

PRODUCTOS 2023

Especialistas en productos para el profesional de la restauración y pastelería



CHEFS DE LA CASA

José Vicente González

Sous Chef en Restaurante Las Tomasas (Granada)

En 2016 llegó al Restaurante Las Tomasas donde actualmente ejerce de Sous Chef de Cocina.

Carlos Caballero

Dir. de Pilsaeduca & Chef Corporativo Pilsa-Yellow

Concursante del programa Top Chef de Antena 3, y actualmente lidera el proyecto de Pilsa Educa.

LEYENDA



kg./envase



Uds./estuche



Medidas



Estuche/caja



Uds./caja



Estuche/palet



Cajas/palet



Cubos/palet



Sin gluten



Medida especial



Formulación propia



Super ventas



Nuevo producto



Fabricación método francés



Posibilidad de fabricar la tartaleta con el borde liso

ÍNDICE

12	Merengue en Polvo
16	Bases para Pasteles
20	BASES PARA RELLENAR
21	Mini Conos y Cañas de Barquillo
24	Tartaletas Clásicas
34	Tartaletas Gourmet
40	Bases de Hojaldre
44	Tulipas
46	Mini Conos y Cañas
48	Savarín
50	Lionesas & Éclairs
52	MATERIAS PRIMAS
53	Materias Primas Gran Formato
58	Yema Blanda Confitada
60	Dulce de Leche
62	DECORACIÓN AZÚCAR
63	Figuras Decoración
	Azúcar y Gelatina
70	SUPERMERCADO
71	Formatos Supermercado
	Pequeño Formato







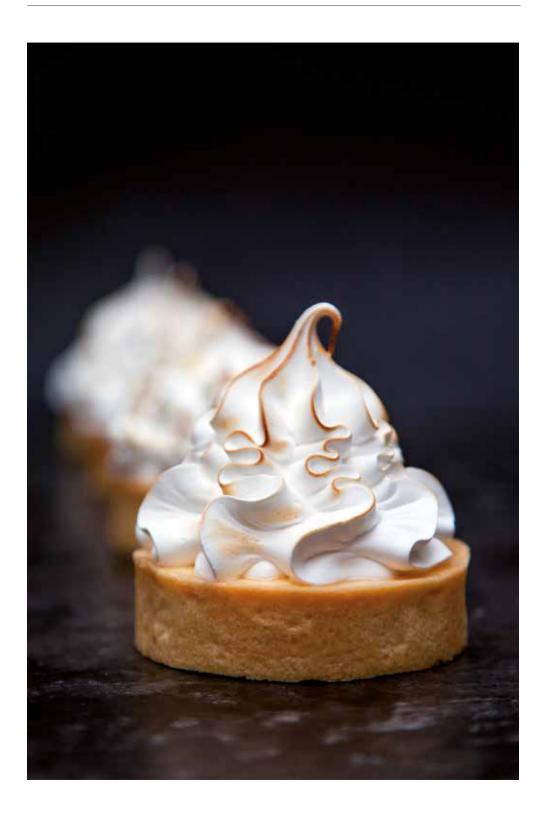
Posiblemente es el mejor preparado en polvo para elaborar merengue que puedes utilizar para el negocio o particular. Un producto con más de 40 años en el mercado español, de formulación propia y marca registrada.

¿Por qué utilizar nuestro producto merengue en polvo?

Porque es el que da más rendimiento. Está fabricado con claras cristalizadas puras 100%. Se adapta a tus necesidades, lo tenemos en varios formatos de venta.

Ventajas de usar nuestro merengue en polvo en lugar de claras de huevo.

Más fiable para el consumo. Ningún peligro de salmonella. Evita largos tiempos de preparación y trabajo. Utilizar huevos implica apartarlos del frío con antelación, romper la cáscara y separar claras de yemas...





***** Claraval* 🎉 El Oniginal

FNVASADO / FNVÍO

,	5, 100,	
1 kg 5 kg	12 2	35 35





ENVASADO / ENVÍO

T		
1 kg	12	35
5 kg	2	35

Es una albúmina de huevo desecada que sustituye a las claras de huevo frescas en todos los casos, especialmente en la formación de merengues y batidos, con toda la seguridad y confianza que le dan las claras frescas.



INSTRUCCIONES DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN:

- 1º Disolver 100 gramos de Claraval® en 1 litro de agua. Equivale a 1 litro de claras frescas (aproximadamente unas 36 claras).
- 2º Con la marcha rápida batir hasta que el merengue adquiera algo de consistencia.
- **3º** Una vez conseguida la consistencia deseada, debe incorporarse el jarabe que previamente se habrá preparado.
- 4º Después de incorporado la totalidad del jarabe, hay que volver a trabajar con la marcha rápida durante un par de minutos aproximadamente.



PREPARACIÓN DEL JARABE:

Mezclar 2,400 ó 2,500 kg. de azúcar con 750 cc. de agua.





BASES PARA PASTELES

Evita largos tiempos de preparación.

Ideales para incorporar de base en pasteles o postres, tanto dulces como salados. Fabricadas bajo pedido, 100% artesanales. Totalmente acabadas y listas para que le aportes tu elaboración.



Redonda Flor

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

....... Ø70 mm

330



Redonda Flor Roja

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

......

Ø70 mm

330

99

16



Mini Redonda

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

99

Ø36 mm

580



Redonda

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

330

Ø65 mm





Cuadrada

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

......

99

60x60 mm



Cuadrada Chocolate

SABOR Dulce

.......

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

60x60 mm





MINI CONOS

Innovadora propuesta para crear surtidos dulces o salados.

Originales mini conos de pasta brisa, de textura suave y acabado crujiente elaborados de forma artesanal con las mejores materias primas. ¡Una propuesta diferente!



Mini Cono Pasta Brisa

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

........ L 60 Ø30 mm

192

品 99







SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

..........

L 60 Ø30 mm 192

品 99





Mini Cono Rosa

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

بليليليل L 60 Ø30 mm

192

品 99



Mini Cono Cremachoco



SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

L 60 Ø30 mm **1**92

99

Mini Conos **Surtidos**

SABOR

Dulce y Neutro

FABRICACIÓN

Margarina

INDUSTRIAL

بينينين

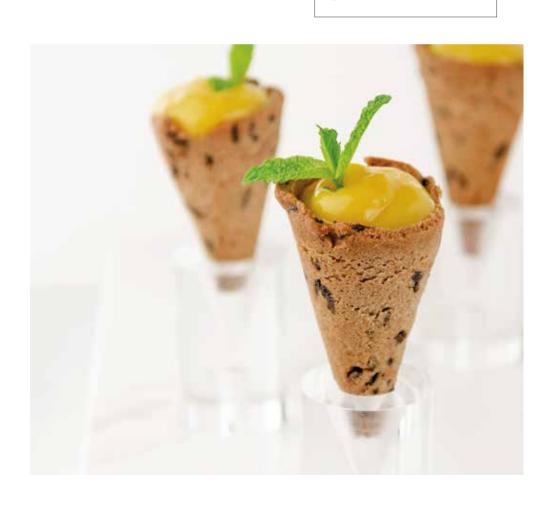
M

Ī

L 60 Ø30 mm

*****192

* También puedes elegir la **opción de caja surtida, 192 unidades** (48 pasta brisa, 48 rosas, 48 grises (sabor neutro) y 48 cremachoco (sabor dulce).





TARTALETAS CLÁSICAS

Las mejores tartaletas para la restauración y pastelería profesional.

El 95% de nuestras tartaletas se realizan bajo pedido, la mejor forma de garantizarte que cuando las recibes están recién fabricadas, manteniendo todo su sabor.

Con 12 meses de caducidad.

Además, nuestras tartaletas son las únicas que incorporan en su composición huevo entero pasteurizado, lo que les confiere una textura, un sabor y un acabado especialmente artesanal.





Quiche 80

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

L20 Ø80 mm 99



Quiche 80 Cremachoco

SABOR Dulce

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

L20 Ø80 mm 99



Cilindro 80

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

L13 Ø80 mm

25

99

Cilindro 55

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بتبتيتين

▥

L15 Ø55 mm 240 45



Cilindro 42

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بليليليل

<u></u>

L18 Ø42 mm 168



Cilindro 36

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

..........

品

90 L14 Ø36 mm 270

HORECA

......



L14 Ø36 mm 120 162





Semiesfera

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

......



L25 Ø50 mm 144 99



Ovale

SABOR

.1.1.1.1.

L15 90 mm

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

84



99



Gota

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

L14 50x30 mm



144 99

HORECA

......





L14 50x30 mm

72

26



Mini Estrella

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

........



묘

38 mm 245 9



Estrella

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

80 mm



品

54



Flor

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.

90

55 mm 350

HORECA

.1.1.1.1.





55 mm







Pequeña 🔘

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

Ø45 mm 350 99 Ø45 mm 384 96

HORECA

Ø45 mm 210 162



**

Mini **Lunch** 🔘

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

Ø38 mm 350 90

HORECA

Ø38 mm 175 162



Cuadrada

SABOR Dulce, Salado o Neutro FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

40x40 mm 350 90

HORECA

40x40 mm 175 162





Tartaleta **Barca**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

.......

95 mm

288 99

HORECA

......... L95 mm

162

28



Surtidas

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

шшш		品
38 mm	320	90

HORECA





Triángulo

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

		品
40x40x40 mm	216	90

HORECA

40x40x40 mm	108	162

Barquita

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

шшш		
L72 mm	216	90

HORECA

لتتنيينا		
L72 mm	108	162









Lunch O



SABOR Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

шшш		
Ø65 mm	240	45

Italiana

SABOR Dulce

FABRICACIÓN

Mantequilla con Margarina

INDUSTRIAL

		品
Ø38 mm	350	117
Ø45 mm	200	117
Ø72 mm	100	117

Mediana 🔘



SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.		品
Ø80 mm	216	63

HORECA

		显
Ø80 mm	120	00



Especial 110

SABOR Semidulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.1.1.1.1. Ø110 mm 72 64



Especial 220/280 IIIII

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

		品
Ø220 mm	14	42
Ø280 mm	14	42





Tartaleta Crema Chocolate y Virutas

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

Ø45 mm 350 99

HORECA

...... 🔷 👼

Ø45 mm

30



Tartaleta Crema de Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

Ø45 mm 350 99

HORECA

Ø45 mm 210 162



SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

Ø45 mm 315 99



Lingote Crema de Chocolate y Virutas

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

50x23 mm 336 99

HORECA

50x23 mm 192 162



Lingote Crema de Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

50x23 mm 336 99

HORECA

50x23 mm 192 162

Conocido como el alimento de los dioses, pocos productos son tan apetecibles y tentadores como el chocolate.

El chocolate es el invitado principal en los momentos y celebraciones más importantes de nuestra vida.

Un pequeño placer que hemos incorporado a nuestras bases de pasta brisa para hacerlas aún más irresistibles.





Lingote 50

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بنبنت



50x23 mm 336

99

HORECA

....



50x23 mm

162



Lingote 95

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بتبتيتين 95x42 mm









Tartaletas

*Limón, Naranja, Fresa, Neutra

COLOR

Amarillo, Naranja, Rosa o Gris

SABOR

Limón, Naranja, Fresa o Neutra

FABRICACIÓN

Margarina

INDUSTRIAL

......

品

Ø45 mm 350 99

HORECA





Ø45 mm 210

*Opción de realizar pedido de colores

(Amarillo, Naranja, Rosa y Gris) **y sabores** (Limón, Naranja, Fresa y Neutra) individuales y surtidos.

Se pueden fabricar con sabor y sin sabor a limón, naranja, fresa o neutra.





TARTALETAS GOURMET



Alta resistencia a la humedad



Pueden congelars



Presentadas en alvéolos individuales, evitando rotura



Fabricadas a partir de ingredientes naturales



Aptas para descongelar en todo tipo de hornos



ni engrasan lo: dedos



El relleno se puede acabar de hornear dentro de las



12 meses de caducidad (en su embalaje original)



Quiche 80 Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

......



L20 Ø80 mm 77 99



Cilindro 80 Gourmet

SABOR

LI.I.I.I.I

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

L13 Ø80 mm 99

99

34



Cilindro **55** Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

سيبين





L15 Ø55 mm 240

45



Cilindro **42** Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بيبييينا



L18 Ø42 mm 168



Cilindro **36** Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بليليليلي

270

品 90

162

L14 Ø36 mm

HORECA

.......



L14 Ø36 mm 120





Ovale Gourmet

SABOR Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL / HORECA

........ L15 90 mm

99 84



Tartaleta 45 Gourmet

SABOR Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

...... Ø45 mm 350 99



Tartaleta **38** Gourmet

SABOR

......

Ø38 mm

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

350







Cuchara Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

70 mm

288

99

162

HORECA

70 mm



224



Barca **Gourmet**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

192

INDUSTRIAL

بلبلبليل

95 mm



99

Délice Gourmet

SABOR

Neutro

.......

Ø45 mm

* Ø55 mm

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

350

350 99 240

45

显

* Se fabrica con forma cilíndrica.





Lingote 50 Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

......



50x23 mm 336 99

HORECA 50x23 mm

.1.1.1.1.







Lingote 95 Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

......





95x42 mm 84



BASES DE HOJALDRE

Hojaldre de la máxima calidad, de textura fina y extremadamente crujiente.

Elaboramos la pasta de hojaldre de mejor calidad según el llamado método clásico o francés.



Volovanes U

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.		
Ø38 mm	336	80
* Ø45 mm	120	90
Ø55 mm	100	56
Ø75 mm	90	56
Ø82 mm	72	56

* Se fabrica bajo pedido y por palet completo.



Pez

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

шшш		
65 mm	240	96



Tartaletas de 45 y 55 mm

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.		显
Ø45 mm	350	99
Ø55 mm	240	45

HORECA		
шшш		
45 mm	210	162

* Se fabrica con forma cilíndrica.





Cuadrada

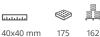
SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

40x40 mm	350	90

HORECA





Mini Caña

SABOR Neutro FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

		ᇤ
50 mm	144	90



Mini Caña **Azúcar Perlado**

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

60 mm	144	90







Mini Cono

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

......... 60 mm



216

品 90

Mini Cono **Azúcar Perlado**

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

216

بالتابابان 60 mm 90

Cono Azúcar Perlado

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.......

120 mm 72 56

Caña

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

LI.I.I.I.I 120 mm 72



48



Canoli

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

Lister Line 50 mm 190 117 65 mm 120 117 *110 mm 60 117



*** Cono N



SABOR Dulce

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.......





^{*} Se comercializa bajo pedido mínimo de 63 cajas.





Tulipa

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

шшшш		品
Ø100 mm	225	49
Ø115 mm	168	40
Ø125 mm	126	49



Tulipa Corona Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

بلبلبليا		
Ø100 mm	180	49
Ø115 mm	144	49



Tulipa de Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.		品
Ø100 mm	180	49
Ø115 mm	108	49
Ø125 mm	108	49



Mini Tulipa Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

Ø55 mm 235 140



Mini Tulipa

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

Ø55 mm 235 140



MINI CONOS Y CAÑAS

De textura crujiente. Producto de Calidad.





Mini Cono de Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

....... L 70 Ø25 mm 200 90



Mini Cono de Chocolate y Crocanti

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

品 L 70 Ø25 mm 196 72





Mini Caña de Chocolate

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Pasta de barquillo

INDUSTRIAL

بليليليل L 45 Ø20 mm 154 72



Mini Cana de Chocolate y Crocanti

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

بليليليل L 45 72 Ø20 mm 140





Savarín 35 + Cápsula

SABOR Dulce

FABRICACIÓN Mantequilla

INDUSTRIAL

........

Ø35 mm

300 90



Savarín 65 + Cápsula

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Margarina

.......

Ø65 mm

INDUSTRIAL

品 72 120





La Pasta Choux.

La historia vincula la pasta choux a la pastelería dulce de profiteroles, lionesas y éclairs. La pasta choux también combina muy bien con rellenos salados, en tentempié y meriendas.

WIFREDO RIZO GOURMET PASTRY



Lionesa

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

.1.1.1.1.





 Ø45 mm
 250
 80

 Ø75 mm
 120
 48



***** Éclair

SABOR Neutro

FABRICACIÓN Margarina

INDUSTRIAL

60 mm 250 80 130 mm 140 48 160 mm 120 48



MATERIAS PRIMAS

Descubre nuestra amplia gama de materias primas del sector de la alimentación.

WIFREDO RIZO GOURMET PASTRY

Azúcar Invertido

✓ SIN ESENCIA ✓ CON ESENCIA

El azúcar invertido se utiliza sustituyendo una parte del azúcar que requiera la receta por este producto. Su poder de endulzar es un 30% mayor que el del azúcar.

PROPORCIONES A SUSTITUIR



PANADERÍA

50% del azúcar común por azúcar invertido.



HELADERÍA

Entre un 30/80% de azúcar por azúcar invertido.



BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Un 25/30% de azúcar común por azúcar invertido.

FORMATO



Bote 1kg. - Garrafa 6kg. y 14kg.

SABORES DE ESENCIAS

Tiene la opción de pedir el Azúcar Invertido con cualquiera de nuestras ESENCIAS para potenciar el sabor de las elaboraciones y evitar el añadir el saborizante a la masa.



- · Albaricoque
- · Anís
- · Avellana
- · Azahar
- · Bizcocho
- · Café 100%
- · Café con Leche
- · Café Moka
- · Canela
- · Cereza
- · Chocolate
- · Chocolate con Leche
- · Chocolate con Vainilla
- · Ciruela
- · Coco



- · Frambuesa
- · Fresa
- · Grosella
- · Kiwi
- · Limón
- · Mandarina
- · Mantequilla
- · Manzana
- · Melocotón
- · Naranja
- · Nata con Toffe
- · Nata super
- · Plátano
- ·Toffee
- · Vainilla





Sorbato **Potásico granular (E202)**

CONSERVANTE

Conservante alimentario ampliamente empleado para la conservación de productos alimenticios.

Cristales de color blanco ligeramente amarillento. Totalmente soluble en agua.

DOSIFICACIÓN

0,2-5 gr. por kilo de masa



375 y 750 gr.





Bicarbonato Sódico E500ii

Antiaglomerante, impulsor y regulador de acidez.

DOSIFICACIÓN MÁXIMA

B.P.F. según masa



1/2 kg. y 1kg.



Clara Deshidratada Cnistalizada Pura 100%

Formación merengues, batidos y consumo en deportistas.

DOSIFICACIÓN MÁXIMA

B.P.F. según masa



1 kg., 5kg. y 25 kg.



Clara Deshidratada en Polvo Pura 100%

Formación merengues, batidos y consumo en deportistas.

DOSIFICACIÓN MÁXIMA

B.P.F. según masa



1 kg. y 5kg.



Gelatina **Powder 220 Bloom**

ESPESANTE Y GELIFICANTE

Espesante y estabilizante de origen animal.

DOSIFICACIÓN POR (KG) DE MASA

5%



1/2 kg. y 1kg.



Ácido Tartánico E334

ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE Y ACIDULANTE

Acidificante y conservante para mermeladas, helados, gelatinas, zumos, conservas, bebidas. Efervescente para el agua carbonatada. Emulsionante y conservante en la industria panificadora y para la elaboración de caramelos y golosinas.

DOSIFICACIÓN

),05 - 2%



1/2 kg. y 1kg.



Cremor *Tártaro E336*i

ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE Y ACIDULANTE

Evita la cristalización de la sacarosa. Actúa como agente estabilizante y gasificante aumentando el volumen de las masas.

DOSIFICACIÓN

1 g/kg azúcar



1/2 kg. y 1kg.





**** Vainillina Pura 100%

VAINILLINA CRISTAL

Sustancia aromática natural, para su utilización en caramelos, galletas, chocolates, productos de pastelería, bollería, repostería, confitería, helados y en todos aquellos alimentos en los que la reglamentación Técnico-Sanitaria lo autorice.

DOSIFICACIÓN MÁXIMA

B.P.F. según masa



1/2 kg. y 1kg.



Goma Arábiga Kordofan

ESPESANTE Y GELIFICANTE

Espesante, estabilizante y emulsionante de origen vegetal.

DOSIFICACIÓN POR (KG) DE MASA

20 - 30 g



1/2 kg. y 1kg.



Goma Garrofín ESPESANTE Y GELIFICANTE

Espesante, estabilizante de origen vegetal.

DOSIFICACIÓN POR (KG) DE MASA



1/2 kg. y 1kg.



Ácido Cítrico E330

ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE Y ACIDULANTE

Se utiliza como conservante, antioxidante, acidulante, saborizante y como corrector de la acidez.

DOSIFICACIÓN

0.3 - 4%



1/2 kg y 1 kg



Citrato Sódico E331

ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE Y ACIDULANTE

Se utiliza como antioxidante. Reduce la acidez de los alimentos

DOSIFICACIÓN

0.2 - 0.6%



1/2 kg y 1 kg



Colorantes 💆



Aditivo alimentario que proporciona color a los alimentos.

- · Amarillo Huevo
- · Amarillo Limón
- · Azul
- · Caramelina A/CMDG
- · Naranja
- · Negro
- · Pardo Café
- · Pardo Chocolate
- · Pardo Chocolate C
- · Rojo Burdeos
- · Rojo Fresa
- · Rojo Punzó Brillante
- · Verde Menta





Levadura Química en Polvo de Repostería

Especialmente indicada para masas horneables, tipo bizcochos y magdalenas.

Para adicionar a las masas de bollería y pastelería para aumentar su volumen, su esponjosidad y conseguir una mayor uniformidad de la masa.

Producto completamente neutro, sin olor ni sabor.

DOSIFICACIÓN

Adicionar 15 gramos por cada 500 gramos de harina utilizados en la formulación. Es conveniente tamizarlo con la harina para que la unión sea más homogénea.

FORMATO



400 gr. y 900 gr.







Sustancia aromática para dar sabor y color.



1 kg

· Albaricoque
· Anís
· Anís super
· Avellana
· Bizcocho
· Cacao
· Café

· Café Moka

· Canela · Cereza · Ciruela

· Coco · Chocolate Vainilla

· Frambuesa

· Fresa

· Huevo

· Kiwi

· Chocolate con

LecheLimón SupremoLimón

· Mandarina · Mantequilla

· Kola

· Manzana

· Marrasquino

· Melocotón

· Menta

· Naranja · Nata

· Nuez

· Pera · Piña

· Pistacho

· Plátano

· Tutti Frutti

· Vainilla







Esencias Líquidas

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)



1 kg

- · Albaricoque 2180
- · Albaricoque
- · Ananás
- · Aroma de Anís S.1001 Pastelería
- · Avellana
- · Azahar
- · Bergamota 2750
- · Bergamota Extra
- · Bergamota Italiana
- · Bizcocho Súper
- · Cacao 2625
- · Cacao
- · Café 100%
- · Café Concentrado
- · Café con Leche 100%
- · Café con Leche Concentrado

- · Café Moka 100%
- · Canela
- · Canela B470
- · Canela Ceylán
- · Canela Ceylán Suprema
- · Cereza
- · Chocolate
- · Chocolate con Leche
- · Chocolate con Vainilla
- · Ciruela
- · Clavos Madagascar Rect.
- · Clavos Zanzíbar Rect.
- · Coco
- · Coco 2520
- · Comino
- · Coriandro (Cilantro)
- · Flan de Huevo
- · Frambuesa
- · Fresa
- · Fresa 2622A
- · Fruta Dorada
- · Fruta Tropical
- · Ginebra
- · Granadina
- · Grosella
- $\cdot \, \mathsf{Huevo}$
- · Kiwi
- · Kola
- ·Leche
- · Leche Super
- · Limón B271
- · Limón Esponja Supremo
- · Limón Expresión
- · Limón L
- · Limón Prensado
- · Limón Selecto
- · Limón Súper
- · Mandarina Esponja Suprema
- · Mandarina Esponja

- · Mandarina Selecta
- · Manteca de Cerdo
- · Mantequilla
- · Mantequilla Suprema
- · Manzana
- · Marrasquino
- · Melocotón
- · Membrillo
- · Menta Mitcham Trirrec
- · Menta Mitcham
- · Menta Suprema Concentrada
- · Naranja Dulce Presión
- · Naranja Esponja Flor
- · Naranja Esponja Suprema
- · Nata 2623
- · Nata con Tofee
- · Nata con Vainilla
- · Nata Super
- · Nerolí
- · Nuez
- · Nuez 2621
- · Nuez Moscada
- · Pera
- · Pera 2624
- · Pimienta Ceylán
- · Pimienta Jamaica
- · Piña
- · Piña Tropical
- · Pistacho
- · Plátano 4002
- · Plátano 5005
- · Refrescante Balsámica
- · Rosa
- $\cdot \, \mathsf{Toffe}$
- · Tutti Frutti
- · Vainilla 100%
- · Vainilla con Leche
- · Violeta



YEMAVAL

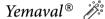
Producto de Pasteleía

Es una yema confitada lista para el recubrimiento o relleno de cualquier tipo de producto de pastelería, confitería y repostería.

WIFREDO RIZO GOURMET PASTRY









ENVASADO / ENVÍO



7 kg 96



- Está envasada al vacío, termosellada y con atmósfera protectora. 10
- 2° Admite una congelación prolongada.
- 3° Permite extenderse en finas capas, debido a su especial textura.
- Idóneo para la decoración de cualquier tipo de producto de **4**º pastelería, confitería y repostería.



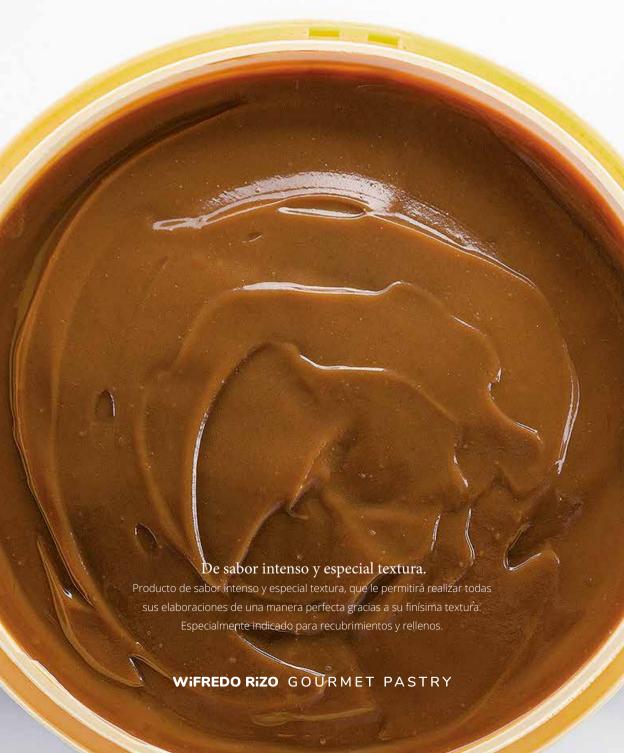
MODALIDADES:



Yema confitada blanda/congelación. Yema dura.



DULCE DE LECHE







Dulce de Leche (1)





ENVASADO / ENVÍO







CARACTERÍSTICAS

- Está envasado al vacío, termosellado y con atmósfera protectora. 10
- 20 Admite una congelación prolongada.
- 3° Permite extenderse en finas capas, debido a su especial textura.
- Idóneo para la decoración de cualquier tipo de producto de 4° pastelería, confitería y repostería.



MODALIDADES:

 $\mbox{REPOSTERO} \cdot \mbox{De sabor intenso y color caramelo oscuro}.$ HELADERO · Un sabor delicioso y de color caramelo claro.





FIGURAS DECORACIÓN

De azúcar y gelatina. 100% artesanales.



Ázucar Surtido (18)



SABOR Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATOS







4-5 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8



Gominolas Surtidas (**)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

.1.1.1.1.





4 cm/aprox. 70 y 37 6 y 8



Pitufos (**)



SABOR Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

........





4-5 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8









Payasos Gominola (**)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

......





5-6 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8















Margaritas (**)



Dulce **FABRICACIÓN**

Azúcar

FORMATOS

........





Ø 4 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8





Margaritas Gominola (**)





Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS





Ø 4 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8





64

Gallinas con Nido (18)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATOS

.1.1.1.1.





3 cm/aprox. 72 y 36 6 y 8















SABOR Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATOS

.......



















Flores Mini (1)

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATOS

بنينينيا



3 cm/aprox. 450 y 225 6 y 8









Rosas con Hojas (3)



SABOR Dulce

Azúcar

FABRICACIÓN

FORMATOS

.1.1.1.1.





4,5 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8



65

Rosas pequeñas con Hojas (**)



Dulce

FABRICACIÓN

FORMATOS





3,5 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8











Setas Surtidas (18)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATOS

بليليليل





108 y 54 6 y 8 3 cm/aprox.







Navidad Surtidas - 3d (1)



SABOR Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar y Gelatina

FORMATO SUPERMERCADO





3,2 cm/aprox. 12 12



Papá Noel 🚯



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

..........





3,2 cm/aprox.

70 y 35

6 y 8 **SUPERMERCADO** ► 12 12









Papá Noel - 3d 🚯



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

.1.1.1.1.



5-6 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8



Navidad Surtidas - 2d (*)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Azúcar

FORMATO SUPERMERCADO



3,2 cm/aprox.







Nazarenos (1)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar

FORMATOS











Tenemos la posibilidad de crear las figuras con los colores de tu cofradía

Nazarenos Gominola (**)



SABOR

Dulce

FABRICACIÓN Azúcar y Gelatina

FORMATOS

.1.1.1.1.





4 cm/aprox. 70 y 35 6 y 8













FORMATO SUPERMERCADO

Pequeño formato.

Si tienes una pequeña tienda de alimentación o supermercado, estás preparando un pequeño evento o, simplemente, no necesitas muchas unidades, esta gama es para ti.

Tartaletas - 45

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS

بلبلبلبا		
Ø45 mm	12	12
Ø45 mm	12	24
Ø45 mm	24	12
Ø45 mm	24	26



Tartaletas - 45 Borde Liso

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS

шшшш		
Ø45 mm	12	12
Ø45 mm	12	24
Ø45 mm	24	12
Ø45 mm	24	26



Tartaletas - 38

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS











Tartaletas Flor

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN Margarina o Mantequilla

FORMATOS





Ø55 mm 12 12 Ø55 mm 12 24



Tartaletas Triángulo

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS





40x40x40 mm 12 40x40x40 mm

12 24



Tartaletas Cuadradas

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS

.......





40x40 mm 12 40x40 mm 24











VAINILLINA PURA 100%





Sorbato Potásico Granular E202

APLICACIÓN Conservante

DOSIFICACIÓN 0,2-5 gr. por kilo de masa

Vainillina Pura Cristal 100%

APLICACIÓN Aromatizante puro

DOSIFICACIÓN

Goma Arábiga Kordofan E414

APLICACIÓN Espesante, estabilizante y emulsionante

DOSIFICACIÓN 20-30 gr. x kilo de masa

Goma Garrofín E410

APLICACIÓN Espesante y estabilizante

DOSIFICACIÓN 4 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr.

FORMATO









FORMATO





100 gr. 18 botes

18 botes

FORMATO

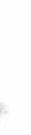


100 gr. 18 botes

74







CREMOR TARTARO ***

Gelatina Powder 220 Bloom

APLICACIÓN Espesante, estabilizante y emulsionante

DOSIFICACIÓN 5 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

Ácido Tartárico E334

APLICACIÓN Conservante

DOSIFICACIÓN 0,5% - 2% de la masa total

FORMATO





100 gr. 18 botes

Cremor Tártaro E336i

APLICACIÓN Estabilizante, gasificante y evita cristalización

DOSIFICACIÓN 1 gr. x kilo de azúcar

FORMATO









Ácido Cítrico E330

APLICACIÓN

Conservante, antioxidante, saborizante y corrector acidez

DOSIFICACIÓN

0,3% - 4% de la masa total

FORMATO





100 gr. 18 botes



Citrato **Sódico E331**

APLICACIÓN

Antioxidante

DOSIFICACIÓN

0,2% - 0,6% de la masa total

FORMATO





100 gr. 18 botes



Bicarbonato Sódico E500ii

APLICACIÓN

Antiaglomerante, impulsor y regulador de acidez

DOSIFICACIÓN

FORMATO





150 gr. 18 botes

75



Levadura **Química**

APLICACIÓN Impulsor

DOSIFICACIÓN 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes



Clara Deshidratada Cristalizada Pura 100%

APLICACIÓN

Formación merengues, batidos y consumo en deportistas

DOSIFICACIÓN

BPF

FORMATO





120 gr. 18 botes



Clara Deshidratada en Polvo Pura 100%

APLICACIÓN

Formación merengues, batidos y consumo en deportistas

DOSIFICACIÓN BPF

FORMATO









AMARILLO LIMÓN SANGERINO



Amarillo Huevo

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr.

18 botes

Amarillo Limón

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

東東

Azul

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

76







**

Caramelina a/cmdg

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

Naranja

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

Negro

APLICACIÓN

Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN

Según tablas etiquetaje

FORMATO













Pardo Café

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

Pardo Chocolate C

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes



Rojo Burdeos

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes







Rojo Fresa

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

Rojo Punzó Brillante

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr. 18 botes

黄黄

Verde Menta

APLICACIÓN Colorante en polvo para dar color a las masas

DOSIFICACIÓN Según tablas etiquetaje

FORMATO





50 gr.

. 18 botes





ANÍS Aroma en Pasta Estracio Astronático Hall del Bedor Coccie





Albaricoque

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN 5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

***** Anís

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Avellana

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

78









Bizcocho

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Cacao

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Café Moka

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO









CEREZA Aroma en Pasta Lineca Arimantica Hill Safriador i Tolica





Canela

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

⋆⋆ Cereza

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

$\bigstar \bigstar$

Ciruela

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





150 gr. 18 botes









Coco

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Chocolate

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





120 gr. 18 botes

**

Frambuesa

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes











Fresa

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

★★ Kiwi

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

Kola

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

80







Limón

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Mandarina

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Mantequilla

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO









. .

Manzana

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN 5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes



Melocotón

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN 5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes



★★ Menta

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





150 gr. 18 botes

81



**

Nata

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

NATA Aroma en Pasta 15 vac a Arceditaca van 194 instan conces

**

PERA

Aroma en Pasta

Pera

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

APLICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



FORMATO

Naranja

APLICACIÓN

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa



Dar sabor y color a las masas







120 gr. 18 botes

FORMATO















Piña

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Pistacho

APLICACIÓN Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

**

Plátano

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes

82







Tutti Frutti

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO





100 gr. 18 botes



Vainilla

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO









Anís Pastelería

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,75-1,5 gr. por kilo de masa

FORMATO





12 botes



Azahar

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,6-1,2 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Nata

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

83



Nata con Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Nata con Toffee

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Toffee

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO









Canela Ceylan

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Canela Ceylan Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Mantequilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

84



Mantequilla Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Mandarina Selecta

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa.

FORMATO





12 botes



Mandarina Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa.

FORMATO









Limón Selecto

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Limón Supremo

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Naranja Dulce

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Naranja Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Nata con Toffee

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Ananás

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS



Cereza

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Ciruela

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml 12 botes



Coco

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

86



Frambuesa

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Fresa

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Kiwi

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO









Manzana

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Melocotón

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Pera

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Plátano

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Avellana

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Bizcocho

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes





Cacao

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO





12 botes



Café

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Café con Leche

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,6-1,2 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

88



Café Moka

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Chocolate

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO





12 botes



Chocolate con Leche

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO











Chocolate con Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO





12 botes

Kola

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

Leche

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

VAINILLA

PISTACHO



Nuez Moscada

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,3-0,6 gr. por kilo de masa

FORMATO





12 botes 50 ml

Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes



Pistacho

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml

12 botes



ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS





Nuez

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



90



50 ml 12 botes

Albaricoque

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO





50 ml 12 botes

****\\\\



FÁBRICA_OFICINA CENTRAL 0034 965 62 13 98 / 99 Avda. de Alicante 144 03670 Monforte del Cid Alicante (Spain)

dwrsl.com

