

CATALOGO DE PRODUCTOS

CONSERVANTES

Descripción general

Son productos especialmente indicados para aumentar la vida de los elaborados de pastelería. Le ofrecemos una amplia gama, dependiendo de las características del producto al que vaya destinado.

La duración de los productos de pastelería depende de varios factores, tales como la utilización del conservante adecuado, las características físico-químicas del producto terminado (humedad, actividad de agua, etc), el proceso de elaboración y envasado, el tipo de envase.

Ponemos a disposición del cliente nuestro laboratorio y la experiencia de nuestro personal técnico para ofrecerles el mejor asesoramiento.

ANTIMOHO F

20 kg / 10 kg / 4 kg / 1,5 kg / 0,5 kg

Producto en polvo de amplia aplicación.

ANTIMOHO NATUR

10 kg

Conservante de estructura natural, que proviene de la sinérgica de ácidos orgánicos, producidos en la fermentación láctica, que en combinación con diferentes fibras, de carácter bio y con gran poder de retención de agua libre hacen un antimoho muy potente para el tratamiento de levaduras y mohos.

Ideal para toda la gama de pastelería, bollería y panadería bio, así como para aquellos productos que en su etiquetado no se desee que aparezcan números E.

Se recomienda su uso con B 3 Natur al producirse una sinergia entre ambos.

B 3 L BOLLERÍA

1000 kg / 15 kg

Producto líquido. Se emplea para bollería y cualquier tipo de masa. Su uso es independiente del pH de la masa.

B 3 LÍQUIDO	15 kg
	Este conservante debe usarse siempre acompañado de acidulante. Se utiliza en cremas, jarabes y productos de pastelería en general.
B 3 NATUR	15 kg
	Es un conservante de estructura natural a base de levaduras y extractos vegetales. Hace de efecto protector en el producto empleado, frente a bacterias, levaduras y hongos, alargando la vida útil del producto y previniendo el crecimiento de estos. Ideal para toda la gama de pastelería, bollería y panadería bio, así como para aquellos productos que en su etiquetado no se desee que aparezcan números E. Se recomienda su uso con Antimoho natural para producirse una sinergia entre ambos.
B 3 P	17 kg
	Es un conservante específico para productos que tengan como base de elaboración la almendra o cualquier otro fruto seco. Se presenta en forma de pasta. Este conservante debe usarse siempre acompañado de acidulante.
B 4 MAGDALENAS	17 kg
	Es un conservante con textura gel, de aplicación en masas de magdalenas y bizcochos. Este conservante debe usarse siempre acompañado de acidulante.
BÉTICA 4	25 kg
	Conservante en polvo de uso general. Suele ir acompañado de Betifresh.
BÉTICA 6 ESPECIAL	20 kg / 3 kg
	Es un conservante en polvo de uso en bollería. Tiene un sistema especial de elaboración que lo aísla parcialmente durante el proceso de fermentación de las masas. Actúa completamente cuando la masa pasa al horno, por lo que causa un efecto mínimo en el desarrollo de la bollería.

BÉTICA 7 BOLLERÍA	15 kg
	Conservador antimoho con utilidad en pan de molde y productos de pastelería elaborados con levadura biológica.
BETIFRESH (ALMENDRA, L-1, MANTEQUILLA, NEUTRO, VAINILLA)	1003 kg / 20 kg / 5 kg
	Son aromas con función conservadora inherente. Se diferencian en que el primero tiene un agradable olor a limón y color amarillento, el segundo tiene aroma a mantequilla y es incoloro, y el tercero es inodoro y transparente.
CONSERVANTE COBERTURA	10 kg
	Conservante en polvo específico para coberturas.
CONSERVANTE CREMAS	10 kg / 3 kg
	Conservante en polvo especialmente indicado para su uso en cremas pasteleras, por no dar sabor ni olor a las cremas terminadas, muy susceptibles éstas a otro tipo de conservante.
CONSERVANTE CP-1	10 kg / 3 kg
	Es un conservante en polvo creado especialmente para petisú, pero se puede utilizar en otros tipos de masas, como bizcochos, magdalenas, etc.
CONSERVANTE HG	10 kg
	Mezcla sinérgica de aditivos con utilidad en la prevención del moho en el hojaldre. Se utiliza mezclándolo con la harina.
CONSERVANTE SALSAS	10 kg
	Conservador antimoho especialmente indicado para salsas de elaboración en caliente.

CONSERVANTE SP
CONSERVANTE SP-1

10 kg

Es un sistema compuesto de ácidos orgánicos recubiertos por emulsificadores, que evitan la interferencia del conservante en la fermentación de los productos de pastelería, bollería y panadería, elaborados a partir de levadura biológica.

D-1

20 L / 5 L

Es un conservante líquido específico para evitar el deterioro del pan por ahilamiento.

BETAROM

1000 kg / 20 kg / 1,5 kg

Conservante líquido de aplicación superficial. Su fácil y cómoda aplicación por pulverización, permite proporcionar a los productos de repostería una perfecta conservación, complementando a los conservantes en masa.

Puede presentarse neutro o con aromas añadidos.

REGULADORES DEL PH

Descripción general

Son productos que acidifican los medios donde se aplica.

ACIDULANTE

20 kg / 10 kg / 1 kg

Producto en polvo.

ESTABILIZANTES

Descripción general

Son coadyuvantes tecnológicos que modifican la textura del producto donde se aplica, produciendo modificaciones tecnológicas beneficiosas en el mismo.

CELICEL

10 kg / 1 kg

Producto en polvo para uso en roscos fritos. Su función es la de formar una película elástica en el rosco, retardando la absorción de los recubrimientos.

ESTABILIZANTE ESPECIAL

18 kg / 10 kg

Coadyuvante tecnológico en polvo que evita la sinéresis de las cremas pasteleras de elaboración en caliente, y mejora la resistencia al horno.

ESTABILIZANTE ESPECIAL P

18 kg / 10 kg

Coadyuvante tecnológico en polvo que evita la sinéresis en los postres lácteos.

ESTABILIZANTE F

10 kg

Es un agente gelificante que mejora la textura de productos de pastelería.

ESTABILIZANTE HORNO

18 kg

Coadyuvante tecnológico en polvo cuya función es preparar las cremas pasteleras para su resistencia a altas temperaturas.

ESTABILIZANTE M-1

18 kg

Coadyuvante tecnológico en polvo que mejora la textura y mantiene tiernas las magdalenas y bizcochos. Actúa como retenedor de la humedad y depresor de la actividad de agua.

ESTABILIZANTE M-2	18 kg	Coadyuvante tecnológico cuya función es aumentar la materia seca en los productos donde se formula, actuando como retenedor de la humedad y depresor de la actividad de agua.
ESTABILIZANTE M-3	18 kg	Coadyuvante tecnológico especialmente indicado para bizcochos artesanos, elaborados sin impulsor cuya función es darle consistencia a las masas batidas. Actuando también como retenedor de humedad y depresor de la actividad de agua, cualidades que mejoran la congelación y conservación del producto.
ESTABILIZANTE M-4	10 kg	Coadyuvante tecnológico cuya función es dar elasticidad al bizcocho.
ESTABILIZANTE MR	10 kg	Coadyuvante tecnológico en polvo que mejora la textura de las magdalenas, bizcochos y roscos fritos.
ESTABILIZANTE N	10 kg	Coadyuvante tecnológico en polvo que mejora la textura de las bolas de coco permitiendo la manejabilidad de la masa, ya que hace que no este tan pegajosa, permitiendo que el producto final sea más jugoso.
HORNOTEX	18 kg	Coadyuvante tecnológico con utilidad en cremas pasteleras térmicas.

ABLANDADORES

Descripción general

Son coadyuvantes tecnológicos cuya función es mantener tiernos los productos de pastelería.

BÉTICA 1

17 kg / 3 kg

Depresor de la actividad de agua. Ayuda a mantener frescos los productos de pastelería donde se aplica. Es un producto en forma de gel.

BÉTICA 2

17 kg

Es un producto en forma de gel. Se aplica en masa quebradas y hojaldres (solo en hojaldre con incorporación de grasa en laminadora). Actúa sobre el amasado, haciéndolo más rápido y homogéneo. Mejora la maquinabilidad de las masas. Hace que el producto quede más crujiente y se rompa menos.

BETISOFT 1

1200 kg / 20 kg

Ablandador, estabilizante y humectante para pastelería.

CAMPOTIERNO

10 kg / 3 kg

Ablandador en polvo de uso general en pastelería.

CAMPOTIERNO L

20 kg / 6 kg

Ablandador líquido de uso general en pastelería, con la característica de no dar color a los productos donde se aplique.

CAMPOTEX

18 kg

Ablandador en polvo para productos de pastelería. Este producto tiene un alto contenido en fibras solubles, por lo que proporciona mayor flexibilidad en las masas donde se aplica.

SUGAR SOFT 1

20 kg

Uso en pastelería, adecuado para los productos elaborados sin azúcar (sacarosa).

GASIFICANTES

Descripción general

Levaduras químicas.

BETIPUL AIR

25 kg

Se emplea como gasificante en magdalenas, bizcochos, etc. Estable en los procesos de maquinabilidad de la masa y de acción rápida cuando se aplica tratamiento térmico.

BETIPUL MEDIUM

25 kg / 15 kg

Se emplea como gasificante en magdalenas, bizcochos, etc. Empieza a hacer su efecto en frío, cuando la masa se está elaborando, con ello conseguimos mayor volumen y esponjosidad de la pieza, dando como resultado una mejor textura y estructura, así como, aspecto artesanal.

BETIPUL PLUS

15 kg

Se emplea como gasificante en magdalenas, bizcochos, etc. Empieza a hacer su efecto en frío, cuando la masa se está elaborando, con ello conseguimos mayor volumen y esponjosidad de la pieza, dando como resultado una mejor textura y estructura, así como, aspecto artesanal.

BETIPUL RAPID

25 kg / 15 kg / 5 kg / 0,9 kg

Es un impulsor para uso en pastelería que sube ligeramente el pH de la masa, dándoles un aspecto característico. Actúa en frío, desde que comienza la elaboración de la masa, consiguiéndose mayor volumen y esponjosidad de las piezas, mejorando la textura y dando un aspecto más artesanal.

BETIPUL S

25 kg / 15 kg / 5 kg / 0,9 kg

Es un impulsor de uso en pastelería que no modifica el pH de la masa, lo que favorece la conservación del producto donde se aplique. Actúa en caliente, cuando la masa entra en el horno, de forma rápida y enérgica.

ANTIOXIDANTES

Descripción general

Es una mezcla de antioxidantes en solución concentrada cuya función es evitar el enranciamiento de las grasas.

BETINOX

14 kg / 4 kg / 1 kg

Es especialmente útil en aquellos productos de pastelería o panadería cuya característica es la de ser productos secos como roscos de viento, etc, o bien, en productos fritos.

MEJORANTES

MEJORANTE 1	20 kg
	Complejo enzimático para equilibrar las harinas en productos de bollería.
MEJORANTE 3	12 kg
	Emulgente indicado para la estabilización de los rellenos grasos en productos de pastelería.
BETIMER	20 kg / 0,5 kg
	Mejorante para masas fermentadas.

EMULSIONANTES

Descripción general

Emulsionante para pastelería y bollería, a base de Mono-glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal.

BETIMUL

14 kg / 4 kg

Emulsionante en forma de gel de uso en pastelería para mejorar la aireación en bizcochos exentos de grasa.

BETIMUL POLVO

20 kg

Mezcla sinérgica de agentes emulsionantes en polvo para su aplicación directa en batidos de bizcocho con función de airear las masas batidas.

BETIMUL OLEUM

14 kg / 4 kg

Emulsionante para pastelería cuya función es mejorar la aireación y mantener la esponjosidad en magdalenas y bizcochos con aporte graso.

BETIMUL OR

10 kg

Mezcla sinérgica de agentes emulsionantes en polvo, para su aplicación directa en batidos de bizcocho, con función de airear las masas batidas.

BETIMUL SNACK

18 kg

Emulsionante en forma de polvo, de uso en alimentación para mejorar la textura de los snacks.

EMULSOFT

14 kg / 4 kg

Emulsionante tecnológico en forma de crema de uso en pastelería para mejorar la textura durante la vida útil del producto. Especial para muffins, bizcochos plancha, bizcochos de soletilla y masas fermentadas.

COLORANTES

Descripción general

Colorantes para su utilización en cremas pasteleras y otros productos de pastelería.

BLANQUEANTE CREMAS	2 kg / 0,6 kg
--------------------	---------------

COLORANTE AMARILLO CURCUMA	1 kg
----------------------------	------

COLORANTE AMARILLO HUEVO	1 kg
--------------------------	------

COLORANTE CARAMELO LÍQUIDO	30 kg / 5 kg / 1 kg
----------------------------	---------------------

COLORANTE LIMÓN	1 kg
-----------------	------

COLORANTE NATURAL AMARILLO	10 kg / 5 kg / 1 kg
----------------------------	---------------------

COLORANTE ROJO COCHINILLA	1 kg
---------------------------	------

COLORANTE TERMORED	5 kg / 1 kg
--------------------	-------------

COLORANTE VANCREM	25 kg / 0,4 kg
-------------------	----------------

AROMAS EN PASTA

Descripción general

Entre este grupo de aromas destacamos los aromas naturales tanto de limón como de naranja, cuya base de elaboración es la raspadura natural obtenida de la piel del fruto fresco. Esta característica le confiere unas connotaciones muy especiales a los productos donde se aplica como son la de productos más artesanos o caseros, sabor tradicional y natural. Tenemos una gama para productos sin azúcar.

Los pasta-aromas se caracterizan por ser aromas soportados en pasta. Proporcionan simultáneamente olor y color a las masas donde se aplican.

AROMA NATURAL LIMÓN	18 kg / 1 kg
AROMA NATURAL LIMÓN <i>DIET</i>	1 kg
AROMA NATURAL LIMÓN (M)	1 kg
AROMA NATURAL NARANJA	18 kg / 1 kg
AROMA NATURAL NARANJA <i>DIET</i>	1 kg
PASTAROMA CAFÉ	1 kg
PASTAROMA ALMENDRA DULCE	1 kg
PASTAROMA CARAMELO	1 kg
PASTAROMA FRAMBUESA	1 kg
PASTAROMA FRESA	1 kg
PASTAROMA LIMÓN	16 kg / 5 kg / 1 kg
PASTAROMA MANDARINA	1 kg
PASTAROMA MANTECADO	1 kg

PASTAROMA MANTEQUILLA	1 kg
PASTAROMA MANZANA	16 kg / 1 kg
PASTAROMA MELOCOTÓN	16 kg / 1 kg
PASTAROMA NARANJA	16 kg / 5 kg / 1 kg
PASTAROMA PIÑA	1 kg
PASTAROMA PLATANO	1 kg
PASTAROMA TURRÓN	1 kg
PASTAROMA TUTTI FRUTTI	1 kg
PASTAROMA VAINILLA	1 kg
PASTAROMA VAINILLA EXTRA	1 kg

Descripción general

Son una mezcla de sustancias aromáticas que confiere a los productos donde se aplican intensos aromas similares a los naturales.

LIQUIDOS

AGUA AZAHAR
AROMA ALBARICOQUE
AROMA ALBARICOQUE ESPECIAL
AROMA ALBARICOQUE M
AROMA ALMENDRA
AROMA ALMENDRA AMARGA
AROMA ANIS
AROMA ANIS 1
AROMA ANIS P
AROMA AVELLANA
AROMA AVELLANA F
AROMA AZAHAR CONCENTRADO
AROMA BISCUIT
AROMA BRANDY
AROMA CAFÉ
AROMA CANELA
AROMA CANELA 1
AROMA CANELA ESPECIAL
AROMA CARAMELO M
AROMA CHICLE FRESA
AROMA CHOCOCREM AVELLANA
AROMA CHOCOLATE 1
AROMA CHOCOLATE 1M
AROMA CHOCOLATE LICOR
AROMA COCO
AROMA COCO 1
AROMA COCO M
AROMA COINTREAU
AROMA CREMA CATALANA
AROMA DULCE DE LECHE
AROMA FRAMBUESA
AROMA FRESA
AROMA FRESA M
AROMA FRUTAS DEL BOSQUE
AROMA FRUTAS DEL BOSQUE 1

AROMA FRUTAS DEL BOSQUE P
AROMA KETCHUP
AROMA KIWI
AROMA LECHE MERENGADA
AROMA LECHE MERENGADA ESPECIAL
AROMA LIMON 1
AROMA LIMON 1M
AROMA LIMON 4
AROMA MANDARINA
AROMA MANGO
AROMA MANTECADA
AROMA MANTECADO
AROMA MANTEQUILLA
AROMA MANTEQUILLA M
AROMA MANZANA
AROMA MELOCOTON
AROMA MENTA
AROMA MOJITO
AROMA MORA
AROMA MUFFINS
AROMA NARANJA
AROMA NARANJA M
AROMA NATA
AROMA NATA ESPECIAL
AROMA PAN DE LECHE
AROMA PIÑA
AROMA PLATANO
AROMA TROPICAL
AROMA TURRÓN
AROMA TURRÓN 1
AROMA VAINILLA H
AROMA VAINILLA HM
AROMA VAINILLA PM
AROMA VANCREM
AROMA WHISKY
AROMA YOGURT

20 / 5 / 1 (kg o lt)

VAINILLA SUGAR
VAINILLINA

POLVO

0,5 kg

25 kg / 10 kg / 0,5 kg

GELATINAS

Descripción general

Son geles transparentes, con utilidad en pastelería, cuyo objetivo es proporcionar brillo a los productos donde se aplica.

BETIGEL F

6 kg / 1 kg

Brillo de aplicación directa para productos de pastelería.

BETIGEL F CARAMELO

6 kg

Brillo con aspecto a caramelo líquido, de aplicación directa para productos de pastelería.

BETIGEL F DIET

6 kg

Brillo de aplicación directa para productos de pastelería sin azúcar.

BETIGEL HG

10 kg

Brillo en polvo para elaborar en caliente una gelatina en base agua, fuerte, elástica y completamente transparente.

BETIGEL HG NEUTRO

20 kg

Brillo en polvo para elaborar en caliente una gelatina en base agua, fuerte, elástica y completamente transparente.

BETIGEL MANZANA DIET

19 kg

Brillo de aplicación en caliente para productos de pastelería sin azúcar. Admite un 30 % de agua.

BRILLOFREE EGG

10 kg

Brillo en polvo para productos de pastelería. Sustituye al huevo en la función de pintar la superficie de las distintas piezas de pastelería, dándoles un aspecto brillante y apetecible.

SEMIELABORADOS

Descripción general

Mezcla de ingredientes para una fácil elaboración de productos de pastelería.

BETIMIX

20 kg

Mezcla concentrada de ingredientes para la elaboración de bizcochos en distintos formatos, molde o plancha, así como, masas abizcochadas.

MIX FREEGLU

20 kg

DESMOLDEANTES

Descripción general

DESMOLDEANTE

1000 L / 20 L / 5 L

Desmoldeante general de uso alimenticio para todo tipo de productos de panadería, pastelería y galletería. Se puede utilizar también en productos de alto contenido en huevo.

CONFITURA DE FRUTAS

Descripción general

Confituras especiales para inyectar, de alta graduación en grados brix, elaborados con varios tipos de frutas.

CONFITURA ALBARICOQUE

CONFITURA FRESA cn

CONFITURA FRESA ACIDA

CONFITURA FRESA H cn

CONFITURA NARANJA

20 kg

CREMAS EN POLVO PARA ELABORAR EN CALIENTE

Descripción general

Son cremas en polvo para elaborar en caliente. Primero se mezcla con azúcar, para que no formen grumos, y después se le añade agua o leche, se calienta hasta que espese y se deja enfriar, quedando así lista para su utilización.

ESPECIALES PARA RELLENO

CREMIX A 18 kg

Tiene el aspecto de una crema elaborada con agua.

CREMIX C 18 kg

Tiene el aspecto de una crema elaborada con leche.

ESPECIALES PARA HORNO

CREMIX DULCE DE LECHE 18 kg

Mezcla de ingredientes, para la fácil elaboración en caliente, de una crema pastelera horneable.

CREMIX H
CREMIX HL 18 kg

Son preparados para elaborar cremas de vainilla. Se diferencian en el color final de la crema.

CREMIX P DIET 18 kg

Mezcla de ingredientes, para la fácil elaboración en caliente, de una crema pastelera especialmente indicada para mantener la estructura en el horno. Apto para productos sin azúcar.

CREMIX SM 15 kg

Crema pastelera en polvo, neutra, horneable, para preparar en caliente.

MIX SUCREM

20 kg

Mezcla de ingredientes, para la fácil elaboración en caliente, de una crema pastelera horneable, de sabor y calor neutros.

MIX MULTICREMAS

20 kg

Es un preparado para elaborar cremas de diferentes sabores.

CREMAS PASTELERAS TERMINADAS

CREMAS PASTELERAS ARTESANAS

CREMAS VAINILLA

CREMA CANELA-LIMÓN	20 kg
Crema pastelera de vainilla, con agradable toque a canela y limón.	
CREMA VAINILLA L3	20 kg
Cremas de vainilla con alta resistencia al horno.	
CREMA VAINILLA T	19 kg
Crema para rellenar productos de pastelería, tanto frescos como congelados.	
CREMA CATALANA	6 kg
VANCREM	20 kg / 6 kg
VANCREM 1	20 kg
VANCREM ARTESANA	19 kg
VANCREM ARTESANA 1	20 kg
Cremas de vainilla con un delicioso sabor artesano.	

CREMAS OTROS SABORES

Les ofrecemos cremas con otros sabores alternativos a la vainilla, también resistentes al horno.

CREMA LECHE MERENGADA	7 kg
CREMFRUITS	6 kg
Se caracterizan por ser cremas que extienden con mucha facilidad, ideales para recubrimiento de tartas. Ofrecemos una amplia gama de sabores a frutas, como son el albaricoque, arándanos, café, coco, frambuesa, fresa, kiwi, limón, manzana, melocotón, naranja y plátano.	

CREMAS PASTELERAS LARGA DURACIÓN

CREMAS VAINILLA

CREMA VAINILLA H1
SUCREM 1
SUCREM YEMA

20 kg

CREMAS CACAO

CHOCOCREM 1

20 kg / 6 kg

CREMAS OTROS SABORES

SUCREM MERENGADA
SUCREM TURRÓN
SUCREM TURRON EXTRA
VANCREM DULCE DE LECHE
VANCREM LIMÓN H1
VANCREM NATA H1

20 kg

CREMAS PASTELERAS PARA INYECTAR

CREMAS VAINILLA

CREMA VAINILLA B cn

19 kg

Crema semigrasa especial para inyectar, con bajo porcentaje de agua. Se usa para productos de muy larga duración.

CREMAS CACAO

CHOCOMAR AR
CHOCOMAR AR-1

18 kg

18 kg

CREMAS PASTELERAS SIN AZÚCAR

CREMAS VAINILLA

VANITOL
VANITOL 3
VANITOL FREE

20 kg / 6 kg
20 kg
20 kg

CHOCOMAR FREE

CREMAS CACAO
20 kg

CREMFRUIT FRESA DIET
CREMFRUIT LIMÓN DIET
CREMFRUIT NARANJA DIET

CREMAS OTROS SABORES

6 kg

ESPECIAL HELADERÍA

AROMAS

AROMA FRESA GRANIZADA
AROMA LIMÓN GRANIZADA 1
AROMA MOJITO GRANIZADA
AROMA NARANJA GRANIZADA

5 L / 1 L

Aromas especialmente elaborados para la preparación de granizados.

AROMA NATUR GRANIZADOS LIMON 1

18 kg

Ofrece la esencia y textura de la raspadura natural concentrada en unas gotas.
Se puede utilizar en cualquier aplicación gastronómica para reforzar el sabor, dar un matiz especial a limón fresco, hacer un maridaje de sabores o simplemente para disfrutar de un refrescante granizado.

GELATINAS

BETIGEL F CARAMELO

6 kg

Brillo o sirope de caramelo ideal para decoración de postres, tartas y helados. Listo para su utilización, disminuyendo el tiempo de preparación.

ESTABILIZANTES

BETICA ICELINE 1

20 kg

Estabilizantes para uso en heladería y sorbetes lácteos.

BETICA ICELINE 3

20 kg

Estabilizantes para uso en heladería y sorbetes sin lácteos.

BETICA ICELINE 4

20 kg

Estabilizantes para uso en heladería en general.

ESTABILIZANTE P

25 kg

Estabilizantes para golosinas líquidas.

SIROPES

SIROPE CARAMELO
SIROPE CHOCOLATE
SIROPE FRESA

1,2 kg / 20 kg

Sirope de aplicación directa para productos de pastelería y heladería.

RESTAURACIÓN

AROMAS

AGUA AZAHAR
AROMA ALBARICOQUE HORECO
AROMA ALGODÓN DE AZÚCAR HORECO
AROMA ALMENDRA HORECO
AROMA AVELLANA HORECO
AROMA CAFÉ HORECO
AROMA CANELA HORECO
AROMA CHOCOLATE HORECO
AROMA COCO HORECO
AROMA FRAMBUESA HORECO
AROMA FRESA HORECO
AROMA FRUTAS DEL BOSQUE HORECO
AROMA KIWI HORECO
AROMA LIMÓN HORECO
AROMA MANTEQUILLA HORECO
AROMA MANZANA HORECO
AROMA MELOCOTÓN HORECO
AROMA MIEL HORECO
AROMA NARANJA HORECO
AROMA NATA HORECO
AROMA PIÑA HORECO
AROMA TURRÓN HORECO
AROMA VAINILLA HORECO
AROMA WHISKY HORECO

200 ml

CREMAS

CREMFRUIT ALBARICOQUE HORECO
CREMFRUIT ARÁNDANOS HORECO
CREMFRUIT CAFÉ HORECO
CREMFRUIT COCO HORECO
CREMFRUIT FRAMBUESA HORECO
CREMFRUIT FRESA HORECO
CREMFRUIT FRESA DIET HORECO
CREMFRUIT KIWI HORECO
CREMFRUIT LIMÓN HORECO
CREMFRUIT LIMÓN DIET HORECO
CREMFRUIT MANZANA HORECO
CREMFRUIT MELOCOTÓN HORECO
CREMFRUIT NARANJA HORECO
CREMFRUIT PLATANO HORECO

1 kg

OTROS ARTÍCULOS

CMC HORECO

65 gr

PECTINA NH HORECO

50 gr

OTROS ARTÍCULOS

ACESULFAME K	25 kg / 5 kg / 1 kg
ACIDO ACÉTICO 80%	27 kg
ÁCIDO ASCÓRBICO	25 kg / 0,5 kg
ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO	25 kg / 0,8 kg
ÁCIDO LÁCTICO 80 % grado alimentario	25 kg / 1 kg
ÁCIDO SÓRBICO	25 kg / 4 kg / 0,5 kg
ALMIDON DE MAIZ	25 kg / 10 kg / 3 kg
AZÚCAR	25 kg
AZÚCAR INVERTIDO	1000 kg / 25 kg / 7 kg
BICARBONATO AMÓNICO	25 kg / 0,8 kg
BICARBONATO SÓDICO	25 kg / 10 kg / 5 kg / 1 kg
CACAO ALCALINO AL 10/12%	25 kg / 10 kg / 2 kg / 0,4 kg
CLORURO CÁLCICO	25 kg
CREMOR TÁRTARO	25 kg / 0,8 kg / 0,1 kg
DESMOLDEANTE	1000 Lt / 20 Lt / 5 Lt
DEXTROSA	25 kg / 10 kg
FRUCTOSA	25 kg / 10 kg / 5 kg / 0,7 kg
GLICERINA	1250 kg / 25 kg / 5 kg / 1 kg
GLUTEN DE TRIGO	25 kg / 10 kg / 0,6 kg
GOMA GARROFIN	25 kg
GOMA GUAR	25 kg / 0,5 kg
	25 kg / 3 kg / 0,5 kg

GOMA XANTHANA 200 mesh

INULINA 25 kg

ISOMALT 20 kg

JARABE GLUCOSA - FRUCTOSA 1300 kg / 20 kg / 7 kg / 1 kg

LECHE EN POLVO 26 % 25 kg / 0,5 kg

LECITINA DE SOJA 5 kg / 1 kg

MALTITOL POLVO 25 kg / 10 kg / 0,7 kg

MALTITOL LÍQUIDO 1300 kg / 25 kg / 7 kg

MALTODEXTRINA 25 kg / 4 kg / 0,5 kg

MONOESTEARATO DE GLICERINA 25 kg

PECTINA 25 kg / 5 kg / 0,5 kg

PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO SAPP 28 25 kg

PROPIONATO SÓDICO 25 kg

SORBATO POTÁSICO 25 kg / 10 kg / 2 kg

SORBITOL 70% NO CRISTALIZABLE 1200 kg / 25 kg / 5 kg

SORBITOL POLVO 25 kg

SUERO DE LECHE 25 kg

SUGAR DIET 1 20 kg / 10 kg / 3 kg / 0,7 kg

SUGAR DIET ESPECIAL 25 kg

TOCOFEROL 1 kg

XILITOL 25 kg / 5 kg / 0,7 kg

YOGURT POLVO 20 kg