios alcohólicos ofrece problemas dependiendo del grado de alcohol y la falta de agua.

**Elaboraciones:** Esferificación directa / Esferificación inversa

**Alérgenos:** Sin alérgenos



## Clorur

Cloruro de sodio

**Dosificación:**  
8-10 g/kg

750 g 38548 6 u



En la técnica de la esferificación se utiliza para provocar la reacción del Alginat.

**Propiedades:** Sal cálcica.

**Modo de uso:** Mezclar el cloruro con el agua mineral.

**Aplicación:** Baño para la elaboración de esferificación directa.

**Elaboraciones:** Esferificación directa

**Alérgenos:** Sin alérgenos



## Gluconolactat

Gluconato cálcico y lactato cálcico

**Dosificación:**  
20 g/kg

500 g 38683 6 u 10 kg 37304\*



Mezcla de dos sales que nos permiten incorporar calcio a un medio sin aporte de sabor. Nos ayuda a aportar el calcio suficiente a un líquido para que reaccione con el Alginat y pueda esferificarse.

**Propiedades:** Enriquecedor de calcio.

**Modo de uso:** Incorporar a la mezcla que deseemos enriquecer.

**Aplicación:** Mezclas para la esferificación inversa pobres en calcio.

**Observaciones:** Totalmente insípido.

**Elaboraciones:** Esferificación inversa

**Alérgenos:** Sin alérgenos

# ESFERAS DE CAVIAR AOVE



## Esferas de caviar de aceite de oliva virgen extra

50 g 39181 6 u 180 g 39180 6 u



**Alérgenos:** Sin alérgenos



# CREMAS



## Crema pastelera Hot en polvo

Azúcar, almidón, yema liofilizada,  
aromas y colorante

750 g 39418 2 u



- Propiedades:** Producto en polvo para la elaboración de crema pastelera.  
**Modo de uso:** Disolver el polvo con la leche. Llevar a ebullición sin dejar de remover.  
**Aplicación:** Leche entera.  
**Observaciones:** Polvo de color anaranjado y aromatizado. Es congelable.  
**Elaboraciones:** Crema pastelera.

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
250 g/L de leche



## Crema pastelera Cold en polvo

Mezcla de azúcares, almidón, yema  
liofilizada, aromas y colorante

5 kg 39417 2 u



- Propiedades:** Producto en polvo para la elaboración de crema pastelera en frío.  
**Modo de uso:** Disolver el polvo en la leche con fuerte agitación. No es necesario calentar.  
**Aplicación:** Leche entera.  
**Observaciones:** Polvo de color anaranjado y aromatizado. Es congelable.  
**Elaboraciones:** Crema pastelera en frío.

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
250 g/L de leche



# GELATINAS LÍQUIDAS



## Gelatina de manzana

 **Dosificación:**  
qs

Preparado de zumo de manzana, azúcar, carragenano y conservante

 3 kg 37292  2 u



**Propiedades:** Abrillantador tradicional.

**Modo de uso:** Calentar ligeramente la gelatina hasta que se funda. Aplicar por encima del producto directamente o con pincel.

**Aplicación:** Croissant, pasteles, bandas de fruta, mousse...

**Observaciones:** Ligeramente sabor a manzana. 65 °Bx. Termorreversible. Evita la oxidación de frutas ya que las aísla del aire.

**Elaboraciones:** Acabado brillante de croissant y de elaboraciones de repostería y pastelería en general.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



## Gelatina neutra en frío

 **Dosificación:**  
qs

Preparado de agua, azúcar, pectina, xantana y conservante

 5 kg 34379  2 u



**Propiedades:** Abrillantador de pastelería y bollería.

**Modo de uso:** Calentar ligeramente la gelatina hasta que se funda. Aplicar por encima del producto directamente o con pincel.

**Aplicación:** Pasteles, bandas de fruta, mousse...

**Observaciones:** Sabor neutro. 65 °Bx. Termorreversible. Evita la oxidación de frutas ya que las aísla del aire.

**Elaboraciones:** Acabado brillante de elaboraciones de repostería y pastelería en general.

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



## Nappage neutro concentrado

 **Dosificación:**

**En caliente,** mezclar 1 kg de producto con 750 g de agua o pulpas de frutas y aplicar con pincel. **En frío,** mezclar 1 kg de producto con 1 kg de agua o pulpas de frutas. **En pistola,** mezclar 1 kg de producto con 500 g de agua o pulpas de frutas

Preparado concentrado con zumo de manzana, pectina, azúcares, y conservante

 1,5 kg 39416  4 u

 13 kg 37822\*



**Propiedades:** *Nappage* para productos de pastelería.

**Modo de uso:** Mezclar con la misma proporción de agua o pulpas y calentar a 90 °C. Dejar enfriar ligeramente antes de nappar.

**Aplicación:** Acabado *nappage* de pastelería en general.

**Observaciones:** Da un secado rápido y brillo perfecto. Es congelable.

**Elaboraciones:** Para decoraciones con frutas, aromas y colorantes en bañados y coberturas de pastelería y repostería

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

# GELATINAS DE ORIGEN ANIMAL TRADICIONALES INSTANTÁNEAS EN CALIENTE

Termorreversibles entre 35 y 40° Congelables Temperatura gelificación <15  
Solubilidad a 45° Gel blando y flexible



1 u ≈ 2 g

## Gelatina hojas Plata 180

Gelatina de origen animal cerdo

2 kg 37295

Sin alérgenos



**180 BLOOM**

Dosificación: 5-10 u/kg 10-20 g/kg  
Velocidad gelificación: Lenta

Hidratar en agua fría unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta total disolución. Actúa en 20 min. aprox.

*pannacotta*



1 u ≈ 2,3 g

## Gelatina hojas Oro 230

Gelatina de origen animal cerdo

2 kg 37294

Sin alérgenos



**230 BLOOM**

Dosificación: 5-10 u/kg 10-20 g/kg  
Vel. gelificación: Rápida

Hidratar en agua fría unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta total disolución. Actúa en 20 min. aprox.

*gelatina*



1 u ≈ 1,8 g

## Gelatina hot en polvo

Gelatina de origen animal cerdo

500 g 37859 6 u

2,3 kg 36830\* 2 u

10 kg 36831\*

Alérgenos: Ingredientes: 502



**220 BLOOM**

Dosificación: 8-16 g/kg  
Velocidad gelificación: Media

Se disuelve en caliente con fuerte agitación.

*caliente frío*



1 u ≈ 1,8 g

## Gelatina de vacuno

Gelatina de origen animal vacuno

750 g 38670 6 u

3,5 kg 37291\* 2 u

Sin alérgenos



**220 BLOOM**

Dosificación: 8-16 g/kg  
Velocidad gelificación: Media

Se disuelve en caliente con fuerte agitación.

*marshma*



*espuma*



1 u ≈ 1,2 g

## Gelatina de pescado

Gelatina de origen animal pescado

500 g 38671 6 u

10 kg 37293\*

Alérgenos: Ingredientes: 503



**250 BLOOM**

### GRADOS BLOOM

Medida de fuerza requerida para deprimir un cilindro de 12,7 mm de diámetro en la superficie de un gel de gelatina elaborado, enfriando una solución de 6,67% a 10 °C durante 17 h.

### PODER DE GELIFICACIÓN Y BLOOMS

Relación de equivalencia en gramos de dos gelatinas según sus poderes de gelificación en grados Bloom

260	0,48	0,55	0,62	0,67	0,73	0,78	0,83	0,87	0,91	0,96	1
240	0,5	0,58	0,64	0,7	0,76	0,81	0,86	0,91	0,95	1	1,04
220	0,52	0,6	0,67	0,73	0,79	0,85	0,9	0,95	1	1,04	1,08
200	0,56	0,63	0,7	0,77	0,83	0,89	0,94	1	1,04	1,09	1,14
180	0,57	0,67	0,74	0,81	0,88	0,94	1	1,05	1,1	1,15	1,2
160	0,61	0,71	0,8	0,86	0,93	1	1,06	1,11	1,17	1,22	1,27
140	0,65	0,75	0,84	0,92	1	1,06	1,13	1,19	1,25	1,3	1,36
120	0,71	0,82	0,91	1	1,08	1,15	1,22	1,29	1,35	1,41	1,47
100	0,78	0,9	1	1,09	1,18	1,26	1,34	1,41	1,48	1,55	1,61
80	0,87	1	1,1	1,22	1,32	1,41	1,5	1,58	1,66	1,73	1,8
60	1	1,15	1,29	1,41	1,53	1,63	1,73	1,82	1,91	2	2,08
	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260

# GELATINAS DE ORIGEN ANIMAL INSTANTÁNEAS EN FRÍO



Termorreversibles entre 35 y 40° Congelables Temperatura gelificación <15  
Solubilidad frío con fuerte agitación o mezclando en caliente Gel blando y flexible

*esponja*



**180 BLOOM**

Dosificación: **30-60 g/kg** Velocidad gelificación: **Rápida**  
Aplicar en frío. Actúa en 20 min. aprox.

1 u ≈ 6 g



**Instangel**

Gelatina de origen animal cerdo

500 g 38734 6 u  
10 kg 39411\*



Sin alérgenos



*interior  
mousse*



**180 BLOOM**

Dosificación: **30-50 g/kg** Velocidad gelificación: **Muy rápida**  
Aplicar en frío. Actúa en 10 min. aprox.

1 u ≈ 5 g



**Instangel fast**

Gelatina de origen animal cerdo

400 g 39122 6 u  
10 kg 37814\*



Sin alérgenos



*crema*



*mousse*



**220 BLOOM**

Dosificación: **20-45 g/kg** Velocidad gelificación: **Rápida**  
Se disuelve en frío con fuerte agitación.

1 u ≈ 4,5 g



**Instangel beef**

Gelatina de origen animal buey

500 g 39121 6 u



Alérgenos: Ingredientes:



*flow*

*aspic*



## TABLA RÁPIDA EQUIVALENCIAS GELATINAS DE ORIGEN ANIMAL

Gelatina hojas Plata 180 (hoja)*	Gelatina hojas Oro 230 (hoja)*	Gelatina hot en polvo (g) *	Gelatina vacuno (g) *	Gelatina pescado (g) *	Instangel (g)	Instangel fast (g)	Instangel beef (g)		
1	2	1,15	2,3	1,8	1,8	1,2	6	5	4,5
2	4	2,3	4,6	3,6	3,6	2,4	12	12	9
3	6	3,45	6,9	5,4	5,4	3,6	18	18	12,5
4	8	4,6	9,2	7,2	7,2	4,8	24	24	18
5	10	5,75	11,5	9	9	6	30	30	22,5
6	12	6,9	13,8	10,8	10,8	7,2	36	36	27
7	14	8,05	16,1	12,6	12,6	8,4	42	42	31,5
8	16	9,2	18,4	14,4	14,4	9,6	48	48	36
9	18	10,35	20,7	16,2	16,2	10,8	54	54	40,5
10	20	11,5	23	18	18	12	60	60	45

### \* Masa de gelatina

Mezclar la gelatina en polvo con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo 20 min. para conseguir una masa de gelatina. Se conserva 3 días a 5 grados.

\*Consultar disponibilidad

# ESTABILIZANTES NEUTROS PUROS PARA HELADOS

Los estabilizantes para helados o sorbetes son mezclas complejas de espesantes, emulsionantes, gelificantes y aireantes que nos aportan texturas de helado o sorbete perfectas con gran facilidad de aplicación. Siempre con el máximo respeto al sabor que se quiere texturizar.

## Procrema 5 neutro caliente

Mezcla de estabilizantes y emulsionantes

600 g 38971 6 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Sin alérgenos

PAC	POD
0%	0%

**Dosificación:**  
5 g/kg

Componentes para helado crema:

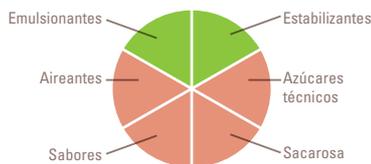
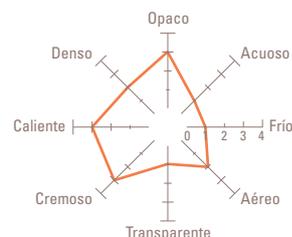


Diagrama de atributos:



## Procrema 5 Bio caliente

Mezcla de estabilizantes para elaboraciones ecológicas.

700 g 39410 6 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.

**Observaciones:** Apto para veganos.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Sin alérgenos



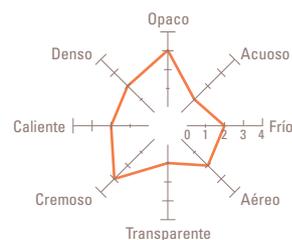
PAC	POD
0%	0%

**Dosificación:**  
5 g/kg

Componentes para helado crema:



Diagrama de atributos:



## Procrema 15 frío/caliente Natur

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y aireantes

3 kg 37631 2 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Ingredientes: Trazas:

PAC	POD
0%	4,6%

**Dosificación:**  
15 g/kg

Componentes para helado crema:

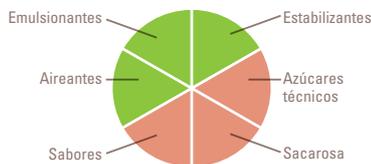
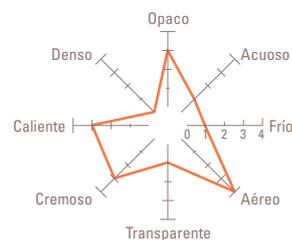


Diagrama de atributos:



# ESTABILIZANTES BASES NEUTRAS PARA HELADOS

## Procrema 50 caliente

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 37632 2 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base base cremosa.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
66%	42%

**Dosificación:**  
50 g/kg

Componentes para helado crema:

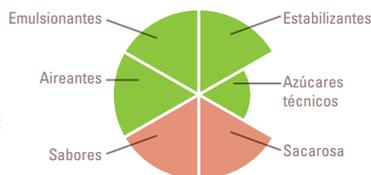
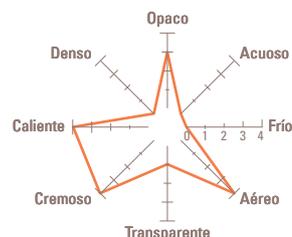


Diagrama de atributos:



## Procrema 50 frío

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 37634 2 u

15 kg 37633\*



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Ingredientes:

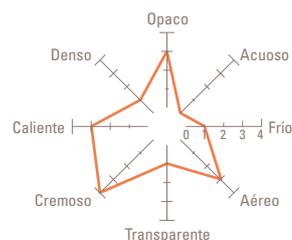
PAC	POD
66%	42%

**Dosificación:**  
50 g/kg

Componentes para helado crema:



Diagrama de atributos:



## Procrema 80 Basic

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, proteínas y azúcares

3 kg 37635\* 2 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Disolver en frío con fuerte agitación.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida a base de lácteos.

**Observaciones:** Polvo blanco. Una vez mezclado con el líquido, es mejor dejar reposar durante 8 horas antes de que se congele.

**Elaboraciones:** Helados lácteos. Helados fríos o pasteurizados.

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
93%	40%

**Dosificación:**  
80 g/kg

Componentes para helado crema:

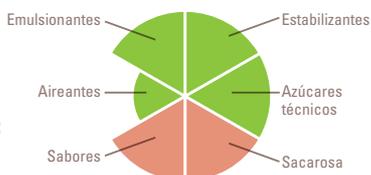
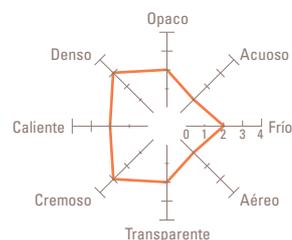


Diagrama de atributos:



# ESTABILIZANTES BASES NEUTRAS PARA HELADOS

TEXTURAS

HELADOS DE CREMA

## Procrema 100 caliente

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos para la elaboración de helados pasteurizados

3 kg 37626 2 u  
15 kg 37625\*



**Propiedades:** Estabilizantes para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base crema.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
98%	42%

**Dosificación:**  
100 g/kg

Componentes para helado crema:

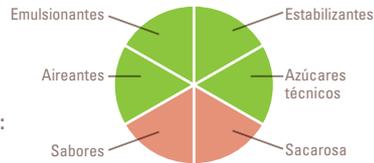
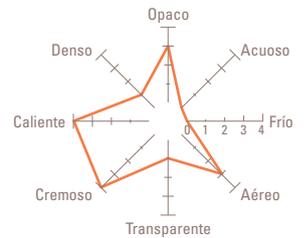


Diagrama de atributos:



## Procrema 100 frío

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 37629 2 u  
15 kg 37628\*



**Propiedades:** Estabilizantes para helados.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base cremosa.

**Elaboraciones:** Helados

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
82%	35%

**Dosificación:**  
100 g/kg

Componentes para helado crema:

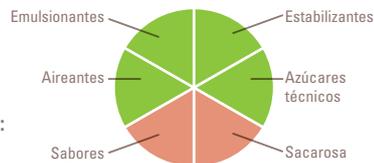
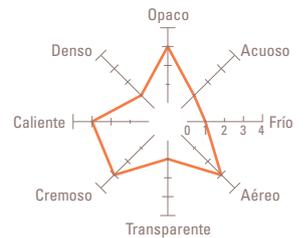


Diagrama de atributos:



## Procrema 100 fred/calent Natur

Mezcla de estabilizantes, espesantes, proteínas, fibras y azúcares para estabilizar helados de forma natural tanto en frío como en caliente.

3 kg 37627 2 u  
15 kg 37630\*



**Propiedades:** Ayuda a estabilizar helados de manera fácil y directa, aportando un 10% de sólidos a la receta.  
**Modo de uso:** Mezclar en frío o en caliente (Max. 80 °C) en cualquier líquido con fuerte agitación.

**Observaciones:** Para el buen equilibrio del helado es necesario incorporar aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa.

**Elaboraciones:** Helados con base láctea o acuosa. Elaborados en frío o pasteurizados.

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
82%	35%

**Dosificación:**  
10% En relación a la parte acuosa de la receta de helado.

Componentes para helado crema:

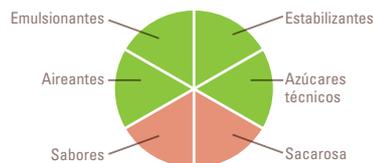
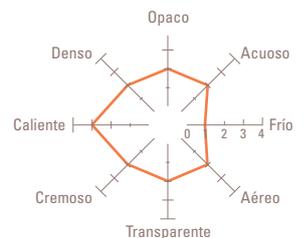


Diagrama de atributos:



### Ventajas del producto

- Origen natural. ✓
- Fácil formulación. ✓
- Utilizable en frío o caliente. ✓
- Gran estabilidad del helado. ✓
- Mejora la emulsión del helado. ✓

NATURAL INGREDIENT

# ESTABILIZANTES BASES COMPLETAS PARA HELADOS

## Procrema sugar free caliente

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y polioles

3 kg 37638\* 2 u



**Propiedades:** Estabilizante para helados.  
**Modo de uso:** Disolver en frío con una fuerte agitación. Pasteurizar.

**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida, base láctea.

**Observaciones:** Polvo blanco. Una vez mezclado con líquido, se tiene que calentar a 80 °C para que actúe y es conveniente madurar la mezcla durante 8 horas antes de helar.

**Elaboraciones:** Helados con base cremosa

**Alérgenos:** Ingredientes: - Trazas:

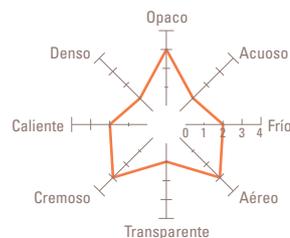
PAC	POD
109%	59%

**Dosificación:**  
300 g/kg

Componentes para helado crema:



Diagrama de atributos:



## Procrema completo frío

Mezcla completa de estabilizantes, emulsionantes, grasas, leche y azúcares

2,8 kg 37673 2 u



**Propiedades:** Estabilizante completo para helados.

**Modo de uso:** Disolver en frío con una fuerte agitación, no calentar.

**Aplicación:** Mezclar con pulpas, agua con pasta concentrada o zumo para conseguir el sabor deseado.

**Observaciones:** Polvo blanco. Una vez mezclada con el líquido es conveniente madurar la mezcla durante 8 horas antes de helar.

**Elaboraciones:** Todo tipo de helados cremosos

**Alérgenos:** Ingredientes:

PAC	POD
72%	53%

**Dosificación:**  
300 g/kg  
(Pulpas o zumos)

Componentes para helado crema:

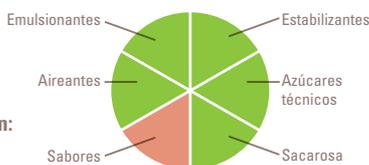
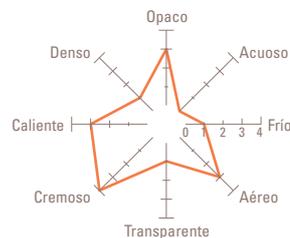


Diagrama de atributos:



## Mix helado líquido neutro

Mezcla a base de leche, nata, azúcares y emulsionantes

10 kg 36872\* 12 u



**Propiedades:** Producto líquido preparado base para la elaboración de helados.

**Modo de uso:** Helar en la heladera. Conservar a -18 °C.

**Aplicación:** Mezclar con pasta concentrada Sosa para aportar el sabor deseado.

**Observaciones:** Líquido blanco.

**Elaboraciones:** Helados base cremosa

**Alérgenos:** Ingredientes: Trazas:

PAC	POD
20%	19%

**Dosificación:**  
Utilizar directamente o mezclar con 50 g de pastas para helado Sosa

Componentes para helado crema:

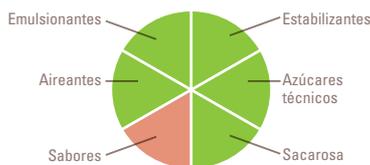
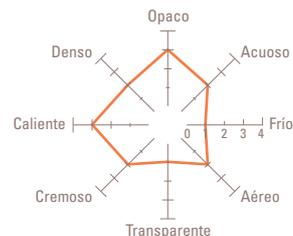


Diagrama de atributos:



\*Consultar disponibilidad



# ESTABILIZANTES NEUTROS PUROS PARA SORBETES

TEXTURAS

HELADOS DE FRUTAS

## Prosorbet 5 neutro caliente

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y aireantes

500 g 38982 6 u



PAC	POD
41%	18%

Dosificación:  
5 g/kg

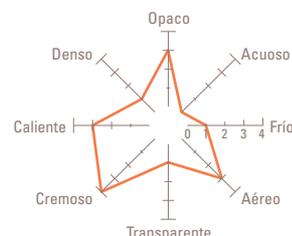
- Propiedades:** Estabilizantes para sorbetes.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.  
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Ingredientes:

Componentes para sorbete:



Diagrama de atributos:



## Prosorbet 5 frío/caliente Natur francés

Mezcla de estabilizantes

500 g 38980 6 u

3 kg 37646\* 2 u



PAC	POD
102%	44,4%

Dosificación:  
5 g/kg

- Propiedades:** Estabilizantes para sorbetes.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.

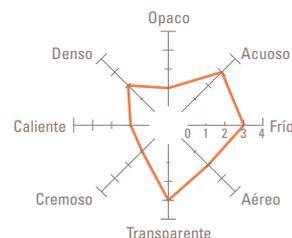
**Observaciones:** Apto para veganos.  
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

Componentes para sorbete:



Diagrama de atributos:



## Prosorbet 5 frío/caliente Natur

Mezcla de estabilizantes y emulsionantes

500 g 38981 6 u

3 kg 37647 2 u



PAC	POD
6,5%	3%

Dosificación:  
5 g/kg

- Propiedades:** Estabilizantes para sorbetes.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.

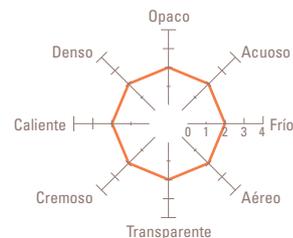
**Observaciones:** Apto para veganos.  
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

Componentes para sorbete:



Diagrama de atributos:



# ESTABILIZANTES BASES PARA SORBETES

NATURAL INGREDIENT

## Prosorbet 30 Basic frío Natur

Base neutra. Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y azúcares.

3 kg 37650\* 2 u



PAC	POD
135%	58%

**Dosificación:**  
30 g/kg

**Propiedades:** Estabilizante para sorbetes elaborados en frío.

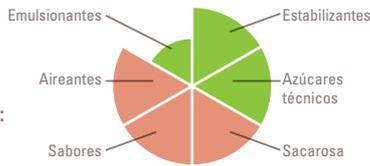
**Modo de uso:** Mezclar con la base acuosa en frío y con fuerte agitación.

**Aplicación:** Cualquier tipo de elaboración líquida o semi-líquida, a base de agua o zumos de frutas.

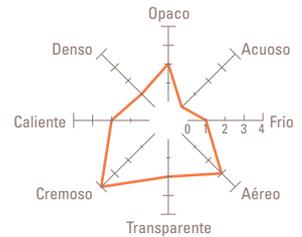
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

### Componentes para sorbete:



### Diagrama de atributos:



## Prosorbet 50

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, grasas y azúcares

3 kg 37649\* 2 u

15 kg 37648\*



PAC	POD
120%	15%

**Dosificación:**  
50 g/kg

**Propiedades:** Estabilizantes para sorbetes.

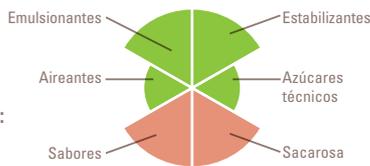
**Modo de uso:** Mezclar con la base.

**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semi-líquida, base cremosa.

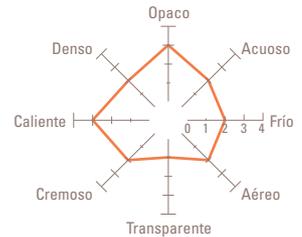
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Ingredientes:

### Componentes para sorbete:



### Diagrama de atributos:



## Prosorbet 100 frío Natur

Mezcla de estabilizadores, espesantes, fibras y azúcares para estabilizar el sorbete de forma natural en frío.

3 kg 37643 2 u



PAC	POD
120%	52%

**Dosificación:**  
10% en relación con la parte acuosa de la receta del sorbete.

**Propiedades:** Ayuda a estabilizar el sorbete de forma fácil y directa, añadiendo un 10% de sólidos a la receta.

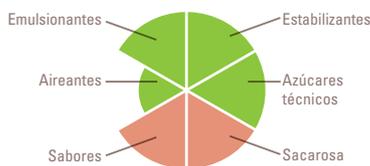
**Modo de uso:** Mezclar en frío en cualquier líquido con fuerte agitación.

**Observaciones:** Para obtener un sorbete equilibrado es necesario añadir aproximadamente un 20% más de sólidos solubles como la sacarosa.

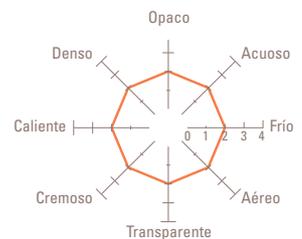
**Elaboraciones:** Sorbetes procesados en frío.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

### Componentes para sorbete:



### Diagrama de atributos:



#### Ventajas del producto

- Origen natural. ✓
- Formulación sencilla. ✓
- Procesado en frío para mantener el sabor fresco de las frutas. ✓
- Alta estabilidad de los sorbetes. ✓
- Elevado poder anticristalizante. ✓

HELADOS DE FRUTAS

# ESTABILIZANTES BASES PARA SORBETES

## ProSORbet 100 frío

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes, aireantes y azúcares técnicos

3 kg 37652 2 u  
15 kg 37651\*



PAC	POD
120%	52%

**Dosificación:**  
100 g/kg

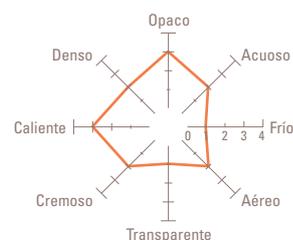
- Propiedades:** Estabilizantes para sorbetes.  
**Modo de uso:** Mezclar con la base.  
**Aplicación:** Cualquier preparación líquida o semilíquida.  
**Elaboraciones:** Sorbetes.

**Alérgenos:** Ingredientes:

### Componentes para sorbete:



### Diagrama de atributos:



## ProSORbet 100 Lacto (Profruta 100)

Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y azúcares técnicos

3 kg 37645 2 u  
15 kg 37644\*



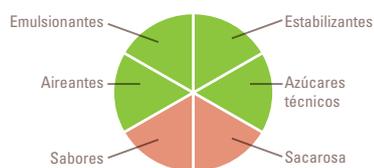
PAC	POD
103%	40%

**Dosificación:**  
100 g/kg

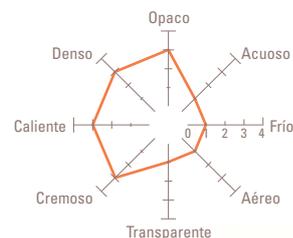
- Propiedades:** Estabilizante para sorbetes de fruta.  
**Modo de uso:** Disolver en frío con una fuerte agitación, no calentar.  
**Aplicación:** Mezclar con pulpa de frutas o zumos y azúcares para elaborar el semisorbete.  
**Observaciones:** Polvo blanco. Una vez mezclado con el líquido es conveniente madurar la mezcla durante 8 horas antes de helar.  
**Elaboraciones:** Helados con base agua o fruta.

**Alérgenos:** Ingredientes:

### Componentes para sorbete:



### Diagrama de atributos:



# ESTABILIZANTES PARA MOUSSE



NATURAL INGREDIENT

## Instant mousse neutro

Mezcla de azúcares y gelatina animal

600 g 38736 6 u  
3 kg 37371 2 u



**Propiedades:** Estabilizar mousse.

**Modo de uso:** Disolver con líquido frío con una fuerte agitación. Añadir la nata semi montada.

**Aplicación:** Pulpa o zumos de frutas, infusiones.

**Observaciones:** Polvo blanco, actúa en frío a los 20 min. después de hidratar. No calentar a más de 40 °C. Congelable.

**Elaboraciones:** Mousse y bavaroise

**Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
160 g/kg total



## Promousse

Base neutra para elaboración de mousses

3 kg 37642 2 u  
20 kg 37641\*



**Propiedades:** Espesante y estabilizante.

**Modo de uso:** Mezclar con un túrmix para su total incorporación.

**Aplicación:** Cualquier líquido, leche, nata, puré de frutas...

**Observaciones:** No necesita calor. Da un aspecto cremoso a la mezcla y una agradable cremosidad sin usar huevo.

**Elaboraciones:** Mousses / Semi-fríos

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
70-100 g/kg

# ESTABILIZANTES PARA NATA



## Pro cream

Mezcla de azúcar con espesantes y estabilizantes

750 g 38969 6 u



**Propiedades:** Estabilizante para nata. Aporta estabilidad y firmeza. Regula la cremosidad.

Evita la separación del suero y los cristales de agua en la congelación-descongelación.

**Modo de uso:** Mezclar con una parte del azúcar y añadir a medio montar.

**Aplicación:** Para nata montada.

**Observaciones:** Polvo blanco.

**Elaboraciones:** Para todas las elaboraciones en que intervenga nata montada.

**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
5 g/L

# CONSERVANTES



## Sorbato de potasio granulado

2 kg 37711 2 u



- Propiedades:** Conservante que actúa contra hongos y levaduras.  
**Modo de uso:** Disolver en líquido frío o caliente.  
**Observaciones:** Funciona mucho mejor en productos con pH inferior a 6,5.  
**Alérgenos:** Sin alérgenos.

 **Dosificación:**  
0,5-2 g/kg



## Conservante antioxidante

Líquido

1 kg 37207 13 u



- Propiedades:** Mezcla de sorbato potásico y ácido ascórbico.  
**Modo de uso:** Disolver en líquido frío o caliente.  
**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 

 **Dosificación:**  
2,5-8 g/kg

# LÁMINAS



## Sucrevel

Preparado en polvo a base de azúcares y clara de huevo

800 g 39033 6 u



- Propiedades:** Base para decoración con azúcares.  
**Modo de uso:** Mezclar 150 g de preparado con 125 ml de agua hirviendo e inmediatamente batir a máquina montadora a alta velocidad unos 4 minutos. Estirar finamente sobre silicona o lámina de tapete, pasar el peine o hacer filigranas. Dejar secar entre 30 minutos y toda una noche.  
**Aplicación:** Decoraciones de pasteles, *cupcakes*, etc.  
**Observaciones:** Se puede añadir colorante Sosa para hacer Sugar vel de colores.  
**Elaboraciones:** Todo tipo de láminas y decoraciones.  
**Alérgenos:** Ingredientes: 

 **Dosificación:**  
150 g/125 g de agua



# AGENTES DE CARGA

Los agentes de carga permiten absorber grasas o líquidos para conseguir texturas secas o crujientes. Ideales para sorprender con texturas secas en sabores que habitualmente son líquidos o pastosos.



NATURAL INGREDIENT

## Maltosec

Maltodextrina de tapioca

500 g 38772 2 u 22,7 kg 37419\*



**Propiedades:** Sólidos 91%. Absorbente de grasas. Disuelto en líquidos acuosos tiene capacidad aglomerante o encolante.

**Modo de uso:** Para la función aglomerante disolver con una baja proporción de líquido acuoso frío o caliente e integrar a los sólidos a aglomerar, posteriormente secar u hornear. Para secar grasas integrar el Maltosec a la grasa con ayuda de un batidor o espátula.

**Observaciones:** Gran capacidad de absorción de grasas convirtiéndolas en polvo fino manipulable. Se disuelve en agua con total transparencia produciendo un efecto aglomerante o encolante.

**Elaboraciones:** Polvorones / Rocas / Polvo / Arena / Crujientes de frutos secos, aglomerados de sólidos no solubles.

**Alérgenos:** Sin alérgenos



Dosificación:  
qs



NATURAL INGREDIENT

## Absorber

Jarabe de glucosa deshidratado extraído del maíz

3 kg 37081 2 u



**Propiedades:** Sólidos 90%. Absorbente de líquidos acuosos y grasas convirtiéndolas en polvo fino.

**Modo de uso:** Mezclar con el líquido o grasa con fuerte agitación mecánica.

**Observaciones:** Proporción máxima: 60 producto / 40 líquido.

**Elaboraciones:** Producto para transformar en polvo cualquier líquido como aceites, vino, miel, aromas...

**Alérgenos:** Sin alérgenos



Dosificación:  
qs



# AGENTES DE CARGA



NATURAL INGREDIENT

## Psyllium

Psyllium en polvo

800 g 38987 6 u



- Propiedades:** Sólidos 95%. Fibra con capacidad absorbente de líquidos creando mucilagos, un gel viscoso y transparente.
- Modo de uso:** Aplicar mezclado con otros sólidos o en líquidos con fuerte agitación.
- Observaciones:** Consigue que las masas sean más fáciles de trabajar y que se peguen menos en las manos. Se utiliza también como sustituto del huevo.
- Elaboraciones:** Se utiliza para proporcionar esponjosidad en masas sin gluten como pan y masas de pastelería.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

Dosificación:  
20-40 g/kg



# TEXTURAS EFERVESCENTES



## Peta Crispy neutro

700 g 39496 6 u  
15 kg 37574\*



Alérgenos: Ingredientes:



## Peta Crispy chocolate

900 g 38913 6 u  
4,5 kg 37570\*



Alérgenos: Ingredientes: Trazas:



ESFERA DE PETA CRISPY  
Promousse / Peta Crispy chocolate



## Fizz Powder

700 g 38622 6 u



Alérgenos: Ingredientes: – Trazas:

# COBERTURA DE GRAGEAS



## Sugar Dragee Cover

1 kg 37720  6 u



- Propiedades:** Fija el color en grageas base azúcar.
- Modo de uso:** Mezclar con el colorante y aplicar en pequeñas dosis sobre las grageas dentro del bombo. Aplicar aire frío a 10 °C durante mínimo 20 minutos.
- Observaciones:** Producto con alcohol. Es importante tener un buen sistema de ventilación.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
40 g/kg



## Chocolate Cover

1 kg 37172  6 u



- Propiedades:** Abrillanta y recubre grageas de chocolate.
- Modo de uso:** Aplicar en pequeñas dosis sobre las grageas o bolas de chocolate dentro del bombo. Aplicar aire frío a 10 °C durante mínimo 20 minutos. Hacer mínimo 3 aplicaciones.
- Observaciones:** Para un mejor sellado de la superficie contra la humedad, hacer una última aplicación con Sugar Dragee Cover (37720), dosificación 150 ml/100 kg.
- Aplicaciones:** Grageas con cobertura blanca y negra.
- Alérgenos:** Sin alérgenos

 **Dosificación:**  
500 ml/100 kg



# TEXTURAS CRUJIENTES



## Base florentina

Preparado en polvo a base de azúcares y leche en polvo

2 kg 37119\*  2 u



**Propiedades:** Base para elaborar galletas tipo florentina.

**Modo de uso:** Mezclar con fuerte agitación, hervir hasta llegar a 112 °C, poner en moldes, añadir almendra laminada (opcional) y hornear a 180 °C hasta que tome color.

**Aplicación:** Florentinas y crujientes.

**Observaciones:** Se puede hacer la clásica florentina o utilizarlo para elaborar crujientes de caramelo de todo tipo. Con diferentes frutos secos, etc.

**Elaboraciones:** Galletas florentinas y otros crujientes.

**Alérgenos:** Ingredientes:  Trazas:    

 **Dosificación:**  
100 g/50 g de agua



## Snack Cover

500 g 39026  6 u



**Propiedades:** Base para recubrir frutos secos.

**Modo de uso:** Combinar Snack Cover con humedad para recubrir el fruto seco. Es necesario el uso de bombo confitero para este fin.

**Aplicación:** Snacks de frutos secos.

**Observaciones:** Es necesario el uso de frutos secos redondos o semiesféricos para un buen acabado. Una vez recubierto se fría 15 minutos en aceite a 160 °C. Una vez frito se puede empanar con cualquier polvo liofilizado para definir el sabor: frutas, verduras, especias...

**Alérgenos:** Ingredientes:  Trazas:    

 **Dosificación:**  
200 g/300 g de fruto seco

# SECANTES

## PRODUCTO NO COMESTIBLE



## Dry sec

Saquitos de gel de sílice

 120 g

 2 g

 120 g x 20 39127  2 u

 2 g x 700 38669  2 u

**Propiedades:** Absorbente de humedad. Preserva de la humedad cualquier producto seco.

**Modo de uso:** Introducir un saquito dentro del envase que contiene el alimento que se quiere preservar de la humedad y cerrar herméticamente.

**Aplicación:** Frutos secos, liofilizados, sales y azúcares, caramelos, crujientes, galletas...

**Observaciones:** Producto no comestible, no abrir la bolsa, no poner en contacto con líquidos.

 **Dosificación:**  
1 saquito por envase

# FREE MOLD

## PRODUCTO NO COMESTIBLE



### Free mold soft

Elaboración de moldes de silicona blandos, aptos para uso alimentario, congelación y cocción

 1 kg 37269  1 u



Dosificación:  
**100 g/kg de catalizador  
respecto a la silicona**



### Free mold hard

Elaboración de moldes de silicona duros, aptos para uso alimentario, congelación y cocción

 1 kg 37268  1 u



Dosificación:  
**100 g/kg de catalizador  
respecto a la silicona**

Material bicomponente consistente en:

Componente "A" : Silicona apta para contacto con alimentos

Componente "B": Agente de curado, catalizador

**Propiedades:** Pasta fluida que endurece mediante la acción de un catalizador. Se obtiene un material flexible, blando, antiadherente y resistente a un rango amplio de temperaturas.

**Modo de uso:** La superficie del original debe estar limpia y libre de residuos. Vierta en un recipiente limpio 100 g del componente "A" y 10 g del componente "B" y mezcle bien hasta que el componente "B" esté completamente dispersado en la base. No mezcle durante un periodo de tiempo prolongado ni exponga la mezcla a temperatura superior a 35 °C. Es preferible mezclar siempre pequeñas cantidades para asegurar una buena mezcla del componente "A" y del componente "B". El material catalizador curará en un plazo de 18-24 h a una temperatura ambiente de 22-24 °C, formando un molde de goma flexible que puede separarse fácilmente del original.

**Aplicación:** Elaboración de moldes de silicona, aptos para uso alimentario, congelación y cocción.

**Observaciones:** Se recomienda eliminar el aire atrapado colocando la mezcla en una cámara de vacío, dejando que se expanda completamente y acto seguido se colapse. Mantenga la mezcla durante 1-2 minutos más en la cámara de vacío y luego proceda a examinarla; si no aparecen burbujas de aire puede utilizarla. Al desairear la mezcla en vacío se producirá un aumento de volumen de 3 a 5 veces por lo que conviene utilizar un recipiente suficientemente grande. Si no dispone de un equipo de desaireado por vacío, puede minimizar las oclusiones de aire mezclando una pequeña cantidad del componente "A" y del componente "B" y, en seguida con ayuda de un pincel aplicar sobre el original una capa de 1 o 2 mm. Mantener a temperatura ambiente hasta que la superficie esté libre de burbujas y la capa haya empezado a curar. Mezcle otra cantidad de componente "A" y componente "B" y vierta la mezcla lo antes posible sobre el original, evitando las oclusiones de aire.

**Elaboraciones:** Reproducciones exactas de cualquier tipo de figura para rellenar con mousse, chocolates, caramelos, gelatinas, helados, etc.



# ANTIOXIDANTES



## Antioxidante en polvo

Maltodextrina, goma xantana, ácido ascórbico

500 g 38475 6 u



**Propiedades:** Agente antioxidante.

**Modo de uso:** Disolver en líquido frío o caliente.

**Aplicación:** Manipulado de alimentos oxidables.

**Observaciones:** Polvo blanco, insoluble en grasas.

**Elaboraciones:** Se puede añadir a zumos de frutas fácilmente oxidables como la manzana o la uva / Por inmersión, evita la oxidación de los alimentos mientras se manipulan / Por pintado, evita la oxidación de productos acabados.

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

**Dosificación:**  
30-50 g/L

# ÁCIDOS



NATURAL INGREDIENT

## Ácido tartárico

Ácido orgánico

900 g 38446 6 u

3 kg 37086 2 u



**Propiedades:** Regulador de acidez, antioxidante, y conservante natural. En boca el ácido tartárico se nota como uno de los ácidos principales junto con el ácido cítrico y el ácido málico.

**Modo de uso:** Aplicar directamente en frío e incorporar con agitación.

**Aplicación:** Cualquier tipo de líquido.

**Observaciones:** Polvo blanco fino cristalino.

**Elaboraciones:** Corrector de acidez para vinos y bebidas efervescentes. Actúa también como estabilizador del color de las frutas y productos elaborados a base de frutas (mermeladas, bebidas gaseosas, vino, etc.)

**Alérgenos:** Sin alérgenos

**Dosificación:**  
qs  
Recomendado 1 g/kg



# ÁCIDOS



## Ácido cítrico

Ácido cítrico de origen natural

1 kg 37085 6 u

15 kg 37084



**Propiedades:** Regulador de acidez. Puede sustituir el zumo de limón de las preparaciones.

**Modo de uso:** Aplicar directamente. Soluble en líquidos.

**Aplicación:** Utilizado como acidificante o aromatizante de alimentos. Incrementa la capacidad gelificante de las pectinas.

**Observaciones:** Polvo blanco.

**Elaboraciones:** Todo tipo de elaboraciones donde es necesaria aplicación de ácido: mermeladas, pâte à fruit, preparaciones con fruta, baños de fruta...

**Alérgenos:** Sin alérgenos



**Dosificación:**

**qs**  
Recomendado entre 1-10 g/kg según aplicación



## Ácido ascórbico

Ácido ascórbico de origen natural

1 kg 37083 6 u



**Propiedades:** Acidulante, antioxidante y mejorador del pan.

**Modo de uso:** Aplicar directamente. Soluble en líquidos.

**Aplicación:** Utilizado como acidificante o antioxidante de alimentos, sobre todo frutas y verduras.

**Observaciones:** Polvo blanco.

**Elaboraciones:** Todo tipo de elaboraciones donde se necesite un antioxidante: baños de fruta, almíbares con fruta, macedonias, zumos...

**Alérgenos:** Sin alérgenos



**Dosificación:**

**Dosis recomendada 0,05-0,1%.**  
En baños antioxidantes, la dosis puede aumentar a 3-5%



## Ácido neutro 50%

Ácido cítrico líquido

1 L 37827 13 u



**Propiedades:** Regulador de la acidez.

**Modo de uso:** Aplicar directamente.

**Aplicación:** Acidificante de alimentos en preparaciones líquidas o semilíquidas. De fácil incorporación.

**Observaciones:** Líquido transparente.

**Elaboraciones:** Todo tipo de elaboraciones en las que es necesaria la aplicación de ácido en formato líquido. Preparaciones de pastelería y heladería, baños de fruta...

**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas: 



**Dosificación:**

**qs**  
Entre 10 y 20 g/kg según aplicación

# BASES Y SALES REACTIVAS

## Sal viva by Ángel León

 **Dosificación:**  
1 kg de Sal viva / 1 kg líquido acuoso



Acetato sódico. Sal proveniente de la precipitación del ácido acético del vinagre.

 700 g 39007  6 u  
 3 kg 37667  2 u



### Propiedades

Sal que provoca una reacción exotérmica mediante la recristalización, cuando es disuelta previamente en un líquido acuoso. Permite realizar cocciones de alimentos de manera lenta o instantánea.

### Modos de uso

#### Sal viva Hot (Sistema indicado para cocciones largas o piezas grandes)

Durante el procedimiento de elaboración, proteger manos y cara con elementos protectores homologados. Calentar el agua o líquido saborizado hasta ebullición, añadir la sal al agua y mezclar hasta disolverla. Hervir hasta alcanzar la temperatura de 123 °C. Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal templado o acero inoxidable. Tardará aproximadamente 20 minutos en comenzar a recristalizar. Generalmente aguanta la temperatura inicial hasta 20 minutos dependiendo del recipiente, volumen utilizado, temperatura ambiente y de la pieza a cocinar. Luego irá descendiendo la temperatura paulatinamente, pudiendo alargar la cocción el tiempo que sea necesario para cocinar la pieza. En el momento de retirar la sal, manipular con herramientas para evitar el contacto con la piel. Riesgo de quemaduras.



#### Sal viva Cold (Sistema indicado para cocciones cortas o piezas pequeñas)

Durante el procedimiento de elaboración, proteger manos y cara con elementos protectores homologados. Calentar el agua o líquido saborizado hasta ebullición, añadir la sal al agua y mezclar hasta disolver la sal. Hervir hasta alcanzar la temperatura de 117 °C. Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal templado o acero inoxidable.

- Es preferible usar un recipiente pequeño para 250 o 500 ml para que el enfriamiento se produzca de manera más rápida.
- Proteger el recipiente con film o idealmente con un tapón de corcho para evitar que las gotas generadas por la condensación en el film activen la recristalización de manera espontánea.
- Las impurezas o aristas del propio recipiente pueden activar la recristalización de manera espontánea.
- Refrigerar la mezcla a una temperatura inferior a 20 °C, (temperatura ideal 5 °C).
- Es importante, durante el enfriamiento, evitar mover o agitar la mezcla, ni introducir elementos dentro, de lo contrario se activará la recristalización.

Verter la mezcla fría sobre el producto a cocinar. En este momento se activa la recristalización instantánea produciendo una reacción exotérmica que aumenta la temperatura de la mezcla a 60 °C. Puede haber una ligera variación de temperatura acorde a la saturación, el recipiente o superficie y elemento a cocinar. Luego irá descendiendo la temperatura paulatinamente, pudiendo alargar la cocción el tiempo que sea necesario para cocinar la pieza.



#### Sal viva Fractal (Sistema indicado para conseguir cristales de sal para utilizar como complemento en platos)

Durante el procedimiento de elaboración, proteger manos y cara con elementos protectores homologados. Calentar el agua o líquido saborizado hasta ebullición, añadir la sal al agua y mezclar hasta disolver la sal. Hervir hasta alcanzar la temperatura de 105 °C. Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal templado o acero inoxidable.

- Es preferible usar un recipiente pequeño para 250 o 500 ml para que el enfriamiento se produzca de manera más rápida.
- Proteger el recipiente con film o idealmente con un tapón de corcho para evitar que las gotas generadas por la condensación en el film activen la recristalización de manera espontánea.
- Las impurezas o aristas del propio recipiente pueden activar la recristalización de manera espontánea.
- Refrigerar la mezcla a una temperatura inferior a 20 °C, (temperatura ideal 5 °C).
- Es importante, durante el enfriamiento, evitar mover o agitar la mezcla, ni introducir elementos dentro, de lo contrario se activará la recristalización.

Activar la cristalización en el mismo recipiente tocando la mezcla con un elemento sólido como una cuchara. En este momento se producirá una recristalización a modo de fractal, que genera una reacción exotérmica que aumenta la temperatura de la mezcla hasta 60 °C. Esperar a que realice la cristalización completa. Extraer los cristales de sal ayudándonos con herramientas para evitar el contacto con la piel. Riesgo de quemaduras. Una vez fríos los cristales de sal pueden consumirse como si de una sal se tratara.



### Aplicación

La sal se puede activar con agua o bien con líquidos saborizados o aromatizados con la gama de aromas hidrosolubles Sosa. Funciona en un alto rango de pH. Los líquidos que contengan sólidos en suspensión y/o grasas dificultan la reacción haciéndola más delicada.

### Observaciones

**No ingerir el producto directamente en estado polvo, riesgo de quemaduras. Evitar el contacto con la piel, mucosas y ojos.** Debido a la reacción exotérmica que se produce con la hidratación del producto, se recomienda no tocar la sal en el momento de la hidratación hasta pasados 30 minutos, así como durante la reacción desde la mezcla en frío (Sal viva Cold o Fractal) Durante el procedimiento de elaboración, proteger manos y cara con elementos protectores homologados.

### Elaboraciones

Cocciones largas o cortas de pescados, mariscos, carnes o vegetales. Formación de cristales de sal.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

# BASES Y SALES REACTIVAS



## Cal muerta (hidróxido cálcico)

 450 g 39498  6 u

 **Dosificación:**  
5-10 g/L

**Uso:** Endurecimiento de frutas y verduras, tipo calabaza y tomate, antes del confitado. Nixtamalización del maíz.

**Aplicación:** Diluir media cucharada de cal muerta por litro de agua y dejar la fruta o verdura en remojo en ella durante 12 h.

Aclarar muy bien antes de confitar.

Para nixtamalización hervir durante 20 minutos 1 kg de maíz en 4 L de agua y 2 cucharadas de cal muerta. Reposar 12 horas. Aclarar muy bien antes de utilizar.

**Alérgenos:** Sin alérgenos

# ENZIMAS



## Enzymatic fruit peeler

 50 g 38602  10 u

 1,1 kg 39495

 **Dosificación:**  
1 parte de enzima x  
10 partes de agua

### Para pelar cítricos:

- Pinchar la piel del cítrico para que pueda penetrar bien la solución.
- Disolver 1 parte de enzima en 10 partes de agua, poner el cítrico en bolsa cubierto por esta solución y hacer el vacío.
- Esperar unos 20 minutos y pelar.
- Enjuagar la fruta con agua fría para sacar la enzima residual.

### Para cítricos pelados (para eliminar la parte fibrosa blanca):

- Disolver 1 parte de enzima en 10 partes de agua, poner el cítrico pelado en una bolsa cubierto por esta solución y hacer el vacío.
- Poner la bolsa al baño maría a 40 °C.
- Esperar unos 20 minutos y comprobar que la parte blanca fibrosa se retira muy fácilmente.
- Enjuagar la fruta con agua fría para quitar la enzima residual.

 **Dosificación:**  
7-10 g/100 L leche



## Cuajo en gránulos

Producto adecuado para todo tipo de quesos con poca maduración.

 100 g 39419  6 u

### Procedimiento:

- Diluir el cuajo necesario en 15 partes de agua tibia sin cloro.
- Añadir a la leche, previamente calentada entre 20-40 °C.
- Remover 2-3 minutos.
- Dejar reposar, cortar el gel y dejar reposar 3-5 min más antes de agitar y colar.
- Con leches pasteurizadas es necesaria la adición de cloruro cálcico para una correcta coagulación.



# REHIDRAT

La nueva familia Rehidrat consiste en una gama de productos que se pueden hidratar en frío o caliente con cualquier tipo de líquidos, tanto para dulce como para salado. Por ejemplo con infusiones, fondos culinarios, pulpas o zumos... incorporan el sabor del líquido añadido.

## TAPIOCA



### Perlas de tapioca 2 mm

900 g 38905 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

Cocer en el líquido durante 17'.



### Perlas de tapioca 3 mm

800 g 38906 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

También denominadas Perlas de Japón.

Cocer en el líquido durante 30'.

# GRASAS TÉCNICAS



NATURAL INGREDIENT

## Grasa de coco desodorizada

100% aceite de coco refinado y desodorizado

1 kg 37327 6 u

4,5 kg 37326\* 2 u



**Propiedades:** Sólido a temperatura ambiente. Punto de fusión 20-32 °C. Punto de humo 232 °C.

**Modo de uso:** Fundir ligeramente para incorporar en recetas o calentar a alta temperatura para cocciones.

**Aplicación:** Cualquier elaboración dulce o salada.

**Elaboraciones:** En pastelería en masas secas y batidas, bizcochos, mousse, helados y cremas. En cocina para frituras, salteados, guisos, asados. También en salsas y cremas.

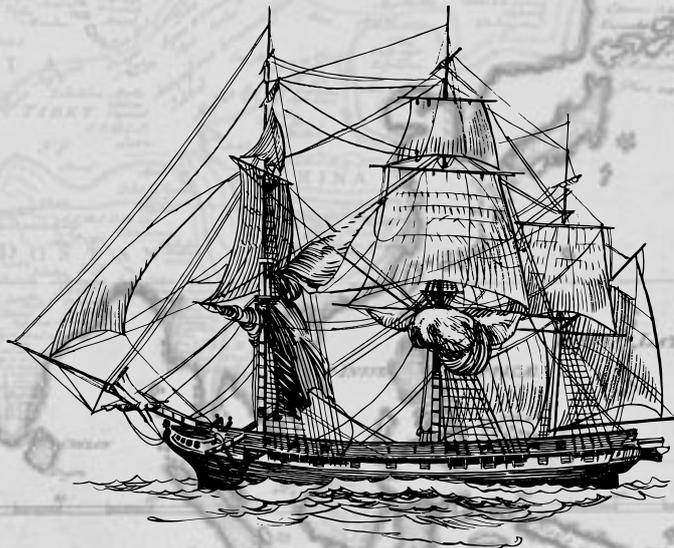
**Alérgenos:** Ingredientes: – Trazas:

**Dosificación:**  
qs



# CULINARY® JOURNEY

S A L S A S  
MARINADOS & FONDOS



UN VIAJE CULINARIO  
POR LA GEOGRAFÍA Y LA HISTORIA  
DE LA GASTRONOMÍA

· FOOD SERVICE ·

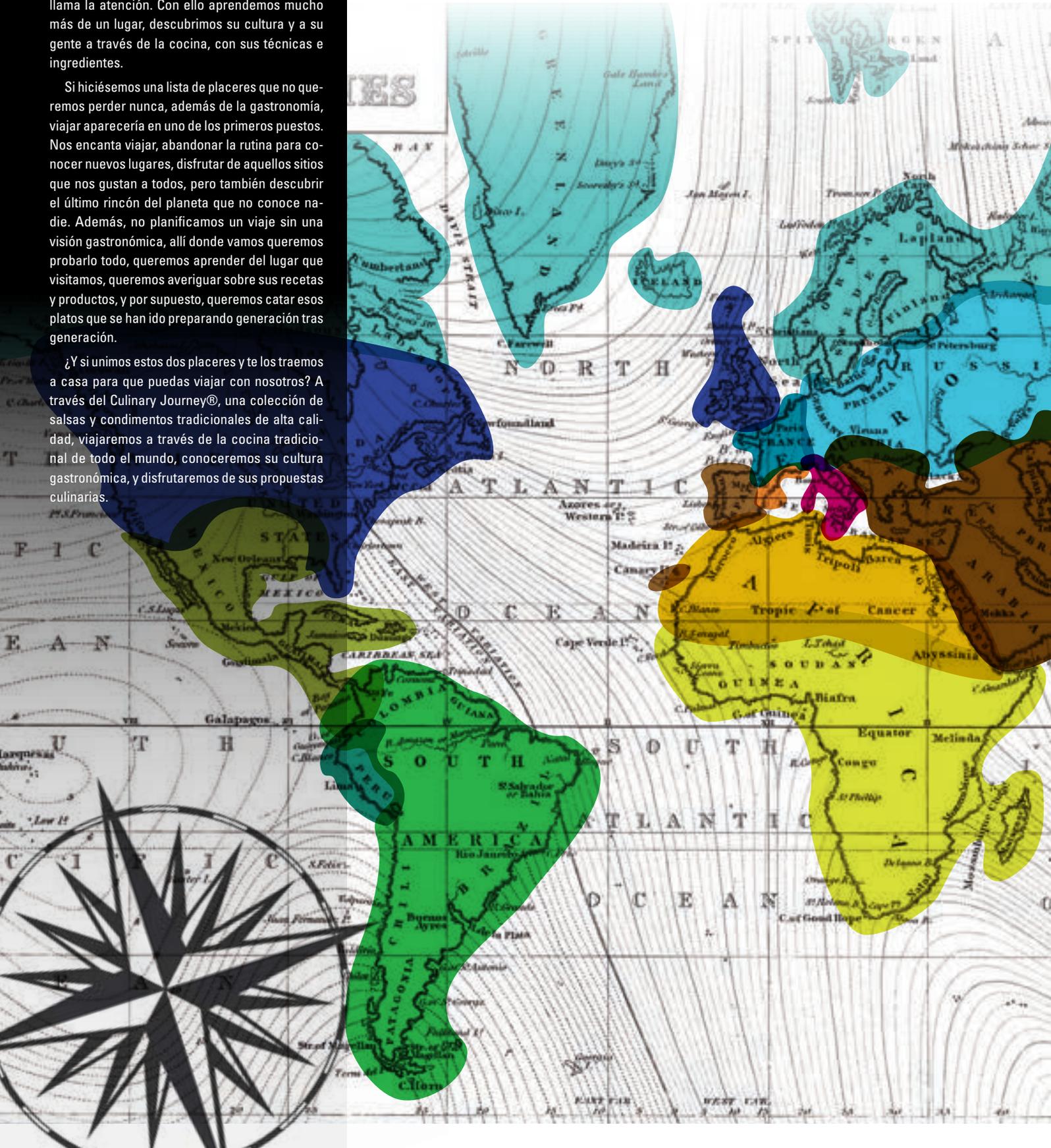


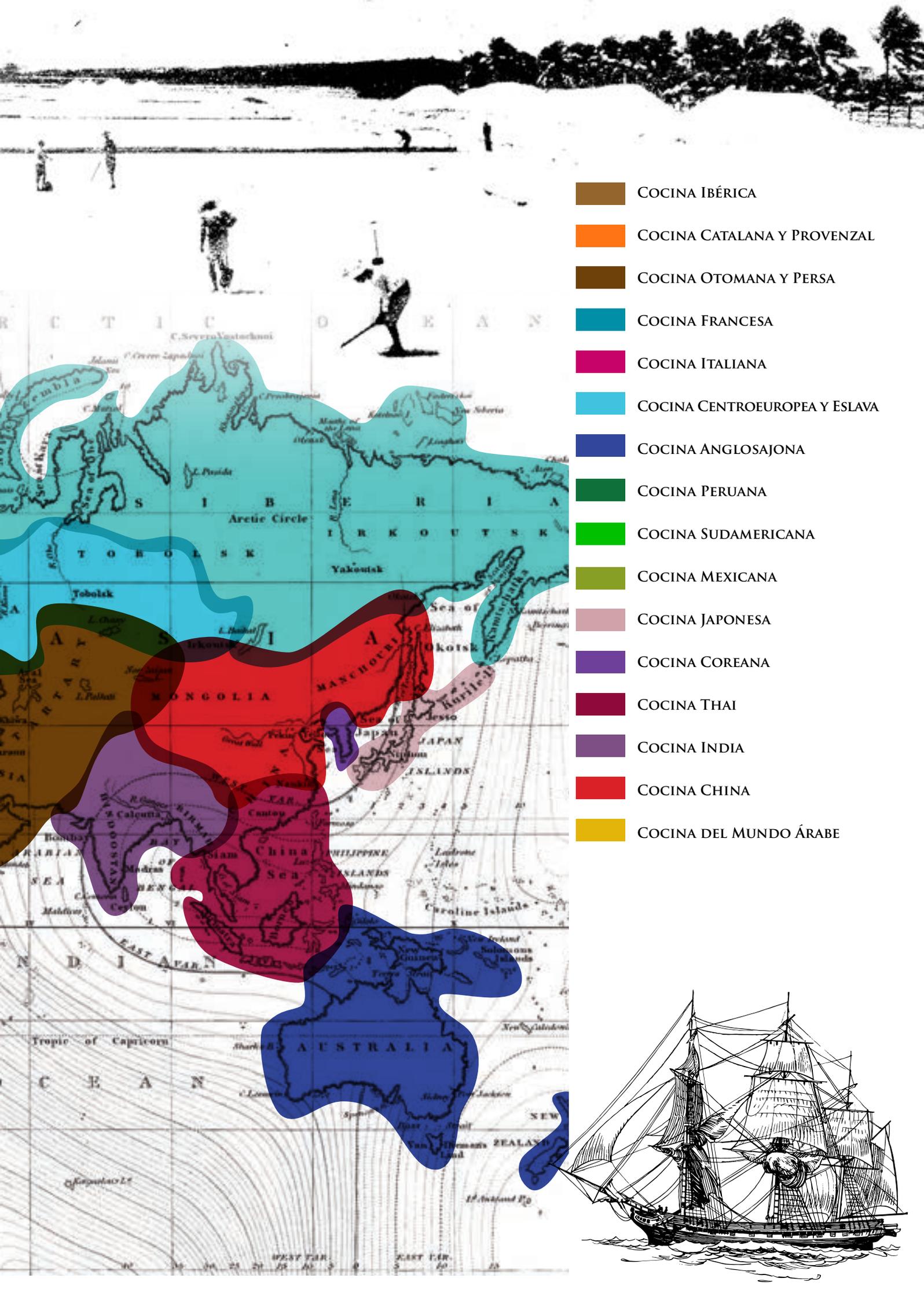
La gastronomía es uno de nuestros placeres más cultivados, nos encanta probar, catar, cocinar... pero sobre todo, compartirlo. Nos gusta descubrir y conocer lo que hay detrás de ese ingrediente peculiar, de ese producto delicioso, de esa receta característica o de esa región que nos llama la atención. Con ello aprendemos mucho más de un lugar, descubrimos su cultura y a su gente a través de la cocina, con sus técnicas e ingredientes.

Si hiciésemos una lista de placeres que no queremos perder nunca, además de la gastronomía, viajar aparecería en uno de los primeros puestos. Nos encanta viajar, abandonar la rutina para conocer nuevos lugares, disfrutar de aquellos sitios que nos gustan a todos, pero también descubrir el último rincón del planeta que no conoce nadie. Además, no planificamos un viaje sin una visión gastronómica, allí donde vamos queremos probarlo todo, queremos aprender del lugar que visitamos, queremos averiguar sobre sus recetas y productos, y por supuesto, queremos catar esos platos que se han ido preparando generación tras generación.

¿Y si unimos estos dos placeres y te los traemos a casa para que puedas viajar con nosotros? A través del Culinary Journey®, una colección de salsas y condimentos tradicionales de alta calidad, viajaremos a través de la cocina tradicional de todo el mundo, conoceremos su cultura gastronómica, y disfrutaremos de sus propuestas culinarias.

### UN VIAJE CULINARIO POR LA GEOGRAFÍA Y LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA





-  COCINA IBÉRICA
-  COCINA CATALANA Y PROVENZAL
-  COCINA OTOMANA Y PERSA
-  COCINA FRANCESA
-  COCINA ITALIANA
-  COCINA CENTROEUROPEA Y ESLAVA
-  COCINA ANGLOSAJONA
-  COCINA PERUANA
-  COCINA SUDAMERICANA
-  COCINA MEXICANA
-  COCINA JAPONESA
-  COCINA COREANA
-  COCINA THAI
-  COCINA INDIA
-  COCINA CHINA
-  COCINA DEL MUNDO ÁRABE



## COCINA IBÉRICA

### Españolas Pág. 238

SOFRITO DE CEBOLLA  
SALSA BRAVA HOT  
SALSA BRAVA CON TOMATE  
SALSA BRAVA AHUMADA  
SALSA PEDRO XIMÉNEZ

### Andaluzas Pág. 239

CONDIMENTO PARA  
PINCHO MORUNO

### Canarias Pág. 239

MOJO PICÓN  
MOJO VERDE

### Portuguesas Pág. 239

SALSA OPORTO

## COCINA CATALANA Y PROVENZAL

### Catalanas Pág. 240

ROMESCO  
ESCABECHE  
SALSA BRAVA CATALANA  
SALSA MARINERA  
PULPA DE ÑORA

### Valencianas Pág. 241

BASE PARA PAELLA MARINERA

## COCINA OTOMANA Y PERSA

### Griegas Pág. 241

TZATZIKI

## COCINA FRANCESA

### Francesas Pág. 242

SALSA BEURRE BLANC  
ACEITE CON AROMA NATURAL  
DE TRUFA NEGRA  
ACEITE CON AROMA NATURAL  
DE TRUFA BLANCA  
FONDO DE PESCADO

FONDO VEGETAL  
FONDO DE CERDO  
FONDO DE BUEY  
FONDO DE POLLO  
FONDO DE CEBOLLA  
FONDO DE PATO

## COCINA ITALIANA

### Italianas Pág. 244

PESTO GENOVÉS  
TOMATE CONCENTRADO

### Romanas Pág. 244

OLIVADA NEGRA

## COCINA CENTROEUROPEA Y ESLAVA

### Suizas Pág. 245

SALSA CAFÉ DE PARÍS

### Alemanas Pág. 245

HORSERADISH - MEERRETTICH

## COCINA ANGLOSAJONA

### Inglesas Pág. 246

LEMON CURD  
SALSA DE MENTA

### Americanas Pág. 246

KETCHUP  
BBQ - SALSA BARBACOA  
CREMA DE CACAHUETE  
AMERICAN BRAVA

## COCINA PERUANA

### Peruanas Pág. 247

LECHE DE TIGRE  
(PREPARADO PARA CEBICHE)

## COCINA SUDAMERICANA

### Argentinas Pág. 247

CHIMICHURRI

Todos los productos Culinary Journey sin referencia expresa a alérgenos en trazas pueden contener trazas de los siguientes alérgenos:



Confirme siempre los alérgenos en la etiqueta del producto.



## COCINA MEXICANA

### Mexicanas Pág. 248

SALSA VERDE MEXICANA  
SALSA DIABLA  
SALSA TAQUERA TRES CHILES  
SALSA CHEDDAR  
MOLE POBLANO

### Tex-Mex Pág. 249

SALSA CASERA MEXICANA

## COCINA JAPONESA

### Japonesas Pág. 250

SALSA DE SOJA  
SALSA TENTSUYU  
SALSA PONZU  
AJO NEGRO  
SALSA SUMISO  
SALSA TERIYAKI  
SALSA YAKITORI  
SALSA TONKATSU

## COCINA COREANA

### Coreanas Pág. 251

KIMCHI

## COCINA THAI

### Thai Pág. 252

SALSA CHILE HOT  
SALSA CHILE Y PIÑA  
PASTA DE CURRY ROJO  
PASTA DE CURRY VERDE  
SALSA DE CURRY ROJO  
SALSA DE CURRY VERDE

### Indonesias Pág. 252

SALSA SATAY

## COCINA INDIA

### Indias Pág. 254

CHUTNEY DE MANGO  
CHUTNEY DE ZANAHORIA  
CHUTNEY DE PIMIENTO

CHUTNEY DE HORTALIZAS

SALSA CURRY MADRAS  
PASTA DE GARAM MASSALA  
SALSA TANDOORI  
GARAM MASSALA

## COCINA CHINA

### Chinas Pág. 256

SALSA AGRIDULCE ORIGINAL  
SALSA HOISIN

## COCINA DEL MUNDO ÁRABE

### Libanesas Pág. 257

TAHINA (SÉSAMO TOSTADO)  
ZA'ATAR

### Marroquíes Pág. 258

HARISSA

### Magrebíes Pág. 259

SALSA RAS AL HANOUT  
LIMÓN A LA SAL



Sosa



### SOFRITO DE CEBOLLA

1,3 kg  
37710 4 u



• La cocina ibérica utiliza el sofrito de cebolla como base para cocinar carnes, aves y pescados. También platos hechos con pisto, como el chilindrón y es el primer paso para los arroces. Ideal para salsas para pasta, carnes, pescados y mariscos. También se añade a las sopas y potajes para hacerlos más gustosos.

**Ingredientes:** cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol y sal.

**Sin alérgenos** (ingredientes)

La cocina ibérica tiene un gran patrimonio culinario y sigue las estaciones del año y de la geografía. Encontramos cocinas de todo tipo: cocina rural, cocina de montaña y una importante cocina marinera. Algunas zonas tienen muy marcadas las diferencias culinarias, con una historia y personalidad propias, como la portuguesa, la gallega y la vasca, pero aún así hay un denominador común en la manera de hacer y de cocinar en toda la península. Se hacen salsas que sirven tanto para condimentar como para cocinar o freír, destaca el uso notable de la manteca de cerdo y el ajo acompaña muchas veces las comidas. Los pimentones son las especias por antonomasia, seguidas por el azafrán. El comino y la canela se utilizan principalmente para los postres y como hierbas aromáticas destacan el laurel, el romero y el tomillo. El sofrito de cebolla y tomate, muchas veces acompañado de pimiento, está presente en la mayoría de los guisados, con variaciones por todo el territorio. También los embutidos de cerdo, los potajes de legumbres y las tapas destacan en toda la zona.

Hay que remarcar de la gastronomía ibérica el hecho de que es una tradición de carácter colectivo. Cada comida se convierte en un evento social, se hacen en grupo en familia o con amigos: invitar a alguien a casa significa invitarlo a comer.



• La tapa más típica de España, las Patatas Bravas, se condimenta con las Salsas Bravas: con tomate, suave y deliciosa; ahumada, con gusto intenso o la Hot, la original. Estas salsas también combinan bien con carnes y verduras a la brasa o barbacoa.



### SALSA BRAVA HOT

1,05 kg  
37673 6 u

**Receta tradicional madrileña:** a base de caldo de cocido y pimentón.

**Alérgenos** (ingredientes):



**Ingredientes principales:** tomate, aceite de oliva, especias y ñora.

**Sin alérgenos** (ingredientes)

### SALSA BRAVA CON TOMATE

1 kg  
39011 6 u



### SALSA BRAVA AHUMADA

1,05 kg  
37672\* 6 u

**Receta tradicional madrileña:** a base de caldo de cocido y pimentón.

**Alérgenos** (ingredientes):



## SALSA PEDRO XIMÉNEZ

1,2 kg  
37686 

• Una salsa a base de uno de los vinos dulces más característicos de la península. Combina bien con el foie de pato, el pollo y el cerdo. También funciona en postres, por encima de una crep, un plátano o un helado.

**Ingredientes principales:** vino Pedro Ximénez y fondo de buey.

**Alérgenos (ingredientes):**   



## CONDIMENTO PARA PINCHO MORUNO

500 g  
38585 



• Los pinchos morunos son brochetas de carne especiada inspiradas en las que se hacen en el norte de África. Típicos del sur de España, pueden hacerse con carne de cerdo, aunque las originales son de cordero.

**Ingredientes:** especias, hierbas aromáticas y sal.

**Alérgenos (ingredientes):** 

(trazas): 

# ANDALUZAS

## CANARIAS



### MOJO PICÓN

1,1 kg  
37475\* 



• La salsa canaria más famosa, se come fría y acompaña el plato más típico de esta zona, las "papas arrugás", que se comen mojándolas en el mojo picón rojo.

**Ingredientes principales:** ajo, pimentón, comino y especias.

**Alérgenos (ingredientes):** 



### MOJO VERDE

1,075 kg  
37476 



• Salsa fría canaria, de tradición antigua, originaria de los primeros pobladores, los guanches. Acompaña platos de pescado, sirviendo tanto para marinarlos como para cocinarlos dentro de la salsa o para acompañarlos a la plancha o fritos.

**Ingredientes principales:** ajo, cilantro, comino y perejil

**Alérgenos (ingredientes):** 



## PORTUGUESAS



### SALSA OPORTO

1,1 kg  
37685 



• Esta salsa lleva como base uno de los vinos dulces más emblemáticos de Portugal: el Oporto. Pertenece a las grandes salsas de la restauración, ideal para acompañar aves y para napor entrecots y filetes de ternera hechos a la plancha.

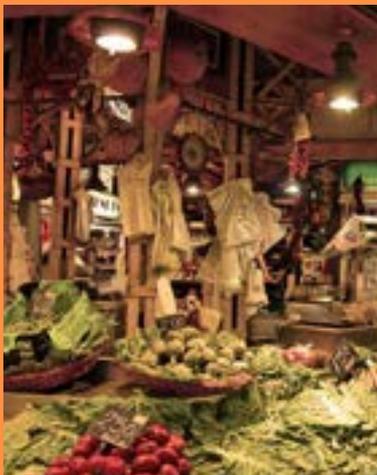
**Ingredientes principales:** vino Oporto, cebolla y fondo de buey.

**Alérgenos (ingredientes):**    



Uno de los manuscritos culinarios más antiguos de Europa es de cocina catalana: *El Libre de Sent Soví*, del siglo XIV y autor anónimo, que contiene más de doscientas recetas. Otro es *El Libre de Coch* de Robert Nola, del siglo XV, que durante más de 100 años fue un libro de referencia. Aunque los separa más de un siglo, ambos describen una cocina refinada y sofisticada y muy parecida, tanto por los ingredientes como por la forma de condimentar y las elaboraciones. Eso demuestra que era una cocina muy arraigada, que se hacía mucho antes de que fuese escrita y que perduró durante mucho tiempo.

Este legado medieval aún se refleja hoy en día en la cocina catalana y provenzal. Esta cocina, que se extiende por las tierras valencianas, las Islas Baleares, Cataluña y la Provenza francesa, se caracteriza por una gran variedad de ingredientes, gracias a la diversidad de climas: alta montaña, costa marítima, tierra de secano y de regadío... Una cocina mediterránea que se ha ido enriqueciendo a lo largo de los años con el contacto con otras culturas.



### ROMESCO

1,25 kg  
37659 4 u



• Una salsa emulsionada con un punto picante y avinagrado. Se utiliza para aliñar y también mojar, principalmente los tradicionales "calçots", pero también habas hechas a la brasa, caracoles, platos de pescado, carnes y otros vegetales.

**Ingredientes principales:** almendra tostada, tomate, ajos asados, pulpa de ñora, vinagre, aceite de oliva y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



### ESCABECHE

1,18 kg  
38603 4 u



• El escabeche es muy antiguo. En sus orígenes no llevaba pimentón, un ingrediente que ahora lo identifica y le marca parte del gusto. El más popular es el de las sardinas, pero queda bien con otros pescados como la caballa, el salmón y el rape.

**Ingredientes principales:** aceite de oliva virgen, cebolla, vinagre, ajo, pimentón dulce y hierbas aromáticas.

**Alérgenos (ingredientes):**



### SALSA BRAVA CATALANA

1,05 kg  
48503 6 u



• Variante de la Salsa Brava que acompaña las patatas bravas. Se han añadido frutos secos picados. Ideal para aliñar, para acompañar patatas, carnes y verduras cocidas a la brasa o a la barbacoa.

**Ingredientes principales:** tomate, almendra, ajo, aceite de oliva virgen, vinagre, pulpa ñora y pimiento choricero, cayena y tabasco.

**Alérgenos (ingredientes):**



### SALSA MARINERA

1,05 kg  
37684 4 u



• Base para cocinar platos de pescado y marisco. En la cocina catalana acompaña especialmente platos de gambas, calamares, mejillones y almejas.

**Ingredientes principales:** cebolla, ajo, tomate, vino blanco y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



### PULPA DE ÑORA

650 g  
39185 6 u



• La ñora, un tipo de pimiento proveniente del continente americano, de color granate y forma redondeada y arrugada, se utiliza seca y no pica. Añadiendo una cucharada, Enriquece las sopas, la salsa de tomate, los sofritos y mejora el gusto a los platos.

**Ingredientes:** ñora.

**Sin alérgenos** (ingredientes y trazas)



### BASE PARA PAELLA MARINERA

1,3 kg  
37120 4 u

• La paella es el plato estrella de la cocina valenciana y uno de sus secretos es esta base. Se calienta y se añaden los ingredientes: pescados, mejillones, almejas o carne. Una vez cocidos se añade el arroz y el agua. Una base ideal también para fideuás.

**Ingredientes principales:** pimiento rojo, pimiento verde, tomate, aceite de oliva virgen extra, fondos de pescado y marisco y pasta de ñora.

**Alérgenos** (ingredientes):

## VALENCIANAS



## COCINA OTOMANA Y PERSA

## CULINARY JOURNEY

### GRIEGAS

**Ingredientes principales:**

yogur, aceite oliva virgen, zumo de limón, menta y especias.

**Alérgenos**

(ingredientes):



### TZATZIKI

1,05 kg  
37768 4 u



• El yogur griego es de mucha calidad, espeso y ácido. En este caso se le añade menta y limón, fresco y acidulado. El resultado es una salsa típica que acompaña el pepino y olivas negras en la ensalada del mismo nombre.

• La cocina de este territorio es una de las más antiguas y ricas. Ligeramente especiada, utiliza también muchas hierbas aromáticas, principalmente la menta y el cilantro; acidulada por el uso de los limones, los zumos de granada ácidos y los yogures. Con panes planos y vegetales rellenos, elaboraciones comunes en toda la zona, encontramos también diferencias marcadas por la religión. El contraste de ritos y normas entre Islam y los ortodoxos (religiones mayoritarias) influyen las tradiciones culinarias, los días de ayuno, los ingredientes y las celebraciones.





Francia es un país con una larga tradición culinaria y muy influyente en el mundo. Desde la Revolución Francesa ha estado a la cabeza de muchos hechos históricos y uno de ellos es la cocina. La aparición de la gastronomía como hecho cultural, los restaurantes tal y como los entendemos hoy en día, los gastronomos y el periodismo gastronómico nacieron en este país.

En Francia encontramos dos grandes cocinas. La primera es una cocina tradicional, muy compleja y variada con diferencias notables a lo largo de su geografía y con una historia diferente. La otra es de procedencia aristocrática y medieval. La cocina de la corte de Versalles del siglo XVI, marcó la pauta de las otras cocinas reales y ha influido mucho en el mundo culinario occidental: los banquetes, colaciones y ambigús, la decoración del espacio, el poner la mesa, el ritmo de salida de los platos, la música y otras distracciones, eran tan importantes como los platos cocinados. Pero las desigualdades entre el pueblo y la corte desencadenó la Revolución Francesa y desaparece esta cocina cortesana. Los antiguos cocineros de la nobleza tuvieron tres opciones: exiliarse, cocinar para los burgueses o abrir un local. Es así como nacieron en París los primeros restaurantes. Esta cocina de alta restauración clasificó los fondos culinarios y las salsas: se clasificaron y estipularon más de 300. Tal es la influencia de la cocina francesa en el mundo que muchos platos han pasado a formar parte de los recetarios europeos, tanto de hostelería como en las casas particulares.



### SALSA BEURRE BLANC

1 kg  
37670



- Salsa de mantequilla muy fina y sabrosa de la cocina clásica francesa, ideada en 1890 por la cocinera del marqués Gouliane, Clémence Lefeuve, para acompañar los pescados que le llevaban los pescadores del Loira, por ello en ocasiones también se llama "La Mantequilla de Nantes". Acompaña muy bien el salmón, el atún y los peces de carne blanca cocinados a la plancha o hervidos.



### ACEITE CON AROMA NATURAL DE TRUFA BLANCA

250 ml  
38443



- Perfecto para ensaladas, freír huevos, aromatizar salsas para pasta o añadir a las sopas una vez servidas.

**Ingredientes principales:** aceite de oliva y aroma.

**Sin alérgenos (ingredientes)**



### ACEITE CON AROMA NATURAL DE TRUFA NEGRA

250 ml  
38444



- Perfecto para ensaladas, freír huevos, aromatizar salsas para pasta o añadir a las sopas una vez servidas.

**Ingredientes principales:** aceite de oliva y aroma.

**Sin alérgenos (ingredientes)**





### FONDO DE PATO

1,5 kg  
37256\* 4 u



• Caldo de pato, vegetales, especias y hierbas aromáticas, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas y añadir a los platos de pato para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** carne de pato, especias y plantas aromáticas.

**Sin alérgenos (ingredientes)**



### FONDO DE POLLO

1,4 kg  
48500\* 4 u

• Caldo de pollo, muy rico y hecho expresamente para utilizarse como base de salsas, sopas, arroces y paellas o añadir a los platos de pollo para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** pollo.

**Alérgenos (ingredientes):**



### FONDO DE BUEY

1,4 kg  
48315\* 4 u



• Caldo de carne y huesos de buey, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas, sopas y añadir a los platos de buey, como los estofados, para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** carne de vacuno.

**Sin alérgenos (ingredientes)**

**Alérgenos (trazas):**



### FONDO DE CERDO

1,3 kg  
36948 4 u

• Caldo de carne y huesos de cerdo, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas, sopas y añadir a los platos de cerdo para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** carne de cerdo.

**Alérgenos (ingredientes):**

Los fondos culinarios son una base concentrada para cocinar otros platos, indispensables para mejorar y enriquecer otras recetas, siendo así parte del éxito final.



### FONDO DE PESCADO

1,5 kg  
37254\* 4 u



• Este fondo es un caldo de pescado, especias y hierbas aromáticas, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base de salsas, sopas, arroces y paellas o añadir a los platos de pescado para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** pescado, especias y plantas aromáticas.

**Alérgenos (ingredientes):**



### FONDO VEGETAL

1,4 kg  
48502\* 4 u



• Caldo de verduras, muy rico, hecho expresamente para utilizarlo como base para hacer salsas, sopas, arroces y paellas o añadir a los platos para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** apio, cebolla, zanahoria y puerro.

**Sin alérgenos (ingredientes)**

**Alérgenos (trazas):**



### FONDO DE CEBOLLA

1,5 kg  
37253 4 u



• Caldo de cebolla, muy rico y hecho expresamente para utilizarlo como base para salsas o sopas de cebolla gratinada así como para añadir a los platos de pescado, carne o verduras para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** cebolla.

**Sin alérgenos (ingredientes)**



Con un legado histórico muy importante detrás de la cocina etrusca y la Antigua Roma, la cocina italiana es cocina mediterránea. Tiene una gran riqueza regional, muy marcada por los productos y también por la forma de hacer: desde la cocina de manteca del Piemonte hasta los embutidos de la Emilia Romagna, pasando por el picante y especiado de Sicilia. En Cerdeña, tierra del pueblo sardo, la cocina es más autóctona y peculiar, alejándose bastante del resto de cocinas italianas.

Especialmente seductora por sus gustos y aromas, la gastronomía italiana tiene un extenso repertorio de verduras y hortalizas, reflejado en la variedad de ensaladas, siempre presentes en la mesa, que forman parte de los antipasti, los entrantes o entremeses con los que empiezan las comidas. También se utilizan mucho las hierbas aromáticas, frecuentemente frescas. Por otro lado, la pasta ocupa un lugar privilegiado, como demuestra la gran cantidad de salsas que ha creado para condimentarla, y divide Italia en dos grandes zonas, la del norte, donde utilizan más la pasta fresca y la mantequilla, y la del sur, a quienes les gusta la pasta seca. La pizza, el risotto y los helados son también símbolo de la cocina italiana.



### PESTO GENOVÉS

1,2 kg  
37566\* 4 u



• El ingrediente principal de este pesto es la albahaca, la hierba aromática más preciada de Italia. Se utiliza para acompañar los *gnocchi*, la sopa Minestrone, ensaladas y todo tipo de platos de pasta.

**Ingredientes principales:** albahaca, parmesano Grana Padano, piñones, nueces, ajo y aceite de oliva virgen.

**Alérgenos (ingredientes):**



### TOMATE CONCENTRADO

1,5 kg  
37732 4 u



• El tomate concentrado está crudo y sirve para cocinar y añadir a cualquier guisado. Procedente del continente americano, en los inicios se utilizaba como planta ornamental y tomó fama de afrodisíaco, tardando algunos siglos en incorporarse como ingrediente a la cocina.

**Ingredientes principales:** tomate maduro.

**Sin alérgenos (ingredientes)**



Las **olivadas** son pastas con base de aceitunas que han estado presentes en la gastronomía mediterránea desde tiempos inmemoriales. Ya encontramos la receta en el libro de Agrícola de Cató: "mezclad la pasta de olivas negras con hierbas; albahaca, perejil y menta picada, añadid pimienta y vinagre y ligadlo con aceite de oliva".



### OLIVADA NEGRA ROMANA

1,25 kg  
37495 4 u



**Ingredientes principales:** aceitunas negras, aceite de oliva virgen y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



\*Consultar disponibilidad

## SUIZAS



SALSA  
CAFÉ DE PARÍS

1 kg  
37674 6 u

**Ingredientes principales:**  
nata, especias y hierbas  
aromáticas.

**Alérgenos (ingredientes):**



## ALEMANAS



HORSERADISH  
MEERRETTICH

1,3 kg  
37360 4 u



• El rábano picante es uno de los sabores de las cocinas centroeuropeas. Esta salsa, de gusto penetrante y picante condimenta ensaladas, sopas, pescados como el salmón o los arenques e incluso puede untarse en pan.

**Ingredientes principales:** nata, rábano picante, vinagre blanco, jugo de limón, leche, mostaza y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



## SALMÓN AL PAPILOTE

### Ingredientes:

- Rodaja de salmón 180 g
- Calabacín ½
- Puerro 1
- Cebolleta 1
- Vino blanco 25 ml
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Perejil (opcional)
- Salsa Horseradish - Meerrettich Culinary Journey

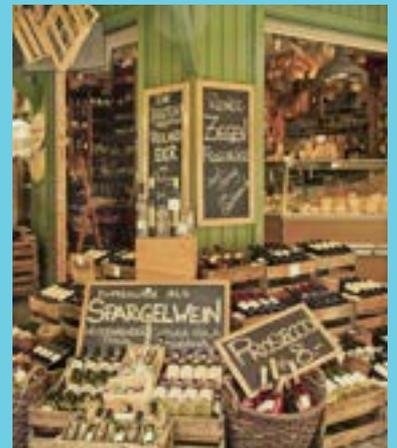


### Preparación:

1. Cortar las verduras en juliana fina, colocar encima de papel de aluminio y la rodaja de salmón encima. Sazonar.
2. Regar con aceite y el vino blanco.
3. Cerrar el paquete herméticamente por todos los costados y cocinar en el horno a 190 °C durante 15 minutos (habiendo precalentado el horno), hasta que se inflen.
4. Servir un paquetito de salmón al papillote por comensal, abriéndolos con mucho cuidado.
5. Acompañar con la salsa Horseradish y decorar con perejil.

La cocina centroeuropea y eslava se encuentra en un extenso territorio por el que han pasado muchos pueblos y civilizaciones, habitada desde la prehistoria y con un patrimonio medieval que nos ha legado muchos recetarios. La cantidad de recursos naturales y la diversidad de climas (del nórdico hasta el mediterráneo) se refleja en su riqueza gastronómica.

Los ingredientes que comparten los pueblos eslavos son muchos: el acidulado de las salsas, los lácteos como el yogur, la crema agria o el queso fresco, el uso de manteca y mantequilla como grasa para cocinar, la pimienta negra y la paprika, vegetales como la remolacha y la col... En cuanto a los platos, predominan los estofados, las carnes asadas y la caza, embutidos y salchichas. También el pescado, conservado de mil maneras: en salazón, secado y ahumado con enebro y maderas aromáticas... Les une también una cocina basada en los cereales, sobre todo en forma de panes, muchas veces aromatizados o con especias, así como pasteles y pastelillos. También la dulzor de la miel, azucarado o melaza forman parte de su patrimonio gustativo.





El mundo anglófono, con países y zonas bien diferenciados, tiene en común costumbres culinarias que los hermana, introducidas por los primeros colonos y los inmigrantes. Es el caso de la llegada de los nuevos colonizadores a la zona de Oceanía y, sobre todo, a Nueva Zelanda, que influyó la cocina de los maorís, la población autóctona de la isla; o de los irlandeses a los Estados Unidos, que emigraron de Irlanda en el siglo XIX.

En toda la zona hacen grandes platos de carne con sus variantes, así como cocina de pescado, que varía mucho de un continente al otro en función de las especies autóctonas. Las salsas y condimentos son un apartado culinario importante. Más picantes en la zona americana, donde normalmente no se usan para cocinarlas combinadas con otros ingredientes, sino para acompañar los platos, como la barbacoa y el ketchup. En la zona europea, son más agrídulces y aciduladas, hechas a base de hierbas como la salsa de menta; o a base de crema, frutos del bosque o cítricos las dulces.



### INGLESAS



#### LEMON CURD

1,5 kg  
37401



• Salsa de origen inglés, utilizada para rellenar pasteles y también para untar sobre tostadas o piezas de repostería. Conocida desde el siglo XIX.

**Ingredientes principales:** limón, huevo, azúcar y mantequilla.

**Alérgenos (ingredientes):**



#### SALSA DE MENTA

1,3 kg  
39261



• Es una de las salsas inglesas más famosas, procedente de la salsa verde de menta medieval. Acompaña el cordero y el cerdo asado, a los que transmite frescor además de lograr una gran combinación de sabores.

**Ingredientes principales:** Menta y vinagre.

**Alérgenos (ingredientes):**

### AMERICANAS



#### CREMA DE CACAHUETE

1 kg  
37215



**Ingredientes principales:** cacahuete.

**Alérgenos (ingredientes):**



#### AMERICAN BRAVA

1,15 kg  
37101



• Hecha con tomate especiado, es ligeramente ahumada con un delicado toque dulce.

**Ingredientes principales:** tomate, vinagre, azúcar moreno, miel y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**

• Su origen se remonta a los incas, los cuales ya la comían hace 5000 años. Fue en el continente norteamericano, unos siglos más tarde, donde evolucionó a la versión que conocemos hoy en día.



#### BBQ SALSAS BARBACOA

1,2 kg  
37669\*



• La idearon los primeros colonos americanos en el siglo XVII, una salsa inseparable de las carnes hechas a la barbacoa en los Estados Unidos e ideal para marinar las carnes antes de cocinarlas.

**Ingredientes principales:** tomate, vinagre, azúcar moreno, miel y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



#### KETCHUP

1,2 kg  
37388\*



• Una de las salsas más famosas y universales, su origen es controvertido, pero parece ser que proviene de Indonesia. Esta receta en particular la encontramos escrita en una receta americana del 1801, con el nombre de Tomato Ketchup.

# COCINA PERUANA

# CULINARY JOURNEY®



**LECHE DE TIGRE**  
(PREPARADO PARA CEBICHE)

1,1 kg  
37396  6 u

• Del jugo de pescado, cítricos y ajís, resultantes del plato del cebiche, en Perú idearon una bebida: la Leche de tigre. Le añaden otros ingredientes como maíz y cilantro picados y es muy popular. En este caso es a la inversa: añadir la leche de tigre al pescado y dejar marinar para conseguir un auténtico cebiche.

**Ingredientes principales:** zumo de limón, zumo de lima, cebolla, especias, fondo de pescado y ají limo.

**Alérgenos (ingredientes):**  



• Tierra de los antiguos incas, que trajeron al mundo el cultivo y la cultura de la patata, en Perú también son cultivos con mucha importancia el maíz, una planta sagrada, el boniato y la quinoa, que crecen y se comen en la región desde hace siglos. El gusto de la cocina peruana es muy rico en sabores: muchas verduras y frutas, el acidulado de los cebiches y el sabor picante de los ajís peruanos.

# COCINA SUDAMERICANA

## ARGENTINAS

• Una salsa picante, inseparable de las carnes a la brasa argentinas, a las que transmite untuosidad y con las que combina muy bien. Originariamente a base de hierbas, ajís y sal mezclado con aceite, se le añadió el vinagre cuando los colonizadores introdujeron el vino.



**CHIMICHURRI**

1,3 kg  
37169\*  4 u

**Ingredientes principales:** aceite de oliva virgen, especias y vinagre de vino negro.

**Alérgenos (ingredientes):** 



• El sabor de las cocinas sudamericanas viene marcado por los chiles o ajís y las salsas que hacen con ellos, tan diversas en gusto como tipos de chiles tienen. Secos o frescos, tiernos o en conserva... la variabilidad y riqueza gustativa del picante tiene miles de matices y grados.



Una de las más privilegiadas del mundo, la cocina mexicana es quizás de las que más influencia ha ejercido en otras cocinas. Un ejemplo es la divulgación del uso de ingredientes como el maíz, los frijoles, el cacao, los chiles, el tomate, el aguacate, el pavo y la vainilla entre otros. Se trata de una zona muy rica tanto en territorio como en historia: encontramos allí dos de las grandes civilizaciones, la Maya y la Azteca, culturas de las cuales aún hoy quedan incluso utensilios de cocina como el *molcajete* o el *comal*.

La llegada de los primeros colonizadores marcó un antes y un después en la gastronomía mexicana. Cuando los españoles llegaron a México, con Hernán Cortés a la cabeza, encontraron una cocina muy refinada, con ingredientes desconocidos para ellos e infinidad de platos, que hacen de ella una de las más espléndidas. Por otro lado, los colonos incorporaron el arroz, el olivo, la viña y las especias de la India.

Las salsas son muy importantes y la gran mayoría no tiene receta fija, varían ingredientes y cantidades según territorio o familia. Lo mismo pasa con la elaboración de los platos tradicionales mexicanos, platos tan variados y numerosos que se necesitaría una enciclopedia para describir esta riqueza. Los adobos (mezclas de especias y aceite para dar gusto a las carnes) y las tortillas también son de gran importancia.



### SALSA VERDE MEXICANA

1 kg 37697\* 6 u



• Salsa precolombina de hierbas picantes, pero a su vez muy fresca y con un punto dulce, muy utilizada en la cocina mexicana. Presente en todas las mesas mexicanas, la añaden a los platos para hacerlos más sabrosos.

**Ingredientes principales:** tomate, chile verde, cebolla y especias.

**Sin alérgenos** (ingredientes)

### Ingredientes:

• Tortillas de maíz para tacos	2
• Salsa verde mexicana Culinary Journey	30 g
• Cebolla	½
• Tomate maduro	1
• Pimiento verde	½
• Carne picada de ternera	100 g
• Tomate concentrado	10 g
• Sal	
• Pimienta	

### Preparación:

1. Cortar las verduras en juliana fina y saltear en una sartén a fuego vivo.
2. Transcurridos 2 minutos, añadir la carne picada y seguir cocinando un minuto más.
3. Sazonar con sal, pimienta, salsa verde mexicana y el tomate concentrado. Cocinar durante un minuto más.
4. Dorar las tortillas de maíz en una sartén y rellenar con el picadillo anterior.
5. Decorar con unas hojas de cilantro fresco.



### SALSA DIABLA

1 kg 37681\* 6 u



• Muy picante y gustosa, tradicionalmente acompaña el pollo a la barbacoa. También va muy bien con las escalopas de carne o de pollo rebozadas y para los más atrevidos mojar verduras crudas o patatas fritas usándola como *dip*.

**Ingredientes principales:** chiles, vinagre y ajo.

**Alérgenos** (ingredientes):



### SALSA TAQUERA 3 CHILES

1 kg 37693 6 u



• Deliciosa y picante, hecha con tres variedades de chiles, acompaña carnes a la barbacoa, a la plancha o a la brasa. También para acompañar tacos.



\*Consultar disponibilidad

## TEX-MEX



### SALSA CASERA MEXICANA

1,3 kg  
37675 4 u



• Las salsas Tex-Mex, variaciones de las salsas de chile mexicanas adaptadas, son muy conocidas y han traspasado fronteras. Acompaña todo tipo de platos más allá de los de origen mexicano: pasta, arroces, ensaladas o para combinar con carnes y patatas.

**Ingredientes principales:** tomate, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, vinagre, chile y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



Los platos más emblemáticos del Tex-Mex son el *chili con carne* y las *fajitas*. También la ensalada César y los nachos, ambos más recientes. El cilantro fresco y los frijoles refritos están muy presentes en cantidad de platos, y las tortillas de esta zona, a diferencia de la cocina mexicana, se hacen con harina de trigo. En cuanto a las salsas Tex-Mex son muy conocidas y han traspasado fronteras. Se utiliza mucho la salsa tabasco y otras son variantes de las salsas mexicanas adaptadas, hechas con tomates y chiles o cilantro y acompañan a todo tipo de platos, más allá de los de origen mexicano.



### SALSA CHEDDAR

3 kg  
37688 6 u



• Salsa para calentar y acompañar carnes, pescados, verduras o para dippear en frío con pan o crudités de verduras.

**Ingredientes principales:** queso cheddar.

**Alérgenos (ingredientes):**



• Especialidad culinaria de la ciudad de Puebla, México, se trata de una salsa con muchos ingredientes en la que cocinar el *guajalote* (pavo). Originario de la época precolombina, de la cocina señorial de los aztecas, cuenta la leyenda que el chocolate se lo añadieron las monjas para suavizar el picante en el siglo XVII.

**Ingredientes principales:** chiles secos, cebolla, ajo, tomate, almendra, cacahuete, pasas, especias y chocolate.

**Alérgenos (ingredientes):**



### MOLE POBLANO

1,3 kg  
37477 6 u



## PAVO CON MOLE POBLANO

### Ingredientes:

- Mole Poblano Culinary Journey 50 g
- Muslo de pavo 1
- Fondo de Pollo Culinary Journey
- Aceite de oliva
- Agua
- Semillas de sésamo
- Cacahuets crudos
- Cilantro fresco
- Arroz cocido

### Preparación:

1. Cortar el muslo de pavo en 3 trozos.
2. Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en un cazo. Añadir el pavo, sellar bien y añadir el Mole Poblano, el Fondo de Pollo y el agua.
3. Tapar y cocinar durante 30 min a fuego lento hasta que la carne esté bien tierna. Añadir un poco más de líquido si fuera necesario.
4. Cuando el pavo esté cocido, emplatar encima del arroz cocido y napar con la salsa de Mole Poblano caliente.
5. Espolvorear las semillas de sésamo y los cacahuets previamente tostados (en una sartén sin engrasar, agitándola de vez en cuando, hasta que estén ligeramente dorados) y el cilantro fresco por encima.



Refinada, precisa y frugal, la cocina japonesa está basada en el sabor intrínseco de los ingredientes, sutilmente combinados y de temporada. La presentación: colores, espacios, distribución... tiene mucho valor, tanto como los sabores. En una misma comida, se deleitan con la alternancia de texturas y formas, diversas técnicas de cocción y variedad de gustos.

La manera de condimentar en Japón es muy diferente al resto del continente asiático. La mayoría de salsas provienen de la mezcla y combinación de unos pocos ingredientes básicos: la soja (o *shoyu*), llegada de China junto con el budismo y los palillos; el caldo *dashi*, hecho con agua, alga *kombu* y copos de atún seco; la pasta de *miso*, extraída de habas de soja fermentadas; el *mirin*, un vinagre de arroz; el *sake*, menos común; el azúcar y la sal.

Además de la importancia y la riqueza gustosa de las salsas, las algas, el *umami*, el *gomasio* y el *shichimi togarasi* son gustos muy comunes. Igualmente, el arroz es un básico en la cultura japonesa, hervido, en harinas, pastas, fermentado en vino y vinagres... Por último, hay que remarcar la influencia de los jesuitas portugueses llegados en el siglo XVI, los cuales introdujeron el consumo de carnes y las tempuras.



### SALSA DE SOJA

1,15 kg 37680 6 u



• Esta salsa elaborada en el país nipón con soja y trigo, es de origen chino. Sirve para añadir a los platos o servir a la mesa en pequeños boles y mojar ingredientes como las piezas de sushi.

**Ingredientes:** agua, soja, trigo, sal y alcohol.

**Alérgenos** (ingredientes):

(trazas):



### SALSA TENTSUYU

1,15 kg 37694 6 u

• Salsa para acompañar las tempuras de verduras y de langostinos, una técnica de rebozado introducida por los jesuitas portugueses llegados a Japón en el siglo XVII.

**Ingredientes principales:** salsa de soja, azúcar, *mirin* y *hon dashi*.

**Alérgenos** (ingredientes):

(trazas):



### SALSA PONZU

1,15 kg 37687\* 6 u

• Gustosa, ligera y refrescante, se utiliza para maridar nabos y aliñar o acompañar verduras, pescados y carnes. También combina bien con tofu.

**Ingredientes principales:** *mirin*, vinagre de arroz, salsa de soja, yuzu y *hon dashi*.

**Alérgenos** (ingredientes):

(trazas):



### AJO NEGRO

200 g 38455 4 u



• Es un ajo que ha estado sometido a una caramelización interna, los granos se vuelven negros como el carbón, tienen textura blanda y un sabor ligeramente acidulado y dulce, recuerda al vinagre balsámico con notas de regaliz, de muy fácil digestión.

**Ingrediente:** ajo negro

**Sin alérgenos** (ingredientes)

**Alérgenos** (trazas):





### SALSA SUMISO

1,5 kg  
37691 4 u



• Utilizada como vinagreta, aliña en saladas frescas o tibias de verduras. También para maridar verduras, pescados, mariscos y moluscos.

**Ingredientes principales:** shiro miso, azúcar, sake, mirin, yuzu y vinagre de arroz.

**Alérgenos (ingredientes):**



### TONKATSU

#### Ingredientes:

- Lomo de cerdo 100 g
- Harina 10 g
- Huevo pasteurizado 20 g
- Panko 10 g
- Salsa Tonkatsu Culinary Journey

#### Preparación:

1. Empanar el filete de cerdo, previamente salado, con harina, huevo y panko. Por ese orden.
2. Freír a 180 °C hasta que esté bien dorado y cocido por dentro.
3. Filetear y servir con Salsa Tonkatsu por encima.



• Dos salsas para marinar carnes, pollo o pescados. Después de hacerlos a la plancha, los alimentos quedan muy gustosos, satinados y brillantes.



### SALSA TERIYAKI

1,17 kg  
37695\* 6 u

**Ingredientes principales:** salsa de soja, mirin, agua y sake.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):

**Ingredientes principales:** salsa de soja, mirin, agua, sake y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):



### SALSA YAKITORI

1,2 kg  
37698 6 u



### SALSA TONKATSU

1,2 kg  
37696 6 u

• De sabor afrutado y dulce y textura algo espesa, esta salsa es muy valorada en Japón. Originariamente acompaña cerdo rebozado con panko, cortado a tiras y col de guarnición.

**Ingredientes principales:** tomate, especias salsa de soja, vinagre de arroz, mirin, mostaza y ajo.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):



## COCINA COREANA

## CULINARY JOURNEY

### KIMCHI (CONDIMENTO EN POLVO)

250 g  
38747 12 u

**Ingredientes principales:** pimentón picante, pimienta, sésamo, arroz, ajo, anchoa y jengibre.

**Alérgenos (ingredientes):**

• Desde tiempos inmemoriales, las verduras fermentadas forman parte de la alimentación diaria de los coreanos. Durante los Tres Reinos, en el siglo VIII, ya encontramos el kimchi en la documentación escrita. La manera actual de elaborarlo es la del siglo XVII, cuando se incorporó el chile a la receta, introducido por los portugueses, procedente del continente americano. También se empezó a hacer con col china, ya que antiguamente se hacía con rábano, pepino y berenjena fermentadas en salmuera. En los mercados coreanos nunca faltan las paradas de kimchi.





Las cocinas de esta zona tienen en común la cultura del arroz: fiestas y rituales están ligados a este cereal. Normalmente es el plato principal y se acompaña de una ensalada, una sopa y un plato cocinado. Disponen de una despensa inmensa, con gran diversidad de alimentos de una naturaleza exuberante: hierbas, plantas comestibles, frutas... Es una gastronomía con el gusto de las hierbas aromáticas de la hoja de lima *kaffiro combava*, de la hoja de curry, del cilantro y la albahaca, más perfumadas que las de la mediterránea, y de la cidronela acidulada. Zona de especias, objeto de valor y comercio desde la antigüedad, la nuez moscada, el macis y el clavo son de las Islas Molucas; los chiles, procedentes de América, son inseparables de sus platos, la raíz de jengibre, de galanga, de coriandro, el ajo, la escalonia y las cebollas tiernas son condimentos importantes.

En cuanto a salsas y pastas, utilizan una salsa de soja más espesa y dulce, la salsa de pescado se utiliza como potenciador del sabor y también la pasta de gambas y la de tamarindo son muy comunes. Del cocotero lo aprovechan todo y tanto el coco como la leche de coco son ingredientes muy importantes. El método de cocción más común es el salteado rápido en el *wok*, pero también tienen una técnica propia que es la de cocer los alimentos a la brasa envueltos en hojas de plátano, *pandanus*, cocotero o lechuga. Los *satayo saté*, las brochetas de la zona, marinados con especias y servidos con arroz, los popularizaron los mercaderes árabes hace muchos siglos cuando los monzones les llevaban en busca de especias. También son muy característicos los rollos y creps de pasta de arroz rellenos, así como los platos de curry, muy diferentes de los de la India.



### SALSA CHILE Y PIÑA

1,3 kg  
37676 6 u



• A base de piña y chile, que le aportan el dulzor y picante característicos de la cocina thai, se puede usar como *dip* para pescados o carnes empanadas, así como acompañar platos de cerdo y mariscos.

**Ingredientes principales:** azúcar, piña, vinagre, jalapeño rojo, especias y chile.

**Alérgenos (ingredientes):**



### SALSA CHILE HOT (SWEET)

1,2 kg  
48504 6 u



• Salsa picante y dulce, excelente para añadir y dar sabor a otras salsas, ensaladas, todo tipo de platos y a carnes, salchichas o hamburguesas a la plancha.

**Ingredientes principales:** azúcar, vinagre, jalapeño rojo y ajo.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):



### SALSA SATAY

1,1 kg  
37690 6 u



• A base de cacahuete, coco y chile tiene un punto picante muy suave que te transportará al sudeste asiático. Se utiliza para marinar carnes que después se cocuen a la brasa o a la plancha.

**Ingredientes principales:** crema de coco, cacahuete, salsa de soja, zumo de limón, chile y ajo.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):

## INDONESIAS

### PINCHO DE POLLO SATAY

#### Ingredientes:

- Muslo de pollo deshuesado sin piel
- Salsa Satay Culinary Journey
- Sal y pimienta
- Aceite
- Sésamo tostado



#### Preparación:

1. Cortar el muslo de pollo en trozos regulares.
2. Ensartar los trozos en una brocheta de madera y salpimentar.
3. Marcar las brochetas en la sartén con un poco de aceite.
4. Cuando estén cocinadas, añadir la salsa Satay a la sartén. Impregnar bien las brochetas y espolvorear sésamo tostado por encima.
5. Servir calientes.

Los **curris thai** tienen una gran personalidad, acidulados y frescos, provienen de la influencia de la cocina india. Las **pastas**, con un gran sabor concentrado, son el formato original y se pueden usar directamente o diluidas en leche de coco. Las **salsas**, por otro lado, vienen ya preparadas y listas para usar. Estos curris son perfectos para platos de pasta, arroces, verduras, carnes, pescados o mariscos. Se puede añadir por encima cilantro o albahaca picados al servir.



### PASTA DE CURRY VERDE THAI

1,3 kg  
37520 4 u



**Ingredientes principales:** cebolla, chile, especias, citronela, galanga y lima *kaffir*.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### PASTA DE CURRY ROJO THAI

1,3 kg  
37519 4 u



**Ingredientes principales:** cebolla, chile, ajo, especias, galanga, citronela y lima *kaffir*.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### SALSA CURRY ROJO THAI

1 kg  
37678\* 6 u



**Ingredientes principales:** crema de coco y curry rojo thai.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### SALSA CURRY VERDE THAI

1 kg  
37679\* 6 u



**Ingredientes principales:** crema de coco y curry verde thai.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### STIRFRY DE POLLO AL CURRY ROJO Y COCO

#### Ingredientes:

• Pimiento rojo	20 g
• Pechuga de pollo	1
• Judías verdes	20 g
• Zanahoria	15 g
• Pasta de Curry Rojo Culinary Journey	20 g
• Leche de coco	30 g
• Sésamo tostado	5 g

#### Preparación:

1. Cortar todas las verduras y la pechuga de pollo a tiras.
2. En una sartén con un poco de aceite, tostar 1 minuto la pasta de curry rojo a fuego lento.
3. Añadir las verduras y rehogarlas durante 2 minutos.
4. Añadir las tiras de pollo sazonadas con un poco de sal y saltearlas durante 2 minutos más.
5. En este punto, añadir la leche de coco y reducir hasta obtener una textura de salsa.
6. Servir en un bol con los brotes de soja por encima y el sésamo tostado espolvoreado.





Además de ser una de las más antiguas del mundo, la cocina india es un amalgama de historia, una confluencia de culturas. En gran medida está ligada a las religiones, con muchas normas sobre los alimentos, su preparación y la forma de servirlos. Esta influencia se puede observar en cualquier doctrina; desde el hinduismo, donde la vaca es sagrada, hasta el islam, en la cual el cerdo y el alcohol están prohibidos; pasando entre otros por el cristianismo, el jainismo o el budismo.

El territorio es extenso, y como tal hay infinidad de ingredientes y maneras de cocinar. Si hablamos de salsas, es en el sur donde son más abundantes, mientras que en el norte tienen menos costumbre de hacerlas. La India es el aroma y el gusto de las especias, primero mezcladas y después cocinadas; cada plato, una explosión de sabores, mezcla, diversidad y combinaciones; pero tampoco podríamos concebir una comida india sin los básicos: los panes planos y el arroz, siempre presentes en la mesa.



- Mezcla de especias procedente del sur de la India, inspirada en el *kari* hindú. Durante la época colonial la probaron los ingleses, les gustó su sabor y al volver a casa la reprodujeron y envasaron.

**Ingredientes principales:** crema de coco y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**

### SALSA CURRY MADRAS

1 kg 37677\* 6 u



### SALSA TANDOORI GARAM MASSALA

1 kg 37692\* 6 u



- Esta popular salsa, con una mezcla de especias, es la esencia de muchos de los platos indios hechos en tandoor, un horno cónico del norte de la India. Tanto la salsa como el método de cocción otorgan un sabor y textura muy característicos.

**Ingredientes principales:** crema de coco, pasta garam massala y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



### PASTA DE GARAM MASSALA

1,3 kg 37531 4 u



- Mezcla de especias originaria del norte de la India. Primero hay que calentar la pasta para que aparezcan todos los aromas y después se añaden verduras y carnes, se remueve y se añade caldo o agua dejando cocer.

**Ingredientes principales:** jalapeño, ajo y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**





### CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO

1,5 kg  
37178\* 4 u



**Ingredientes principales:**  
pimiento rojo, vinagre blanco, mango, cebolla, especias, pasas y aceite esencial de comino.

**Alérgenos (ingredientes):**



Los **chutneys** son salsas agri-dulces y picantes, con consistencia de compota, hechas de verduras y frutas cocinadas con especias. Acompañan los curris, el arroz, las verduras y las brochetas de carne especiada.



### CHUTNEY DE HORTALIZAS

1,5 kg  
37176 4 u



**Ingredientes principales:**  
vinagre blanco, zanahoria, pimiento rojo, apio, cebolla, nabo, especias y mostaza.

**Alérgenos (ingredientes):**



### ARROZ AL JAZMÍN CON ALMENDRAS Y CHUTNEY DE HORTALIZAS

**Ingredientes:**

• Arroz basmati	100 g
• Agua	200 ml
• Estrella de anís	1
• Clavo en polvo	0,1 g
• Aroma de jazmín	2 gotas
• Laurel	1 hoja
• Almendra laminada	10 g
• Sal	
• Chutney de hortalizas Culinary Journey	

**Preparación:**

1. Poner en un cazo el arroz junto con el anís, el laurel, el clavo y el agua. Tapar y cocer a fuego lento durante 15 minutos.
2. Transcurrido el tiempo, sazonar con sal y el aroma de jazmín.
3. Servir en una hoja de plátano en forma de bol con una generosa cucharada de chutney de hortalizas por encima y las almendras laminadas tostadas.



### CHUTNEY DE MANGO

1,5 kg  
37177\* 4 u



**Ingredientes principales:** mango, vinagre blanco, cebolla y especias.

**Alérgenos (ingredientes):**



### CHUTNEY DE ZANAHORIA

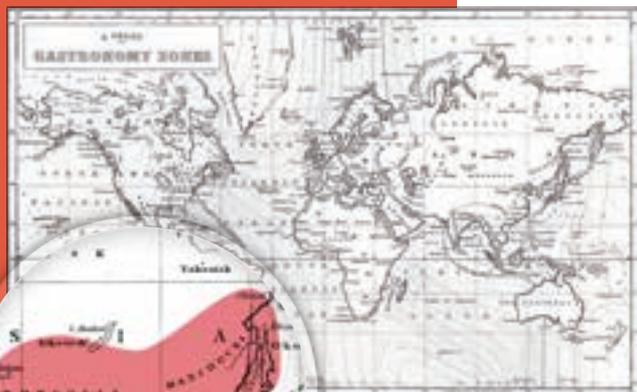
1,5 kg  
37179\* 4 u



**Ingredientes principales:**  
zanahoria, vinagre blanco, cebolla, especias y mango.

**Alérgenos (ingredientes):**





Tradicional y milenaria, la gastronomía china se caracteriza por la riqueza de las técnicas culinarias, la diversidad de alimentos, la utilización de condimentos y la variedad de platos. La armonía interna tiene mucho que ver con los alimentos que se toman y cómo se toman, escogidos y tratados según el equilibrio del Ying y el Yang. Los cortes de los ingredientes son muy importantes, consiguiendo diferentes texturas incluso siendo cocinados a la vez. Además, tienen más de 50 métodos de cocción, los más comunes son al vapor en cestas de bambú o el salteado rápido en *wok*.

Las cocinas regionales son muchas, son cocinas tradicionales, pasadas de madres a hijas desde hace más de dos mil años. En cuanto a las salsas y los ingredientes, la más común es la salsa de soja, base para hacer muchas otras, que se utilizan tanto para cocinar como para servir a la mesa. Y como no, el arroz, la cultura del cual se remonta a unos 8000 años: cuenta la leyenda que fue el emperador Shennung quien lo introdujo y enseñó a cultivarlo.



### SALSA AGRIDULCE

1,2 kg  
37668 6 u



• Muy valorada, se usa para acompañar fritos como el rollito de primavera o platos cocidos al vapor como los *jiaozi* o los *dim-sum*.

**Ingredientes principales:** azúcar, vinagre de arroz, piña, bambú, salsa de soja y jengibre.

**Alérgenos** (ingredientes):



(trazas):



### SALSA HOISIN

1,4 kg  
37683\* 4 u



• Una de las salsas chinas más conocidas, de gusto dulce y picante muy característico. Sirve tanto para cocinar como para acompañar carnes, especialmente el pato laqueado.

**Ingredientes principales:** pasta de soja, azúcar, sésamo, vinagre de arroz y especias.

**Alérgenos** (ingredientes):



### ROLLITO DE PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE

#### Ingredientes:

- Cebolla 20 g
- Repollo 20 g
- Zanahoria 10 g
- Enokis 10 g
- Obleas para rollito de primavera 1
- Sal
- Aceite de girasol
- Clara de huevo
- Salsa Agridulce Culinary Journey

#### Preparación:

1. Cortar la cebolla, el repollo y la zanahoria en juliana muy fina.
2. Saltear las verduras en una sartén con algo de aceite y sal durante 3 minutos.
3. Añadir los enokis y cocinar 1 minuto más.
4. Retirar del fuego y colar para quitar el exceso de agua. Dejar enfriar.
5. Una vez frío, enrollar las obleas dando forma de rollito con las verduras dentro y sellar la punta con un poco de clara de huevo.
6. Freír los rollitos en aceite a 180 °C hasta que se doren.
7. Servir con salsa agridulce al lado para mojar.



# COCINA DEL MUNDO ÁRABE

# CULINARY JOURNEY

## LIBANESAS



### ZA'ATAR

1,2 kg  
37805



• Una de las mezclas más antiguas que se conocen, que ya se hacía en tiempos de los antiguos sumerios. Tradicionalmente ha tenido tres usos principales: untarlo en pan de pita y cocerlo al horno, servirlo en un bol y mojar las viandas o utilizarlo para aliñar.

**Ingredientes principales:** tomillo, sumac, sésamo, sal y aceite de oliva virgen.

**Alérgenos (ingredientes):**



### TAHINA (SÉSAMO TOSTADO)

1 kg  
36869\*



• Crema de sésamo, condimento clave del hummus, el Babaganush, el puré de berenjenas y los adobos de las carnes para hacer a la brasa en brochetas, así como un ingrediente de muchas salsas.

**Ingredientes:** sésamo.

**Alérgenos (ingredientes):**

(trazas):



Como cualquier otra religión, el Islam ha condicionado en gran medida la alimentación y la gastronomía del mundo árabe: no se come cerdo ni se bebe alcohol, los animales deben ser sacrificados de una forma específica, durante el Ramadán practican el ayuno... La comida se considera un bien de Dios, debe hacerse con moderación y compartirse con los necesitados.

Los árabes fueron grandes introductores de productos procedentes de Asia en la mediterránea, a través de las diferentes rutas de la seda: nuevas especias y nuevos sabores, también el azúcar, que aún siendo conocido por los antiguos griegos, no se añadió al repertorio hasta esta época. Propiciaron la mejora de las técnicas agrícolas y se empezaron a conrear berenjenas, espinacas y arroz, así como frutales y cítricos. Con la invasión de las tierras que formarían Al-Ándalus conocieron el aceite de oliva, del reino otomano los postres y la pastelería y del contacto con los europeos el te y productos venidos del nuevo continente. Es una gastronomía basada en las legumbres y los cereales. También la carne y las verduras, así como las especias, tienen un papel muy importante. Todo acompañado de productos lácteos y fruta.

La cocina del mundo árabe es de tradición oral y se ha pasado de madres a hijas a lo largo del tiempo, en el caso de fiestas y banquetes incluso entre amigas y vecinas que colaboran. Una forma de mantener viva la tradición de una generación a la siguiente.



## HUMMUS

### Ingredientes:

• Garbanzos cocidos	400 g
• Tahina Culinary Journey	3 c.s.
• Dientes de ajo	2
• Aceite	1 c.s.
• Pimentón dulce	1 c.c.
• Ramas de perejil	3
• Zumo de un limón	
• Sal	
• Tortillas finas para acompañar	



### Preparación:

1. Lavar y escurrir bien los garbanzos.
2. Ponerlos en una batidora eléctrica junto con la tahina, los ajos pelados, el zumo de limón y la sal.
3. Triturar hasta que quede un puré cremoso y consistente. Si quedase demasiado espeso se puede aclarar con un poco de agua.
4. Sazonar.
5. Refrescar con el aceite de oliva, el perejil picado y el pimentón dulce espolvoreado.
6. Acompañar con tortillas finas.



Como cualquier otra religión, el Islam ha condicionado en gran medida la alimentación y la gastronomía del mundo árabe: no se come cerdo ni se bebe alcohol, los animales deben ser sacrificados de una forma específica, durante el Ramadán practican el ayuno... La comida se considera un bien de Dios, debe hacerse con moderación y compartirse con los necesitados.

Los árabes fueron grandes introductores de productos procedentes de Asia en la mediterránea, a través de las diferentes rutas de la seda: nuevas especias y nuevos sabores, también el azúcar, que aún siendo conocido por los antiguos griegos, no se añadió al recetario hasta esta época. Propiciaron la mejora de las técnicas agrícolas y se empezaron a conrear berenjenas, espinacas y arroz, así como frutales y cítricos. Con la invasión de las tierras que formarían Al-Ándalus conocieron el aceite de oliva, del reino otomano los postres y la pastelería y del contacto con los europeos el té y productos venidos del nuevo continente. Es una gastronomía basada en las legumbres y los cereales. También la carne y las verduras, así como las especias, tienen un papel muy importante. Todo acompañado de productos lácteos y fruta.

La cocina del mundo árabe es de tradición oral y se ha pasado de madres a hijas a lo largo del tiempo, en el caso de fiestas y banquetes incluso entre amigas y vecinas que colaboran. Una forma de mantener viva la tradición de una generación a la siguiente.



### KEFTAS

#### Ingredientes:

• Carne de cordero picada	600 g
• Cebolla	1
• Dientes de ajo	2
• Pimentón dulce	1 c.c.
• Comino	1 c.c.
• Perejil picado	
• Sal y pimienta	
• Salsa Ras al Hanout Culinary Journey	

#### Preparación:

1. Pelar y rallar la cebolla y picar el ajo y el perejil. Mezclar con la carne picada.
2. Añadir la salsa y mezclar bien.
3. Formar bolas alargadas y pinchar con las brochetas.
4. Cocinar en plancha y terminar con más salsa Ras al Hanout.



• Es una pasta de chile rojo picante, originaria del norte de África, utilizada para acompañar platos ya cocinados. Tradicionalmente se sirve una punta de cucharilla que se mezcla con los platos de cuscús, tanto los vegetales como los de pollo o cordero.

**Ingredientes principales:** chile, pimiento y especias.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### HARISSA

1,3 kg  
37682\* 4 u



## MARROQUÍES

## MAGREBÍES



### LIMÓN A LA SAL

1,2 kg  
37406 4 u



• Una conserva muy sutil que perfuma los platos de forma armoniosa, aún más que al utilizar limón al natural. Se añade a los platos tradicionales magrebíes y combina muy bien con el pescado a la plancha o las berenjenas.

**Ingredientes principales:** limón y sal.

**Sin alérgenos** (ingredientes)



### SALSA RAS AL HANOUT

1,1 kg  
37689 6 u



• Literalmente, su nombre significa “lo mejor que hay en la tienda”. Síntesis de los aromas del Magreb, puede llegar a llevar más de 35 especias diferentes y se añade a los platos para condimentarlos.

**Ingredientes principales:** cebolla, especias y aceite de oliva.

**Alérgenos** (ingredientes):  



# MARCAS DE DISTRIBUCIÓN



# Índice

---

## VALRHONA

Los Pioneros	266
Coberturas de chocolate	270
Pralinés & co	282
Absolutamente cacao	288

## CHOCOLATREE

Decoración chocolate	297
----------------------	-----

## DOBLA

Decoración chocolate	307
----------------------	-----

## SOSA

Decoración chocolate	315
Coberturas	316

## ELLE&VIRE

Mantequilla y quesos	319
Nata y postres cremosos	320

## CORMAN

Mantequilla	321
-------------	-----

## GALLETA

Galleta B&G	324
Galleta Orogourmet	324

## LA ROSE NOIRE

Premium Tart Shells	325
Cones and Baskets	334
Chocolate creations	339
Premium desserts	343

## PIDY

Envases alimentarios de hojaldre denso	345
Veggie cups, macarones y merengue	346
Vol-au-vents de hojaldre	347
Hojaldre	347
Tartaletas sablée	348
Pasta choux	350
Conos	351

## EL RAIGUER

Masas de pan, hojaldre y harina	352
Bollería congelada	354
Pan precocido y cocido	355

## MOLINO QUAGLIA

Harinas	368
---------	-----

## RAVIFRUIT

Fruta congelada IQF	370
Fruta congelada en pulpa	373
Coulis	376
Fruta congelada en compota	376
Fruta congelada en gotas	376

## ROGELFRUT

Fruta congelada IQF	377
Zumo congelado de cítricos	378
Fruta congelada en pulpa	379

## GARNIER

Fruta congelada en pulpa	380
Piel de fruta semiconfitada y congelada	381

## AGRIMONTANA

Fruta confitada	381
-----------------	-----

## BAKBEL

Cremas de relleno y recubrimiento	382
Gelatinas líquidas	384

## DAREGAL

Hierbas congeladas	386
--------------------	-----

## LUXARDO

Licores	387
---------	-----

## WOLFBERGER

Alcoholes destilados aromáticos	388
---------------------------------	-----

## HUEVO

Huevo fresco líquido	388
Huevo congelado en gotas	389

## AGLOMERANTES

Activa EB Ajinomoto de carne	389
Activa eb ajinomoto de pescado	389







# ÍNDICE

---

1



## LOS PIONEROS

- P. 266 LES BLONDS
- P. 267 DOBLE FERMENTACIÓN
- P. 267 CŒUR DE GUANAJA
- P. 268 INSPIRATION

2



## COBERTURAS DE CHOCOLATE

- P. 271 LES CUVÉES
- P. 272-273 LES GRANDS CRUS
- P. 276-277 CERTIFICADOS Y SIN AZÚCAR
- P. 278-279 LES GOURMETS
- P. 280-281 SIGNATURE PROFESSIONNELLE

3



## PRALINÉS & CO

- P. 282 FABRICACIÓN DE PRALINÉS
- P. 283 LOS INÉDITOS
- P. 284-285 LOS CLÁSICOS
- P. 286 «FAÇON GIANDUJA»
- P. 287 PASTA DE ALMENDRAS

4



## ABSOLUTAMENTE CACAO

- P. 288 PASTAS PURAS
- P. 289 GRUÉ DE CACAO
- P. 289 CACAO EN POLVO
- P. 289 MANTECA DE CACAO

5



## LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

- P. 290-291 ESTRUCTURAR
- P. 292 RELLENAR
- P. 294-295 DECORAR
- P. 296 LISTOS PARA USAR

# LOS PIONEROS

REINVENTE SUS RECETAS CON SABORES SORPRENDENTES GRACIAS A ESTOS PRODUCTOS PIONEROS, INNOVADORES Y PRECURSORES. TENEMOS MUY PRESENTE PROPONER PRODUCTOS QUE PUEDAN INSPIRARLE Y GUIARLE EN SU CREATIVIDAD.

## LES BLONDS

CREACIÓN DEL PRIMER CHOCOLATE DE COLOR RUBIO EN 2012

Con la gama de los rubios, hemos deseado diferenciarnos del universo tradicional del chocolate blanco, asociando todo nuestro saber hacer chocolatero con ingredientes únicos. Estos ingredientes, seleccionados con cuidado, confieren a los chocolates de la gama de los blonds su color y su sabor tan particulares, para ofrecerle un nuevo universo de creatividad.



### 31870 BLOND DULCEY 35 %

NOTAS A GALLETA Y TOQUE DE SAL

-

Dulcey, por su dulzor de galleta ligeramente salada y su sabor de leche caramelizada, tiene ese don de hacernos volver a la infancia, de hacernos viajar en un torbellino a los deliciosos recuerdos de cada uno.



### 13536 BLOND ORELYS 35 %

Color de reflejos cobrizos

NOTAS A GALLETA Y REGALIZ

-

Las notas de galleta y de regaliz del azúcar mascabado de Orellys evocan el ambiente festivo de un concierto en una playa en el fin del mundo.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
BLOND DULCEY	31870 27008	35 % manteca de cacao	Azúcar 29 % Mat. Gr. 44 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
BLOND ORELYS	13536	35 % manteca de cacao	Azúcar 28,8 % Mat. Gr. 40 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



# DOBLE FERMENTACIÓN

CREACIÓN DE LA DOBLE FERMENTACIÓN EN 2015

Para crear un nuevo universo sensorial, Valrhona ha revolucionado el proceso de transformación del cacao en plantación, gracias a más de 10 años de trabajo mano a mano con los productores colaboradores. Este innovador proceso es el siguiente: una vez terminada la fermentación tradicional, se añade una nueva materia prima, una fruta naturalmente rica en azúcar. Esto inicia una segunda fase de fermentación que permite aportar el sabor de la fruta al chocolate.



## 12219 ITAKUJA 55 %

Puro Brasil

AFRUTADO Y  
FRUTA DE LA PASIÓN

Como una samba apasionada, las notas de cacao y de fruta de la pasión de Itakuja bailan al ritmo del famoso carnaval de Bahía.



## 13757\* KIDAVOA 50 %

Puro Madagascar

CON NOTAS A CACAO,  
AFRUTADO Y PLÁTANO

El maridaje de las notas de cacao y de plátano hace de Kidavao un chocolate de notas cálidas y armoniosas como las voces de los coros a capela de Madagascar.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ITAKUJA	12219	55 %	Azúcar 44 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
KIDAVOA	13757*	50 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

## P125 CŒUR DE GUANAJA

CREACIÓN DE P125 EN 2008

### CONCENTRADO DE CHOCOLATE

Cœur de Guanaja permite obtener:

- recetas de chocolate con un fuerte potencial aromático,
- cremas heladas fuertes en chocolate, de textura flexible,
- ganaches con intensidad chocolateada inigualable.



6360



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
P125 CŒUR DE GUANAJA	6360 8234	80 %	Azúcar 19 % Mat. Gr. 34 %	-	-	-	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad

# INSPIRATION

## OTRA FORMA DE VER LA FRUTA

Inspiration es la primera gama de coberturas de frutas creada por Valrhona con un sabor y un color naturales. Descubra todo el saber hacer chocolatero de Valrhona puesto en marcha para desarrollar esta proeza técnica que combina la textura única del chocolate con el sabor y el color intensos de las frutas.

### RECETA

FRUTA



MANTECA DE CACAO



AZÚCAR

Y UNA PIZCA DE LECITINA

## LA EXCEPCIONALIDAD DE INSPIRATION



### SABOR Y COLOR 100 % NATURALES

Sin conservantes, ni colorantes  
ni aromas artificiales.



### SABOR INTENSO DE LA FRUTA

Desarrollado con la maestría  
de los equipos I+D Valrhona.



### LA TEXTURA ÚNICA DE UNA COBERTURA

Inspiration se trabaja como  
una cobertura y posee sus propias  
curvas de atemperado.

Desde el lanzamiento de Inspiration Almendra en enero de 2017, la gama de coberturas de fruta se ha ido ampliando.



### 14029 INSPIRATION ALMENDRA

FRUTOS SECOS Y  
ALMENDRA DULCE

Las notas suaves y dulces de almendra fresca de Inspiration Almendra nos llevan de paseo por los campos de almendros en un bonito día de verano.



### 15391 INSPIRATION FRESA

FRUTAS EN  
CONFITURA Y FRESA

Las notas de confitura de Inspiration Fresa recuerdan la alegría de tomar una cucharada de mermelada directamente del tarro.



### 15390 INSPIRATION PASIÓN

FRUTAS TROPICALES  
Y PASIÓN

Las notas tropicales y aciduladas de Inspiration Pasión hacen soñar con el frescor de un sorbete de fruta de la pasión bajo el sol de verano.



### 19999 INSPIRATION FRAMBUESA

FRUTAS EN CONFITURA  
Y FRAMBUESA

Inspiration Frambuesa, con una pizca de acidez, evoca el perfume alegre del coulis de frambuesa cocido.



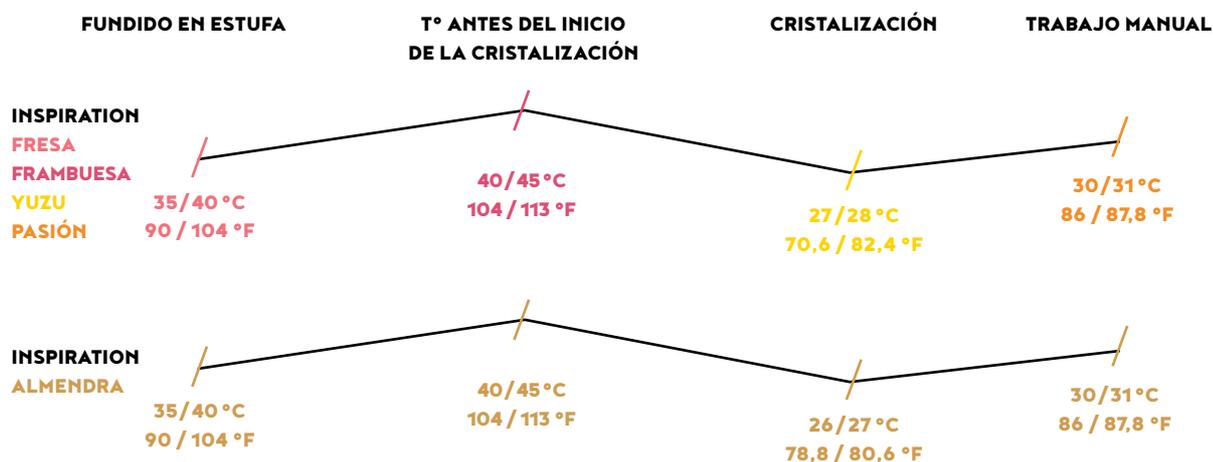
### 19998 INSPIRATION YUZU

CÍTRICOS Y YUZU

Inspiration Yuzu expresa de maravilla el dulzor y el amargor del Yuzu, cítrico emblemático de Japón, deslumbrante como los rayos del sol naciente.



## CURVAS DE ATEMPERADO



Descubra esta información y las particularidades de uso en la etiqueta-folleto de los sacos de 3 kg.



NOMBRE	CÓDIGO	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
INSPIRATION ALMENDRA	14029	Manteca de cacao 30 % Almendra 31 % Azúcar 39 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRESA	15391	Manteca de cacao 37 % Fresa 14 % Azúcar 47 % Mat. Gr. 39 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION PASIÓN	15390	Manteca de cacao 32 % Zumo de fruta de la pasión 17,3 % Azúcar 49,3 % Mat. Gr. 34 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION FRAMBUESA	19999	Manteca de cacao 35 % Frambuesa en polvo 11 % Azúcar 52 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg
INSPIRATION YUZU	19998	Manteca de cacao 34 % Zumo de yuzu 2,4 % Azúcar 55 % Mat. Gr. 38 %	-	☺	☺	☺	☺	-	10 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# COBERTURAS DE CHOCOLATE

¿BUSCA UN CHOCOLATE CON UN CARÁCTER QUE EXPRESE UNO O VARIOS TERRENOS?

ENTONCES, EXPLORE LOS CHOCOLATES DE NUESTRA CACAOTECA, FABRICADOS A PARTIR DE LOS CACAOS DE LAS MÁS BELLAS PLANTACIONES, SELECCIONADOS CON NUESTROS PROPIOS MEDIOS. ESTOS CHOCOLATES CON SABORES EXCEPCIONALES PUEDEN PROCEDER:

- DE UN TERRENO SINGULAR CUYA DISPONIBILIDAD ESTÁ LIMITADA: LOS CUVÉES DU SOURCEUR
- DE UN SOLO ORIGEN PARA UN SABOR CARACTERÍSTICO Y REPRESENTATIVO DE SU PAÍS: LOS PURO ORIGEN
- DE UNA MEZCLA DE VARIOS PERFILES AROMÁTICOS DE CACAOS



« Ser socio implica apoyar una agricultura diversificada en la que el cacao forma parte integrante, acompañado por otras producciones (frutales, cítricos...) que diversifican y aseguran los beneficios de los productores. »

Julien Desmedt  
Experto en cacao



## LES CUVÉES



### 12829 LIMEIRA 50 %

**Puro Brasil**

CON NOTAS A CACAO,  
AMARGO Y ACIDULADO

Desvelando una intensidad de cacao amargo y una sensación acidulada, Limeira es un chocolate complejo y encantador, como el vuelo de miles de pájaros que pueblan la inmensa naturaleza de Brasil.



### 19264 KILTI HAITÍ 66 %

**Puro Haití**

EQUILIBRADO, FRUTA  
MADURA Y GRUÉ DE CACAO

Las notas equilibradas de frutas maduras de Kilti Haití, maridadas con notas de grué de cacao, evocan los colores brillantes del crepúsculo sobre la flora salvaje haitiana.



### 13596 LOMA SOTAVENTO 68 %

**Puro República Dominicana**

EQUILIBRADO, AFRUTADO  
Y AMARGOR

La energía de los potentes árboles de la República Dominicana confiere a Loma Sotavento notas afrutadas y amargas, y una fresca nota alcanforada.



### 27661 XIBUN 64 %

**Puro Belice**

EQUILIBRADO, AFRUTADO  
Y FRESCOR

Como la gran laguna azul de Belice y su barrera de coral única, Xibun cautiva por sus notas afrutadas, aciduladas y frescas.



### 12830 MORANT BAY 70 %

**Puro Jamaica**

ESPECIAS DULCES, AMARGO  
Y FRUTA MADURA

El amargor de Morant Bay destaca por las notas de fruta madura y de especias, como las brillantes cascadas a la luz del sol en el corazón de las selvas jamaicanas.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
LIMEIRA	12829	50 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 20 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bloque 1 kg
KILTI HAITÍ	19264	66 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bloque 1 kg
LOMA SOTAVENTO	13596	68 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 37 %	-	-	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bloque 1 kg
XIBUN	27661	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	-	-	☺	☺	☺	-	14 meses	Bloques 3 x 1 kg
MORANT BAY	12830	70 %	Azúcar 28 % Mat. Gr. 43 %	-	-	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bloque 1 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# LES GRANDS CRUS

## CHOCOLATE NEGRO: PURO ORIGEN



### 25295 TULAKALUM 75 %

Puro Belice

AFRUTADO, ACIDULADO  
Y GRUÉ DE CACAO

La intensidad afrutada y del grué de cacao de Tulakalum es un sueño de la bella biodiversidad de Belice, país de múltiples culturas, historias y colores.



### 4656 ARAGUANI 72 %

Puro Venezuela

ESPECIAS DULCES,  
AMADERADO Y POTENTE

El toque de vainilla, las notas amaderadas y la pizca de amargor de Araguani son como una aventura a través de los paisajes de montañas, de bosques y de lagos de agua salada de Venezuela.



### 6085 NYANGBO 68 %

Puro Ghana

ESPECIAS DULCES,  
TOSTADO Y VAINILLA

El despliegue de las notas especiadas, tostadas y avainilladas de Nyangbo le hará soñar con los colores ocres de la fascinante tierra de Ghana.



### 5572 ALPACO 66 %

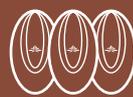
Puro Ecuador

ESPECIAS DULCES, FRUTOS  
SECOS Y AMADERADO

Alpaco, con su toque de frutos secos y notas amaderadas, nos invita a navegar por el Amazonas en plena naturaleza salvaje ecuatoriana.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TULAKALUM	25295	75 %	Azúcar 25 % Mat. Gr. 43 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ARAGUANI	4656	72 %	Azúcar 27 % Mat. Gr. 44 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
NYANGBO	6085	68 %	Azúcar 31 % Mat. Gr. 37 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ALPACO	5572 19851	66 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
KALINGO	9789	65 %	Azúcar 34 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
MANJARI	4655 117	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
TAÏNORI	5571	64 %	Azúcar 35 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ILLANKA	9559	63 %	Azúcar 36 % Mat. Gr. 37 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg
MACAÉ	6221	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima 🤏 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



## CHOCOLATE NEGRO: PURO ORIGEN



**9789  
KALINGO 65 %**

**Puro Granada**

EQUILIBRADO, FRUTAS  
MADURAS Y VAINA  
DE VAINILLA

-

Granada, isla de las Antillas de aromas embriagadores de especias y plantas aromáticas, ofrece a Kalingo un cacao de notas singulares de fruta madura, de alcanfor y de vaina de vainilla.



**4655  
MANJARI 64 %**

**Puro Madagascar**

AFRUTADO, ACIDULADO  
Y FRUTOS ROJOS

-

Manjari, con sus notas de frutos rojos acidulados y carnosos, es un sueño de viaje a Madagascar, llamada «La isla de los Perfumes», donde crecen cacaoteros excepcionales, frutas deliciosas y especias maravillosas.



**5571  
TAÏNORI 64 %**

**Puro República Dominicana**

EQUILIBRADO, AFRUTADO  
Y FRUTAS AMARILLAS

-

Las frutas generosas de los mercados de la República Dominicana de las primeras horas del día se encuentran en las notas de frutas amarillas aciduladas de Taïnori.



**9559  
ILLANKA 63 %**

**Puro Perú**

AFRUTADO, FRUTOS SECOS  
TOSTADOS Y DULZOR

-

Inspirándose en el relieve de los Andes peruanos, el sabor singular de Illanka oscila entre el dulzor y las notas de frutas y frutos secos.



**6221  
MACAÉ 62 %**

**Puro Brasil**

AFRUTADO, FRUTOS SECOS  
TOSTADOS Y TÉ NEGRO

-

Macaé y sus notas profundas de té negro y frutos secos tostados es como un viaje envolvente, fuera de toda época, al corazón de la Mata Atlántica, bosque ancestral de Brasil.



# LOS GRANDS CRUS

## CHOCOLATE NEGRO: MEZCLA



### 5614 ABINAO 85 %

AMARGO, AMADERADO  
Y CACAO AL NATURAL

Por su intensidad natural y amaderada, Abinao evoca una noche sin luna envolviendo la inmensidad de la selva tropical africana.



### 4653 GUANAJA 70 %

EQUILIBRADO, TOSTADO  
Y AMARGOR

Las notas reconfortantes de grué de cacao amargo, la fuerza y la acidez de Guanaja se corresponden como los sonidos cálidos y armoniosos de una orquesta de instrumentos de madera de ébano mezclados con los ritmos suaves de percusiones y cantos festivos.



### 4654 CARAÏBE 66 %

ESPECIAS DULCES, TOSTADO  
Y AMARGOR

Caraïbe, con sus intensas notas amargas y a frutos secos tostados y su toque amaderado, le hará soñar con un baile cautivador a la sombra de los cacaoteros.



### 4657 EXTRA BITTER 61 %

ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS  
Y COCO

Las notas de cacao ligeramente amargas, de vainilla y de coco carnoso de Extra Bitter evocan el calor de un viento ardiente sobre las dunas del desierto.



### 102\* CARAQUE 56 %

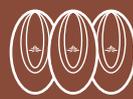
ESPECIAS DULCES, FRUTOS SECOS  
Y DULZOR

Las suaves notas de frutos secos tostados de Caraque, combinados con un toque de vainilla, evocan el tradicional pastel de cumpleaños de nuestra infancia.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ABINAO	5614	85 %	Azúcar 14 % Mat. Gr. 48 %	-	-	👍	👍	👍	👍	12 meses	Bolsa habas 3 kg
GUANAJA	4653 106 19849*	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 42 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAÏBE	4654 107 19843*	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
EXTRA BITTER	4657 100 19846	61 %	Azúcar 38 % Mat. Gr. 40 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
CARAQUE	102* 19850	56 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 37 %	👍	👍	👍	👍	👍	👍	14 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima 👎 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad



## CHOCOLATE VEGANO: PURO ORIGEN

*Novedad*




**28074  
AMATIKA 46 %**

CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y ALMENDRAS TOSTADAS

La textura fundente de Amatika desvela notas de cacao, de almendra tostada y una pizca de acidez, que invitan a una pausa dulce en el ambiente apacible de un jardín malgache.

## CHOCOLATE CON LECHE: PURO ORIGEN



**9997  
BAHIBE 46 %**

**Puro República Dominicana**  
CON NOTAS A CACAO, CEREALES Y FRUTA MADURA

Bahibe despliega notas de fruta madura asociadas con una nota de cacao que expresa la potencia de las cascadas y de la vegetación de la República Dominicana.



**4659  
TANARIVA 33 %**

**Puro Madagascar**  
GOLOSO Y CAMELEO BLANDO

Tanariva Lactée es un chocolate con leche de un gran dulzor, con notas de caramelo blando. Su sabor soleado es como una escala a lo largo del río Sambirano.

## CHOCOLATE CON LECHE: MEZCLA



**7547  
GUANAJA  
LACTÉE 41 %**

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y CON NOTAS A CACAO

Evocando los sonidos relajantes de una pieza de jazz y las cálidas vibraciones de los contrabajos, las notas características de leche fresca de Guanaja Lactée se mezclan con el dulzor de su intensidad de cacao.



**4658  
JIVARA 40 %**

LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA

Jivara, por su dulzor de cacao y malta, es un chocolate cálido como los rayos dorados del sol al alba de una mañana de verano.



**6640\***  
ORIZABA 39 %

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y NOTAS CAMELIZADAS

Orizaba se distingue por su textura fundente y sus notas de leche de granja que evocan la brisa tranquila de verano en los pastos de alta montaña.



**6591  
BITTER  
LACTÉ 39 %**

LACTEADO, TIPO LECHE FRESCA Y TOQUE DE VAINILLA

Bitter Lacté desvela notas típicas de leche fresca y avainilladas, que dejan paso a una dulce nota de cacao que se prolonga en la degustación como la nota final grave de piano de una pieza de música.

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
AMATIKA	28074	46 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 42,9 %							12 meses	Bloques 3 x 1 kg
BAHIBE	9997	46 %	Azúcar 30 % Leche 23 % Mat. Gr. 42 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg
TANARIVA	4659 3692	33 %	Azúcar 37 % Leche 28 % Mat. Gr. 37 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg
GUANAJA LACTÉE	7547 19894	41 %	Azúcar 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 40 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
JIVARA	4658 189 19848*	40 %	Azúcar 34 % Leche 23 % Mat. Gr. 41 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
ORIZABA	6640*	39 %	Azúcar 37 % Leche 18 % Mat. Gr. 39 %							12 meses	Bolsa habas 3 kg
BITTER LACTÉ	6591 19893	39 %	Azúcar 41 % Leche 18 % Mat. Gr. 38 %							12 meses	Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad

# CERTIFICADOS Y SIN AZÚCAR

Elija un chocolate respetuoso con el hombre y el medioambiente.

Le proponemos una gama de chocolates fruto de la Agricultura Biológica y con la certificación Fairtrade/ Max Havelaar. El desarrollo sostenible y los procesos justos siempre han formado parte integrante de nuestras preocupaciones. Descubra también una oferta de productos sin azúcares añadidos: el placer del chocolate con leche y del chocolate negro sin azúcares añadidos.

## CHOCOLATE ECOLÓGICO

*Novedad*



**31508  
MILLOT 74 %**

AFRUTADO, ACIDULADO Y POTENTE

El chocolate MilLOT, por la fuerza de sus sabores ácidos y amargos y de sus notas de frutas y de grué, refleja la intensidad de la naturaleza virgen de Madagascar.



**12515  
ANDOA NOIRE 70 %**

Puro Perú

AFRUTADO, AMADERADO Y AMARGOR

Las notas afrutadas de Andoa Noire evocan el aire cálido y perfumado de Perú, mientras que las notas amaderadas y el amargor parecen fundirse en la atmósfera tranquila de la tarde.



**12164  
ORiado 60 %**

EQUILIBRADO, AVAINILLADO Y COCO

El dulzor untuoso y avainillado de Oriado invita a una siesta sobre la arena caliente, con la caricia envolvente del sol sobre la piel.



**15001  
ANDOA LACTÉE 39 %**

Puro Perú

LACTEADO, TIPO LECHE DE GRANJA Y PUNTA DE ACIDEZ

Andoa Lactée despliega notas de leche de granja, cálidas como la melodía de una flauta andina en el aire puro de las colinas en el corazón de la cordillera de los Andes peruana.



**15002  
WAINA 35 %**

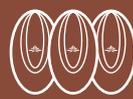
AVAINILLADO Y TIPO LECHE DE GRANJA

El dulzor del azúcar de caña y de la vainilla bourbon de Waina desvela un chocolate blanco particularmente suave, como una flor blanca que acaba de abrirse en los primeros días de primavera.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
MILLOT	31508 30357	74 %	Azúcar 25,5 % Mat. Gr. 43,6 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
ANDOA NOIRE	12515	70 %	Azúcar 29 % Mat. Gr. 40 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ORIAIDO	12164	60 %	Azúcar 39 % Mat. Gr. 39 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	18 meses	Bolsa habas 3 kg
ANDOA LACTÉE	15001	39 %	Azúcar 33 % Leche 26 % Mat. Gr. 42 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	15 meses	Bolsa habas 3 kg
WAINA	15002	35 % manteca de cacao	Azúcar 42 % Leche 21 % Mat. Gr. 42 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	12 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



## SIN AZÚCARES AÑADIDOS

### 5904 XOCOLINE 65%

ESPECIAS DULCES, AMARGO  
Y PUNTA DE ACIDEZ

Las notas amargas, aciduladas y avainilladas de Xocoline se expresan con ligereza como los sonidos alegres de una guitarra.



### 6972 XOCOLINE LACTÉE 41%

LACTEADO, CON NOTAS A CACAO  
Y PUNTA DE AMARGOR

Xocoline Lactée desvela notas sutiles, chocolateadas y ligeramente amargas, como las flores blancas brillantes de un cacaoero.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
XOCOLINE	5904	65 %	Maltitol 34 % Mat. Gr. 43 %							14 meses	Bloques 3 x 1 kg
XOCOLINE LACTÉE	6972	41 %	Maltitol 34 % Leche 24 % Mat. Gr. 41 %							12 meses	Bloques 3 x 1 kg

NOVEDAD

  
**Millot 74%**  
 GRAND CRU ECOLÓGICO  
 PURO PLANTACIÓN MILLOT

# LES GOURMETS

Descubra una paleta de sabores exquisitos y originales a través de esta gama de chocolates, que ofrece nuevos sabores e invita a la creatividad.

## CHOCOLATE NEGRO

---



### 120 CAFÉ NOIR 57 %

GOLOSO Y CAFÉ

-  
Voluptuoso como un tango al caer la noche, las notas de chocolate negro y de café suave aportan a Café Noir la voluptuosidad de un tango improvisado al caer la noche.



### 122\* NOIR ORANGE 56 %

GOLOSO Y NARANJA

-  
Noir Orange, chocolate con notas de naranjas confitadas, es una armonía intemporal que nos arrastra al ambiente goloso de las fiestas de fin de año.



### 2013 CARANOA 55 %

GOLOSO  
Y CARAMELO

-  
Las notas regresivas de cacao y caramelo de mantequilla salada de Caranoa giran alegremente como en un antiguo carrusel.

## CHOCOLATE CON LECHE

---



### 7098 CARAMÉLIA 36 %

GOLOSO  
Y CARAMELO SALADO

-  
Caramélia, por su dulzor chocolateado y un delicioso toque de caramelo salado, despierta una sonrisa al momento y nos sumerge en recuerdos felices entre amigos.



### 11603 AZÉLIA 35 %

GOLOSO  
Y AVELLANA

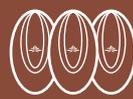
-  
Las exquisitas notas de avellanas tostadas de Azélia son dulces como esa sensación de calidez bajo una suave manta en una mañana de frío.



### 11387 BISKÉLIA 34 %

GOLOSO  
Y BIZCOCHO CARAMELO

-  
Las palabras tiernas y tranquilizadoras de nuestra infancia parecen infusionadas con las notas de galletas exquisitas y caramelizadas de Biskélia.



## CHOCOLATE BLANCO

### 4660 IVOIRE 35 %

EQUILIBRADO Y  
LECHE COCIDA

Las notas reconfortantes de leche cocida del chocolate blanco Ivoire se hacen eco de las risas de los niños que comparten grandes momentos de felicidad.



### 8118 OPALYS 33 %

AVAINILLADO Y TIPO  
LECHE FRESCA

Opalys es un chocolate blanco poco dulce con un sabor lacteado y avainillado delicado que evoca la pureza de la nieve en primavera en las más altas cumbres.



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
CARANOVA	20131	55 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 39 %	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	14 meses	Bolsa habas 3 kg
NOIR ORANGE	122	56 %	Azúcar 43 % Aroma de naranja 0,3 % Mat. Gr. 38 %	-	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CAFÉ NOIR	120	57 %	Azúcar 40 % Café 1,3 % Mat. Gr. 37 %	-	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	10 meses	Bloques 3 x 1 kg
CARAMÉLIA	7098	36 %	Azúcar 34 % Leche 20 % Mat. Gr. 38 %	-	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	12 meses	Bolsa habas 3 kg
AZÉLIA	11603	35 %	Azúcar 30 % Leche 21 % Mat. Gr. 44 %	-	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	10 meses	Bolsa habas 3 kg
BISKÉLIA	11387	34 %	Azúcar 31 % Leche 27 % Mat. Gr. 42 %	-	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	12 meses	Bolsa habas 3 kg
IVOIRE	4660 140 19741*	35 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 22 % Mat. Gr. 40 %	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	12 meses	Bolsa habas 3 kg Bloques 3 x 1 kg Caja habas 12 kg
OPALYS	8118	33 % manteca de cacao	Azúcar 32 % Leche 32 % Mat. Gr. 44 %	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	🍵	10 meses	Bolsa habas 3 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍵 Aplicación óptima 🍵 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



\*Consultar disponibilidad

# SIGNATURE PROFESSIONNELLE

Le ofrecemos chocolates que garantizan una aplicación fácil y un resultado excelente. Estos chocolates de mezcla, elaborados con exigencia, se diferencian por su redondez y su perfecto equilibrio.

## CHOCOLATE NEGRO



**8517  
TROPILIA AMER  
70 %**

REDONDO Y AMARGO



**4663  
EXTRA AMER  
67 %**

REDONDO Y FRUTOS  
SECOS TOSTADOS



**4661  
ÉQUATORIALE  
NOIRE 55 %**

REDONDO Y AVANILLADO



**4664  
EXTRA NOIR  
53 %**

REDONDO Y FRUTOS  
SECOS TOSTADOS



**12144  
ARIAGA NOIRE  
66 %**

REDONDO Y AMARGO



**7346  
SATILIA NOIRE  
62 %**

REDONDO Y FRUTOS  
SECOS TOSTADOS



**12143  
ARIAGA NOIRE  
59 %**

REDONDO Y AVANILLADO

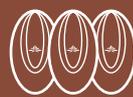


**8515  
TROPILIA NOIRE  
53 %**

REDONDO Y AVANILLADO

NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
TROPILIA AMER	8517	70 %	Azúcar 27 % Mat. Gr. 40 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 meses	Caja habas 12 kg
EXTRA AMER	4663	67 %	Azúcar 32 % Mat. Gr. 37 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ÉQUATORIALE NOIRE	4661 19836	55 %	Azúcar 43 % Mat. Gr. 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
EXTRA NOIR	4664	53 %	Azúcar 46 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 meses	Bolsa habas 3 kg
ARIAGA NOIRE	12144	66 %	Azúcar 33 % Mat. Gr. 40 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	25 meses	Caja habas 5 kg
ARIAGA NOIRE	12143	59 %	Azúcar 39,8 % Mat. Gr. 37 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	24 meses	Caja habas 5 kg
SATILIA NOIRE	7346	62 %	Azúcar 37 % Mat. Gr. 38 %	☺	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses	Caja habas 12 kg
TROPILIA NOIRE	8515 19852	53 %	Azúcar 45 % Mat. Gr. 35 %	-	☺	☺	☺	☺	☺	14 meses 12 meses	Caja habas 12 kg Caja habas 12 kg OM

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima | ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



## CHOCOLATE CON LECHE



**4662  
ÉQUATORIALE  
LACTÉE 35 %**

REDONDO



**12142  
ARIAGA  
LACTÉE 38 %**

REDONDO



**7347  
SATILIA  
LACTÉE 35 %**

REDONDO



**8516  
TROPILIA  
LACTÉE 29 %**

REDONDO

## CHOCOLATE BLANCO



**19959  
SATILIA BLANCHE  
31 %**

REDONDO



**12141  
ARIAGA BLANCHE  
30 %**

REDONDO



NOMBRE	CÓDIGO	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHÉS	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
<b>ÉQUATORIALE LACTÉE</b>	<b>4662 19844</b>	70 %	Azúcar 43 % Leche 19 % Mat. Gr. 36 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	12 meses	Bolsa habas 3 kg Caja habas 12 kg
<b>ARIAGA LACTÉE</b>	<b>12142</b>	38 %	Azúcar 37 % Leche 25 % Mat. Gr. 38 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja habas 5 kg
<b>SATILIA LACTÉE</b>	<b>7347</b>	35 %	Azúcar 43 % Leche 21 % Mat. Gr. 37 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	12 meses	Caja habas 12 kg
<b>TROPILIA LACTÉE</b>	<b>8516</b>	29 %	Azúcar 40 % Leche 20 % Mat. Gr. 33 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	12 meses	Caja habas 12 kg
<b>SATILIA BLANCHE</b>	<b>19959</b>	31 % manteca de cacao	Azúcar 41 % Leche 27 % Mat. Gr. 37 %	👉	👉	👉	👉	👉	👉	12 meses	Caja habas 12 kg
<b>ARIAGA BLANCHE</b>	<b>12141</b>	30 % manteca de cacao	Azúcar 43 % Leche 26 % Mat. Gr. 36 %	-	👉	👉	👉	👉	👉	18 meses	Caja habas 5 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👉 Aplicación óptima 👉 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# PRALINÉS & CO

LA GAMA DE FRUTOS SECOS DE VALRHONA AGRUPA 3 GRANDES FAMILIAS INDISPENSABLES: LOS PRALINÉS, LOS «TIPO GIANDUJA» Y LAS PASTAS DE ALMENDRAS.

Cocción de los frutos secos y el azúcar en el caldero



## LOS PRALINÉS VALRHONA

Los pralinés aparecieron en los talleres Valrhona hace más de 90 años. El saber hacer y la presencia humana intervienen en cada etapa de su fabricación. De esta manera, nuestros operadores garantizan la constancia del sabor y de la textura de cada uno de los pralinés. Pioneros en el método de cocción caramelizada, también ofrecemos una amplia gama de pralinés de perfil afrutado. Esta cocción tipo garrapiñada revela el sabor auténtico de la almendra verde y de la avellana fresca.

**¿Cuál es la diferencia entre un praliné caramelizado y un praliné afrutado?**

## 1. AFRUTADO

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada el *sablage* (arenado), otorga a la gama de pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las redondas y cálidas notas de los frutos secos. ■

## 2. CARMELIZADO

Un auténtico caramelo se realiza en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se le incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa para ser a continuación triturada y refinada. Este procedimiento es la firma de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés ■ caramelizados intensos.

Trocitos de frutos secos mezclados con el caramelo cocido en el caldero





# LOS INÉDITOS

Pecán, pistacho, coco, pasta de cacahuete: con los pralinés inéditos, sorprenda a sus clientes y reinvente sus creaciones.



## 19864\* PASTA DE CACAHUETE 70 %

La pasta de cacahuete está concebida como un praliné, se distingue por su sabor intenso de cacahuete con notas de garrapiñada y su textura crujiente.



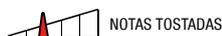
## 19822 ALMENDRA 55 % COCO 12,5 %

Descubra el exotismo del coco. Este praliné se distingue por sus notas de coco tostadas y su textura lisa.



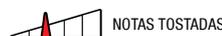
## 11937 PECÁN 50 %

Sabor fresco e intenso de nueces pecanas con un toque final de amargor.



## 11936 PISTACHO 42 %

Notas dulces y golosas de pistacho. Un color diferenciador y luminoso.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHÉS	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
<b>CACAHUETE</b>	19864*	Revelación del fruto	70 %	Cacahuetes 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 34 %				12 meses	Cubo 5 kg
<b>ALMENDRA COCO</b>	19822	Revelación del fruto	55 %	Almendras 55 % Coco 12,5 % Azúcar 32,5 % Mat. Gr. 34 %				12 meses	Cubo 5 kg
<b>PECÁN</b>	11937 19972*	Revelación del fruto	50 %	Nueces pecanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 36 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
<b>PISTACHO</b>	11936	Revelación del fruto	42 %	Pistachos 42 % Almendras 18 % Azúcar 40 % Mat Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# LOS CLÁSICOS

ALMENDRA  
AFRUTADO



**9015**  
**ALMENDRA 70 %**

**Almendras de Valencia (España)**  
Un sabor poco dulce procedente de notas de almendra ricamente tostadas.



ALMENDRA  
CARMELIZADO



**2260**  
**ALMENDRA 60 %**

**Almendras de Valencia (España)**  
Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



**2259**  
**ALMENDRA 50 %**

Un buen equilibrio entre las notas del caramelo y las de la almendra.



AVELLANA  
AFRUTADO



**7531**  
**AVELLANA 66 %**

**Avellanas romanas de Italia**  
Una fuerza afrutada inusual: un sabor auténtico de avellana muy persistente en boca.



**11309\***  
**AVELLANA 55 %**

**Avellanas romanas de Italia**  
Notas puras y auténticas de avellana que se intensifican a lo largo de la degustación.



AVELLANA  
CARMELIZADO



**2258**  
**AVELLANA 60 %**

**Avellanas romanas de Italia**  
Notas de caramelo cocido muy intenso y percepción poco dulce.



**2257**  
**AVELLANA 50 %**

Potentes notas de caramelo cocido con notas de avellana al final de la degustación.



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA	9015	Revelación del fruto	70 %	Almendras 70 % Azúcar 30 % Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2260	Potencia caramelizada	60 %	Almendras 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 36 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA	2259	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	7531	Revelación del fruto	66 %	Avellanas 53 % Almendras 14 % Azúcar 33 % Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	11309	Revelación del fruto	55 %	Avellanas 55 % Azúcar 45 % Mat. Gr. 33 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2258	Potencia caramelizada	60 %	Avellanas 60 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 39 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg
AVELLANA	2257	Potencia caramelizada	50 %	Avellanas 50 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %	👤	👤	👤	12 meses	Cubo 5 kg



ALMENDRA Y AVELLANA AFRUTADO



**11307**  
**ALMENDRA AVELLANA 60 %**

**Almendras de Valencia (España) y avellanas romanas de Italia.**

Una bonita armonía de notas afrutadas entre el sabor sutil de la almendra verde y la potencia aromática de la avellana fresca.



**4697**  
**ALMENDRA AVELLANA 50 %**

Notas de frutos secos tostados para una percepción en boca poco dulce. Un color castaño y cálido.



**2261**  
**ALMENDRA AVELLANA 50 %**

Notas ligeras de caramelo a la vez suaves y dulces que preservan el gusto original de las almendras y las avellanas.



ALMENDRA Y AVELLANA CARMELIZADO



**5621**  
**ALMENDRA AVELLANA 50 %**

**AFRUTADO CRUJIENTE**

Notas armoniosas de almendras y de avellanas ligeramente tostadas. Frutos secos delicadamente triturados para una textura crujiente y equilibrada.



**2263\***  
**ALMENDRA AVELLANA 50 %**

**A LA ANTIGUA**

Una sensación de frescor gracias a la alianza golosa de frutos secos y de azúcar.



EL FORMATO DE 2 KG

PECÁN 50 % / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO / ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO CRUJIENTE



NOMBRE	CÓDIGO	SABOR	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
ALMENDRA AVELLANA	11307	Revelación del fruto	60 %	Almendras 30 % Avellanas 30 % Azúcar 40 % Mat. Gr. 33 %				12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	4697 19971*	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO CRUJIENTE	5621 19973*	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 28 %				12 meses	Cubo 5 kg Cubo 2 kg
ALMENDRA AVELLANA A LA ANTIGUA	2263*	Revelación del fruto	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 49 % Mat. Gr. 31 %	-	-	-	12 meses	Cubo 5 kg
ALMENDRA AVELLANA	2261	Potencia caramelizada	50 %	Almendras 25 % Avellanas 25 % Azúcar 50 % Mat. Gr. 30 %				12 meses	Cubo 5 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. Aplicación óptima Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad

# «FAÇON GIANDUJA»

## GIANDUJA

La gianduja es una mezcla de avellanas tostadas, de habas de cacao y de azúcar conchada durante varias horas, y después triturada de manera muy fina. Las habas de cacao y las avellanas se tuestan separadamente a temperaturas específicas.



Trocitos de Gianduja y avellanas



### 2266 NOISETTE CLAIR 39 %

Pasta de avellanas con manteca de cacao.



### 6993 NOISETTE LAIT 35 %

Mezcla de cacao finos, de avellanas y de leche. Textura fundente.



### 2264 NOISETTE NOIR 34 %

Sabor auténtico de chocolate negro y avellanas. Gran potencia aromática.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
NOISETTE CLAIR	2266	39 %	Avellanas 39 % Azúcar 50 % Manteca de cacao 11 % Mat. Gr. 35 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Cubo 5 kg
NOISETTE LAIT	6993 7112*	35 %	Avellanas 35 % Azúcar 35 % Cacao 16 % Leche 13 % Mat. Gr. 40 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Bloques 3 x 1 kg Bloque 1 kg
NOISETTE NOIR	2264	34 %	Avellanas 34 % Azúcar 34 % Cacao 28 % Leche 3 % Mat. Gr. 41 %	🍷	🍷	🍷	9 meses	Bloques 3 x 1 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 🍷 Aplicación óptima 🍷 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.



# PASTA DE ALMENDRAS



Campos de almendros en flor

Para nuestras pastas de almendras, las almendras son blanqueadas, peladas y después cocidas en un sirope de azúcar. La mezcla, a continuación, se tritura más o menos finamente según el uso del producto. Entre nuestras cuatro referencias, encontrará dos productos con almendras de origen provenzal y varios porcentajes para responder a diferentes necesidades de aplicaciones.



## 3212 PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %

Porcentaje de frutos elevado.  
Sabor típico de las almendras  
de Provenza, poco dulce.



## 3211\* PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %

Sabor típico de las  
almendras de Provenza,  
equilibrado.



## 7942\* PASTA DE ALMENDRAS 55 %

Sabor puro e intenso  
a almendra, poco dulce.  
Excelente técnica.



## 5090\* PASTA DE ALMENDRAS 33 %

Facilidad de moldeado y  
de uso, color claro  
adaptado  
a la coloración.

NOMBRE	CÓDIGO	% FRUTOS SECOS	COMPOSICIÓN	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	MOLDEADOS	FCP*	PRESENTACIÓN
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3212	70 %	Almendras 70 %	👍	👎	👎	-	5 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA	3211*	50 %	Almendras 50 %	👎	👍	👎	👍	9 meses	Tarrina 4 kg
PASTA DE ALMENDRAS	7942*	55 %	Almendras 55 %	👎	👎	👎	-	8 meses	Tarrina 3,5 kg
PASTA DE ALMENDRAS	5090*	33 %	Almendras 33 %	👎	👎	👎	👍	12 meses	Tarrina 4 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. 👍 Aplicación óptima 👎 Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# ABSOLUTAMENTE CACAO

DESCUBRA TODA LA RIQUEZA DEL CACAO AL NATURAL EN TODAS SUS FORMAS: PASTA PURA, GRUÉ, CACAO EN POLVO Y MANTECA DE CACAO.



Cree su chocolate de origen del porcentaje que desee eligiendo entre los 5 chocolates de origen: Venezuela, República Dominicana, Ecuador, Madagascar y Brasil.

## PASTAS PURAS



**5568**  
**ARAGUANI**

Puro Venezuela  
PASTA PURA



**5570\***  
**TAÏNORI**

Puro República Dominicana  
PASTA PURA



**5569**  
**ALPACO**

Puro Ecuador  
PASTA PURA



**5567**  
**MANJARI**

Puro Madagascar  
PASTA PURA



**25426**  
**MACAÉ**

Puro Brasil  
PASTA PURA



**134**  
**PASTA DE CACAO**

EXTRA 100 %  
PASTA PURA

La pasta de cacao extra 100 % refuerza singularmente el sabor del chocolate en numerosas recetas y lo enriquece aportando potencia.

NOMBRE	% CACAO MÍN.	COMPOSICIÓN	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSES	CREMOSOS, GANACHES	HELADOS Y SORBETES	FCP*	PRESENTACIÓN
<b>PASTAS PURAS</b>	100 %	Azúcar 0 % Mat. Gr. 54 %	-	-	-	☺	☺	☺	14 meses	Bloques 3 x 1 kg

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación. ☺ Aplicación óptima ☺ Aplicación recomendada. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad



## GRUÉ DE CACAO



### 3285 GRUÉ DE CACAO

**COMPOSICIÓN**  
100 % habas de cacao  
Mat. Gr. 54 %

**PRESENTACIÓN**  
Bolsa 1 kg

**FCP\***  
12 meses

## CACAO EN POLVO



### 159 CACAO EN POLVO

**COMPOSICIÓN**  
Cacao en polvo  
Mat. Gr. 21%

**PRESENTACIÓN**  
Caja 3 bolsas de 1 kg

**FCP\***  
24 meses

## MANTECA DE CACAO



### 160 MANTECA DE CACAO

**COMPOSICIÓN**  
100 % manteca de cacao  
Mat. Gr. 100 %

**PRESENTACIÓN**  
Cubo 3 kg

**FCP\***  
8 meses



### 28047\* GOTAS DE MANTECA DE CACAO

**COMPOSICIÓN**  
100 % manteca de cacao  
Mat. Gr. 100 %

**PRESENTACIÓN**  
Caja 10 kg

**FCP\***  
8 meses

Flor de cacaotero



\*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad

# LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR

VALRHONA LE PROPONE UNA GAMA DE PRODUCTOS PARA AYUDARLE EN SUS CREACIONES Y OPTIMIZAR SU TIEMPO CONSERVANDO LA CALIDAD DE SUS FABRICACIONES. ¿DESEA ESTRUCTURAR, RELLENAR, DECORAR? ENCUENTRE EL PRODUCTO QUE NECESITA SEGÚN SUS USOS.

## ESTRUCTURAR

### BOMBONES



#### 1732 BOLA VACÍA NEGRA

CHOCOLATE NEGRO 55 %

##### COMPOSICIÓN

Cacao 55 % mín.  
Azúcar añadido 43 %  
Mat. Gr. 38 %

##### PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

##### FCP\*

12 meses

##### PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



#### 1733 BOLA VACÍA LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

##### COMPOSICIÓN

Cacao 35 % mín.  
Azúcar 43 % Leche 19 %  
Mat. Gr. 36 %

##### PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

##### FCP\*

10 meses

##### PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



#### 1734 BOLA VACÍA IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

##### COMPOSICIÓN

Manteca de cacao 35 % mín.  
Azúcar 43 % Leche 21 %  
Mat. Gr. 40 %

##### PRESENTACIÓN

1 caja 504 unidades

##### FCP\*

8 meses

##### PESO

Aproximadamente 2,6 g/unidad



#### 4325\* PALET NEGRO

CHOCOLATE NEGRO 55 %

##### COMPOSICIÓN

Cacao 55 % mín.  
Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

##### PRESENTACIÓN

1 caja 630 unidades

##### FCP\*

12 meses

##### PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad



#### 4326 PALET LECHE

CHOCOLATE CON LECHE 35 %

##### COMPOSICIÓN

Cacao 35 % mín.  
Azúcar 43 % Leche 19 %  
Mat. Gr. 36 %

##### PRESENTACIÓN

1 caja 630 unidades

##### FCP\*

10 meses

##### PESO

Aproximadamente 2,2 g/unidad





## MIGNARDISES



### 4751\* SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

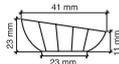
1 caja 270 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 3,1g/unidad



### 4752\* OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

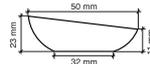
1 caja 270 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 3,1g/unidad



### 4324\* OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

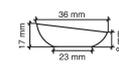
1 caja 343 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 1,7g/unidad



## POSTRES



### 4319\* SPHERIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

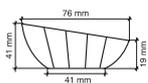
1 caja 45 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 9,4 g/unidad



### 4320 OVALIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

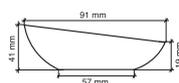
1 caja 45 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 12 g/unidad



### 6409 SOLSTIS

CHOCOLATE NEGRO 55 %

#### COMPOSICIÓN

Azúcar 43 %  
Mat. Gr. 38 %

#### PRESENTACIÓN

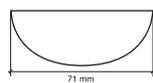
1 caja 45 unidades

#### FCP\*

12 meses

#### PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



### 14645 SOLSTIS IVOIRE

CHOCOLATE BLANCO 35 %

#### COMPOSICIÓN

Manteca de cacao 35 % mín.  
Azúcar 43 % Leche 21 %

Mat. Gr. 40 %

#### PRESENTACIÓN

1 caja 45 unidades

#### FCP\*

8 meses

#### PESO

Aproximadamente 9,6 g/unidad



\*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

\*Consultar disponibilidad

# RELLENAR

## BOLLERÍA



**12789**

-  
Barrita 5,5 g - 55 %  
8 cm  
Caja de 1,6 kg  
(300 unidades aprox.)

**BARRITAS PARA  
BOLLERÍA NEGRAS  
55 %**

- Una nueva composición creada a partir de una cobertura de Grand Chocolat Valrhona con notas redondas chocolateadas y golosas.
- Un porcentaje de cacao elevado (55 %) que confiere al producto un fuerte sabor a cacao.
- Una forma de barritas moldeadas que ya no cortan la masa.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.



**BARRITAS PARA  
BOLLERÍA NEGRAS  
48 %**

- Una nueva receta concebida para gustar a todo el mundo: notas potentes de cacao y extracto natural de vainilla.
- Una forma de barritas extrudida que ya no corta la pasta.
- Una materia que resiste perfectamente a la cocción.
- 3 formatos diferentes que le permiten elegir el producto que mejor se adaptan a sus necesidades.

**12062\***

-  
Barrita 3,2 g - 48 %  
8 cm  
Caja de 1,6 kg  
(500 unidades aprox.)

**12061**

-  
Barrita de 5,3 g - 48 %  
8 cm  
Caja de 1,6 kg  
(300 unidades aprox.)

**12087\***

-  
Barrita de 15,4 g - 48 %  
36 cm  
Caja de 5 kg



**12140  
CHIPS NEGRAS  
60 %**

- Una composición equilibrada: un porcentaje de cacao elevado que confiere al producto un sabor a cacao potente acompañado de un aroma de vainilla natural.
  - Un formato adaptado a sus necesidades: caja de 5 kg que contiene 20 000 chips.
- PRESENTACIÓN**  
Caja de 5 kg  
(4000 chips/kg)



**12060\***  
**GOTAS NEGRAS  
52 %**

- Una receta óptima: concebida para combinar facilidad de uso en bollería y consenso en el gusto, gustará a la mayoría.
  - Un formato adaptado a todas las necesidades (caja de 6 kg).
- PRESENTACIÓN**  
Caja de 6 kg  
(7500 pepitas/kg aprox.)



**12139  
GOTAS LECHE  
32 %**

- Por su perfil aromático equilibrado entre cacao y leche con ligeras notas caramelizadas, estas pepitas le darán un apetitoso toque de dulzor a sus creaciones.
  - Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).
- PRESENTACIÓN**  
Caja de 6 kg  
(7500 pepitas/kg aprox.)



**15073  
GOTAS BLANCAS  
24 %**

- Delicadamente dulce con una pizca de vainilla, la pepita blanca Valrhona se realiza a partir de un chocolate blanco clásico y equilibrado.
  - Un formato adaptado a todas las necesidades (caja 6 kg).
- PRESENTACIÓN**  
Caja de 6 kg  
(7500 pepitas/kg aprox.)



## PASTELERÍA



### 14760\* ETNAO GUANAJA

Ganache de chocolate negro  
Guanaja.

**PRESENTACIÓN**  
Caja de 40 unidades

**FCP\***  
8 meses

**PESO**  
Aproximadamente 18 g/unidad



### 14756\* ETNAO PRALINÉ

Ganache de chocolate con  
leche y avellanas tostadas.

**PRESENTACIÓN**  
Caja de 40 unidades

**FCP\***  
8 meses

**PESO**  
Aproximadamente 18 g/unidad



### 14755\* ETNAO PASIÓN

Ganache de chocolate  
con leche y puré de fruta  
de la pasión.

**PRESENTACIÓN**  
Caja de 40 unidades

**FCP\***  
8 meses

**PESO**  
Aproximadamente 18 g/unidad



### 14754 ETNAO COCO

Ganache de chocolate con  
leche perfumada con coco.

**PRESENTACIÓN**  
Caja de 40 unidades

**FCP\***  
8 meses

**PESO**  
Aproximadamente 18 g/unidad



### 8029 ÉCLAT D'OR

Trocitos de crêpe dentelle.

**PRESENTACIÓN**  
Caja 4 kg  
(4 bolsas de 1 kg)

**FCP\***  
12 meses



### 5009 MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA

**COMPOSICIÓN**  
Materia grasa lechera anhidra 99,9 %  
Humedad máxima 0,1 %

**PRESENTACIÓN**  
Caja 2 kg

**FCP\***  
12 meses

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

\*Consultar disponibilidad

# DECORAR

PARA ESPOLVOREAR



## 4341 PERLAS CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao  
CHOCOLATE NEGRO 55 %

### PRESENTACIÓN

Bolsa 4 kg

FCP\*

14 meses



## 8425 PERLAS CRUJIENTES CARAMÉLIA

Pura manteca de cacao  
CEREALES CRUJIENTES  
BAÑADOS CON UN 87 %  
DE CHOCOLATE CON LECHE  
(36 % DE CACAO MÍNIMO)

### PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP\*

12 meses



## 10840 PERLAS CRUJIENTES DULCEY

CEREALES CRUJIENTES  
BAÑADOS CON UN 87 %  
DE CHOCOLATE BLANCO  
(35 % DE MANTECA  
DE CACAO MÍNIMO)

### PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP\*

10 meses



## 4719 PERLAS CRUJIENTES CHOCOLATE NEGRO

Pura manteca de cacao  
CEREALES CRUJIENTES  
BAÑADOS CON  
CHOCOLATE NEGRO  
(55 % DE CACAO MÍNIMO)

### PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP\*

14 meses



## 10843 PERLAS CRUJIENTES OPALYS

CEREALES CRUJIENTES  
BAÑADOS CON UN 87 %  
DE CHOCOLATE BLANCO  
(34 % DE MANTECA  
DE CACAO MÍNIMO)

### PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg

FCP\*

10 meses



## 26689 PERLAS CRUJIENTES INSPIRATION FRAMBUESA

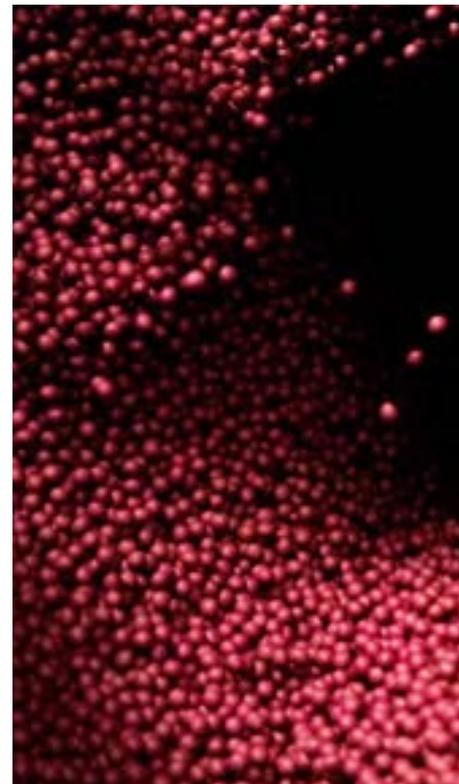
CEREALES CRUJIENTES  
BAÑADOS CON UN  
88 % DE INSPIRATION  
FRAMBUESA  
(31 % DE MANTECA  
DE CACAO MÍNIMO)

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg

FCP\*

7 meses





## GLASEADO



### 11820 PASTA DE GLASEAR NEGRA

(18% DE CACAO MÍNIMO)

**PRESENTACIÓN**  
Caja 10 kg con bolsa sellada

**FCP\***  
12 meses

**CONSERVACIÓN**  
En un lugar fresco y seco entre  
16 y 18 °C



### 11821\* PASTA DE GLASEAR CON LECHE

(7% DE CACAO MÍNIMO)

**PRESENTACIÓN**  
Caja 10 kg con bolsa sellada

**FCP\***  
12 meses

**CONSERVACIÓN**  
En un lugar fresco y seco entre 16 y  
18 °C



### 5010 ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

**PRESENTACIÓN**  
Cubo 5 kg termosellado

**FCP\***  
12 meses

**SIN ABRIR**  
12 meses en un lugar fresco y seco  
**UNA VEZ ABIERTO**  
1 mes en la nevera



### 2051 ABSOLU GLASEADO TIERNO

(39% DE CACAO MÍNIMO)

**PRESENTACIÓN**  
Bote 1 kg

**FCP\***  
6 meses

**SIN ABRIR**  
temperatura < 20 °C  
**UNA VEZ ABIERTO**  
Nevera /  
Utilizar en 4 días

## COLORES



### 142\* DECORACIÓN NARANJA

Con aroma de naranja  
Pura manteca de cacao

PERMANENTE

**PRESENTACIÓN**  
Bloques 3 x 1 kg

**FCP\***  
10 meses



### 143\* DECORACIÓN VERDE

Pura manteca  
de cacao

ENTRE EL 1/10  
Y EL 30/04

**PRESENTACIÓN**  
Bloques 3 x 1 kg

**FCP\***  
12 meses



### 146\* DECORACIÓN ROSA

Pura manteca  
de cacao

ENTRE EL 1/10  
Y EL 30/04

**PRESENTACIÓN**  
Bloques 3 x 1 kg

**FCP\***  
12 meses



### 141\* DECORACIÓN AZUL

Pura manteca  
de cacao

PERMANENTE

**PRESENTACIÓN**  
Bloques 3 x 1 kg

**FCP\***  
12 meses



### 144\* DECORACIÓN AMARILLA

Pura manteca  
de cacao

ENTRE EL 1/10  
Y EL 30/04

**PRESENTACIÓN**  
Bloques 3 x 1 kg

**FCP\***  
12 meses

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación. El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos. No representa el contenido total de azúcar del producto. El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

# LISTOS PARA USAR



**LA RECETA DEL CHOCOLATE CALIENTE CELAYA, ELABORADO A PARTIR DE CHOCOLATE VALRHONA, POSEE UN SABOR MUY CHOCOLATEADO SIENDO POCO DULCE. SU TEXTURA UNTUOSA LE APORTA TODO EL SABOR QUE SE ESPERA DE UN CHOCOLATE CALIENTE.**

Su aplicación es muy sencilla, puede calentarlo como prefiera: en el microondas, el percolador, la chocolatera o la cacerola. Celaya también puede declinarse en chocolate frío, aromatizado (con canela, café, etc.) o infusionado (menta, verbena, etc.), así como en cóctel o en helado.

\*FCP: Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.

El porcentaje de azúcar de las composiciones representa los azúcares añadidos.

No representa el contenido total de azúcar del producto.

El porcentaje de materia grasa representa el contenido total de materia grasa del producto.

## 3209 CELAYA CHOCOLATE CALIENTE

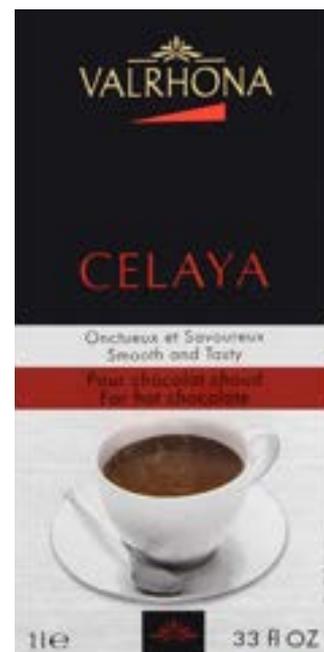
BEBIDA DE CHOCOLATE  
CON UN 17,5 % DE  
CHOCOLATE NEGRO

### PRESENTACIÓN

6 x 1 litro

### FCP\*

8 meses



## Instant Café

Marque la visita de sus clientes con un gesto goloso.

Deleite a su clientela con toda la sutileza de un gran chocolate en un pequeño momento de placer. Polivalentes, los éclats e instant café se adaptan a su oferta. Para degustar con un café, en la barra o en espacios de relajación de su establecimiento.



DESCUBRA  
TODOS  
LOS BOMBONES  
EN LÍNEA

Descubra nuestra oferta completa en el catálogo de bombones y dulces.

## PLACAS PARA TRONCOS



Placa redonda relieve *Galaxie*

● 29190\* 70x79 mm  60 u



Placa relieve *Spirale*

● 29168\* 70x79 mm  60 u



Placa relieve *Spirale*

● 29145\* 85x85 mm  60 u



Placa *Elliptik*

● 29038\* 85x85 mm  48 u



Placa *Square rose*

● 29000\* 70x70 mm  50 u

- Chocolate negro
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco
- Confiteria con base de manteca de cacao

## PLACAS DE NAVIDAD



Puzzle Navidad  
surtido 3 modelos

● 20444\* 21x27 mm  198 u



Placas bolas Navidad  
surtido 2 modelos

● 29009\* 39x48 mm  75 u



Placas *Scandinave*  
surtido 5 modelos

● 29351\* 23x23 mm  315 u

## PLACAS DE NAVIDAD



Círculo relieve *Galaxie*

● 29240\* 40x40 mm  100 u



Botella 2018

● 29377\* 13,5x42 mm  128 u



Champiñón blanco pequeño

● 29331\* 20x20 mm  330 u



Hacha dorada

● 46457 50x27 mm  132 u



## ESTRELLAS



Estrella estrellada

● 29360\*  160 u  
40x27 mm



Estrella con relieve *Galaxie*

● 29322\*  126 u  
41x39 mm



Estrella jaspeada *Spirale*

● 47071\*  84 u  
50/40/30 mm

## COPOS DE NIEVE



Anillos *Pôle Nord*

● 29260\*  126 u  
Ø26, Ø45, Ø65 mm



Cristales  
surtido 3 modelos

● 29381  180 u  
32x32 mm



Copo reluciente

● 29041\*  35 u  
48x45 mm



Copo *Pôle Nord*

● 20436\*  35 u  
48x45 mm

## ABETOS



**Abeto montable**  
surtido 2 modelos

● 29167\*  110 u  
30x27 mm



**Triángulos de oro**  
surtido 4 modelos

● 29307\*  224 u  
21x21 mm



**Abeto guirnalda blanca**

● 46894\*  160 u  
40x27 mm



**Abeto blanco**

● 29225\*  136 u  
51x31 mm



**Abeto confitería**

● 20445\*  136 u  
51x31 mm



**Abeto negro**

● 29400\*  136 u  
51x31 mm

## HOJAS



**Hoja de otoño**

● 32252\*  286 u  
5x12 mm



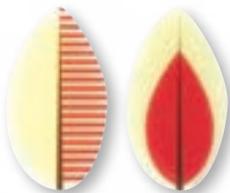
**Hojas de arce**  
surtido 3 modelos

● 32483\*  108 u  
40x38 mm



**Hojita de acebo**

● 29403  150 u  
40x26,5 mm



**Hoja de invierno**

● 29221\*  286 u  
25x12 mm



**Hoja de primavera**  
surtido 2 modelos

● 32503\*  286 u  
25x12 mm



**Hoja acebo otoño**

● 47774\*  72 u  
60x35 mm



**Hoja elegance**

● 29328 25x12 mm  286 u  
● 29224 46x22 mm  80 u

## FIGURAS



Cisne blanco

● 29281\* 66x42 mm  135 u



Cisne negro

● 29302\* 66x42 mm  135 u



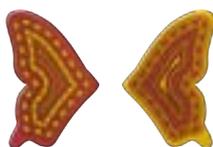
Huevo monstruo 2 modelos

● 29158\* 90x58 mm  24 u



Mariposa Gerfeld

● 29089 25x21.5 mm  126 u



Alas mariposa  
surtido 2 modelos

● 29093 48x28 mm  144 u



Gommets poesía  
surtido 4 modelos

● 29537 20x20 mm  226 u



Cudrados cintas corazón

● 28763\* 50x50 mm  42 u



Cudrados corazón con cintas

● 28779\* 27x27 mm  176 u



Tarjeta Ourson Gourmand

● 47773\* 70x70 mm  20 u



Mini formas poesía  
surtido 3 modelos

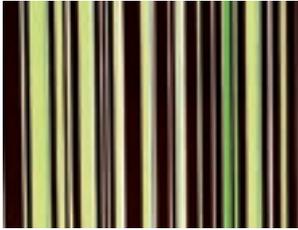
● 29532 30x20 mm  198 u



Cudrados amantes  
surtido 8 modelos

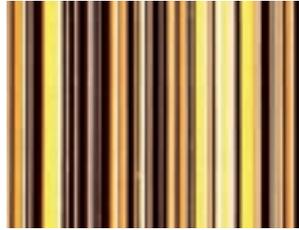
● 29319 27x27 mm  176 u

## TRANSFERS



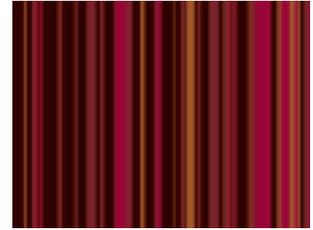
Transfer rayas verde

●●● 29376



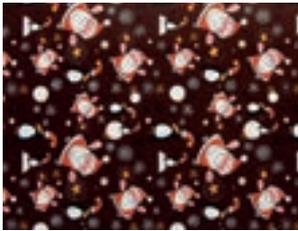
Transfer rayas naranja

●●● 29005



Transfer rayas rojo

●●● 29295



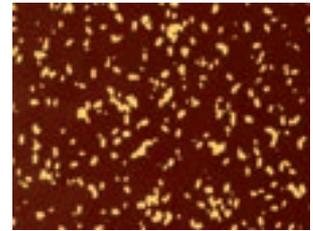
Transfer Papá Noel

●●● 29080\*



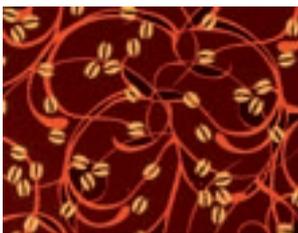
Transfer café

●●● 29016\*



Transfer moteado en oro

●●● 29344\*



Transfer aroma de café

●●● 29072

 Presentación en caja de  
20 hojas de 400 x 250 mm

## DECORACIÓN PARA POSTRES



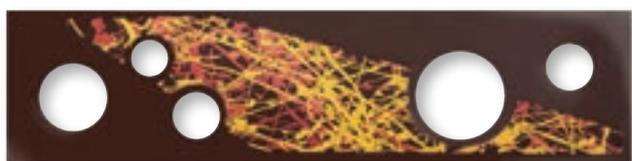
**Rectángulo pincelada burdeos**

● 32623\* 120x30 mm  45 u



**Rectángulo Pop up**

● 29415\* 120x30 mm  45 u



**Rectángulo Pop up artístico**

● 29244\* 120x30 mm  45 u

## PEQUEÑAS PIEZAS



**Ojos marrones**  
surtido 4 modelos

● 29288\*  225 u  
20x14 mm



**Ojos azules**  
surtido 4 modelos

● 29300\*  225 u  
20x14 mm

## BOLAS



**Champiñón volumétrico**  
surtido 3 modelos

● 60199 Ø29 mm  88 u



**Bola barroca**  
surtido 2 modelos

● 29315\* Ø29 mm  88 u

## LOS INDISPENSABLES



Cuadrado relieve gráfico surtido 3 modelos

● 28627\* 20x20 mm  560 u



Círculo trazo scintillante surtido 3 modelos

● 28628 Ø30 mm  168 u



Cuadrado relieve Emoción

● 29034\*  96 u  
 40x40 mm



Cuadrado oro

● 29231\*  120 u  
 30x30 mm



Cuadrado mármol rojo surtido

● 29170\*  120 u  
 30x30 mm



Clipper mármol rojo surtido

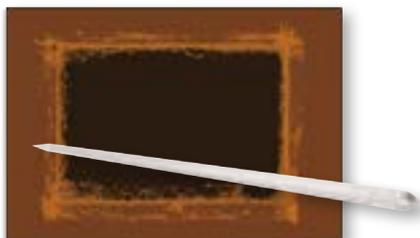
● 29320\*  102 u  
 50x40 mm



Clipper mármol surtido

● 46965\*  102 u  
 50x40 mm

## TARJETAS PERSONALIZABLES



Tarjeta grabable + estilete

● 29120\*  30 u  
 70x50 mm

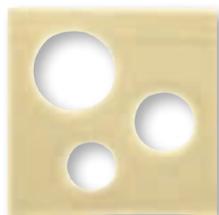
\*Consultar disponibilidad

CON CADA TARJETA SE  
 INCLUYE UN ESTILETE

ESCRIBE TÚ MISMO EL  
 MENSAJE



## DECORACIÓN SOLO CHOCOLATE



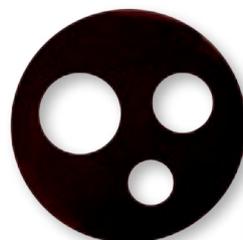
**Cuadrado Pop up blanco**

● 29388  90 u  
60x60 mm



**Círculo Pop up blanco**

● 29383\*  50 u  
Ø70 mm



**Círculo Pop up negro**

● 30129\*  50 u  
Ø70 mm



**Mini tableta negro**

● 29414\*  216 u  
36x27 mm



**Mini tableta con leche**

● 29416\*  216 u  
36x27 mm



**Stick blanco**

● 29389\* 120x6 mm  234 u



**Stick negro**

● 29394\* 120x6 mm  234 u



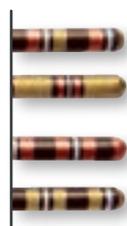
**Stick Week-end**

● 29409\* 120x6 mm  156 u



**Stick Mikado surtido 4 modelos**

● 20373 120x6 mm  156 u

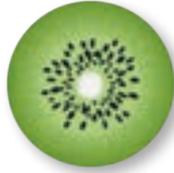


## FRUTAS Y FLORES



Medio huevo de fresa

● 20404\*  81 u  
 35x23 mm



Círculo corazón de kiwi

● 29177\*  216 u  
 Ø25 mm



Cuadrado de limón

● 46530\*  108 u  
 30x30 mm



Gota de fruta verde  
 surtido 2 modelos

● 29371\* Ø19, Ø12 mm  198 u



Gota de fruta amarilla  
 surtido 2 modelos

● 29354\* Ø19, Ø12 mm  198 u



Gota de fruta rosa  
 surtido 2 modelos

● 26811 Ø19, Ø12 mm  198 u



Cuadrado  
 de frambuesa

● 29202\*  180 u  
 30x30 mm



Cuadrado de fresa

● 29165\*  180 u  
 30x30 mm



Flor rosa

● 26811\*  -



Miniflores  
 surtido 6 modelos

● 29233\* 20x19,5 mm  165 u



Orquídea  
 3 partes

● 29220 50x18 mm  36 u

## PRODUCTOS CON VOLUMEN



**Volutine Rayas pop**

● 20392  180 u  
70x16 mm



**Volutine Sombra roja retorcida**

● 28625  180 u  
70x16 mm



**Minibucle**

● 29404\*  210 u  
32x6 mm



**Minibucle Week-end**

● 20393\*  210 u  
32x6 mm

## PERLAS NACARADAS



**Perla nacarada oro**

● 50046\*  63 u  
Ø24 mm



**Perla nacarada fucsia**

● 28755\*  63 u  
Ø24 mm



**Perla nacarada oro**

● 28752\*  63 u  
Ø21 mm

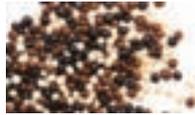


**Perla nacarada fucsia**

● 28754  63 u  
Ø21 mm



**Spaghetti naranja**  
 2,5 kg 34576



**Crispis mix**  
 2,5 kg 34564



**Viruta negra**  
 2,5 kg 34578



**Viruta blanca**  
 2,5 kg 34577



**Curls leche**  
 4 kg 34582\*



**Curls blanco**  
 1,5 kg 34565  
 4 kg 34566



**Curls duo**  
 4 kg 34567



**Curls fresa**  
 1,5 kg 34568  
 4 kg 34581\*



**Curls naranja**  
 4 kg 34569



**Curls verde**  
 4 kg 35331



**Curls rojo**  
 4 kg 34572



**Curls negro**  
 1,5 kg 34570  
 4 kg 34571



# dobla<sup>®</sup>

## CUPS



**Petit four cup negro**  
 168 u 36392



**Copa café**  
 168 u 36348



**Petit fours surtidos**  
 168 u 36424\*



**Thimble**  
 72 u 36408



**Ballerina marmoleada**  
 84 u 36418\*



**Tartaleta cup**  
 66 u 39860\*



**Petit four cup redondo negro**  
 54 u 39861\*



**Limón cup chocolate**  
 20 u 39863\*



# RIZOS



**Rose duo**  
 180 u 36400



**Dentelle dark**  
 1 kg 34583



# ESPIRALES

94-100 mm



**Turitella**

117 u 36411

# LACITOS



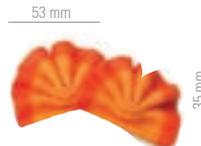
**Abanico grande negro/blanco**

2,5 kg 34580\*



**Abanico medio rosa**

200 u 36416\*



**Abanico medio naranja**

200 u 36370



**Abanico mini blanco**

475 u 36417\*



**Abanico mini negro/blanco**

475 u 36336



**Abanico negro mini**

475 u 36335



# REJILLAS



**Teardrop bamboo**

36 u 36407



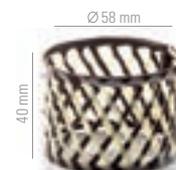
**Teardrop fino**

36 u 36425\*



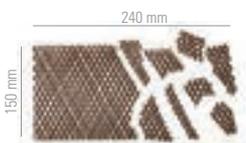
**Ring negro**

40 u 36396



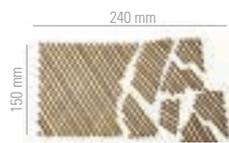
**Ring duo**

40 u 36395



**Filter negro**

10 u 36365



**Filter negro/blanco**

10 u 36366



**Collar duo**

75 u 36347

\*Consultar disponibilidad



# CIGARRILLOS



**Twister blanco/  
negro**

3150 u 36274



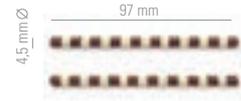
**Mikado negro**

335 u 36377



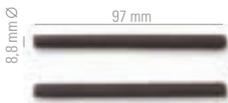
**Mikado blanco**

335 u 36376



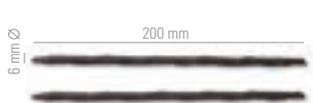
**Mikado negro/  
blanco**

335 u 36378



**Decotube**

140 u 36248



**Panatellas negras**

110 u 36388



**Panatellas negras  
rayadas**

110 u 36389



**Cigarrillo rayado  
negro / blanco**

200 u 36421\*



**Panatellas blancas  
raya negra**

110 u 36387



**Panatellas retro**

110 u 36390



**Cigarrillo retro**

200 u 36420\*



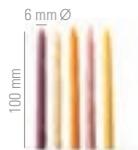
**Cigarrillo retro  
leche/blanco**

200 u 36345



**Spear fino (jabalina)**

490 u 36401



**Cigarrillo multicolor**

210 u 36419\*



**Surtido cigarrillos-  
abanicos mini**

108 u 36402



**Surtido caja  
cigarrillos**

108 u 36338



# BALLS



**Coco**

36 u 36346



**Esfera rojo brillante**

36 u 36251



**Esfera terciopelo blanco 8cm**

22 u 39866



**Coupole bronze**

144 u 36422\*



**Bola de nieve**

40 u 36341



## FRUTAS



**Limón de chocolate**

36 u 36373



**Fresa de chocolate**

36 u 36423\*



**Vaina de vainilla**

48 u 36394



**Canela**

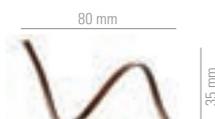
45 u 36334

## OLAS



**Twist green**

80 u 36412



**Espiral negro**

480 u 36363



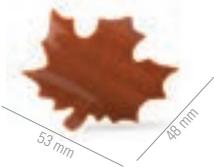
**Rio oro**

36 u 36397





# FIGURAS



**Hoja de arce**  
 90 u 36371



**Flor negra**  
 76 u 36369



**Animal surtido**  
 108 u 36265



**Pearl**  
 120 u 36391



**Mariposas**  
 120 u 36255



**Flor blanca**  
 76 u 36368



**Mocca beans (2 caras)**  
 1000 u 36386



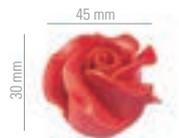
**Margarita XL**  
 108 u 39869\*



**Rosa blanca**  
 15 u 36398



**Mini rosa blanca**  
 45 u 36399



**Rosa roja**  
 15 u 36263



**Hoja verde con curvas**  
 144 u 39867\*



**Lazo blanco**  
 128 u 36372



**Llama**  
 144 u 36374



**Feather artisanal**  
 126 u 36393



**Elegance surtido**

160 u 36266  
 48 u Elegance dark  
 48 u Elegance white  
 64 u Elegance milk



**Elegancia**  
 160 u 36362



**Elegancia negro**  
 160 u 36250

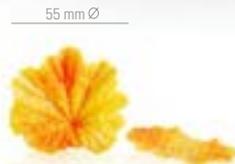


**Elegancia blanco**  
 160 u 36249



**Habas de cacao**

20 u 39864



**Hoja de otoño amarilla**

24 u 39868



**Hoja de primavera verde**

24 u 39867\*



**Tarro de miel**

18 u 39865



**Maceta verde grande**

28 u 39862\*



**Maceta marrón grande**

28 u 39859

## GAJOS DE FRUTA

## CILINDROS



**Gajos gelatina limón (pequeños)**

2 kg 36253



**Gajos gelatina limón (grandes)**

2 kg 36252



**Mini cilindro blanco rayado**

70 u 36379

## MOMENTS

**Surtido Happy**

135 u 36267

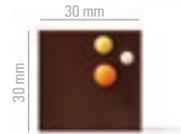




# PLACAS



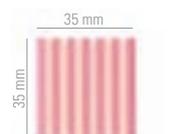
**Puntos original**  
 420 u 36262



**Dots**  
 360 u 36359



**Zebra**  
 288 u 36415



**Domino blanco/ rosa**  
 500 u 36357



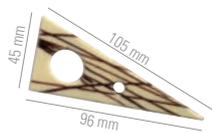
**Domino cuadrado negro/blanco**  
 500 u 36358



**Bling negro**  
 288 u 36339



**Mini bars surtido**  
 215 u 36257



**Tramontana striped**  
 131 u 36410



**Blizzard manchas**  
 262 u 36340



**Diablo cuadrado**  
 525 u 36354



**Diablo rectángulo**  
 375 u 36355



**Diablo triángulo**  
 290 u 36356



**Wire big**  
 140 u 36426\*

# PEINETAS



**Exclusive surtido**  
 310 u 36364



# DECORACIÓN CHOCOLATE



**Cacahuete cubierto de chocolate negro**

1 kg 37132 6 u

**Alérgenos:**

Ingredientes:   

Trazas:   



**Arroz chocolate blanco**

1 kg 37126 4 u

**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:  



**Arroz chocolate negro**

1 kg 37127 4 u

**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:  



**Arroz chocolate con leche**

1 kg 37125 4 u

**Alérgenos:**

Ingredientes:  

Trazas:  



**Granillo chocolate sucedáneo**

1 kg 37320 6 u

**Alérgenos:**

Ingredientes:   

Trazas:   



**Granillo chocolate puro**

1 kg 37250 6 u

**Alérgenos:**

Ingredientes: -

Trazas:     



**Pailletté chocolate negro**

1 kg 37321 6 u

**Alérgenos:**

Ingredientes: 

Trazas:     



# COBERTURAS DE CHOCOLATE



## São Tomé chocolate negro bio

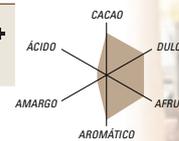


<b>66%</b> Cacao	<b>40,9%</b> <sup>(+/-2)</sup> Grasa	<b>1,2 Pa.s</b> <sup>(+/-0.3)</sup> Viscosidad	<b>-</b> ●●●●● <b>+</b> Fluidez
---------------------	---	---	------------------------------------

1 kg 37189 4 u



Alérgenos: Ingredientes: Trazas:



## Extreme Noir chocolate negro bio

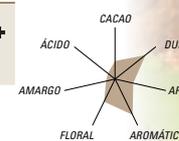


<b>70%</b> Cacao	<b>41,9%</b> <sup>(+/-2)</sup> Grasa	<b>1,2 Pa.s</b> <sup>(+/-0.3)</sup> Viscosidad	<b>-</b> ●●●●● <b>+</b> Fluidez
---------------------	---	---	------------------------------------

1 kg 37186 4 u



Alérgenos: Ingredientes: Trazas:



## Naupán chocolate con leche bio

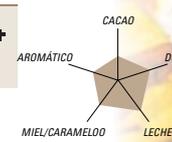


<b>32%</b> Cacao	<b>31,5%</b> <sup>(+/-2)</sup> Grasa	<b>18,6%</b> Leche	<b>1,5 Pa.s</b> <sup>(+/-0.3)</sup> Viscosidad	<b>-</b> ●●●●● <b>+</b> Fluidez
---------------------	---	-----------------------	---	------------------------------------

1 kg 37187 4 u 25 kg 37188\*



Alérgenos: Ingredientes: Trazas:



## Esmeralda chocolate blanco bio

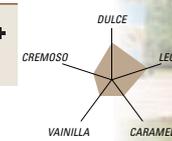


<b>35%</b> Cacao	<b>41%</b> <sup>(+/-2)</sup> Grasa	<b>21,4%</b> Leche	<b>1,5 Pa.s</b> <sup>(+/-0.5)</sup> Viscosidad	<b>-</b> ●●●●● <b>+</b> Fluidez
---------------------	---------------------------------------	-----------------------	---	------------------------------------

1 kg 37183 4 u 25 kg 37184\*



Alérgenos: Ingredientes: Trazas:





### Natural Red Bio 12% chocolate en polvo bio (Bartolomé)

**100%** Cacao **10-12%** Grasa <sup>(+/-)</sup> **No** Alcalinizado 

 2,5 kg 37142  2 u  25 kg 37141\*

     
**Sin alérgenos**



### Natural Light Red Bio 20-22% chocolate en polvo bio (Salcedo)

**100%** Cacao **20-22%** Grasa <sup>(+/-)</sup> **No** Alcalinizado 

 3 kg 37143  2 u

     
**Sin alérgenos**



## COBERTURA ESPECIAL GRASA VEGETAL



### Cobertura vegetal

**23%** Cacao **- ●●●●● +**  
desgrasado en polvo **Fluidez**

 1 kg 37185  4 u

**Alérgenos:**  **Ingredientes:**  **Trazas:** 

# COBERTURAS DE CHOCOLATE



## Chocolate negro 62%

gotas

 5 kg  
34558  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 



## Chocolate negro 51%

gotas

 5 kg  
34359  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  Trazas: 



## Chocolate blanco 27%

gotas

 250 g  
39585  5 u

 2,5 kg  
34357  2 u



**Alérgenos:**

Ingredientes:  





LÁCTEOS FRESCOS



## MANTEQUILLA



### Mantequilla 82% con sal

200 g  
36636  40 u



### Mantequilla 82% sin sal

200 g  
36638  40 u



### Mantequilla 80% semisalada en rollo

500 g  
36635  20 u



### Mantequilla 82% sin sal en rollo

250 g  
36632  24 u  
500 g  
36633  20 u



### Mantequilla 82% sin sal

2,5 kg  
36637  4 u



### Micro pastilla gourmet 82% sin sal

10 g  
36661  100 u



### Mantequilla Extra seca 84% sin sal

1 kg  
36634  10 u



### Micro tarrina 82% sin sal

10 g  
36662  100 u



### Crema de queso francés

1 kg  
36648  9 u



### Crema de queso americano 34% MG

1,36 kg  
36628  10 u



### Emmental rallado

1 kg  
36631  10 u

## QUESOS

# NATA Y CREMA



**Nata UHT para montar y cocinar Performance 35,1%**

2 L 36641 6 u



**Nata UHT con Mascarpone Sublime 36,5%**

1 L 36630 6 u



**Nata UHT para montar Excellence 35,1%**

1 L 36614 12 u  
10 L 36640



**Nata UHT para cocinar Advantage 15%**

1 L 36639 6 u



**Nata UHT para cocinar Excellence 35,1%**

1 L 36613 12 u



**Mascarpone profesional**

1 L 36629 6 u



**Nata UHT en spray**

700 ml 36660 6 u

# POSTRES CREMOSOS



**Tiramisú**

1 L 36645 6 u



**Crème brûlée de vainilla Bourbon**

1 L 36643 6 u



**Panna cotta**

1 L 36644 6 u



LÍNEA

CORMAN

LO MEJOR DE LA MANTEQUILLA,  
FÁCIL DE TRABAJAR

CREADOR DE PLACER Y ÉXITO  
PARA LOS ARTESANOS!

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*¡Éxito garantizado para el artesano!*

	PRODUCTO	APLICACIÓN	VENTAJAS PRODUCTO	PUNTO DE FUSIÓN
<b>CORMAN MANTEQUILLAS DE LECHERÍA PREMIUM 82 % MG - LAS MANTEQUILLAS DE TRADICIÓN MÁS FÁCILES DE TRABAJAR</b>				
ESTAS MANTEQUILLAS SE FABRICAN DIRECTA Y EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE NATAS DE PRIMERA CALIDAD				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> Placa de 2 kg   36622 📦 5 uds.	Todas las masas para laminar, masas hojaldradas fermentadas.	Buen sabor a nata. Fácil de trabajarla en cualquier estación del año.	32 °C
	<b>CAKE Y BRIOCHE</b> Barra de 2,5 kg   36612 📦 4 uds. Bloque de 10 kg   36611	Masas fermentadas, masas amarillentas, crema de mantequilla, bollos, mokas, 4/4.	Buen sabor a nata. Textura lisa y suave que facilita el amasado. Se incorpora fácilmente sin desengrasar. Produce cremas lisas y untuosas.	32 °C
<b>CORMAN MANTEQUILLA DE LECHERÍA ECOLÓGICA</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> Placa de 2 kg   36621 📦 5 uds.	Todas las masas para laminar, masas hojaldradas fermentadas.	Fabricada a base de nata de primera calidad procedente exclusivamente de agricultura orgánica controlada. Sabor de nata única.	32-34 °C
	<b>CAKE Y BRIOCHE</b> Barra de 2,5 kg   36623 📦 4 uds.	Masas fermentadas, masas sablées, crema de mantequilla, brioches, 4/4.	Textura y sabor constantes durante todo el año. Su textura lisa y suave facilita el amasado. Se incorpora fácilmente sin desengrasar.	32 °C
<b>CORMAN MANTEQUILLA EXPRESS 82 % MG - MÁS FÁCIL Y MÁS RÁPIDA DE USAR</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> Placa de 1 kg   36619 📦 10 uds.	Ideal para todos los usos de las masas hojaldradas (hojaldre, hojaldre invertido, croissant, pasta hojaldrada fermentada).	Ahorro de tiempo. Ya laminada (8 mm), lista para incrustar en la masa. No es necesario atemperarla antes de su uso, tampoco prelaminarla.	34 °C
<b>CORMAN MANTEQUILLAS EXTRA 82 % MG - LAS DE MEJOR RESULTADO EN EL TRABAJO Y EN RENDIMIENTO</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT AMBIENTE CÁLIDO</b> (con caroteno) Placa de 2 kg   36665 📦 5 uds.	Todas las masas para laminar, masas hojaldradas fermentadas.	Perfectamente adaptada a los ambientes de trabajo con temperatura elevada. Sabrosa. Muy fácil de trabajar. Para obtener más croissants: + 20 croissants extra mín.*	36 °C
<b>CORMAN MANTEQUILLAS CONCENTRADAS EXTRA 99,9 % MG - LAS DE MEJOR RESULTADO EN EL TRABAJO Y EN RENDIMIENTO</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> (con caroteno) Placa de 2 kg   36610 📦 5 uds.	Masas hojaldradas, masas hojaldradas fermentadas.	Sabrosa. Fácil de trabajar. Para obtener más croissants: + 20 croissants extra mín.* <b>Sin lactosa.</b>	36 °C
	<b>PASTELERO</b> (con caroteno) Bloque de 10 kg   36625	Masas fermentadas, masa quebrada, crema de mantequilla, bollos, mokas, 4/4.	Sabrosa. Se incorpora fácilmente a todas las masas. Buena tolerancia a la fermentación. <b>Sin lactosa.</b>	32 °C
<b>ESPECIALIDAD PARA MONTAR</b>				
<b>CORMAN SCULPTURE 31 % M.G. - PARA REALIZAR DECORACIONES EXCEPCIONALES</b>				
	<b>ESPECIALIDAD PARA MONTAR A BASE DE SUERO DE MANTEQUILLA Y SUEROS VEGETALES</b> Tetra pack UHT 1 L   36642 📦 6 uds.	Para decoraciones finamente ciseladas con texturas lisas y ligeras.	Tasa de montado extraordinaria (alto rendimiento > 3,4). Excelente firmeza y durabilidad, permaneciendo estable hasta 48 horas a 4 °C, y después de 5 horas a temperatura ambiente (pruebas internas). Se incorpora fácilmente. Color blanco resplandeciente. Sabor fresco, natural y ligero.	

\* Por cartón de 10 kg y en las mismas condiciones de trabajo y utilización que otra mantequilla. Tiempo de reposo entre 2ª y 3ª vuelta: 15 min. Peso medio de un croissant cocido: 62 g.

	PRODUCTO	APLICACIÓN	VENTAJAS PRODUCTO	PUNTO DE FUSIÓN
<b>CORMAN ESPECIALIDADES DE MANTEQUILLA - EXCLUSIVAS CORMAN, EL EXPERTO N°1 EN MANTEQUILLA</b>				
<b>MANTEQUILLA CLARIFICADA LÍQUIDA 99,9 % MG</b>				
	<b>'LIQUID BUTTER'</b> Lata de 2 kg   36647 8 uds. Botella de 900 ml   36664 6 uds.	Bizcochos, magdalenas, pastas de té, 4/4, salsas emulsionadas, cocina y asados, coberturas de chocolate y rellenos.	Suavidad y sabor a mantequilla reforzados. Mantequilla líquida a temperatura ambiente. Ahorro de tiempo: ya no es necesario clarificar la mantequilla. Permite conseguir siempre salsas perfectamente emulsionadas. <b>Sin lactosa.</b>	17 °C (lata) 5 °C (botella)
<b>MANTEQUILLA CONCENTRADA AVELLANADA 98 % MG</b>				
	<b>'BEURRE NOISETTE'</b> Cubo de 2 kg   36624	Financier, masa de hojaldre, masas hojaldradas fermentadas, galletas, cobertura de chocolate, rellenos etc.	Ahorro de tiempo: lista para usar. Se incorpora fácilmente a la masa gracias a su textura pomada. Aporta un sabor único de mantequilla y resalta los sabores en muchas aplicaciones.	32 °C
<b>MANTEQUILLA AVELLANADA LÍQUIDA</b>				
	<b>'BEURRE NOISETTE'</b> Botella de 900 ml   36663 6 uds.	Bizcochos. En cocina: Pescados blancos, carnes, verduras y salsas oscuras. Para napar.	Ya cocida, con una calidad constante, sin riesgo de quemar la mantequilla. Cómoda de usar, directamente sacada de la nevera. Sin aditivos ni aromas añadidos.	5 °C
<b>MANTEQUILLA CONCENTRADA EXTRA FONDANCE 99,9 % MG PARA HELADOS</b>				
	<b>'EXTRA FONDANCE'</b> Barra de 2,5 kg   36620 4 uds.	Ganaches, rellenos de chocolate, crema helada, postre helado.	Más cremosidad, sabor y volumen. Coste de fabricación inferior con respecto a las recetas a base de leche y nata. <b>Sin lactosa.</b>	28 °C
<b>CORMAN PATISY - LA MEZCLA MÁS MANTEQUILLERA</b>				
<b>'MELANGE' 20 % MANTEQUILLA CORMAN - ACEITES VEGETALES</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> Placa de 2 kg   36627 5 uds.	Todas las masas para laminar, masas hojaldradas fermentadas.	Buen sabor a mantequilla. Fácil de trabajar.	38 °C
	<b>INCORPORACIÓN</b> Barra de 2,5 kg   36626 4 uds.	Masas fermentadas, masas sablées, cremas....	Buen sabor a mantequilla. Su textura lisa y suave facilita el amasado. Garantiza cremas lisas y untuosas.	42 °C
<b>CORMAN PREMIOR - LA PREMIUM DE LAS MARGARINAS</b>				
	<b>HOJALDRE Y CROISSANT</b> Placa de 2 kg   36618 5 uds.	Todas las masas para laminar. Masas hojaldradas fermentadas.	Fundente superior. Una facilidad para trabajarla excepcional. No hidrogenada, no OMG. Baja en grasas trans.	28 °C Puede variar según la estación del año
<b>CORMAN NATA SELECCIÓN 35,1 % MG - RECOMENDADA POR LOS GRANDES MAESTROS PASTELEROS</b>				
	<b>NATA SELECCIÓN 35,1% M.G. 'ESPECIAL CONFITERÍA'</b> Tetra pack UHT 1 L   36646 6 uds.	Nata montada, mousses, bavaoís, helados.	Ideal para batir. Sabor lácteo característico. Realza los sabores. Cremosa textura. Estable: aguanta bien cuando se monta, no suelta agua. Tasa de montado: 2,7 L volumen obtenido.	-

# GALLETA B&G



## Galleta chocolate redonda

18 g 34560\*  280 u



Alérgenos:

Ingredientes:  

Trazas:   



## Galleta relieve cuadros

10 g 34561  370 u



Alérgenos:

Ingredientes: 

Trazas:    



## Granella oscura de galleta con chocolate

 500 g 38702  - u



Alérgenos:

Ingredientes:  Trazas:  

# GALLETA OROGOURMET



## Speculoos crumble (Gingersnap)

400 g

 1 u 36289





**“Premium Tart Shells”**  
100% Hand Crafted

# Vanilla Tart Shells



**Extra Large Round**  
25470\*

29-30 g/1.02-1.06 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 81 mm, 3.19 in



**Large Round**  
30791

29-30 g/1.02-1.06 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 81 mm, 3.19 in



**Medium Round**  
25482

12-13 g/0.42-0.46 oz./u.  
20 u/band. 6 band./caja  
Alt.: 16 mm, 0.63 in  
Ø: 57 mm, 2.24 in



**Small Round**  
25483

11-12 g/0.39-0.42 oz./u.  
25 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 48 mm, 1.89 in



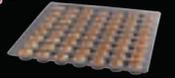
**Mini Round**  
15320

7-8 g/0.25-0.28 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 33 mm, 1.30 in



**Extra Mini Round**  
15326

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
56 u/band. 7 band./caja  
Alt.: 14 mm, 0.55 in  
Ø: 27 mm, 1.06 in



**Large Rectangle**  
30799

24-26 g/0.85-0.92 oz./u.  
14 u/band. 5 band./caja  
L: 100 mm, 3.94 in  
Anch.: 37 mm, 1.46 in  
Alt.: 18 mm, 0.71 in



**Medium Rectangle**  
15371

13-14 g/0.46-0.49 oz./u.  
21 u/band. 8 band./caja  
L: 95 mm, 3.74 in  
Anch.: 25 mm, 0.98 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in



**Mini Rectangle**  
15306

9-10 g/0.32-0.35 oz./u.  
32 u/band. 6 band./caja  
L: 53 mm, 2.09 in  
Anch.: 24 mm, 0.94 in  
Alt.: 16 mm, 0.63 in



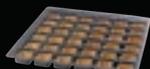
**Large Square**  
30788

29-30 g/1.02-1.06 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
L: 71 mm, 2.80 in  
Anch.: 71 mm, 2.80 in  
Alt.: 18 mm, 0.71 in



**Mini Square**  
15323

7-8 g/0.25-0.28 oz./u.  
36 u/band. 6 band./caja  
L: 33 mm, 1.30 in  
Anch.: 33 mm, 1.30 in  
Alt.: 15 mm, 0.59 in





### Tartnut Large Round

30864\*

115-125 g/4.06-4.41 oz./u.

3 u/band. 5 band./caja

Alt.: 22 mm, 0.87 in

Ø: 150 mm, 5.91 in



### Large Teardrop

30860\*

28-30 g/0.99-1.06 oz./u.

8 u/band. 7 band./caja

L: 120 mm, 4.72 in

Anch.: 69 mm, 2.72 in

Alt.: 16 mm, 0.63 in



### Large Éclair

30803

22-23 g/0.78-0.81 oz./u.

12 u/band. 6 band./caja

L: 125 mm, 4.92 in

Anch.: 37 mm, 1.46 in

Alt.: 15 mm, 0.59 in



### Mini Éclair

30870

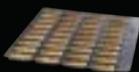
4-5 g/0.14-0.18 oz./u.

36 u/band. 8 band./caja

L: 55 mm, 2.17 in

Anch.: 28 mm, 1.10 in

Alt.: 8 mm, 0.31 in



# Vegan Tart Shells



## Large Round

30881\*

22-24g/0.78-0.85 oz. /u  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 16 mm, 0.63 in  
Ø: 75 mm, 2.95 in



## Medium Round

30880\*

9-11 g/0.32-0.39 oz/u  
20 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 16 mm, 0.63 in  
Ø: 51 mm, 2.01 in



## Mini Round

30879\*

5-6 g/0.18-0.21 oz/u  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 16 mm, 0.63 in  
Ø: 32 mm, 1.26 in



# Gluten Free



## Large Round

30884\*

23-24 g/0.81-0.85 oz/u  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 75 mm, 2.95 in



## Medium Round

30883

10-11 g/0.35-0.39 oz/u  
20 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 51 mm, 2.01 in



## Mini Round

30882

5-6 g/0.18-0.21 oz/u  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 32 mm, 1.26 in



# Chocolate Tart Shells



**Large Round**  
30789

29-30 g/1.02-1.06 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 81 mm, 3.19 in



**Small Round**  
30926

11-12 g/0.39-0.42 oz./u.  
25 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 48 mm, 1.89 in



**Mini Round**  
30775

7-8 g/0.25-0.28 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 33 mm, 1.30 in



**Extra Mini Round**  
30783

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
56 u/band. 7 band./caja  
Alt.: 14 mm, 0.55 in  
Ø: 27 mm, 1.06 in



**Large Square**  
30787

29-30 g/1.02-1.06 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
L: 71 mm, 2.80 in  
Anch.: 71 mm, 2.80 in  
Alt.: 18 mm, 0.71 in



**Mini Square**  
30780

7-8 g/0.25-0.28 oz./u.  
36 u/band. 6 band./caja  
L: 33 mm, 1.30 in  
Anch.: 33 mm, 1.30 in  
Alt.: 15 mm, 0.59 in



**Large Rectangle**  
30798

24-26 g/0.85-0.92 oz./u.  
14 u/band. 5 band./caja  
L: 100 mm, 3.94 in  
Anch.: 37 mm, 1.46 in  
Alt.: 18 mm, 0.71 in



**Medium Rectangle**  
30815\*

13-14 g/0.46-0.49 oz./u.  
21 u/band. 8 band./caja  
L: 95 mm, 3.74 in  
Anch.: 25 mm, 0.98 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in



**Mini Rectangle**  
30654

9-10 g/0.32-0.35 oz./u.  
32 u/band. 6 band./caja  
L: 53 mm, 2.09 in  
Anch.: 24 mm, 0.94 in  
Alt.: 16 mm, 0.63 in



# Savory Plain Tart Shells



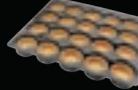
**Large Round**  
30923

36-37 g/1.27-1.31 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 81 mm, 3.19 in



**Medium Round**  
30922

11-12 g/0.39-0.42 oz./u.  
20 u/band. 6 band./caja  
Alt.: 14 mm, 0.55 in  
Ø: 57 mm, 2.24 in



**Small Round**  
30921

10-11 g/0.35-0.39 oz./u.  
25 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 46 mm, 1.81 in



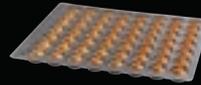
**Mini Round**  
30771

6-7 g/0.21-0.25 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 18 mm, 0.71 in  
Ø: 33 mm, 1.30 in



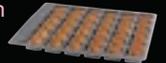
**Extra Mini Round**  
30782

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
56 u/band. 7 band./caja  
Alt.: 14 mm, 0.55 in  
Ø: 27 mm, 1.06 in



**Mini Square**  
30779

6-7 g/0.21-0.25 oz./u.  
36 u/band. 6 band./caja  
L: 32 mm, 1.26 in  
Anch.: 32 mm, 1.26 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in



**Large Rectangle**  
30797

24-25 g/0.85-0.88 oz./u.  
14 u/band. 5 band./caja  
L: 100 mm, 3.94 in  
Anch.: 37 mm, 1.46 in  
Alt.: 18 mm, 0.71 in



**Medium Rectangle**  
30814

13-14 g/0.46-0.49 oz./u.  
21 u/band. 8 band./caja  
L: 95 mm, 3.74 in  
Anch.: 25 mm, 0.98 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in



**Mini Rectangle**  
30653

6-7 g/0.21-0.25 oz./u.  
32 u/band. 6 band./caja  
L: 50 mm, 1.97 in  
Anch.: 23 mm, 0.91 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in





# AOP Almond Tart Shells



**Large Round**  
30785

25-26 g/0.88-0.92 oz./u.  
9 u/band. 3 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Medium Round**  
30804\*

10-11 g/0.35-0.39 oz./u.  
25 u/band. 3 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 50 mm, 1.97 in



**Mini Round**  
30768

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
64 u/band. 3 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 30 mm, 1.18 in

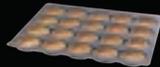


# AOP Slim Line Tart Shells



**Medium Round**  
15277\*

8-9 g/0.28-0.32 oz./u.  
20 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 55 mm, 2.17 in



**Mini Round**  
15319

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



**Plain Savory Mini Round**  
15315

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



**Basil Mini Round**  
30772\*

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



**Tomato Mini Round**  
15316

4-5 g/0.14-0.18 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



\*Consultar disponibilidad

# Graham Cracker Tart Shells



**Large Round**  
30790

23-24 g/0.81-0.85 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Mini Round**  
30776

5-6 g/0.18-0.21 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



# Sable Breton



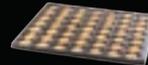
**Sweet Medium Round**  
30805

10-11g/0.35-0.39 oz./u.  
20 u/band. 4 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
Ø: 55 mm, 2.17 in



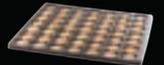
**Sweet Mini Round**  
30769

4-5g/0.14-0.18 oz./u.  
49 u/band. 4 band./caja  
Alt.: 8 mm, 0.31 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



**Savory Mini Round**  
30770

4-5g/0.14-0.18 oz./u.  
49 u/band. 4 band./caja  
Alt.: 8 mm, 0.31 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



# Multi Grains Tart Shells



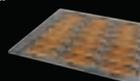
**Mini Round**  
30828

5-6 g/0.18-0.21 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



**Medium Éclair**  
30873

11-12 g/0.39-0.42 oz./u.  
21 u/band. 7 band./caja  
L: 80 mm, 3.15 in  
Anch.: 30 mm, 1.18 in  
Alt.: 14 mm, 0.55 in



# Strawberry Tart Shells



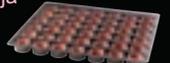
**Large Round**  
30821\*

23-24 g/0.81-0.85 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Mini Round**  
30819\*

5-6 g/0.18-0.21 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



# Green Tea Tart Shells



**Mini Round**  
30825

5-6 g/0.18-0.21 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



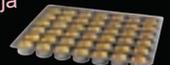
**Large Round**  
30824\*

23-24 g/0.81-0.85 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Mini Round**  
30822

5-6 g/0.18-0.21 oz./u.  
42 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 17 mm, 0.67 in  
Ø: 35 mm, 1.38 in



# Lemon Tart Shells



# Les Milles-Feuilles Tartes



**Extra Large Round**  
30877

28-30 g/0.99 - 1.06 oz./u.  
8 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 100 mm, 3.94 in



**Large Round**  
30875

16-18 g/0.56-0.63 oz./u.  
9 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 81 mm, 3.19 in



**Small Round**  
30869\*

6-7 g/0.21-0.25 oz./u.  
25 u/band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 48 mm, 1.89 in





# Cones and Baskets

“Hand Crafted”

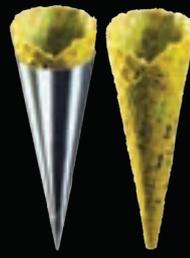
# Sweet & Savory Elegant Large Cones



**Vanilla**  
15364  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Chocolate**  
30809\*  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



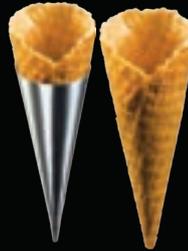
**Spinach**  
15359  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Black**  
15357  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Black Sesame**  
15360  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Tomato**  
15361  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Curry**  
15358  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 80 mm, 3.15 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Seaweed**  
30800  
4 g/0.14 oz./u.  
18 u./set, 4 sets/caja  
Alt.: 70 mm, 2.76 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Chili Red Bell Pepper**  
30638  
4 g/0.14 oz./u.  
18 u./set, 4 sets/caja  
Alt.: 70 mm, 2.76 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Onion**  
CON072 | 15531\*  
4 g/0.14 oz./u.  
18 u./set, 4 sets/caja  
Alt.: 70 mm, 2.76 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Beetroot**  
30802  
4 g/0.14 oz./u.  
18 u./set, 4 sets/caja  
Alt.: 70 mm, 2.76 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



**Basil**  
30801  
4 g/0.14 oz./u.  
18 u./set, 4 sets/caja  
Alt.: 70 mm, 2.76 in  
Ø: 30mm, 1.18 in



# Savory Elegant Medium Cones

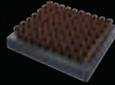
# Sweet & Savory Elegant Mini Cones



**Vanilla**  
15297  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Chocolate**  
30646  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Strawberry**  
30648  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Lemon**  
30647\*  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Black Sesame**  
30645  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Italian Pesto**  
30644  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**Soya Sauce**  
15293\*  
3 g/0.11 oz./u.  
70 u./band. 2 band./caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



# Sweet & Savory Passion Cones



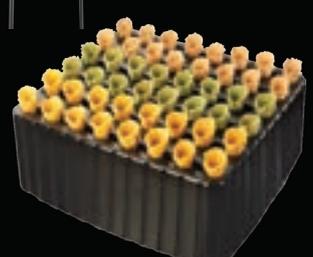
**Dark Passion Cones**  
30812\*  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



**White Passion Cones**  
30813\*  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



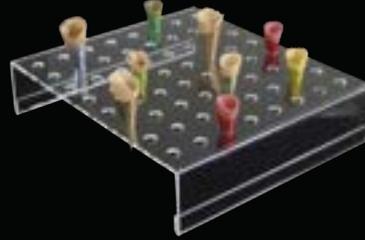
**Savory Passion Cones**  
30811  
6 g/0.21 oz./u.  
83 u./set, 1 set/caja  
Alt.: 65 mm, 2.56 in  
Ø: 25 mm, 0.98 in



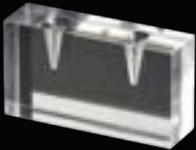
# Display Concept Cones



SET F-S | 15430\*  
Alt.: 12 cm  
L: 43 cm  
Anch.: 29 cm  
36 agujeros - 1 u./caja



Set G-S | 15431\*  
Alt.: 8 cm  
L: 35 cm  
Anch.: 31 cm  
64 agujeros - 1 u./caja



Set T-1 | 15436\*  
Alt.: 4 cm  
L: 7 cm  
Anch.: 2 cm  
2 agujeros - 24 u./caja



SET H-S2 | 15432\*  
Alt.: 3 cm  
Ø: 3 mm  
30 u./caja

SET AH | 15442\*  
Alt.: 21,1 cm  
L: 33 cm  
Anch.: 29 cm  
32 agujeros - 21 u./caja



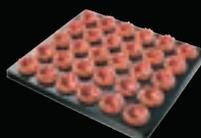
# Sweet & Savory Baskets



**Vanilla**  
30643  
4 g/0.14 oz./u.  
30 u./band. 4 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 40mm, 1.57 in



**Beetroot**  
15285\*  
4 g/0.14 oz./u.  
30 u./band. 4 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 40mm, 1.57 in



**Black Sesame**  
30642  
4 g/0.14 oz./u.  
30 u./band. 4 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 40mm, 1.57 in



**Chocolate**  
30641\*  
4 g/0.14 oz./u.  
30 u./band. 4 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 40mm, 1.57 in



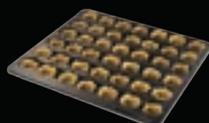
# Sweet & Savory Mini Baskets



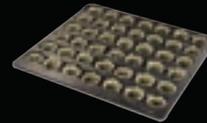
**Tomato**  
30652  
3 g/0.11 oz./u.  
42 u./band. 7 band./caja  
Alt.: 20 mm, 0.79 in  
Ø: 36 mm, 1.42 in



**Curry**  
30651  
3 g/0.11 oz./u.  
42 u./band. 7 band./caja  
Alt.: 20 mm, 0.79 in  
Ø: 36 mm, 1.42 in



**Basil**  
30650  
3 g/0.11 oz./u.  
42 u./band. 7 band./caja  
Alt.: 20 mm, 0.79 in  
Ø: 36 mm, 1.42 in





*Since 1991*

**LA ROSE NOIRE**

*Gérard Dubois*  
Boulangier - Pâtissier - Confiseur

**Chocolate creations**  
“Hand Crafted”

# Chocolate Universe



Available in Dark and  
White Chocolate



**Large Moon**  
30857

16-19 g/0.56-0.67 oz. /u.  
9 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 40 mm, 1.57 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Small Moon**  
30854

4-6 g/0.14-0.21 oz. /u.  
20 u./band. 6 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 50 mm, 1.97 in



**Small Galaxy**  
30855

4-6 g/0.14-0.21 oz. /u.  
20 u./band. 6 band./caja  
Alt.: 25 mm, 0.98 in  
Ø: 50 mm, 1.97 in



**Large Crater**  
47543

12-15 g/0.42-0.53 oz. /u.  
9 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 40 mm, 1.57 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Large Globe**  
30856

20-23 g/0.71-0.81 oz. /u.  
9 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 40 mm, 1.57 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in



**Large Galaxy**  
30858

13-16 g/0.46-0.56 oz. /u.  
9 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 40 mm, 1.57 in  
Ø: 80 mm, 3.15 in





# Single Origin Chocolate Shells

Available in Dark  
and White Chocolate



**Medium Round**  
15380\*

9-10 g/0.32-0.35 oz. /u.  
20 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 16 mm, 0.63 in  
Ø: 57 mm, 2.24 in



**Small Round**  
30849\*

7-8 g/0.25-0.28 oz. /u.  
25 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 48 mm, 1.89 in



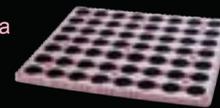
**Mini Round**  
30848\*

4-5 g/0.14-0.18 oz. /u.  
42 u./band. 5 band./caja  
Alt.: 19 mm, 0.75 in  
Ø: 33 mm, 1.30 in



**Extra Mini Round**  
30831

2-3 g/0.07-0.11 oz. /u.  
56 u./band. 7 band./caja  
Alt.: 13 mm, 0.51 in  
Ø: 29 mm, 1.14 in



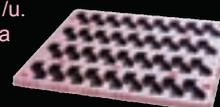
**Extra Mini Square**  
30835\*

1.5-2 g/0.05-0.07 oz. /u.  
72 u./band. 9 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
L: 23 mm, 0.91 in  
Anch.: 23 mm, 0.91 in



**Wave**  
30846\*

2.5-3.5 g/0.09-0.12 oz. /u.  
36 u./band. 9 band./caja  
Alt.: 10 mm, 0.39 in  
L: 62 mm, 2.44 in  
Anch.: 24 mm, 0.94 in



# Chocolate Curls



## White Chocolate Curls

47580\*

300-320 g/10.58-11.29 oz. /band.

4 band./caja

# La Rose

*All colors are available  
in Medium and Mini size*



## Medium La Rose

30887

15-18 g/0.53-0.63 oz. /u.

10 u./band. 4 band./caja

Ø: 60 mm, 2.36 in





**Premium Desserts**  
"Hand Crafted"

# Assorted



**Assorted Petit Cheesecake**  
19140\*  
48 u./band., 2 band./caja



**Assorted Les Tartes Passion**  
30139\*  
36 u./band., 2 band./caja



**Assorted Les Eclairons**  
15355\*  
40 u./band., 2 band./caja



**Assorted Les Carolines**  
15343\*  
24 u./band., 3 band./caja



**Assorted Les Chouchous**  
15368  
42 u./band., 2 band./caja



**Assorted Macarons**  
15344  
48 u./band., 2 band./caja



**Assorted Mini Macarons**  
15290  
63 u./band., 2 band./caja



**Assorted Non-Azo Macarons**  
19142  
48 u./band., 2 band./caja



# ENVASES ALIMENTARIOS

## HOJALDRE DENSO



**Gourmande**  
4 cm H: 1,6 cm  
📦 480 u 36566



**Corolle**  
3 cm H: 1,5 cm  
📦 192 u 36351\*



**Annabelle neutro**  
3 cm H: 1,5 cm  
📦 96 u 36337



**Tartalette feuilletée**  
7 x 2 cm  
📦 90 u 36405\*



**Mignardise**  
6 cm H: 2 cm  
📦 240 u 36375



**Canape cuppy**  
5 x 1 cm  
📦 280 u 36564



**Iris**  
3 cm H: 1,5 cm  
📦 192 u 36567



**Amusette**  
3,6 x 7,5 cm  
📦 84 u 36563



**Mini-coquille**  
5 cm x 1cm  
📦 90 u 36382\*



**Taza filo pequeña**  
4 x 2,5 cm  
📦 264 u 36328



**Croustade neutro**  
4,5 x 1,7 cm  
📦 192 u 36352



# QUICHE



**Quiche**  
8,5 cm H:2,1 cm  
📦 144 u 36578



**Quiche**  
11 cm H:3 cm  
📦 42 u 36576



**Quiche**  
18 cm H:3,2 cm  
📦 10 u 36577



## VEGGIE CUPS



**Veggie cup  
remolacha**  
3 x 1,5 cm  
📦 96 u 36593



**Veggie cup  
zanahoria**  
3 x 1,5 cm  
📦 96 u 36594\*



**Veggie cup  
espinaca**  
3 x 1,5 cm  
📦 96 u 36413



**Veggie cup  
Surtido**  
📦 96 u 36595



## MACARONES



**Surtido  
macarones**  
📦 220 u 36288



**Merengue**  
6,5 cm  
📦 132 u 36427



**Merengue gotas**  
📦 200 g 36562



## VOL-AU-VENTS

### HOJALDRE



**Zakouski**  
3,5 x 2,2 cm  
📦 96 u 36414



**Mini-largo**  
5 x 3,5 x 1,8 cm  
📦 56 u 36384



**Bouchée carrée**  
8 x 8 x 4,8 cm  
📦 48 u 36342



**Fishka**  
7,5 x 2 x 1,7 cm  
📦 84 u 36367



**Mini-bouchée lisse**  
3,5 cm H: 2 cm  
📦 480 u 36430\*



**Mini-bouchée lisse**  
4 cm H: 2,8 cm  
📦 350 u 36380



**Bouchée**  
5,5 cm H: 3,8 cm  
📦 40 u 36429

## HOJALDRE



**Mini cornet traiteur**  
3,5 x 6,5 x 2,8 cm  
📦 56 u 36383\*



**Mini cannelito**  
2 x 3,5 x 2,3 cm  
📦 112 u 36381



## HOJALDRE AZUCARADO



**Cornet sucré (non hydro)**  
12 cm Ø 3,5 cm x 5,2 cm  
📦 24 u 36350



**Placa de hojaldre 29% MG**  
57 cm x 37 cm  
📦 15 u 36261



**Placa de hojaldre 29% MG**  
29 cm x 37 cm  
📦 15 u 36260



## TARDALETAS SABLÉE



**Trendy shell neutro (Cuadrado)**

7 x 7 x 1,8 cm

📦 36 u 36574



**Trendy shell chocolate (Redondo)**

7 x 7 x 1,8 cm

📦 36 u 36344



**Trendy shell dulce (Redondo)**

7 x 7 x 1,8 cm

📦 36 u 36581



**Trendy shell neutro (Redondo)**

7 x 7 x 1,8 cm

📦 36 u 36573



**Trendy shell dulce (Cuadrado)**

8 x 8 x 1,8 cm

📦 36 u 36582



**Mini trendy shell dulce (Cuadrado)**

3,5 x 3,5 x 1,5 cm

📦 96 u 36360



**Mini trendy shell neutro (Cuadrado)**

3,5 x 3,5 x 1,5 cm

📦 96 u 36571



**Mini trendy shell dulce (Redondo)**

4 x 1,5 cm

📦 96 u 36579



**Mini trendy shell neutro (Redondo)**

4 x 1,5 cm

📦 96 u 36570



**Mini trendy shell dulce (Surtido)**

📦 96 u 36580



**Mini trendy shell chocolate (Surtido)**

📦 96 u 36343\*



**Mini trendy shell neutro (Surtido)**

📦 96 u 36572





## TARDALETAS SABLÉE



**Mini-tartelette  
sablée neutro**

4,5 x 1,2 cm

 480 u 36569\*



**Mini-tartelette sablée  
dulce**

4,5 x 1,2 cm

 180 u 36385



**Tartalette sablée  
(straight sided)**

8,5 x 1,6 cm

 135 u 36406\*



**Tarte sablée  
(straight sided)**

18 x 2 cm

 12 u 36585

## MANTEQUILLA



**Tarte sablée  
(mantequilla)**

18 x 2 cm

 12 u 36584



**Tarte sablée  
(mantequilla)**

22 x 2,3 cm

 10 u 36586



**Tarte sablée  
(mantequilla)**

24 x 2,3 cm

 10 u 36587



**Tarte sablée  
(mantequilla)**

28 x 2,3 cm

 10 u 36588



**Tartalette sablée  
(mantequilla)**

9,5 x 1,6 cm

 108 u 36592



**Tartalette sablée  
(mantequilla)**

11 x 1,8 cm

 72 u 36589



**Tartalette sablée  
(mantequilla)**

8,5 cm

 135 u 36590



## NO HIDROGENADO



**Tartalette sablée  
dulce (non hydro)**

8,5 x 1,6 cm

 135 u 36591



**Tarte sablée  
(non hydro)**

22 x 2,3 cm

 10 u 36404\*



**Tarte sablée  
(non hydro)**

24 x 2,3 cm

 10 u 36403\*



**Tarte sablée  
(non hydro)**

28 x 2,3 cm

 10 u 36583



## PASTA CHOUX MANTEQUILLA



**Profiterol**  
4 x 3,6 cm

250 u 36575



**Chou**  
7 x 5,1 cm

120 u 36565



**Mini-eclair**  
5 x 3 x 2,5 cm

250 u 36568



**Eclair (mantequilla)**  
13 x 4 x 3,4 cm

140 u 36361

## BABA



**Mini savarin baba + cuvette**  
3,5 x -

300 u 363614\*



## ENVASES ALIMENTARIOS DE GALLETA



**Waffle flor de chocolate**  
10 x 3,5 cm

96 u 36333



**Mini tulipán**  
5,5 x 2 cm

120 u 36558



**Tulipán**  
10,5 x 3,5 cm

96 u 36428



**Mini canelón choco & choco**  
9 cm

110 u 36247





# CONOS



**Mini cono neutral (coated)**

 90 u 36559



**Mini cono de tomate (coated)**

 90 u 36331



**Mini cono de espinacas (coated)**

 90 u 36330



**Mini cono de sèpia (coated)**

 90 u 36561



**Mini cono neutral**  
7,5 x 2,5 cm

 112 u 36560



**Mini cono neutral + 1 paint**

7,5 x 2,5 cm

 112 u 36332



**Mini cono sweet**  
6 cm

 228 u 36596



**Mini cono surtido + 1 paint**

 96 u 36557



**Mini cono surtido (coated) + 1 paint**

 180 u 36329

# GINGERSNAP



**Speculoos crumble**

 400 g 36289

## Cómo hacer el pan:

Descongelar 12-24 h

-20 °C → +3 °C ❄️

Fermentar bloque

30 °C / 1 hora / 80% humedad 🌡️



Dividir



Formar



Fermentar

Pieza 30° / 1 hora / 80% humedad 🌡️



Cocción: 210 °C horno de suela,  
190 °C hornos de convección de  
15 a 40 minutos. Vaporizar antes  
de introducir en el horno.



### Masa de pan de rústico Eco

Harina de trigo eco y masa madre eco.

2 kg 34601\* 2 u



Alérgenos: Ingredientes: 🌾



### Masa de pan de mantequilla

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

2 kg 34604\* 2 u

Alérgenos:

Ingredientes: 🌾 🥛



### Masa de pan levain Eco

Harina de trigo eco y masa madre eco.

2 kg 34603\* 2 u



Alérgenos: Ingredientes: 🌾



### Masa de pan de aceitunas Eco

Harina de trigo eco, masa madre eco y aceitunas eco.

2 kg 34605 2 u



Alérgenos: Ingredientes: 🌾



### Masa de pan rústico a la piedra Eco

Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

2 kg 34602\* 2 u



Alérgenos: Ingredientes: 🌾



### Masa de pan con cereales Eco

Harina de trigo eco, masa madre eco, semillas y cereales eco.

2 kg 34599\* 2 u



Alérgenos: Ingredientes: 🌾 🌾 🌾



2 kg masa/barqueta

# MASAS DE HOJALDRE



### Placas de masa de hojaldre de mantequilla Eco

Placas de masa laminada cruda, lista para darle el grueso deseado, formar y cocer.

500 g 34588\* 4 u

Alérgenos: Ingredientes: 🌾 🥛



### Placas de masa de hojaldre de mantequilla con chicharrones artesanos

Placas de masa laminada cruda, lista para darle el grueso deseado, formar y cocer.

500 g 34589\* 4 u

Alérgenos: Ingredientes: 🌾 🥛 🌾

# MASAS DE HARINA CRUDAS

elraiguer



## Masa de pan de especias

Descongelar, rellenar molde y cocer.

2 kg 34600\* 2 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Masa de plum-cake de naranja y nueces

Descongelar, rellenar molde y cocer.

2 kg 34606\* 2 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Masa de brioche

Una vez descongelada, la masa cruda está lista para formar, hornear y cocer.

2 kg 34594 2 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Financier almendras

Descongelar, rellenar molde y cocer.

2 kg 34597\* 2 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Financier chocolate

Descongelar, rellenar molde y cocer.

2 kg 34598\* 2 u

Alérgenos:  
Ingredientes:



## Coulant de chocolate

Descongelar, rellenar molde añadiendo el interior al gusto y cocer.

2 kg 34593\* 2 u

Alérgenos:  
Ingredientes:



## Massa pasta brisa

Harina de trigo, harina de almendra y mantequilla.

2 kg 34596\* 4 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Crumble

Hornear directamente, sin descongelar.

1,5 kg 34595\* 2 u

Alérgenos: Ingredientes:



## Masa sable bretón

Harina de trigo y mantequilla

2 kg 34607\* 2 u

Alérgenos: Ingredientes:

Sólo descongelar y formar.

Formato 2 kg/barqueta.

Descongelación 12-24 h -20 °C → +3 °C

\*Consultar disponibilidad



### Plancha de chocolate

Tipo *melindro*.

5 u / 39 x 59 cm

3,7 kg 34609\*

**Alérgenos:**

Ingredientes:



### Plancha de melindro

Fina para enrollar. Ideal para brazos.

6 u / 39 x 59 cm

2,5 kg 34611\*

**Alérgenos:**

Ingredientes:



### Plancha sacher

Elaboración de chocolate y almendras.

5 u / 39 x 59 cm

3,6 kg 34612

**Alérgenos:**

Ingredientes:



### Plancha gioconda

Elaboración de harina y almendras.

5 u / 39 x 59 cm

4,2 kg 34610\*

**Alérgenos:**

Ingredientes:



### Bizcocho sacher

Elaboración de bizcocho de chocolate y almendra en formato redondo.

2 u / 20 cm

350 g 36501

**Alérgenos:**

Ingredientes:



### Babá

Elaboración clásica. Para bañar con jarabe o zumo salado, al gusto.

40 u

10 g 36493

**Alérgenos:**

Ingredientes:

# BOLLERÍA CONGELADA



### Croissant de mantequilla eco

60 g 36598 60 u

**Alérgenos:** Ingredientes:



### Croissant de cereales

80 g 36292\* 80 u

**Alérgenos:** Ingredientes:



### Napolitana de chocolate eco

75 g 36601\* 60 u

**Alérgenos:** Ingredientes:

15' a temperatura ambiente. No fermentar. Cocer 15' a 175 °C.

# BOLLERÍA CONGELADA

elraiguer



**Mini croissant de mantequilla**

30 g 36233\* 180 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**



**Mini croissant de cereales**

30 g 36232 100 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**



**Mini ensaimada**

35 g 36228\* 120 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**



**Mini napolitana de chocolate**

30 g 36236 180 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**



**Mini delicia de chocolate y avellana**

25 g 36235\* 200 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**



**Mini delicia de crema**

25 g 36234\* 200 u

**Alérgenos:** **Ingredientes:**

15' a temperatura ambiente. No fermentar. Cocer 15' a 175 °C.

## REDONDOS (PAN PRECOCIDO)



**Rústico redondo Eco** | 36537

Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

**Peso** 400 g **Unidades** 15 **Descongelación** 20' **Cocción** 20-25' **Temperatura** 190-200° **Medida** Ø 15 cm



**Alérgenos:** **Ingredientes:**

\*Consultar disponibilidad

El Raiguer recupera la cultura y el sabor del pan hecho a partir de masa madre. El pan de fermentación natural es un patrimonio gastronómico que se está perdiendo muy rápidamente debido a las nuevas técnicas de panificación, que hacen que el pan sea cada vez menos sabroso, menos sano y tenga una duración menor.

El Raiguer trabaja íntegramente con harinas ecológicas, principalmente con harinas de trigo de proximidad, molidas en molinos de piedra. Estas harinas nos aportan un sabor y una textura característicos del pan antiguo, además de aportarnos una gran cantidad de vitaminas y de nutrientes.

El Raiguer no incorpora al pan ningún tipo de mejorante químico, aditivo o emulsionante a sus elaboraciones.

El Raiguer elabora la masa madre a partir de fermentos naturales procedentes de cultivo ecológico que actúan de forma más lenta que los convencionales, consiguiendo unos aromas mucho más intensos y que mejoran la conservación natural del pan.

El Raiguer hace un pan muy digestivo y saludable, ya que las largas fermentaciones rompen las cadenas de hidratos de carbono de las harinas y, en cierto sentido, las predigieren. Por eso, un pan fermentado lentamente facilita su digestión y evita la sensación de pesadez del pan precocido convencional y del pan demasiado aireado y fermentado artificialmente que encontramos actualmente en el mercado.

El Raiguer nos ofrece un pan rústico, de olor intenso, corteza marcada, sano, ecológico y de alto valor nutricional.

En *Fermentus*, fuñe el pan a mano, uno a uno, por tanto, cada pieza es única con el objetivo de conseguir que sea el complemento ideal para acompañar y potenciar tus platos.



**Pan bauma Eco cortado (18-19 rebanadas) | 36465\***

Cocido. Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso 800 g    Unidades 6    Descongelación 10'    Cocción No    Temperatura No    Medida 20x22 cm



**Pan de mesa | 36532\***

Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso 190 g    Unidades 35    Descongelación 15'    Cocción 15'    Temperatura 190-200°    Medida Ø 14 cm



**Espelta integral redondo Eco | 36538\***

Harina de espelta integral eco y masa madre eco.

Peso 400 g    Unidades 20    Descongelación 20'    Cocción 20'    Temperatura 190-200°    Medida Ø 16 cm



**Pan de mesa espelta | 36472\***

Harina de espelta y masa madre.

Peso 175 g    Unidades 35    Descongelación 20'    Cocción 45'    Temperatura 190°    Medida Ø 14 cm

Alérgenos comunes a todos los artículos de la página: |

# MINIS (PAN PRECOCIDO)

elraiguer

## Mini rústico puntas | 36525\*

Harina de trigo y masa madre.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini redondo mesa | 36298\*

Harina de trigo y masa madre.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

Ø 7 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini baguette a la piedra | 36516\*

Harina de trigo molida en molino de piedra y masa madre.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

Ø 14 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini cereales ecológico | 36540\*

Harina de trigo eco, masa madre eco y semillas eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

Ø 7 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini pan de aceitunas | 36541\*

Harina de trigo, masa madre y aceitunas.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

Ø 8 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini pasas y nueces | 36297\*

Harina de trigo, masa madre, huevo, nueces y pasas.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

3'

210-220°

Ø 7 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mini pan surtido | 36545\*

4 especialidades surtidas: mini redondo mesa, mini rústico puntas, mini cereales y mini aceitunas. Harina de trigo, masa madre y resto de ingredientes según especialidad.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

35 g

50

10'

10-12'

210-220°

-



Alérgenos: Ingredientes:



# elraiguer BURGERS (COCIDO)

## Burger-60 | 36304\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla y sésamo.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
60 g 40 10' No No Ø 8 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-80 Eco | 36466\*

Harina de trigo eco, masa madre eco, aceite de oliva virgen extra eco y sésamo eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
80 g 36 10' No No Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-80 Curry vegana | 36504\*

Harina de trigo, masa madre y sésamo negro.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
80 g 36 15' No No Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-80 Tomate vegana | 36306\*

Harina de trigo, masa madre, tomate y sésamo.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
80 g 36 15' No No Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-80 Albahaca vegana | 36305\*

Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra, albahaca y semillas de amapola

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
80 g 36 15' No No Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Burger brioche-70 | 36290\*

Harina de trigo, huevo, mantequilla y cítricos.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
70 g	36	10'	No	No	Ø 10 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-100 | 36503\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla y sésamo.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
100 g	40	10'	No	No	Ø 11 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Burger-80 negra | 36438\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla, sésamo negro y semillas de amapola.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
80 g	36	10'	No	No	Ø 10 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Pan de mantequilla (6x80) | 36469\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla. Pan cocido en molde (6 bolas de 80 g).

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
460 g	15	10'	No	No	23x18 cm

Alérgenos: Ingredientes:



# elraiguer MINI BURGERS (COCIDO)

## Mini burger-20 | 36518\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla y sésamo.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini burger negra | 36454\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla, sésamo negro y semillas de amapola.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini burger cebolla | 36452\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla y cebolla.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini burger curry | 36453\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla, curry y sésamo negro.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini burger albahaca | 36451\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla, albahaca y semillas de amapola.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini burger tomate | 36455\*

Harina de trigo, masa madre, mantequilla, tomate y sésamo.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini brioche botón | 36606\*

Harina de trigo, huevo, mantequilla, cítricos y vainilla.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
18 g 90 10' No No Ø 5 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini mollet vapor | 36296

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida   
20 g 100 10' No No Ø 7 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini hot dog | 36459\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
20 g	90	10'	No	No	12x4 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mini hot dog negro | 36460\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
20 g	90	10'	No	No	12x4 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Hot dog individual | 36509\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
60 g	50	10'	No	No	18 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Hot dog XXL | 36536\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
170 g	25	10'	No	No	50 cm

Alérgenos: Ingredientes:

## Doble Hot dog brioche | 39786\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.

Peso	Unidades	Descongelación	Cocción	Temperatura	Medida
160 g	22	10'	No	No	-17x12x5 cm

Alérgenos: Ingredientes:





**Pan de molde de cereales Eco** | 36528\*

Harina de trigo eco, masa madre eco y cereales variados eco.  
Cortado en rebanadas. Rebanada mediana 10 cm.

Peso 600 g    Unidades 7    Descongelación 10'    Cocción No    Temperatura No    Medida 10x10x19 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Pan de molde de mantequilla Eco** | 36533\*

Harina de trigo, masa madre y mantequilla.  
Cortado en rebanadas. Rebanada grande 12 cm.

Peso 950 g    Unidades 5    Descongelación 10'    Cocción No    Temperatura No    Medida 10x12x34 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Pan de molde de espelta Eco** | 36529\*

Harina de espelta integral eco, masa madre eco y copos de avena eco.  
Cortado en rebanadas. Rebanada mediana 10 cm.

Peso 600 g    Unidades 7    Descongelación 10'    Cocción No    Temperatura No    Medida 10x10x19 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:

# BOCADILLOS

## (PAN PRECOCIDO)

elraiguer



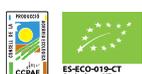
### Barrita bocadillo Eco | 36499\*

Harina de trigo eco, harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso 130 g   Unidades 50   Descongelación 10'   Cocción 12-14'   Temperatura 190-200°   Medida 28 cm



Alérgenos: Ingredientes:



### Barrita cereales Eco | 36293\*

Harina de trigo eco molida en molino de piedra, masa madre eco y cereales eco (lino y sésamo).

Peso 110 g   Unidades 50   Descongelación 10'   Cocción 12-14'   Temperatura 190-200°   Medida 21 cm



Alérgenos: Ingredientes:



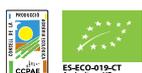
### Redondo bocadillo Eco | 36511\*

Harina de trigo eco, harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso 100 g   Unidades 50   Descongelación 10'   Cocción 12-14'   Temperatura 210-220°   Medida Ø 12 cm



Alérgenos: Ingredientes:



### Focaccia individual Eco | 36441\*

Harina de trigo eco, masa madre eco y aceite de oliva virgen extra eco.

Peso 100 g   Unidades 40   Descongelación 10'   Cocción 2'   Temperatura 220°   Medida Ø 13 cm



Alérgenos: Ingredientes:



# BOCADILLOS (PAN PRECOCIDO)



## Mollet Eco | 36544\*

Pan tipo mollete precocido. Harina de trigo eco y masa madre eco.

Peso 80 g   Unidades 35   Descongelación 10'   Cocción 3   Temperatura 210-220°   Medida Ø 11 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Mollet de mantequilla y cebolla | 36473\*

Pan tipo mollete precocido. Harina de trigo con mantequilla, cebolla frita y masa madre.

Peso 80 g   Unidades 35   Descongelación 10'   Cocción 3   Temperatura 210-220°   Medida Ø 12 cm

Alérgenos: Ingredientes:



## Mollet de espelta con avena Eco | 36542

Pan tipo mollete precocido. Harina de espelta integral eco, copos de avena eco y masa madre eco.

Peso 80 g   Unidades 35   Descongelación 10'   Cocción 3   Temperatura 210-220°   Medida Ø 12 cm



Alérgenos: Ingredientes:



# BAGUETTES (PAN PRECOCIDO)



## Baguette de espelta Eco | 36496\*

Harina de espelta integral eco, masa madre eco y copos de avena eco.

Peso 190 g   Unidades 25   Descongelación 15'   Cocción 15'   Temperatura 210-220°   Medida 43 cm



Alérgenos: Ingredientes:



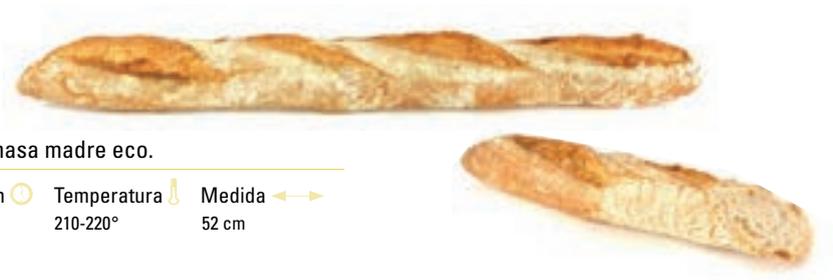
## Baguette a la piedra Eco | 36495\*

Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso 220 g   Unidades 30   Descongelación 15'   Cocción 15'   Temperatura 210-220°   Medida 52 cm



Alérgenos: Ingredientes:



# COCAS/BASE PIZZA

(PAN PRECOCIDO)

elraiguer



**Coca de cristal** | 36506\*

Harina de trigo y masa madre eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

350 g 8 10' 10' 210-220° 50 x 12 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Coca de aceite – focaccia aceite y sal Eco** | 36505

Harina de trigo eco, masa madre eco y aceite de oliva virgen extra eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

375 g 15 20' 5' 210-220° 23 x 19 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Pan de coca** | 36531\*

Cocido. Harina de trigo, masa madre y aceite de oliva virgen extra.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

600 g 8 15' No No 58 x 17 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Base de pizza** | 36500\*

Harina de trigo y masa madre.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

260 g 18 10' 20' 210-220° 58 x 15 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



**Base de pizza de tomate** | 39787\*

Harina de trigo, masa madre y salsa de tomate

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

150 g 30 10' 5' 250° 22 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:

# elraiguer BARRAS DE PAN (PRECOCIDO)



## Rústico barra Eco | 36543\*

Harina de trigo eco molida en molino de piedra y masa madre eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

390 g

15

20'

15-20'

190-200°

54 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Pan de cereales Eco | 36530\*

Harina de trigo eco molida en molino de piedra, masa madre eco y cereales eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

290 g

30

20'

15'

190-200°

31 cm



Alérgenos: Ingredientes:



## Pan Montserrat Eco | 36467\*

Harina de trigo eco a la piedra, harina de trigo eco, masa madre eco y cerveza artesana eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

600 g

12

30'

25'

180°

40 cm



Alérgenos: Ingredientes:

# BARRAS DE PAN (PRECOCIDO) **elraiguer**



## **Espelta integral barra Eco** | 36535\*

Harina de espelta integral eco y masa madre eco..

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

390 g

20

20'

15'

190-200°

34 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



## **Pan integral de centeno y espelta Eco** | 36471\*

Harina de centeno integral eco, harina de espelta integral eco, masa madre eco y lino marrón eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

450 g

12

20'

20'

180-200°

Ø 15 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:



## **Baguette de aceitunas Eco** | 36497\*

Harina de trigo eco, masa madre eco y aceitunas eco.

Peso Unidades Descongelación Cocción Temperatura Medida

270 g

25

20'

15'

190-200°

48 cm



**Alérgenos:** Ingredientes:

# HARINAS

## HARINAS MOLIDAS EN PIEDRA - 100% TRIGO ITALIANO

Mezcla de trigo blando 100% italiano, cultivado con sistemas de agricultura integrada con trazabilidad del campo al Molino, exento de micotoxinas, desinfectantes y conservantes. Excelente rendimiento productivo, elevada absorción de los líquidos, estabilidad de la masa en fase de elaboración y cocción, flexibilidad de uso y duración prolongada de la masa, obtención de una masa más gustosa y nutritiva.



- todo tipo de pan
- dulces y salados fermentados
- hojaldre
- pasta fresca
- pizza en bandeja y pala de larga maduración

### Harina Petra 1

5 kg 34423  
12,5 kg 39714



- todo tipo de pizza al plato
- pizza en bandeja
- pizza en pala
- colines
- crackers
- hojaldre

### Harina Petra 3

5 kg 34424  
12,5 kg 34527



- todo tipo de pan
- brioche
- pasta brisa
- masa montada con mantequilla
- bizcocho
- todo tipo de pizza
- pasta fresca
- todo tipo de pan

### Harina Petra 9

5 kg 34425  
12,5 kg 34526

## HARINAS PARA RESTAURANTE

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



- Sabrosa y perfumada, permite obtener una masa seca, consistente y fácil de trabajar. Estabilidad y resistencia en fermentación, desarrollo uniforme del producto en cocción.
- todo tipo de pan
  - colines
  - focaccia esponjosa

### Harina para pan "Buonpane"

5 kg 34426



- Delicada y perfumada, permite obtener masas consistentes, fácil de trabajar, no libera grasa durante la cocción, soporta fermentaciones breves.
- todo tipo de dulces tradicionales
  - pasta flora y sablées
  - galleta
  - montados

### Harina para pastelería "Cuordolce"

5 kg 34422



- Sabrosa, mantiene el sabor y la aroma de trigo. Puede trabajarse a mano y a máquina. Se extiende fácilmente. Mantiene intacto el color y el sabor. No se pasa.
- todo tipo de pasta y formato

### Harina para pasta fresca "Granpasta"

5 kg 34421



- Mantiene el sabor y aroma del trigo. Se adhiere al alimento a freír formando una capa fina y uniforme. Mejor consistencia y estabilidad durante la cocción. Garantiza una fritura seca, crujiente y digestible.
- todo tipo de pasta y formato

### Harina para fritos "Belfritto"

5 kg 34330

## HARINAS PARA PIZZA

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



- Equilibrada e ideal para masas que requieren un tiempo de fermentación corto. Rápida y estable en su elaboración y cocción.
- pizzas tradicionales redondas y delgadas
  - pizza "al taglio"
  - focaccias altas y blandas

### Harina "0" allegra

12,5 kg 39707



- Adecuada para masas que necesitan larga fermentación. Rápida y estable en su elaboración y cocción. Flexibilidad de utilización y larga durabilidad de la masa.
- pizzas en pala
  - pizza "al taglio"
  - pizza al plato
  - focaccia

### Harina "0" unica

12,5 kg 39709



- Adecuada para masas que necesitan larga fermentación. Flexibilidad de utilización y larga durabilidad de la masa. Gustosa, nutritiva, ligera y aromática.
- pizzas en pala
  - pizza "al taglio"
  - pizza al plato
  - focaccia

### Harina "0" piú vita

12,5 kg 39710\*



- Harina para la producción de "Pinsa". Harina de trigo blando tipo "00" y harina de arroz.

### Harina "pinsa" romana

12,5 kg 47690

## HARINAS SIN GLUTEN

Harinas naturales sin productos químicos. Productos específicos para celíacos.



- Almidón de maíz, harina de alforfón, harina de arroz, fibra de psyllium

### Preparado para pan y pizza sin gluten

3 kg 34386



- Almidón de maíz y harina de arroz

### Preparado para pasta fresca sin gluten

3 kg 34387



- Almidón de maíz, harina de alforfón, harina de arroz, fibra de psyllium

### Preparado para dulces sin gluten

3 kg 34384



- Aumenta la vida útil del panettone.

### Ayudante natural

1 kg 34305

## HARINA ECOLÓGICA - 100% TRIGO ITALIANO

Harina de trigo blando obtenida por molienda en cilindros, de trigo 100% italiano y cultivado con sistema de agricultura ecológica. Para masas de fermentación media-larga.



Otorga a los productos un sabor y un perfume delicado de trigo.  
Gran capacidad de absorción de líquidos.  
- masas de panadería  
- masas de pizzería  
- masas de pastelería  
- masas de pasta fresca

**Harina integral eco Petra 1119**

12,5 kg 34530\*



Aporta a los productos un delicado sabor y aroma a trigo.  
- masas de panadería  
- masas de pizzería  
- masas de pastelería  
- masas de pasta fresca

**Harina de trigo blando eco tipo "0"**

12,5 kg 34529\*



Ideal para obtener un producto terminado más caracterizado en sabor y aroma. Gracias a la riqueza de fibras tiene una alta capacidad de absorción de líquidos.  
- masas de panadería  
- masas de pizzería  
- masas de pastelería  
- masas de pasta fresca

**Harina de trigo blando ecológica tipo "1"**

12,5 kg 34532\*

## HARINAS PARA PASTERÍA

Mezcla de trigos blandos italianos y de la UE de origen certificado.



Formación rápida y estabilidad de la masa en fase de elaboración y cocción. Excelente estructura organoléptica del producto terminado.  
- masa azucarada (flora)  
- masa sablée  
- masa quebrada  
- bizcocho

**Harina floja "Frolla"**

25 kg 39711



Harina de fuerza diseñada específicamente para masas fermentadas e infladas, ideal para procesos que implican el uso de la cadena de frío. Indicada para masas dulces con levadura a laminar y para procesos que implican el uso de la cadena de frío.

**Harina de fuerza "Nova"**

12,5 kg 34524



Es la harina de trigo blando más indicada para repostería de desayuno y para los postres a base de hojaldre. Destaca por su abundante y regular capacidad de descamación. Adecuada para hojaldre y hojaldre con levadura (hojaldre, croissants, brioche italiano...).

**Harina masa de hojaldre "Sfoggia"**

12,5 kg 34523



**Harina extra fuerte "Manitoba"**

12,5 kg 34528

## HARINAS PARA PASTERÍA



Harina de fuerza media destinada a elaboraciones que deben freírse y tener una estructura abierta y ligera.  
- Ideal para elaboraciones de procesamiento rápido y productos con levadura. (kräpfen, brioche light, donut).  
- Ideal para la elaboración de masas batidas (muffins, plumcakes, bizcochos, galletas).

**Harina para dulces fritos**

12,5 kg 34531\*



Es una de las harinas clásicas más exitosas. Ideal para refrescar la masa madre. También se puede utilizar para el manejo de la levadura madre y en la elaboración de pan para la producción de masas de fermentación larga y/o alta hidratación y masas en las que se requiera un gluten elástico.

**Harina para panettone**

12,5 kg 34525



Mezcla de harina de maíz y semilla de girasol.  
- para recetas vegetarianas y veganas

**Mezcla de harina y maíz (ottimais)**

4 kg 34388\*



Mezcla de harina y semillas, ideal para integrar en masas de pastelería y panadería

**Mezcla de semillas (bonsemi)**

4 kg 34389\*

## HARINAS HP



Con harina de cebada y harina de arroz germinada. Fragancia intensa.  
- Ideal para pan y pasteles  
- Más color.

**Harina de cebada y harina de arroz germinada**

12,5 kg 34302



Harina de trigo parcialmente germinada.  
- Ideal para la preparación de pan de masa madre.  
- Más volumen.

**Harina de trigo para pizza**

12,5 kg 34300



Harina de trigo parcialmente germinada. 100% natural.  
Alto rendimiento y estabilidad.  
- Ideal para croissant pre-fermentado.

**Harina de trigo para pan**

12,5 kg 34301



Germen de trigo blando en copos estabilizado por tratamiento térmico. Sin aditivos.  
- Para productos horneados.

**Germen en copos**

4 kg 47691



# Fruta congelada IQF

## Fruta cítrica



**Sémola de limón** ❄️

0,5 kg  
34383 6 u



**Sémola de naranja** ❄️

0,5 kg  
34382 6 u



## Fruta dulce



**Mitades albaricoque** ❄️

1 kg  
34393 5 u



**Higo a cuartos** ❄️

1 kg  
34408 5 u



**Ciruela Quetsche** ❄️

1 kg  
34428 5 u



**Cereza Morello** ❄️

1 kg  
34398 5 u



**Manzana a rodajas** ❄️

1 kg  
34413 5 u



**Pera a cubos** ❄️

1 kg  
34429\* 5 u



**Manzana a dados** ❄️

1 kg  
34412 5 u





# Fruta congelada IQF

## Frutos del bosque



**Grosella negra  
(Cassis) ❄️**

1 kg  
34405 5 u



**Fresa ❄️**

1 kg  
34403 5 u



**Frambuesa Mecker  
> 18 mm ❄️**

0,5 kg  
34400 4 u



**Fresita del bosque ❄️**

1 kg  
34404 5 u



**Frambuesa clásica ❄️**

1 kg  
34317 5 u



**Frambuesa a trozos ❄️**

2,5 kg  
34401 2 u



**Grosella roja ❄️**

1 kg  
34406 5 u



**Grosella roja  
rama (6 barquetas) ❄️**

1,2 kg  
34407 5 u



**Arándano clásico  
Canadá ❄️**

1 kg  
34394 5 u



**Arándano rojo ❄️**

1 kg  
34395 5 u



**Castaña ❄️**

1 kg  
34397 5 u



**Arándano salvaje  
Europa ❄️**

1 kg  
34396 5 u



**Ruibarbo ❄️**

1 kg  
34332 5 u





# Fruta congelada IQF

## Frutos del bosque



### Mora cultivada ❄️

1 kg  
34417

5 u



### Mora salvaje ❄️

1 kg  
34418

5 u



### Mix frutos rojos ❄️

(frambuesa, fresa, cereza Morello,  
mora, arándano, grosella)

1 kg  
34415

5 u

2,5 kg  
34416

4 u



### Mix frutos rojos clásico ❄️

(frambuesa, fresa,  
cereza Morello, mora)

1 kg  
34414

5 u



## Fruta exótica



### Rodajas de piña ❄️

1 kg  
34430\*

3 u



### Mango a cuartos ❄️

1 kg  
34410

5 u



### Mango a dados ❄️

1 kg  
34411

5 u





# Fruta congelada en pulpa

## Fruta cítrica



**Limón triturado en pulpa** ❄️

1 kg 68620 5 u



**Limón amarillo en pulpa** ❄️

1 kg 34468 5 u  
5 kg 34469 2 u



**Naranja en pulpa** ❄️

1 kg 34439 5 u



**Lima en pulpa** ❄️

1 kg 34477 5 u



**Cítricos y cactus en pulpa** ❄️

1 kg 34492\* 5 u



**Naranja sanguina en pulpa** ❄️

1 kg 34473 5 u



**Mandarina en pulpa** ❄️

1 kg 34471 5 u  
5 kg 34472\* 2 u



**Pomelo en pulpa** ❄️

1 kg 34474\* 5 u



**Bergamota en pulpa** ❄️

1 kg 39717 5 u



**Yuzu en pulpa** ❄️

1 kg 34475 5 u



**Sudachi en pulpa** ❄️

1 kg 34476\* 5 u



**Calamansi en pulpa** ❄️

1 kg 39716 5 u

## Fruta dulce



**Albaricoque en pulpa** ❄️

1 kg 34441 5 u  
5 kg 34442 2 u



**Plátano en pulpa** ❄️

1 kg 34440 5 u



**Ciruela Mirabelle en pulpa** ❄️

1 kg 34453\* 5 u



**Higo en pulpa** ❄️

1 kg 34491 5 u



**Higo chumbo en pulpa** ❄️

1 kg 34490 5 u



**Pera en pulpa** ❄️

1 kg 34333 5 u



**Granada en pulpa** ❄️

1 kg 34335 5 u



**Cereza Morello en pulpa** ❄️

1 kg 34481 5 u



**Melón amarillo en pulpa** ❄️

1 kg 34460 5 u



**Manzana verde en pulpa** ❄️

1 kg 34450 5 u





# Fruta congelada en pulpa

## Fruta dulce

### Melocotón blanco en pulpa ❄️

1 kg 34458 5 u



### Melocotón amarillo en pulpa ❄️

1 kg 34457 5 u



### Melocotón de viña en pulpa ❄️

1 kg 34459 5 u



## Frutos del bosque

### Grosella roja en pulpa ❄️

1 kg 34456\* 5 u



### Grosella negra Black Down en pulpa ❄️

1 kg 34448 5 u



### Mora en pulpa ❄️

1 kg 34485 5 u



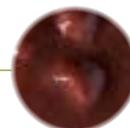
### Fresa sin azúcar en pulpa ❄️

1 kg 34446 5 u



### Fresita de bosque en pulpa ❄️

1 kg 34447\* 5 u



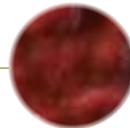
### Frambuesa sin azúcar en pulpa ❄️

1 kg 34487 5 u



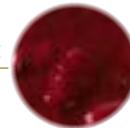
### Fresa en pulpa ❄️

1 kg 34444 5 u



### Frambuesa en pulpa ❄️

1 kg 34482 5 u



### Frutos rojos en pulpa ❄️

1 kg 34484 5 u



### Grosella negra Noir Bourgogne en pulpa ❄️

1 kg 34455 5 u



5 kg 34449 2 u





# Fruta congelada en pulpa

## Frutos del bosque



**Castaña en pulpa** ❄️

1 kg 34443 5 u



**Arándano en pulpa** ❄️

1 kg 34488 5 u



**Ruibarbo en pulpa** ❄️

1 kg 34480 5 u

## Fruta exótica



**Coco en pulpa** ❄️

1 kg 34465 5 u  
5 kg 34466 2 u



**Exotic verbena en pulpa** ❄️

1 kg 34433\* 5 u



**Mango en pulpa** ❄️

1 kg 34462 5 u  
5 kg 34463 2 u



**Piña en pulpa** ❄️

1 kg 34452 5 u



**Maracuyá en pulpa** ❄️

1 kg 34478 5 u  
5 kg 34334 2 u



**Lichi en pulpa** ❄️

1 kg 34489 5 u



**Tropical-pabana en pulpa** ❄️

1 kg 34432\* 5 u



**Piña colada en pulpa** ❄️

1 kg 34461 5 u



**Mojito en pulpa** ❄️

1 kg 34431 5 u



**Guayaba en pulpa** ❄️

1 kg 34438 5 u



# Coulis



**Coulis de frutas exóticas Extra ❄️**

500 g  
34380  3 u



**Coulis de frutos rojos Extra ❄️**

500 g  
34381  3 u



**Coulis de frambuesa Extra ❄️**

500 g  
34385  3 u



# Fruta en compota



**Albaricoque compota ❄️**

2,5 kg  
34427\*  2 u

# Pulpa de fruta congelada en gotas



**Pulpa de pera Williams en gotas ❄️**

1 kg  
34451\*  5 u



**Pulpa de maracuyá en gotas ❄️**

1 kg  
34479  5 u



**Pulpa de mango en gotas ❄️**

1 kg  
34464  5 u



**Pulpa de limón en gotas ❄️**

1 kg  
34470\*  5 u



**Pulpa de fresa en gotas ❄️**

1 kg  
34454  5 u



**Pulpa de frambuesa en gotas ❄️**

1 kg  
34486  5 u



**Pulpa de coco en gotas ❄️**

1 kg  
34467  5 u

## Fruta congelada IQF

### Fruta dulce



**Plátano a rodajas** ❄️

2,5 kg  
34420 2 u



**Melocotón a rodajas** ❄️

2,5 kg  
34325 2 u



**Manzana a dados** ❄️

2,5 kg  
34323 2 u



**Amarena** ❄️

2,5 kg  
34312 2 u



**Melón a rodajas** ❄️

2,5 kg  
34326\* 2 u



**Melocotón a dados  
10x10 mm** ❄️

2,5 kg  
34324 2 u



**Higo entero** ❄️

2,5 kg  
34409 2 u



**Cerezas dulces** ❄️

10 kg  
34315 1 u



**Pera a dados** ❄️

2,5 kg  
34329 2 u



**Albaricoque a  
mitades** ❄️

2,5 kg  
34313 2 u



**Ciruela roja  
a mitades** ❄️

10 kg  
34316



**Frambuesa entera** ❄️

2,5 kg  
34399 2 u

### Fruta exótica



**Kiwi a rodajas** ❄️

2,5 kg  
34331 2 u



**Mango a dados  
10x10 mm** ❄️

2,5 kg  
34322 2 u



**Piña a trozos** ❄️

2,5 kg  
34419 2 u

### Frutos del bosque



**Fresa Toutvenent** ❄️

2,5 kg  
34318 2 u



**Frambuesa a trozos** ❄️

2,5 kg  
34402 2 u



**Mora salvaje** ❄️

2,5 kg  
34328 2 u



**Arándano Piemonte** ❄️

2,5 kg  
34327 2 u



**Fresa calibre 15-25 mm** ❄️

2,5 kg  
34319 2 u



**Mora cultivada** ❄️

2,5 kg  
34617 2 u



**Castaña entera** ❄️

2,5 kg  
34314 2 u



**Grosella roja  
(Ribes Rosso)** ❄️

2,5 kg  
34321 2 u



**Frutos del bosque** ❄️

2,5 kg  
34320 2 u

## Zumo congelado de cítricos



**Zumo de limón Bio Rogelfrut** ❄️

1 kg 34513 6 u



**Zumo de naranja de Valencia Rogelfrut** ❄️

1 kg 34346 6 u

*Primo Fiore*®



**Zumo de lima Primo Fiore** ❄️

0,5 L 34499 12 u



**Zumo de limón Primo Fiore** ❄️

0,5 L 34500 24 u  
3 L 34344 4 u



**Zumo de naranja roja Primo Fiore** ❄️

0,5 L 34508 24 u



**Zumo de pomelo rosa Primo Fiore** ❄️

0,5 L 34348 12 u



**Zumo de mandarina Primo Fiore** ❄️

0,5 L 34345 24 u

 **simonegatto**



**Zumo de naranja roja Simone Gatto** ❄️

0,5 L 34521 24 u



**Zumo de limón Simone Gatto** ❄️

0,5 L 36678 24 u  
3 L 34519 4 u



**Zumo de mandarina Simone Gatto** ❄️

0,5 L 34520 24 u



## Fruta congelada en pulpa



**Pulpa de sandía** ❄️

0,5 kg 34347 24 u



**Pulpa de melón** ❄️

1 kg 34341 6 u



**Pulpa de grosella negra** ❄️

1 kg 34343 6 u



**Pulpa de albaricoque** ❄️

1 kg 34336 6 u



**Pulpa de plátano** ❄️

1 kg 34497 6 u



**Pulpa de amarena** ❄️

1 kg 34503\* 6 u



**Pulpa de fresa** ❄️

1 kg 34339 6 u  
11 kg 34338



**Pulpa de frambuesa** ❄️

1 kg 34496 6 u



**Pulpa de zanahoria** ❄️

1 kg 34498 6 u



**Pulpa de papaya** ❄️

1 kg 34506\* 6 u



**Pulpa de pera Williams** ❄️

1 kg 34507\* 6 u



**Pulpa de frutos del bosque** ❄️

1 kg 34340 6 u



**Pulpa de mango** ❄️

1 kg 34351 6 u



**Pulpa de piña** ❄️

1 kg 34342 6 u



**Pulpa de frambuesa** ❄️

1 kg 34511 6 u



**Pulpa de mix tropical** ❄️

1 kg 34505\* 6 u



**Pulpa de coco** ❄️

1 kg 34337 6 u



**Pulpa de fresa** ❄️

1 kg 34509 6 u



**Pulpa de kiwi baby** ❄️

1 kg 34504\* 6 u



**Pulpa de plátano** ❄️

1 kg 34512\* 6 u



**Pulpa de mango** ❄️

1 kg 34510 6 u



**Pulpa de açaí** ❄️

1 kg 34501\* 6 u



**Pulpa de lichi** ❄️

1 kg 34502\* 6 u



**Pulpa de piña** ❄️

1 kg 39718 6 u



**Pulpa de higos chumbos** ❄️

1 kg 39715\* 6 u



**Pulpa de castaña**

1 kg 34495 6 u



\*Consultar disponibilidad

## Fruta congelada en pulpa

### Pulpa cruda de cereza ❄️

1 kg  
34311  5 u



### Pulpa cruda de manzana verde ❄️

1 kg  
34308  5 u



### Pulpa cruda de fruta de la pasión ❄️

1 kg  
34310  5 u



### Pulpa cruda de melocotón de viña ❄️

1 kg  
34307  5 u



### Pulpa cruda de mango ❄️

1 kg  
34309  5 u



## Piel de fruta semiconfitada y congelada

### Perlas de limón ❄️

5 kg  
34391  1 u



### Perlas de naranja ❄️

5 kg  
34392  1 u



### Tiras de limón ❄️

2,5 kg  
34536  2 u

### Tiras de naranja ❄️

1,88 kg  
34537  15 u



# FRUTA CONFITADA



tiras de naranja confitada



2,5 kg  
34542  2 u



dados de naranja confitada 8x8 mm

3 kg  
34544  2 u



tiras de limón confitado



2,5 kg  
34541  2 u



dados de limón confitado

3 kg  
34545  2 u



clementina confitada



6,5 kg  
34540\*  2 u



dados de cidra



3 kg  
34543  2 u



Cerezas amarena

3 kg  
39704\*  2 u



albaricoque Liguria



6,3 kg  
34539\*  2 u



Mix de frutas

3 kg  
34547\*  2 u



Crema de castaña



1 kg  
34546  6 u

# Cremas de relleno y recubrimiento

## Tradicional 90% fruta



Crema de relleno tradicional de manzana trozos 16/2

5,5 kg  
34493



- Contenido de fruta 90%
- Trozos enteros y crujientes de fruta
- Contiene sabroso puré de manzana
- Listo para usar, se puede utilizar en frío o al horno
- Sabor natural
- Color natural
- Congelado y descongelado estable
- Horneado estable



## Mermelada pastelería 35% fruta



Mermelada pastelería albaricoque

14 kg  
34534



- Contenido de fruta 35%
- Congelado y descongelado estable
- Horneado estable
- Puede ser inyectado antes o después del horneado
- Larga vida útil para la pastelería terminada (brix>60)
- Textura cremosa, fácil de usar en paletina



## Cremling



Cremling de limón

6 kg  
34515



- Textura estable, fácil de trabajar
- Lista para utilizar
- Estable a la cocción
- Congelado y descongelado estable
- Puede ser inyectado antes o después de la cocción
- Textura suave y cremosa
- Sin huevo ni láctico





Pastelería



Food service



Galletas



Helados



Chocolate



Decoración

## Deluxe-Classic 70-50% fruta



Crema de relleno  
Deluxe de manzana

5,5 kg  
34494



Crema de relleno  
Deluxe de albaricoque

6 kg  
34514



Crema de relleno  
clásica de arándano

6 kg  
34516



Crema de relleno  
Deluxe de frambuesa

6 kg  
34517



Crema de relleno  
Deluxe de fresa

6 kg  
34518\*



- Fruta seleccionada
- Piezas enteras de fruta
- Lista para usar, en frío o horneada
- Brillo natural
- Sabor natural
- Color natural
- Fácil de mezclar con crema, mousses...
- Congelado y descongelado estable
- Horneado estable



## Galleta lotus



Galleta 'lotus'  
para extender

8 kg  
34350



\*Consultar disponibilidad

# Gelatinas líquidas en frío

## Mirror Glaze Deluxe



Mirror glaze Deluxe  
blanco

 5 kg  
34434\*



Mirror glaze Deluxe  
chocolate

 5 kg  
34435



Mirror glaze Deluxe  
plata

 5 kg  
34436\*



- Listo para usar
- Brillo excelente
- Buena transparencia
- Congelado y descongelado estable
- Fácil de extender con un cuchillo de repostería
- Textura suave, sin grumos
- Textura tixotrópica
- Fácil de crear el efecto marmoleado
- Color natural



Pastelería



Food service



Galletas



Helados



Chocolate



Decoración



# Gelatinas líquidas en caliente

## Concentrado



Concentrate glaze  
Savoury

4 kg  
34390\*



Concentrate glaze  
Deluxe albaricoque 10%

14 kg  
34535\*



## Spray



Spray glaze neutro

15 kg  
39750



- Listo para usar (sin añadir agua)
- El embalaje de bolsa-caja permite una rápida conexión con las máquinas de pulverización estándar
- Alto rango de temperatura de aplicación: 75-90 °C
- Producto económico
- Ahorro de tiempo significativo durante la aplicación
- Sin fibras de fruta, evita la obstrucción de la boquilla



## Chocolate glaze



Chocolate glaze

5 kg  
34437\*



- Hecho con cobertura de chocolate negro
- Basado en una tradicional receta casera
- Sabor equilibrado
- Resultado viscoso perfecto, creando una capa fina
- Congelado y descongelado estable
- Listo para usar (calentando aprox. 40-45 °C)
- Buena sujeción después de aplicar: 2-3 días a temperatura fría
- Sin burbujas de aire
- Estabilidad excelente
- Corte limpio y estable
- Puede ser reutilizado, se puede calentar en microondas
- Fácil aplicación, funciona en todo tipo de formas



# HIERBAS CONGELADAS



**Albahaca congelada** ❄️

250 g  
36237  8 u



**Cilantro congelado** ❄️

250 g  
36238  8 u



**Menta dulce congelada** ❄️

250 g  
36246  8 u



## Ron Aymara 70%

2 L  
36680  9 u



## Kirsch 60%

2 L  
36684  9 u



## Flor de arancio 70%

2 L  
36679  9 u



## Brandy 3 stars 60%

2 L  
36682\*  9 u



## Amaretto 70%

2 L  
36681  9 u



## Maraschino original 70%

2 L  
36687\*  9 u



## Ron Savanha 60%

2 L  
36688\*  9 u



## Mambo dry 70%

2 L  
36685  9 u  
5 L  
36673\*  2 u



Mezcla de rones oscuros y alcohol

# LICORES DE FRUTA



## Naranja triple seco 70%

2 L  
36672  9 u



## Mandarina 70%

2 L  
36686\*  9 u



## Frambuesa 50%

2 L  
36683  9 u



# MERMELADAS GOURMET DE FRUTA

## Cereza Marascha original

3 kg  
34522  4 u



## Amarascata 170%

5,4 kg  
34538\*  4 u



# ALCOHOLES DESTILADOS AROMÁTICOS



## Concentrado de ron pastelero

Alc. 54% vol.

1 L 36671\* 6 u



## Extracto alcohólico de frambuesa 50%

1 L 36677\* 6 u



## Aguardiente de flor de cerveza

Alc. 52% vol.

1 L 36675\* 6 u



## Concentrado de whisky scotch blended

Alc. 60% vol.

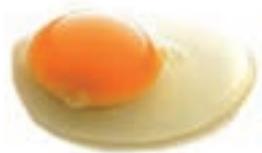
1 L 36676\* 6 u



## Extracto alcohólico de pera Williams 50%

1 L 36674\* 6 u

# HUEVO FRESCO LÍQUIDO



## Clara de huevo fresco pasteurizado

líquido fresco

1 kg 34370 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



## Yema de huevo fresco pasteurizado

líquido fresco

1 kg 34372 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



## Huevo entero fresco pasteurizado (clara+yema)

líquido fresco

1 kg 34371 6 u



**Alérgenos:** Ingredientes:

# HUEVO CONGELADO EN GOTAS



## Yema de huevo pasteurizado "Maia"

congelado ❄️

1 kg **34579** 10 u



**Alérgenos:** Ingredientes:



# AGLOMERANTES Y ENZIMAS



## Activa EB Ajinomoto de carne

Enzima activa Transglutaminasa

1 kg **34555** 2 u



- Propiedades:** Unión de alimentos de naturaleza proteica.
- Modo de uso:** Espolvorear directamente al producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte del producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto, en caso contrario puede ser perjudicial para la salud. Temperaturas recomendadas (2 h a 65 °C, 15 min a 70 °C, 5 min a 75 °C, 1 min 80 °C)
- Aplicación:** Reconstitución y unión de piezas cárnicas.
- Observaciones:** Polvo fino. Producto congelable y apto para pasteurización sin perder propiedades.
- Elaboraciones:** Hamburguesas, tarrinas, rellenos sin bridar, reconstitución de piezas troceadas para formar una pieza entera.

**Alérgenos:** Ingredientes:

**Dosificación:**  
**0,3% mínimo**



## Activa GS Ajinomoto de pescado

Enzima activa Transglutaminasa

1 kg **34556** 2 u

- Propiedades:** Unión de alimentos de naturaleza proteica.
- Modo de uso:** Espolvorear directamente al producto crudo o hacer una mezcla de 1 parte del producto en 5 partes de agua y pintar las piezas a unir. Es necesario desactivar la enzima con calor una vez aplicado el producto, sino puede ser perjudicial para la salud. Temperaturas recomendadas (2 h a 65 °C, 15 min a 70 °C, 5 min a 75 °C, 1 min 80 °C)
- Aplicación:** Reconstitución y unión de piezas de pescado.
- Observaciones:** Polvo fino. Producto congelable y apto para pasteurización sin perder propiedades.
- Elaboraciones:** Reestructurar piezas de pescado crudo para formar una pieza entera, hamburguesas, tarrinas y rellenos.
- Alérgenos:** Ingredientes:

**Dosificación:**  
**0,3% mínimo**





*Sosa*

**Sosa Ingredients**

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain  
T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

