

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



ACIDULANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Sabor Ácido Láctico AS907	Acentúa las notas ácidas y lácteas en las grasas vegetales, baja el pH.
DAIRYCHEM	Ácido Láctico	Acentúa las notas ácidas y lácteas en las grasas vegetales, baja el pH.
	Destilado Starter #104	Sabor natural obtenido a partir de la fermentación de productos lácteos, compuesto por ácidos orgánicos, en su mayoría ácido láctico. Imparte notas redondeadas de mantequilla y baja el pH.

ALGINATOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Binder	Formulaciones con alginato que pueden ser utilizadas para la obtención de grasa estructurada.

ANTIOXIDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Línea StabilRose	Antioxidantes naturales provenientes del romero, decolorados, desodorizados, líquidos, en polvo y estandarizados.
BDF	OHlive Antiox - Hydroxytyrosol	Antioxidante de alta efectividad para grasas altamente insaturadas.
HANDARY	Guardox BL	Antioxidante natural rico en flavonoides, obtenido de la hoja de bambú que previene la oxidación de lípidos.
	Guardox OE	Antioxidante natural extraído del fruto de la aceituna, con alto contenido de polifenoles. Reemplaza los antioxidantes químicos como BHA, TBHQ, previniendo la peroxidación de la fase lipídica.
	Guardox RA1	Ácido rosmarínico oleosoluble. Contiene alta resistencia al calor y altas propiedades antioxidantes. Retrasa la oxidación de lípidos o rancidez en aceites.

CÁRNICOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Jamón de cerdo deshidratado en cubos	Cubos de 6 mm de jamón de cerdo deshidratado, especiales para agregar a diversas aplicaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros.
	Jamón de cerdo deshidratado en polvo	Jamón de cerdo en polvo ideal como saborizante, para distintas preparaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros.
	Pescado en polvo deshidratado en polvo	Pescado el polvo deshidratado, ideal para utilizar como saborizante de distintas preparaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros. Opciones 100% pescado en polvo disponibles.
	Salmón deshidratado en polvo	Salmón en polvo deshidratado, especial para utilizar como sabor en diversas aplicaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros.
	Tiras de tocino ahumado y deshidratado.	Tiras pequeñas de tocino ahumado para agregar a distintas preparaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros.
	Tocino en polvo ahumado deshidratado	Tocino en polvo ideal para añadir sabor a distintas preparaciones como margarinas, unttables, mantequillas, entre otros.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



COLORANTES NATURALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	A-4000 OSS	Color natural oleosoluble naranja (anato).
	Anato A-8000 OSS	Color natural naranja (anato) oleosoluble.
	BC-3000 OSS	Colorante oleosoluble al 30% de β -caroteno idéntico al natural, producido por síntesis. Da tonos amarillo cálido.
	C-3000 OS Paste	Color natural oleosoluble en pasta proveniente de clorofila.
	COD-10	Colorante natural oleosoluble rosado - morado (Carmin).
	ColorFruit® Brown 1300 OS	Color natural oleosoluble basado en Spirulina, paprika y rábano rojo.
	ColorFruit® Green 1300 OS	Color natural oleosoluble, basado en Spirulina y cúrcuma.
	DairyMax™ Yellow 390 OS	Colorante Oleosoluble, 30% de β -caroteno natural, obtenido por fermentación por cepas del hongo Blakeslea trispora.
	FruitMax® Blue 1500 OS	Extracto de Spirulina oleosoluble, brinda tonos azules.
	FruitMax® Brown 1200 OS	Colorante oleosoluble café, proveniente de azúcar caramelizada.
	FruitMax® Pink 1100OS	Concentrado de remolacha roja oleosoluble.
	FruitMax® Red 105 OS	Concentrado de rábano rojo oleosoluble, brinda tonos rosado - morados.
	FruitMax® Yellow 1602 OS	Concentrado de zanahoria naranja oleosoluble, da tonos amarillos brillantes.
	Lutein OSD 350	Colorante natural oleosoluble amarillo cálido (Luteína).
	NBC Yellow C 3000 OS	Colorante oleosoluble al 30% de β -caroteno natural, obtenido por fermentación por cepas del hongo Blakeslea trispora. Tono amarillo cálido.
Vegex NC 15 OS	Color natural oleosoluble (Caroteno Natural).	
Vegex Tumeric OS 10	Colorante natural oleosoluble amarillo brillante, proveniente de la cúrcuma.	

EMULSIFICANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OLEON	Rdiamuls 2345K	Emulsificante: Triesterato de sorbitano, inhibe la cristalización en grasas.
	Rdiamuls CITREM 2931K	Emulsivo especial para margarinas para fritura, estabiliza la emulsión por lo que hace el producto anti-salpicaduras.
	Rdiamuls LACTEM 2950K / 2951K	Esteres de ácido Láctico de Mono y Diglicéridos. Dan estabilización a las emulsiones, una mejor dispersión de grasa y aireación.
	Rdiamuls MG 2612K / 2902K / 2905K / 2908K / 2910K / 2912K / Radiamuls POLY 2251K	Emulsivos especiales para untables con bajo contenido de grasa. Los MG tienen una mayor capacidad de reducción de la tensión superficial. El PGPR proporcionará una estabilización adicional, debido al mayor contenido de agua.
	Rdiamuls MG 2902K / 2905K / 2908K / 2910K / 2912K / 2918K / 2142K / 2643K	Estabilización de Emulsión y cristalización Mejorada.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OLEON	Rdiamuls MG 2908K, 2905K, 2910K, 2918K, 2612K / Radiamuls POLY 2247K, 2248K / Radiamuls LACTEM 2950K, 2951K	Ayudan a dispersar uniformemente la grasa y a una mayor retención de aire dentro de la masa
	Rdiamuls MG 2918K / Radiamuls POLY 2247K, 2248K, 2249K / Radiamuls PG 2202K / Radiamuls LACTEM 2950K, 2951K	Estabilizan la emulsión, mejoran la retención de aire.
	Rdiamuls MG 2918K / Radiamuls POLY 2248K	Estabilizan la emulsión, mejoran la cristalización durante el enfriamiento y almacenamiento.
	Rdiamuls MG 2918K / Radiamuls SORB 2345K / Radiamuls POLY 2215K / 2247K / 2248K / 2249K / 2251K / 2253K	Emulsivos especiales para margarinas con alto contenido de grasa. Brindan estabilidad de la emulsión y una cristalización estable.
	Rdiamuls SORB 2147K / 2346K	PGPR - Polirricinoleato de Poliglicerol, provee estabilización en las emulsiones.
	Rdiamuls SORB 2346K / Radiamuls POLY 2247K, 2248K, 2249K	Polisorbato 60, brinda estabilización en las emulsiones.
	Rdiamuls SORB 2346K / Radiamuls POLY 2247K, 2248K, 2249K	Inhiben la cristalización y la turbidez.
	Rdiamuls SSL 2990K	Estearoil lactilato de sodio, brinda estabilidad en la emulsión.

ENDULZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	91927MX	Mezcla endulzante de Sucralosa y Acesulfame K.
	Dolcia Prima LS	Alulosa líquida. Azúcar no metabolizable, valor energético: 0.4 kcal/g. No incrementa los niveles de glucosa o insulina. Aporta los beneficios de textura y caramelización propios del azúcar.
	Tasteva / Tasteva M	Línea premium de estevias, edulcorantes naturales extraídos de la hoja de la Stevia rebaudiana. Cuenta con glucósido de esteviol Reb M que brinda un perfil más limpio sin sabores amargos residuales.

FIBRAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	41882MX	Mezcla de povidextrosa y fibra soluble de maíz, con bajo aporte de calorías. Reemplaza sólidos en aplicaciones reducidas en azúcar. Mayor nivel de tolerancia diaria que los GOS y la inulina.
	Promitor 70 / 85 / 90	Fibra soluble de maíz. No aporta calorías (0kcal/g), permite reducir azúcar, calorías y aumenta el aporte de fibra del producto. Tiene efecto prebióticos y no afecta el índice glicémico.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



FUNCIONALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	MCT polvo	MCTs en polvo. Fuentes: de coco o de palma. Proporcionan energía rápidamente metabolizable. Transporte aéreo.
BDF	OHlive Antiox - Hydroxytyrosol	Polifenol que solo está presente de forma natural en los olivos. Ofrece múltiples beneficios sobre la salud y es uno de los antioxidantes más poderosos. Su capacidad de absorción de radicales de oxígeno (ORAC) es más alta que la del té verde y la CoQ10. Soluble en agua, vegano, libre de transgénicos, libre de alérgenos y sin números E.
FRIESLAND CAMPINA	Vana Sana ALA 30 ES	Omega-3 en polvo encapsulado, extra estabilizado. Tipo 52E 090. Fuente linaza ALA (C18:3) 255 mg/kg.
	Vana®-Sana EPA/DHA 10/8 ES	EPA/DHA, encapsulados en polvo, extra estabilizado. Tipo 50E 070. DHA (C22:6) 80 mg/kg EPA (C20:5) 100 mg/kg.
	Vana®-Sana EPA/DHA 9/6	Aceite de pescado natural encapsulado con alto contenido de EPA / DHA. Polvo blanquecino. Tipo 53B 012.
	Vana®-Sana MCT IF	Triglicéridos de cadena media encapsulados (MCT). Tipo: 70F 151. Ácido capríco: 34%. Ácido caprílico: 63%.
NUTEK	Beyond Himalayan™ Standard 78300	Sal del Himalaya en presentación de polvo granular de color rosa claro. Aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25,600-29,600 mg/100 g.
	Potassium Chloride 35000	Cloruro de potasio al 98% de concentración. Aroma neutro y sabor salado. Permite la reducción de sodio en diversas aplicaciones.
	SFL 100 MD G3 Standard 15000	Elaborado con sal de potasio y maltodextrina. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo.
	SFL 100 RF G3 Standard 14510	Sal de potasio vehiculizada en harina de arroz. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, no da sabor amargo.
	SFL 100 WF G3 Standard 24510	Elaborado con sal de potasio y harina de trigo. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo.
	SFL Sea Salt 35 Standard 50350	Polvo cristalino blanco que proporciona un 35% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. Aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25800mg/100g.
	SFL Sea Salt 57 Standard 52570	Polvo cristalino blanco que proporciona un 57% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. Aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 17000mg/100g.
	SFL Sea Salt 85 Standard 50850	Polvo cristalino blanco que proporciona un 85% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. Aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 6000mg/100g.
OLEON	Rdiamuls MCT 2107K	Triglicéridos de cadena media líquidos. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 58% y ácido capríco C10 40%.
	Rdiamuls MCT 2109K	Triglicéridos de cadena media líquidos, extraídos de grasa de coco. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 60% y ácido capríco C10 38%.

OLEORRESINAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Capsicum 1M	Aroma típico de los chiles picantes secos y molidos. Soluble en grasas y alcohol. 960000 – 1,040,000 SHU.
	Oleorresina de Apio 10%	Elaborado a partir de la semilla de apio. Aroma típico de apio, ligeramente parecido al limón con un matiz herbal.
	Oleorresina de Pimienta 36/18	Aroma y sabor típico de la pimienta negra. Contenido medio de 36% de piperina y 18% de aceites volátiles.

MÉXICO
Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA
Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA
Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA
Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR
Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ
Tel: (507) 395-4010

HONDURAS
Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA
Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Oleoresina Orégano	Aporta sabor y aroma natural a orégano.
	Oleoresina Romero	Aportar sabor de romero de fuente natural, con notas pungentes aromáticas.
TECNAAL	Oleoresina Ajo	Aporta sabor a ajo de fuente natural, con notas pungentes aromáticas.
	Oleoresina Cebolla	Aportar sabor a cebolla de fuente natural, con notas pungentes aromáticas.

PRESERVANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
HANDARY	NATAP™	Natamicina en polvo, inhibe el crecimiento de levaduras y mohos, generando una ampliación de la vida útil. Adición directa o tratamiento superficial por aspersión o inmersión.
NUTRISHIELD	NS1017S	Mezcla de propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de calcio. Efectivo contra bacterias, hongos y levaduras a un pH de 5.0-6.5.
	NS1047S	Mezcla de propionato de sodio, sorbato de potasio y benzoato de sodio. Efectivo contra bacterias, hongos y levaduras a un pH de 4.5-6.5. Ideal para aderezos.

PROTEÍNA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Nutriwhey 800 I/F	Proteína de suero de leche al 80%. Como se deriva de la producción del caseinato tiene un sabor y aroma limpio y neutro. La versión I es instantánea.
	Nutriwhey Native	Concentrado de proteína de suero nativa, producida por ultrafiltración. Sabor y aroma limpio y neutro.
	Textrion Progel 800	Concentrado de proteína de suero de leche de alta gelificación. Provee una unión de agua excepcional y muy buena textura.

SABORES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DAIRYCHEM	Concentrado Vegano de Sabor Graso #214	Sabor vegano a grasa en polvo, ideal para margarinas y otros productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Destilados starter #301N	Sabor natural de tipo suero de leche. Imparte notas "superiores" de mantequilla.
	Sabor Mantequilla #1402	Sabor natural en polvo a mantequilla. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Mantequilla #1450	Sabor natural a mantequilla en polvo.
	Sabor Mantequilla #1451	Sabor natural a mantequilla en polvo.
	Sabor Mantequilla #2400	Sabor natural a mantequilla. Brinda sabor butírico a margarinas light, aporta ácido.
	Sabor Vegano a Queso #210	Sabor vegano tipo queso líquido oleosoluble, ideal para productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Sabor Vegano Sustituto de grasa de leche RD01935-100	Ideal para sustituir el sabor a grasa láctea, sabor vegano.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES



Proveedor	Nombre del Producto	Características
	Sabor Vegano tipo Leche RD01967-100	Sabor vegano a leche en polvo, ideal para margarinas y otros productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Sabor Vegano tipo Parmesano #3212	Sabor vegano tipo parmesano en polvo, ideal para margarinas y otros productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Sabor Vegano tipo Queso #3210	Sabor vegano tipo queso en polvo, ideal para margarinas y otros productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Sabor Vegano tipo Queso RD01880-100	Sabor vegano tipo queso en polvo, ideal para margarinas y otros productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.

SUERO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Esprion® 300	Alternativa para reemplazar leche descremada en polvo, composición muy similar que permite una fácil sustitución 1:1. Se disuelve bien en un rango de temperatura de 20 a 50 ° C.

VEGETALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Vegetales Crunchies	Vegetales en trozos crujientes ideales para agregar como visuales en diversos productos como margarinas, untables, mantequillas, entre otros.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141