

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Gelatina
Gel'hada



Levapan



GELATINA DE SABORES

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Gelatina pura endulzada naturalmente.
- Fortificada con Vitamina C.

EMBALAJE

- 48 unidades 70g / 200g
- 24 unidades 400g
- 4 unidades 5g

PRESENTACIÓN

VIDA ÚTIL

12 meses

SABOR	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Cereza	70g	83074
Cereza	200g	83091
Cereza	400g	83100
Cereza	5kg	83083
Frambuesa	70g	83075
Frambuesa	200g	83092
Frambuesa	400g	83101
Frambuesa	5kg	83084
Fresa	70g	83076
Fresa	200g	83093
Fresa	400g	83102
Fresa	5kg	83088
Limón	70g	83077
Limón	200g	83094
Limón	400g	83103
Limón	5kg	83085
Mora	70g	83079
Mora	200g	83096
Mora	400g	83104
Mora	5kg	83087

SABOR	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Manzana	70g	83078
Manzana	200g	83095
Manzana	400g	83103
Manzana	5kg	83086
Naranja	70g	83080
Naranja	200g	83097
Naranja	400g	83105
Naranja	5kg	83088
Uva	70g	83082
Uva	200g	83099
Uva	400g	83107
Uva	5kg	83090
Piña	70g	83081
Piña	200g	83098
Piña	400g	83106
Piña	5kg	83089
Chicle	400g	83196
Chicle	5kg	83193
Frutos rojos	400g	83108



FLAN



BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Postre fácil de preparar.
- Consistencia ideal para desmoldar.
- No requiere de refrigeración para cuajar.

 **VIDA ÚTIL**
9 meses

PRESENTACIÓN CÓDIGO

- 60 g 83068
- 150 g 83069
- 5 kg 83067

EMBALAJE

- 48 unidades
- 48 unidades
- 4 unidades

GELATINA SIN SABOR



BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Con todos los beneficios del colágeno.
- No aporta contenido calórico.
- Funciona como base para darle consistencia a los postres.

 **VIDA ÚTIL**
12 meses

PRESENTACIÓN CÓDIGO

- 30 g 83129
- 500 g 83130
- 1 kg 83127
- 5 kg 83128

EMBALAJE

- 48 unidades
- 24 unidades
- 12 unidades
- 6 unidades

¡A mí **Gel'hada** o nada!



LEVADURA ACTIVA SECA

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Somos la única marca en el mercado experto en levadura seca para repostería casera.
- Se usa principalmente para dar volumen y crecimiento a las masas.
- Excelente para pan, café y pizzas.

EMBALAJE

- 40 x 25 unidades
- 24 unidades
- 48 unidades
- 35 unidades

VIDA ÚTIL 9 meses

PRESENTACIÓN

- | | |
|-------------------|-------|
| • 7 g | 83134 |
| • 35 g | 83178 |
| • 175 g | 83136 |
| • 500 g | 83137 |

CÓDIGO



POLVO PARA HORNEAR

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Producto a base de almidón de maíz esencial para la repostería, posee agente elevador que provoca que las masas se esponjen.
- Conserva más humedad en el producto terminado.
- Aplicación y acción leudante inmediata.

EMBALAJE

- 20 x 20 unidades
- 48 unidades

VIDA ÚTIL 12 meses

PRESENTACIÓN

- | | |
|-------------------|-------|
| • 20 g | 83318 |
| • 100 g | 83213 |

CÓDIGO



SABORIZANTES

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Producto líquido que aporta un aroma y sabor inigualable a repostería, pastelería, galletería y cocina en general.
- Resistente a altas temperaturas de horneado.
- Sabores:
Vanilla 83054
Coco 83053

PRESENTACIÓN

- 100 cm³

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL 12 meses

CÓDIGO



GRAGEAS

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Ideal para decoraciones especialmente de repostería.
- Bolitas de azúcar de colores sabor dulce.
- Tamaño uniforme.

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

12 meses

PRESENTACIÓN

- 250 g 8511

CÓDIGO



COCO RALLADO

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Son tiras de coco natural especial para decoración y relleno en productos de panadería, pastelería, repostería, helados, entre otros.
- Auténtico sabor a coco.

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

12 meses

PRESENTACIÓN

- 80 g 8308

CÓDIGO



AZÚCAR IMPALPABLE

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Azúcar refinada con el más alto grado de pulverización.
- Alto poder endulzante.
- Nuestra azúcar impalpable no se compacta.

EMBALAJE

- 40 unidades
- 24 unidades

VIDA ÚTIL

12 meses

PRESENTACIÓN

- 250 g 8305
- 500 g 8306

CÓDIGO

COLORANTE PARA ALIMENTOS



BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Complemento decorativo para alimentos de repostería, elaborado con colorantes vegetales.
- Producto fácil de aplicar (Tapa en forma de gotero)
- No cambia el sabor de la masa o crema en que se aplica.
- Colores base: amarillo, azul, verde y rojo.

PRESENTACIÓN

- 4 x 10cm³ • • • • • B3338

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

12 meses

COLADA DE TAPIOCA



COMPOTAS



BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Complemento para la alimentación de los bebés. Con Vitamina C.
- No contiene preservantes, colorantes o aditivos.
- Papilla que se obtiene de la cocción y esterilización de pulpas de frutas cuya consistencia es suave.

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

18 meses

SABOR	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Frutas Mixtas	113 g	56624
Frutas Mixtas	160 g	85388
Fresa	113 g	56623
Fresa	160 g	85391
Manzana	113 g	56625
Manzana	160 g	85389
Melocotón	113 g	56620
Melocotón	160 g	85390
Guayaba	113 g	56621
Mango	113 g	56622



MERMELADAS



DURAZNO

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Alta concentración de pulpa de fruta.
- Endulzada naturalmente.
- Encuéntrala en prácticas presentaciones y variados sabores.

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

9 meses

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Mitades de durazno en almíbar.
- Fruta 100% natural.
- Color amarillo brillante.
- Práctico sistema abre fácil.
- No requiere refrigeración.

EMBALAJE

- 24 unidades
- 6 unidades

VIDA ÚTIL

36 meses

SABOR	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
Fresa	200 g	63973
Frutos rojos	200 g	85186
Mora	200 g	84003
Piña	200 g	64023

PRESENTACIÓN CÓDIGO

- 820 g 85002
- 3 kg 85051



VINAGRE BLANCO

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Producto ideal para resaltar el sabor de las comidas, especialmente de ensaladas.
- Quita manchas, limpia y desinfecta las superficies de trabajo, utensilios de cocina.
- Útil para el lavado de verduras, frutas y legumbres.
- Excelente para marinar carnes.

PRESENTACIÓN CÓDIGO

- 250 cm³ 85148
- 500 cm³ 85049

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL

12 meses



GELATINA DE SABORES



BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Deliciosos sabores
- Más rendimiento: 33 porciones por funda de 400 g
- Sabores:
 - Frambuesa 83222
 - Cítrica 83221
 - Fresa 83223
 - Lima 83225

PRESENTACIÓN

- 400 g

EMBALAJE

- 24 unidades

CÓDIGO

VIDA ÚTIL

12 meses



CREMA CHANTILLY

BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS

- Polvo para preparar crema batida tipo chantilly de alto rendimiento y estabilidad, utilizando leche para su reconstitución.
- Fácil preparación, en 4 minutos.
- Versatilidad para aplicación en preparaciones caseras.
- Alta estabilidad en detalles de decoración.
- Alta estabilidad en el tiempo, se puede volver a batir.
- Color blanco brillante y sabor a leche condensada.
- No contiene edulcorantes.

EMBALAJE

- 24 unidades

VIDA ÚTIL 12 meses

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

- 1 litro por bolsa • • • • • 83218 de 100 g