



## INDICE

<b>KAIKU</b>	Página 2
<b>SKY</b>	Página 3
<b>UNIFINE</b>	Páginas 4 a 11
<b>CAP' FRUIT</b>	Páginas 12
<b>VANDEMOORTELE</b>	Páginas 13 a 14
<b>CHOCOVIC</b>	Páginas 15 a 16
<b>LA MORELLA NUTS</b>	Páginas 17 a 18
<b>INNOVACIONES AROMATICAS IGH</b>	Páginas 19
<b>BARQUILLOS SAN</b>	Páginas 20





PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

### **NATA**

NATA KAIKU	L-25
NATA KAIKU	B2*6
NATA 35% KAIKU	B2*6
NATA UHT	B1*12
NATA BOLSON	B-20

### **LECHE**

LECHE EN POLVO 26%	S-25
LECHE EN POLVO 1% SPRAY	S-25
LECHE FRESCA	Bol-20

### **PASTEURIZADOS OREKA**

HUEVO ENTERO LIQ.	Box 10L.
HUEVO ENTERO LIQ.	B1*12

YEMA DE HUEVO	Box 10L.
YEMA DE HUEVO	B1*10

CLARA DE HUEVO	B1*10
----------------	-------





PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

### Mix

KEN CLASSICA	B2*6	Preparado para montar solo
MIX HELADO	B2*6	Preparado para base de helados
KEN BASE	B2*6	Preparado para montar nata
KEN LACTEA	B2*6	Preparado de nata estabilizada
KEN TOPPING PLUS UHT	C1*12	Mix azucarado de larga duración



### Nata

KEN NATA 35%	B2*6	Nata pura de nata con un 35% de materia grasa
KEN NATA 38%	B2*6	Nata pura de nata con un 38% de materia grasa
KEN NATA 35%	Box-10	Nata pura de nata con un 35% de materia grasa
KEN NATA 38%	Box-10	Nata pura de nata con un 38% de materia grasa
KEN NATA CULINARIA	B2*6	Nata especial para cocina
KEN NATA AZUCARADA	B1,5*8	Nata 35% materia grasa azucarada



### Postres

KEN TRUFA	B2,3*6	Elaborado a base de cobertura de chocolate, nata, azucar
KEN TOCINO DE CIELO	B2,4*6	Preparado liquido a base de azucar, yema, huevos
KEN TARTA DE QUESO	B2,1*6	Prep : queso fresco, huevo, leche, yogourt y azucar
KEN FLAN DE HUEVO	B2*6	Prep : huevo, yema, leche y azucar
KEN NATILLAS	B2*6	Elaboradas a base de huevos, leche y azucar

### Decoraciones de Fruta

DECOKEN FRAMBUESA	B6*2	Rellenos y decoración
DECOKEN ARANDANOS	B6*2	Rellenos y decoración

### Mangas

Manga Nata	M6*1	Nata montada en manga
Manga Trufa	M4*1	Trufa montada en manga





# MIXES



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## MIXES BOLLERIA, PASTELERIA e IMPULSORES

<b>Berlinas</b>		
GB BERLINA PLUS	S-25	Mix para la elaboración de berlinas y similares
BERLINA FLUID	CU-10	
BERLINA TOTAL	S-25	
YASTA NUT	S-25	

<b>Brioques y croissants</b>		
SUMIX BRIOCHE	S-25	Mix para elaboración brioche
FACYL BRIOX	S-25	
GB CROISSANT	S-25	Mix para elaboración croissant y bollería danesa

<b>Bizcochos</b>		
BISCUIT EXPRESS	S-25	Mix para bizcocho con menos tiempo de batido
EXPRESS CALADOS	S-25	Mix para bizcocho calados con menos tiempo batido
FACYL BISCUIT	S-20	Para bizcochos de gran calidad
FACYL BISCUIT PLANCHA	S-25	Especial para planchas
FACYL BIZCOCHO	S-25	Ideal para bizcochos y planchas
SUCREA BISCUIT	S-25	Mix para bizcocho
MIX BIZCOCHO EXTRA	S-15	Mix para la elaboración de bizcochos
TOTALCAO BISCUIT	S-15	Bizcocho de chocolate con huevo incorporado

<b>Mixes de Pastelería</b>		
FLORENTINA MIX	C-4	Preparado completo para preparar crocanti
MIX PASTA SABLE	S-15	Preparado para pasta brisa
KNUSPER-BIENE	C-10	Preparado completo para preparar crocanti
RUHRKUCHEN (premisa)	S-15	Bizcocho para cakes
QUARK STABIL	C-5	Preparado para tartas de queso horneadas
PARMAFILL	C-5	
KASEKUCHEN MIX	S-15	
SILVIA MERENGUE	C-5	Preparado para elaborar merengue en frio
SUMIX SOFT	S-15	Preparado para multiples batidos con huevo
MUFFIN MIX	S-15	Preparado para multiples batidos
MUFFINO	S-15	Preparado para la elaboración de cakes y muffins.







# IMPULSORES AROMAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## **Impulsores**

ENERIMS1	S-5	Impulsor gasificante
MOSAIR	S-15	
TANGO	CU-8	Entrnecedor / impulsor para masasde batido
FERPO B	B-5	Impulsor gasificante. Dosis 20-30gr/kg. Harina
BOESON	S-25	Impulsor gasificante. Dosis 20-30gr/kg. Harina



## **Otros Mixes Bollería**

SUMIX MADALENA	S-10	Mix para madalenas
FACYL PETISU	S-15	Preparado para petisu / lionesa
DELIPETISU	S-10	Preparado completo para petisu / lionesa

## **AROMAS en Polvo**

CITRO NOVA	B-1,5 X 4	
SAUERMEK YOGURT	C-5	

## **AROMAS en Emulsión o Líquidos**

PALERMO LIMON	C1*4	
MAURITIUS VAINILLA	C1*4	
FAVORIT MANTEQUILLA	C1*4	
FAVORIT NARANJA	C1*4	
AROMA MANTEQUILLA	B-10	
AROMA DE ANIS	C1*4	
AROMA LIMÓN	C1*4	
AROMA VAINILLA	C1*4	
AROMA FRESA	C1*4	
AROMA CAFÉ	C1*4	
AROMA CHOCOLATE	C1*4	



## **AROMAS en Pasta**

COMPOUND NARANJA	C1*4	
COMPOUND LIMON	C1*4	
COMPOUND FRESA	C1*4	
COMPOUND CHOCOLATE	CU-2,5	
COMPOUND MOKA	C1*4	
COMPOUND TIRAMISU	C1*4	
TOP CLASS frutas del bosque	CU-5	
TOP CLASS crema de whisky	C-3,5*2	





# COBERTURAS CREMAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## CHOCOLATES

<b>Coberturas Puras</b>		
SAN FELIPE COB. NEGRA	C5*4	
SAN FELIPE NOIR P7009	C5*4	
MARACAIBO COB. LECHE	C5*4	
CABO BLANCO COB. BLANCA	C5*4	

<b>Coberturas Sucedánea</b>		
CUBIERTA JAWELLA	C-10	



## CREMAS PASTELERAS

<b>Cremas en frío</b>		
GB PALADAR	S-15	Gran estabilidad en la congelación
SUCREM MISS	S-15	Muy estable a la cocción
SUCREM CLASSIC	S-15	Ligero sabor lácteo
SUCREM PLUS	S-15	Ideal para horno y congelación
DELICIA ARTISAN	S-15	Con leche en su composición
ELITCREM	S-15	Crema en frío con leche entera
CREMA TOP	S-15	Con leche en su composición
CREMA INSTANT PLUS	S-10	Con leche en su composición

<b>Cremas en caliente</b>		
DOSMIL -C	S-20	Preparado crema en caliente. Dosis:150-180g / l. Agua
CREMA RUBINA NEUTRA	S-15	Crema entera
SUCREM CAL	S-20	Preparado crema en caliente. Dosis: 80-130g / l. Agua
CARLA	S-15	Para elaborar con leche
MULTICREMA	S-20	Crema artesana. Dosis: 90-120grs.

<b>LPU</b>		
LPU HORNIMUS	CU-20	Crema pasteurizada para horno
LPU PLATINIUM	CU-20	Crema pasteurizada para relleno
LPU HORNIMUS TOP	CU-20	





# AZUCARES



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## AZUCARES

<b>Antihumedad</b>		
WHITE MANTLE ESPOLVOR.	S-25	Azúcar antihumedad de gran calidad
WHITE MANTLE ESPOLVOR.	S-10	
SUGARBLANC	S-25	Azúcar antihumedad en polvo
DECO POWDER	S-15	Azúcar de alta calidad

<b>En polvo</b>		
WHITE MANTLE GLASEAR	S-25	Azúcar para glasear
WHITE MANTLE GLASEAR	S-10	
AZUCAR MOLIDO ANTIAPEL.	S-15	

<b>Azúcar Oro Líquido</b>		
AZUCAR ORO	C5*4	Azúcar invertido líquido
AZUCAR ORO	JE-25	
AZUCAR ORO CTN	CP	

<b>Fondant</b>		
FONDANT	C7*4	Fondant extra blanco
FONDANT	C-15	
FONDANT	CU-15	
FONDRO	C-10	Fondant en polvo

<b>de Decoración</b>		
DECO NIBS LIMON	C-5	Puntas de azúcar coloreadas y aromatizadas
DECO NIBS Frutas bosque	C-5	
AZÚCAR NIBS	S-10	Puntas de azúcar blanco para decorar





# GELATINAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## BRILLOS / GELATINAS

<i>Gelatinas para aplicar en frío</i>		
DECORGEL CHOCOLATE	L-3,15*6	De aplicación directa
DECORGEL BLANCO	L-3,15*6	
DECORGEL NEUTRA	Cu-7	
DECORGEL CLASSIC	Cu-7	



<i>Gelatinas para aplicar en caliente</i>		
BELNAP NEUTRA	CU-13	Gran absorción de agua y estabilidad
BELNAP ALBARICOQUE	CU-13	
SOFT GEL NEUTRO	CU-14	
SOFT GEL AMBAR	CU-7	
INSTANT JELLY	C1*4	Brillo en polvo
FRUGEL	CU-25	Brillo muy consistente
SUGARGEL	CU-25	Admite un 20% agua
MOSAGEL	CU-14	Brillo de gran calidad
TOP GEL	CU-16	Gelatina Extra Sabor Neutro
EFFEKT	C1*6	Gelificante en polvo
LEZYROL	C-25	Para sustituir el huevo en el pintado de bollería



<i>Gelatinas para aplicar con spray</i>		
GELOMAT NEUTRA	CU-13	Gelatina líquida para pistola
GELATINA SPRAY	CU-12,5	







# FONDS MOUSSES



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## FONDS

<b>Semifríos</b>		
FOND NEUTRO	C-5	Preparados para elaborar semifríos
FOND SLOW NEUTRO	S-15	
FOND DUO	C-5	
FOND FRUTAS BOSQUE	C-5	
FOND FRESA	C-5	
FOND LIMON	C-5	
FOND CHOCOLATE	C-5	
FOND FRAMBUESA	C-5	
FOND QUARK	C-5	
FOND AVELLANA	C-3	
FOND NARANJA SANGUINA	C-5	
FOND YOGHURT	C-5	
FOND MELOCOT-MARACUYA	C-5	
FOND DARK CHOCOLATE	C-5	
FOND CHOCOLATE BLANCO	C-5	
FOND CREMA CATALANA	C-5	
FOND TIRAMISU	C-5	
FOND CAPUCCINO	C-5	
FOND TURRON	C-5	
FOND TYP MILK-CHOCOL	C-5	
FOND ZITRONE	S-20	
FOND NEUTRO	S-20	



## MOUSSES

MOUSSE CHOCOLATE	C-5	Preparados lacteos para elaboración postres fríos
MOUSSE FRUTAS BOSQUE	C-5	
MOUSSE LIMON	C-5	
MOUSSE NEUTRO	C-5	
MOUSSE PLATANO	C-5	
DESERT TIRAMISU	C-5	





# PREPARADOS FRUTA



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## PREPARADOS DE FRUTA

<b>Delifruit</b>		
DELIFRUIT CEREZA NEGRA	L-2,7*6	Preparados de frutas (70% fruta entera con trozos)
DELIFRUIT ALBARICOQUE	L-2,7*6	
DELIFRUIT MANZANA	L-2,7*6	
DELIFRUIT LIMON	L-2,7*6	
DELIFRUIT FRESA	L-2,7*6	
DELIFRUIT PIÑA	L-2,7*6	
DELIFRUIT FRAMBUESA	L-2,7*6	
DELIFRUIT ARANDANOS	L-2,7*6	
TRADITION MANZANA	CU-11	
BAKE FRUIT MANZANA	L-2,4*6	



<b>Fruitstar</b>		
FRUISTAR LIMON	CU-6,5	Cremas de frutas (20% fruta tamizada)
FRUISTAR NARANJA	CU-6,5	
FRUISTAR KIWI	CU-6,5	
FRUISTAR FRAMBUESA	CU-6,5	
FRUISTAR FRESA	CU-6,5	



## OTROS PASTELERIA

<b>Rellenos salados y dulces</b>		
SNACKFILL NEUTRO	S-20	Relleno para elaboraciones saladas
CHOCOFULL	S-15	Relleno de chocolate
BECHAMEL	C-5	Relleno salado
TOMATO FOND	C-5	Estabilizante salado

<b>Emulsionantes</b>		
SUPERMUL	CU-10	Emulsionante en pasta
MULGEN	CU-20	
MULGEN	CU-10	

<b>Lácteos</b>		
SUMIL 1%	S-20	Sustituto de leche al 1% mat. Grasa
SUMIL 26%	S-15	Sustituto de leche al 26% mat. Grasa
SUGLAC	S-25	Lactosuero con mantequilla. Dosis: 10-20 gr / K





# VARIOS PASTELERIA



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## OTROS PASTELERIA

<b>Productos para heladería</b>		
TOPPING FRUTAS BOSQUE	B-1*6	Salsas para decoración todo tipo helados
TOPPING CHOCOLATE	B-1*6	
TOPPING FRESA	B-1*6	
TOPPING CARAMELO QUEM.	B-1*6	
CORTINA	CU-5	Emulgente para heladería

<b>Varíos Pastelería</b>		
MAZAPAN	C2,5*6	Mazapán al 50%
DISO - 2	G-5	Conservante para pastelería
FECULA DE MAIZ	S-25	Para utilización en pastelería
YEMA PAST. BLANCA	CU-7	Listo para usar
TRUFISSIMA	L-5	Preparado para trufa rápida. Dosis: 200gr / l. Nata
NOBOSTAN	L-3	Estabilizador de nata. Dosis: 10-20g. L/ Nata
PIU	S-5	Estabilizante para natas
QUELLI	C-5	Almidón modificado secante
RISTAR	L-2,6*6	Arroz con leche listo para consumir



## DIALINE ( productos sin azúcar )

<b>Cremas Pasteleras</b>		
DIALINE KALTCREME	C-5	

<b>Semifrios</b>		
DIALINE FOND NEUTRO	C-5	
DIALINE FOND QUARK	C-5	
DIALINE FOND FRESA	C-5	
DIALINE FOND LIMON	C-5	
DIALINE FOND CHOCOLATE	C-5	

<b>Gelatinas</b>		
DIALINE INSTANT JELLY	C-5	

<b>Mixes Pastelería</b>		
DIALINE MIX PASTA SABLE	C-5	
DIALINE BISCUIT MIX	C-5	





## PURES DE FRUTAS



PRODUCTO	Env.
----------	------

### ***PURES DE FRUTAS***

<i>PASTEURIZADAS 10% DE AZUCAR</i>	
ALBARICOQUE	B1*6
ARANDANO	B1*6
CEREZA SALVAJE	B1*6
FRAMBUESA	B1*6
FRESA	B1*6
FRUTA DE LA PASION	B1*6
GROSELLA NEGRA	B1*6
KIWI	B1*6
LICHI	B1*6
LIMON	B1*6
MANDARINA	B1*6
MANGO	B1*6
MANZANA VERDE	B1*6
MELOCOTON BLANCO	B1*6
PERA WILLIAM	B1*6
PIÑA	B1*6
PLATANO	B1*6



**Tapa vertedora**

**Conservación preferentemente < 15°**

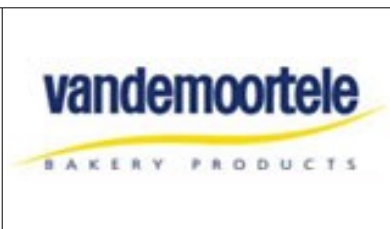
**Este producto no esta congelado**







# GRASAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## *Caribe*

HOJALDRE EXTRA	C-20	Bloque
HOJALDRE INDUSTRIAL	C-20	
HOJALDRE SUR	C-20	
HOJALDRE SUR SOL	C-20	
HOJALDRE	C-20	
CROISSANT	C-20	
CREMAS	C-20	
MITZU	C-22	



## *Grasas especiales*

MESURO SR 35	C-20	Caja
NADIR - 33	C-20	
PALPITIX BI-35	C-20	
PALPITIX BI-38	C-20	

## *Grasas*

FRIBAR SUPER	L-22	Lata
FIBAR EXTRA	C-20	Bloque

## *Aceites*

GOTA DE AMBAR	L-25	Lata
---------------	------	------

## *Mixes*

MANTECREM	B-1*12	Brick
-----------	--------	-------





# MARGARINAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## MARGARINAS

<b>Saint Auvent</b>		
HOJALDRE	C-10	Placas
CROISSANT	C-10	
CREMAS	C-10	Bloque

<b>Ambar Supreme</b>		
CREMAS	C-10	Bloque
HOJALDRE	C-10	
CROISSANT	C-10	
HOJALDRE PLACAS	C-12	Placas
CROISSANT PLACAS	C-12	

<b>Ambar</b>		
HOJALDRE	C-20	Bloque
CROISSANT	C-20	
CREMAS	C-20	

<b>Hojaldambar</b>		
HOJALDAMBAR MARGARINA	C-20	Bloque
HOJALDAMBAR B-59-5	C-20	
HOJALDAMBAR B-90	C-20	
HOJALDAMBAR B-90	C-10	Placas
HOJALDAMBAR EXTRA	C-20	Bloque

<b>Mantecrema</b>		
MANTECREMA	C-20	Bloque
MANTECREMA	Cu-15	Cubo

<b>Caribe Vegetal</b>		
CREMAS	C-20	Bloque
HOJALDRE	C-20	Bloque
CROISSANT	C-20	Bloque
HOJALDRE PLACAS	C-10	Placa
CROISSANT PLACAS	C-10	Placa





# COBERTURAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

## COBERTURAS

<b>Coberturas Puras Blancas</b>		
CHOCOLATE ZULIA	C-10	30 % CACAO

<b>Coberturas Puras Leche</b>		
CHOCOLATE MIRANDA	C-10	36 % CACAO

<b>Coberturas Puras Negras</b>		
CHOCOLATE ARUBA 250	C-10	45 % CACAO
CHOCOLATE ARUBA 900	C-10	45 % CACAO COOKIES
CHOCOLATE BELIZE	C-10	50 % CACAO
CHOCOLATE DOMINICA	C-10	60 % CACAO AMARGO
CHOCOLATE TOLTECA	C-10	70 % CACAO

<b>Coberturas Sucedaneas Blancas</b>		
COBER. BLANCA LAB	C-20	40 - 42 % MATERIA GRASA
COBER. BLANCA LAD	C-20	40 - 42 % MATERIA GRASA DULCE LECHE

<b>Coberturas Sucedaneas Leche</b>		
COB.VEG. LECHE	C-20	35 - 37 % MATERIA GRASA

<b>Coberturas Sucedaneas Negras</b>		
COBERTURA VA 30	C-20	41 - 43 % MATERIA GRASA
COBERTURA VA 20	C-20	40 - 42 % MATERIA GRASA, 20% CACAO
COBERTURA VA 16	C-20	40 - 42 % MATERIA GRASA, 14% CACAO

## COMPLEMENTOS

PETITFOUR LISO NEGRO	C-480 u	CAPSULA LISA BOMBONES Y REPOSTERIA
RIZOS NEGROS	C- 2,5 k	DECORACIÓN
VIRUTAS NEGRAS	C- 2,5 k	DECORACIÓN
RIZOS BLANCOS	C- 2,5 k	DECORACIÓN
VIRUTAS BLANCAS	C- 2,5 k	DECORACIÓN
CACAO EN POLVO R-21	C-20*1	





## CREMAS



PRODUCTO	Env.	DESCRIPCIÓN
----------	------	-------------

### CREMAS

<b>Crema Extender</b>		
RELL. EXTENDER CAOBA	C 3*4	RELLENO EXTENDER 25 % CACAO
RELL. EXTENDER NATERON	B- 25k	RELLENO EXTENDER CON AVELLANA
RELL.EXTENDER NATERON	C 3*4	RELLENO EXTENDER CON AVELLANA



<b>Crema Frost</b>		
RELL. FROST BLANCO	B- 25k	RELLENO HORNO BLANCO
RELL. FROST ST	B- 25k	RELLENO HORNO AVELLANA

<b>Crema Inyectar</b>		
RELL. INYECTAR ST	B- 25k	CREMA INYECTAR CACAO Y AVELLANA

### COMPLEMENTOS

<b>Obrador Puro Negro</b>		
BASTONES 8 CM.	C 2*6	RELLENO DE CROISSANT Y BOLLERIA CHOCO PURO
FIDEO PURO LARGO	C 1*10	DECORACIÓN CHOCOLATE PURO
FIDEO PURO CORTO	C 1*10	DECORACIÓN CHOCOLATE PURO



<b>Obrador Sucedaneo Negro</b>		
FIDEO SUCEDANEO NEGRO	C 1*10	DECORACIÓN CHOCOLATE SUCEDANEO
FIDEO SUCEDANEO BLANCO	C 1*10	DECORACIÓN CHOCOLATE SUCEDANEO
FIDEO SUCEDANEO COLORES	C 1*10	DECORACIÓN CHOCOLATE SUCEDANEO



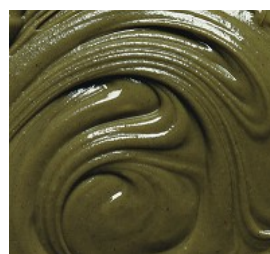




PRODUCTO	Env.
----------	------

### **PASTAS PURAS**

PASTA ALMENDRA CLARA	B-2 C-8
PASTA ALMENDRA CRUDA	B-2 C-8
PASTA ALMENDRA SUPER	B-2 C-8
PASTA AVELLANA REPELADA	B-2 C-8
PASTA AVELLANA STD.	B-2 C-8
PASTA DE CACAHUETE	B-2 C-8
PASTA DE CAFÉ	B-2 C-8
PASTA DE MACADAMIA	B-2 C-8
PASTA DE NUEZ	B-2 C-8
PASTA DE PIÑÓN	B-2 C-8
PASTA DE PISTACHO	B-2 C-8



### **PRALINES**

PRALINÉ ALMENDRA CLARA	B-2 C-8
PRALINÉ ALMENDRA CLARA 70	B-2 C-8
PRALINÉ ALMENDRA CRUDA 70	B-2 C-8
PRALINÉ ALMENDRA SUPER	B-2 C-8
PRALINÉ AVELLANA / ALMENDRA	B-2 C-8
PRALINÉ DE ALMENDRA 70	B-2 C-8
PRALINÉ DE AVELLANA	B-2 C-8
PRALINÉ DE AVELLANA 70	B-2 C-8
PRALINÉ DE CACAHUETE	B-2 C-8
PRALINÉ DE MACADAMIA 70	B-2 C-8
PRALINÉ DE NUEZ	B-2 C-8
PRALINÉ DE PIÑÓN	B-2 C-8
PRALINÉ DE PISTACHO	B-2 C-8



### **CHOCOLATEADOS**

ARROZ CHOCOLATEADO 3 COL BL	B-1 C-4
ARROZ CHOCOLATEADO KID	B-1 C-4

### **CARAMELIZADOS**

ALMENDRA CARAMELIZADA	B-1 C-4
AVELLANA CARAMELIZADA	B-1 C-4





PRODUCTO	Env.
----------	------

### ***CROCANTIS***

CROCANTI AVELLANA STD.	B-2,5 C-5
CROCANTI ALMENDRA STD.	B-2,5 C-5
CROCANTI CACAHUETE STD.	B-2,5 C-5
CROCANTI SOJA	B-2,5 C-5



### ***MAZAPAN***

MAZAPAN	B-2,5 C-7,5
---------	-------------

### ***NOUGATINES***

NOUGATINE ALMENDRA CON CANELA	B-1 C-4
NOUGATINE ALMENDRA CON MIEL	B-1 C-4
NOUGATINE AZUCAR SABOR NARANJA	B-1 C-4
NOUGATINE DE NUEZ	B-1 C-4
NOUGATINE DE PIÑON	B-1 C-4





# AROMAS



<b>AROMAS</b>		
	LIQUIDOS (PASTELERIA / HELADERIA)	
	EN PASTA ( ESPECIAL EN FRIO)	
	EN PASTA ( PASTELERIA/HELADERIA/ GRANIZADOS)	
	SALADOS	
	DULCES EN POLVO	
<b>PASTCREM</b>	Recubrimiento para Tartas	
		Fresa, Kiwi, Limón y Chocolate - Avellana
<b>FARCICREM</b>	Recubrimiento Tartas alto contenido en fruta	
		Albaricoque, Frambuesa, Fresa, Kiwi, Melocotón, Mora y Naranja
<b>GELATINAS</b>		
	NEUTRA	
	MANZANA	
	FRESA	
<b>SIROPES</b>		
<b>AZUCARADOS</b>	ZUMOS / HORCHATA / GRANIZADOS	
<b>AZUCARADOS LIGHT</b>		
<b>EXTRACTOS</b>	GRANIZADOS / BEBIDAS REFRESCANTES	
<b>COLORANTES</b>		
<b>PASTAS ESPECIALES</b>	( HELADERIA / PASTELERIA / RESTAURACION)	



# BARQUILLOS



PRODUCTO	Env.
----------	------

BARQUILLO ARTESANO Nº 45	500
BARQUILLO ARTESANO Nº 50	365
BARQUILLO ARTESANO Nº 55	325
BARQUILLO ARTESANO Nº 60	295
BARQUILLO ARTESANO Nº 70	120



ABANICOS	C-200
CUBANITOS CORTOS	C-200
CUBANITOS BOLSA	B-40*7

CONO CHOCOLATE CROCANTI	C-175
-------------------------	-------



TULIPA	C-154
MINI TULIPA	C-190
MICRO TULIPA	C-350
TULIPA RECTANGULAR	C-144
TULIPA RECTANGULAR PEQ.	C-

TULIPA CUADRADA	Unid.
TULIPA CUADRADA CHOCOLATE	Unid.



TULIPA CHOCOLATE	C-154
MINI TULIPA CHOCOLATE	C-190
MICRO-TULIPA CHOCOLATE	C-350
BARCO CHOCOLATE	C-170
BARCAZA CHOCOLATE	C-192
TULIPA RECTANGULAR CHOCO.	C-144
TULIPA RECTANGULAR PEQ. CHOCO.	C-

## VITRINAS

PEQUEÑA	20 x 20 x 40	Metacrilato
MEDIANA	25 x 25 x 45	Metacrilato
GRANDE	25 x 40 x 37	Metacrilato



## EXPOSITOR

EXPOSITOR	X 3 barquillos
EXPOSITOR	X 4 barquillos