

# PORTAFOLIO PRODUCTOS PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



## ALMIDONES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE&LYLE	CLARIA TOP-GEL® / MIRA-GEL® 463 / MERIGEL® 100, 300, 301 / X-PAND'R® S C, 612	Almidones - Para consistencia y tamaño uniforme de la miga.
	CLARIA TOP-GEL® / MIRA-GEL® 463 / MIRA-THIK® 468, 469 / SOFT-SET®	Almidones - Glaseados (untables y cremosos).
	CLARIA TOP-GEL® / MIRA-GEL® 463 / STA-SLIM® 142 / STA-SLIM® 150 / STA-SLIM® 143STA-SLIM® 151	Almidones - Para reducción de grasa.
	CLARIA® Instant 340, 360 / GEL DURA-JEL® / HI-JEL™ / SMERIGEL® 340, 347, 348 / MERIGEL® 100, 300, 301 / REDISOL® 88, 412 / TENDER-JEL® 434, 67	Almidones - Incrementan viscosidad del batido.
	GEL DURA-JEL® / MERIGEL® 340, 347, 348 / MIRA-THIK® 603, 609 / TENDER-JEL® C, 434 / CLARIA EVERLAST® 565, 575	Almidones - Estabilidad en masas después de congelado.
	LO-T EMP® 452, 453, 588, Maxigel	Almidones - Rellenos, Controla la salpicadura de los rellenos durante el horneo.
	MERIGEL® 340, 347, 348 / MERIGEL® 100, 300, 301 / MIRA-GEL® 463 / REDISOL® 88, 412 / TENDER-JEL® 434, 670 / LO-T EMP® 452, 453 / FRUITFIL®	Almidones - Para retención de humedad, mejor textura.
	NUSTAR® 120 / TAPIOCA No. 1 / CLARIA TOP-GEL® / MERIGEL® 100, 300, 301 / MIRA-GEL® 463 / X-PAND'R® 612	Almidones - Productos Gluten Free.
	X-PAND'R	Almidón modificado para mejorar crujencia y estructura de la masa en productos extruidos.

## ANTIOXIDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Extracto de Romero soluble en agua REWSL6RADCDF	Evita la oxidación de las grasas sin aportar un sabor a romero, ya que es desodorizado.
	Extracto de Romero oleosoluble REWSL8DCDF	Evita la oxidación de las grasas sin aportar un sabor a romero, ya que es desodorizado.
HANDARY	Guardox OE: Olive Pulp Extract	Evita la oxidación y mantiene el sabor original en las preparaciones. Soluble en agua. Etiqueta limpia.
INGREDIENTS SOLUTIONS	Natox	Tocoferoles naturales, ideales para conservar de la oxidación todo tipo de alimentos con contenido graso. Este producto es soluble en aceites vegetales, grasas y etanol.

## COLORANTES HIDROSOLUBLES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FINLAYS	Extracto de Té Negro STD98	Se puede utilizar como colorante natural, para reemplazar caramelo. No aporta sabor a té.
OTERRA	CA-68000-WS-P	Colorante natural caramelo.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	Carbón vegetal CV-100-WDI	Pasta negra viscosa soluble en agua, a base de material vegetal carbonizado. El pigmento se dispersa en ingredientes de grado alimentario. El principio activo del colorante es el carbón vegetal.
	CT-7020-WS-AP	Colorante natural hidrosoluble a base de en clorofila y cúrcuma.
	CV-100-WDI	Colorante natural carbón vegetal.
	CWS-20/K	Colorante natural carmín.
	FruitMax Dark Brown 700 WSP	Colorante café en polvo obtenido del azúcar caramelizado. Ideal para reemplazar color caramelo artificial.
	Fruitmax® Acai 310 WS	Extracto de espirulina, brinda tonos azules dependiendo de la dosis.
	FruitMax® Orange 1600 WS	Extracto de zanahoria hidrosoluble, ideal para dar tonos amarillos. Hidrosoluble.
	T-10-WS-P	Colorante natural cúrcuma.
	Yellow 902	Colorante amarillo encapsulado, elaborado a partir de cúrcuma (3%).
TATE&LYLE	Super Red Cocoa LX-998C001	Cocoa procesada con Alkali.

## COLORANTES OLEOSOLUBLES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	A-4000 OSS	Colorante de anato oleosoluble, da tonalidades naranja.
	Anato A-8000 OSS	Color natural oleosoluble naranja. Compuesto activo: anato.
	Betacaroteno BC-3000 OSS	Colorante oleosoluble amarillo cálido. Dispersión al 30% de $\beta$ -caroteno idéntico al natural producido por síntesis.
	C - 3000 OS Paste	Color natural oleosoluble verde, obtenido de la clorofila.
	COD-10	Colorante oleosoluble rosado-morado, compuesto activo: Carmín.
	ColorFruit® Brown 1300 OS	Color natural obtenido de espirulina, paprika y rábano rojo. Oleosoluble.
	ColorFruit® Green 1300 OS	Color natural oleosoluble verde, obtenido de espirulina y cúrcuma.
	Culina Color Orange 251 OS	Color natural contenido de Paprika, da tonalidades naranja.
	DairyMax™ Yellow 390 OS	Colorante oleosoluble amarillo. Dispersión al 30% de $\beta$ -caroteno natural.
	FruitMax® Blue 1500 OS	Extracto de espirulina oleosoluble, da tonalidades azules dependiendo de la dosis.
	FruitMax® Brown 1200 OS	Colorante oleosoluble café, obtenido del azúcar caramelizado.
	FruitMax® Pink 1100OS	Colorante líquido oleosoluble rosado-morado, elaborado a partir de concentrado de remolacha roja.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	FruitMax® Red 105 OS	Colorante oleosoluble rosado - morado, elaborado a partir del concentrado de rábano rojo.
	FruitMax® Yellow 1602 OS	Colorante líquido oleosoluble amarillo brillante, elaborado del concentrado de zanahoria naranja.
	Lutein OSD 350	Colorante oleosoluble amarillo cálido. Compuesto activo: Luteína.
	NBC Yellow C 3000 OS	Colorante oleosoluble amarillo cálido. Dispersión al 30% de $\beta$ -caroteno natural.
	Vegex NC 15 OS	Color natural oleosoluble amarillo cálido, extraído de caroteno.
	Vegex Tumeric OS 10	Colorante oleosoluble amarillo brillante, extraído de la cúrcuma.

## DECORACIÓN Y RELLENO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Crema para Batir AS580 MX	Mezcla en polvo instantánea con grasa vegetal, para preparar crema batida, ideal para decoración de postres, pastelería, repostería, entre otros. Producto certificable Kosher.
	Crema para Batir Instantánea AS580	Mezcla en polvo instantánea con grasa vegetal, para preparar crema batida, ideal para decoración de postres, pastelería, repostería, entre otros. Producto certificable Kosher.
	Crema para Batir Instantánea AS581	Mezcla en polvo instantánea para preparar crema chantilly. Ideal para decoración de queques y postres almacenados en temperaturas de refrigeración.
	Crema para Batir Instantánea AS584	Mezcla en polvo instantánea con grasa vegetal, para preparar crema batida tipo casera, ideal para decoración de postres, pastelería, repostería, entre otros. Producto certificable Kosher.
DAIRYCHEM	Rellenos base queso dulces	Hecho con queso y/o queso crema. Pasteurizado, fácil de usar. Elimina variaciones de lote a lote. Estable en congelación-descongelación. Disponibles opciones veganas, sin gluten, de humedad reducida y desarrollos personalizados. Combinaciones con queso crema disponibles: Pie de manzana, manzana, arándanos, cerezas, cheesecake de chocolate, chocolate, chocolate con avellanas, manzana canela, cereza negra, pie de limón, mango, tostadas francesas, melocotón y cheesecake de frambuesa.
	Rellenos base queso salados	Hecho con queso y/o queso crema. Pasteurizado, fácil de usar. Elimina variaciones de lote a lote. Estable en congelación-descongelación. Disponibles opciones veganas, sin gluten, de humedad reducida y desarrollos personalizados. Disponibles: Brie, cheddar, queso de cabra, feta, salsa de queso, Mozzarella; combinaciones con brócoli, jalapeño, cerveza, salsa búfalo, pepperoni, miel, tomate, entre otros.
FLAVORCHEM	Meringue Powder 06.700	Mezcla en polvo para realizar merengue para decoración o merengues horneados. Puede reemplazar la clara de huevo en muchas preparaciones.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Vana Monte DP570/580	Base en polvo para Crema Batida. Reduce los tiempos de batido obteniendo niveles de Overrun hasta de 300%. Proporciona cremosidad, firmeza y estabilidad aún en ambientes cálidos.
	Vana Monte DP73	Agente aireante. Permite crear de forma instantánea diversos postres, decoraciones y rellenos que requieran incorporación de aire. Resiste bajos pHs, ideal para mousse de cítricos.
	Vana Monte DP76	Agente aireante. Permite crear de forma instantánea diversos postres, decoraciones y rellenos que requieran incorporación de aire.
	Vana Monte DP96	Agente aireante. Resistente a pH ácidos. Libre de aceite de palma. Aporta excelente sabor y cremosidad.
	Vana Monte DP97	Agente aireante apto para productos veganos o vegetarianos. No contiene grasa hidrogenada ni aceite de palma.
	Vana Monte V98	Base vegana en polvo color blanco, sabor limpio y aporta cremosidad .
TATE&LYLE	Crema Bavaria	Por su propiedades gelatinizante y texturizantes, forma una crema estable con color y sabor y sobre todo tolerancia en temperatura en productos horneados, alargando la vida útil al producto final.
GLANBIA	Glitters	Copos decorativos elaborados a base de goma arábica. Disponible en variedad de colores, formas, y tamaños. Opciones Hidrosolubles y liposolubles, con o sin sabor. 100% comestible, sin aporte de calorías y no contiene alérgenos. Mayor área de cobertura, menor peso por volumen y por ende menor costo en uso que sprinkles tradicionales.

## EMULSIFICANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OLEON	Glicerina 4808	Glicerina a base de aceite de colza y/o girasol, de grado alimentario. Ideal para ayudar a disminuir el Aw de pasteles y otras preparaciones, que requieran una extensión de vida útil.
	RADIAMULS DATEM 2005K	Ácido diacetil tartárico. Mejora la suavidad, textura de la miga, volumen, contribuye a una mejor dispersión del agua y a extender la vida útil de los productos.
	RADIAMULS LACTEM 2950K, 2951K	Esteres de ácido láctico. Mejora la suavidad, volumen y textura de miga.
	RADIAMULS MG 2643K, 2910K	Mono y Diglicéridos. Mejoran la estabilización de los glaseados controlando la cristalización y mejorando el brillo.
	RADIAMULS MG 2903K, 2904K, 2909K, 2910K, 2912K, 2913K	Mono y Diglicéridos. Mejoran la suavidad, textura de la miga, volumen, contribuyen a una mejor dispersión del agua y aire en pasteles, y a extender la vida útil de los productos. En cereales ayuda a reducir la pegajosidad y mejora los procesos reduciendo la energía en el proceso de extracción.
	RADIAMULS PG 2202K	Esteres de Propilenglicol. Emulsificante recomendado para mejorar la suavidad, el volumen y la textura de las miga.
	RADIAMULS POLY 2247K, 2248K	Esteres de poliglicerol. Ayudan a mejorar la suavidad, volumen y textura de la miga.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OLEON	RADIAMULS SL 2990K	Estearoil lactilato de sodio (SSL). Mejora la distribución de la grasa y la manejabilidad de las masas, ayuda a disminuir la viscosidad.
	Radiamuls Sorb 2147K	Polisorbato 60. Mejoran la estabilización de los glaseados controlando la cristalización y mejorando el brillo.
	RADIAMULS SORB 2162K	Monoestearato de Sorbitan. Favorece en la supervivencia de la levadura rehidratada.
	RADIAMULS SORB 2345K / 2346K	Triesterato de Sorbitán.

## ENDULZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Stevia Mix	Mezcla endulzante de Stevia y Maltitol. Reducción del 96% de calorías.
TATE&LYLE	91927MX	Mezcla endulzante de Sucralosa y Acesulfame K.
	Dolcia Prima Allulose 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.
	Krystar 300	Fructosa cristalina. Ayuda a balancear el dulzor en el producto. Bajo índice glicémico.
	Optimizer	Endulzante natural extraído de la hoja de la Stevia rebaudiana. Se encuentra dentro de la gama media y permite hacer reducciones parciales o ayudar a redondear notas.
	PureFruit Select / M40	Endulzante natural no calórico, extraído del fruto del monje, familia del melón, crece solamente en Asia. Sin residuales amargos.
	Splenda Sucralosa	Sucralosa: edulcorante no calórico de gran estabilidad. Permite reducir calorías, brindando un sabor dulce y estable en el tiempo.
	Stevia Mix EB 27009-0000	Mezcla endulzante de Stevia y Maltitol. Reducción del 96% de calorías.
	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.
Zoesse	Endulzante natural extraído de la hoja de la Stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final.	

## FIBRAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
INTERFIBER	Egg Free Fiber	Reemplazador de huevo, provee una mayor eficiencia del producto final, sin cambios significativos en el sabor.
	Fibra de Cocoa CF	Se obtiene de los granos de cacao tostados mediante procesos físicos. Permite un reemplazo parcial de la cocoa en proporción 1:1 dependiendo de la cocoa utilizada. Menor costo en comparación con la cocoa natural.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
INTERFIBER	Fibra de linaza	Sabor y aroma natural, mejor perfil nutricional del producto, mejor textura y retención de agua comparado con un pan sin fibra.
	Fibra de Manzana	Aporta sabor y olor característico de manzana. Aumenta la suavidad y un color más oscuro al producto horneado.
	FM-400LC	Mezcla de fibras naturales especialmente seleccionadas (92.8% concentración). El producto es de calidad superior. La mejor solución para obtener pan con alto contenido de fibra y calorías reducidas. Brinda saciedad y una miga homogénea.
	Pea Fiber PE50i	Fibra no refinada de arveja. Ideal para utilizar en snacks.
	Unicell 200	Fibras insolubles de distintos orígenes. No aportan sabor ni olor. Aumenta la percepción de frescura a lo largo del tiempo. Permite declaraciones de aporte de fibra.
	Unicell 90	Fibras insolubles de distintos orígenes, no aportan sabor ni olor. Aumento de volumen en productos horneados. Permite declaraciones de aporte de fibra. Mejora la cohesividad, elasticidad y la resiliencia.
	Unifit 60 / 90 / 200	Mezclas de fibras solubles e insolubles. Extienden la sensación de fresco en el pan, mejoran la textura, la miga se desprende menos al cortarlo.
TATE&LYLE	41882MX	Mezcla de polidextrosa y fibra soluble de maíz, con bajo aporte de calorías y 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. Bajo aporte de calorías (0-1kcal/g), permite reducir azúcar, reducir calorías y aumenta el aporte de fibra del producto. Tiene efectos prebióticos y no afecta el índice glicémico.
	Sta Lite III	Polidextrosa cristalina. Adecuada para productos "sin azúcar" o "reducidos en calorías" (0.32 cal/g). Aporta funcionalidad y textura reemplazando el azúcar. Permite declaraciones de "alto en fibra".
VITALUS	VITAGOS	Jarabe que contiene 65% Galacto-Oligosacáridos (GOS). Fibra prebiótica que aporta dulzor.

## FRUTAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Frutas deshidratadas Crunchies	Ideales para dar efecto visual a masas, premezclas, entre otros. El producto se mantiene durante el horneado. Disponibles: manzana, banana, melocotón, arándanos, dátiles, higos, limón, naranja, pera, piña, granada, frambuesa, fresa y entre otros.
	Frutas deshidratadas Flakes	Se pueden utilizar para impartir sabor o como decoración, ya que dentro de la masa generalmente se deshacen con el horneado. Disponibles: manzana, melocotón, banana, mora, zarzamora, arándanos, cereza, dátiles, higos, kiwi, limón, mango, naranja, pera, ciruela, frambuesa, fresa y 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Frutas deshidratadas en polvo	Ideales para saborizar y dar color a cualquier tipo de masa. Disponibles: Acai, acerola, arándanos, mora, cereza, Cranberry, dátiles, higos, kiwi, mandarina, mango maracuyá, granada, frambuesa, sandía y entre otros.

## FUNCIONALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Naturlagen P3000	Colágeno hidrolizado en polvo de la piel de pescado salvaje. Es un producto de elevada pureza que ha sido tratado enzimáticamente y secado con spray dried. Ideal para barras y snacks.
FINLAYS	Cafeína	Ideal para productos funcionales, que busquen brindar energía a las personas, mediante el aporte de cafeína natural.
FRIESLAND CAMPINA	Biotis GOS-P	Galactooligosacáridos concentrados en polvo al 66%. Producto versátil, estable al calor y al ácido, con una larga vida útil y fácil incorporación. Tiene un perfil sensorial limpio y es transparente una vez en solución. Sabor neutro a ligeramente dulce. Beneficios específicos para la salud como salud intestinal, salud del sueño, salud inmunológica y salud materna.
	Nutriwhey 800 I/F	Proteína de suero de leche, ideal para aporta un valor más alto de proteína en diversas aplicaciones. La versión I es instantánea.
NUTEK	Beyond Himalayan™ Standard 78300	Sal del Himalaya en presentación de polvo granular de color rosa claro. El producto tiene 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. El producto tiene 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. El producto tiene 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. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 6000mg/100g.
OLEON	Radiamuls MCT 2107K	Triglicéridos de cadena media líquidos. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 58% y ácido caprílico C10 40%.

**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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
SOCIUS	SenseFi	Reemplazador de grasa, imparte una sensación cremosa en boca, proporciona estabilidad y capacidad de esparcimiento. Proporciona estabilidad a la congelación y descongelación, mejora la textura y la absorción de agua. Reduce la retrogradación. Mejora la altura y volumen, da buena textura de la miga y un mejor manejo de la masa.
GLANBIA	Premezcla de vitaminas	Premezcla de vitaminas hechas a la medida según las necesidades específicas del cliente.
	Premezcla de vitaminas para cereal F073072 (WT13565B)	Mezcla de vitaminas: Piridoxina, Vitamina B12, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Tiamina, Vitamina A, Vitamina D3, Ácido Pantoténico, zinc y hierro.

## GRASAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AAK	Ako Top HO1218	Grasa elaborada a partir de aceite de palma y palmiste. Excelente capacidad de retención de aire. Permite larga estabilidad en toppings batidos para decoración.
	Manterina 042d	Grasa mixta de origen vegetal y animal. Permite una estructura y una textura mas uniforme, lubrica el gluten permitiendo un mejor desarrollo y extensibilidad, contribuye a producir masas mas suaves.
	Polawar 45-55	Grasa elaborada a partir de aceite de palma y palmiste. Excelente capacidad de retención de aire. Permite larga estabilidad en el producto terminado. Mejora el batido.
	Santa Lucía 038b	Grasa mixta de origen vegetal y animal. Excelente sabor, contribuye a producir masas mas suaves.
FRIESLAND CAMPINA	Vana Grasa 70M 064	Grasa en polvo vegana, ideal para productos que requieran que su fuente de grasa sea en polvo.
	Vana Grasa 80C 058	Grasa en polvo preemulsionada de palma (80%), ideal para reducir la cantidad adicionada de emulsificantes y para productos que requieran que su fuente de grasa sea en polvo.
	Vana Grasa 80C 064	Grasa en polvo preemulsionada de coco con 80% de grasa. Tiene un buen perfil lácteo y alta solubilidad a temperatura ambiente.

## LEUDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
GLANBIA	Bicarbonato de sodio encapsulado	Diseñado para aplicaciones donde se requiere una estabilidad mejorada, enmascarar sabores no deseados y reactividad reducida. Evita la liberación prematura de CO2 en productos horneados. La reacción ocurre de manera predecible en el momento deseado en el proceso de horneado.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



## MALTA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
LIOTÉCNICA	Extracto de Malta 190 polvo	Provee equilibrio a sus fórmulas a través de la mejora de textura y sabor. En el caso de productos derivados de proteína de soja, el extracto de malta ayuda a cubrir el regusto de la soja. Provee un sabor agradable de malta a su producto. Concentración 60-80% de maltosa.
	Extracto de Malta 340 Líquida	78°-82° Brix. Provee equilibrio a sus fórmulas a través de la mejora de textura y sabor. En el caso de productos derivados de proteína de soja, el extracto de malta ayuda a cubrir el regusto de la soja. Provee un sabor agradable de malta a su producto.
	Extracto de Malta 4100 polvo	Provee equilibrio a sus fórmulas a través de la mejora de textura y sabor. En el caso de productos derivados de proteína de soja, el extracto de malta ayuda a cubrir el regusto de la soja. Provee un sabor agradable de malta a su producto. Concentración 65-84% de maltosa.
	Extracto de Malta 530 polvo	Producto obtenido por medio de la transformación del almidón presente en la materia prima, en azúcar, sometido a concentración, deshidratación al vacío y molidura, de acuerdo a las BPMs. Concentración 65-85% Maltosa.

## MEJORADORES DE MASA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Probind Txo	Actividad de transglutaminasa 125 U/g. Mejora el pan elaborado con harina de trigo baja en proteína así como masas gluten free. Mejora volumen y textura del pan.
FRIESLAND CAMPINA	BV40 / BV60 / BV46	Estabilizantes para masas batidas. Proporcionan una distribución uniforme de aire, mayor volumen y mayor esponjosidad. Igualmente dan uniformidad a la miga y mayor resiliencia. Los productos tienden a desmoronarse menos.
HANDARY	Amilax	Enzima maltogénica: alfa-amilasa. Proporciona suavidad a la miga y una mayor frescura a los productos horneados, por esto es utilizada para estandarizar la actividad de alfa-amilasa en la mayoría de las harinas panaderas.
TATE&LYLE	8005VMX	Sistema estabilizador multipropósito que proporciona una textura y consistencia mejorada de los productos. Ideal para panes congelados.
GLANBIA	Ácido ascórbico encapsulado 50%	Refuerza la masa, actúa como antioxidante, conservante y/o vitamina C en los alimentos en los que se añade.
	Ascorbic Tabs	Ácido ascórbico en tabletas. Refuerza la masa de panes.
	Buncontrol	Emulsivo SSL. Acondicionador de masas, brinda mas volumen y fuerza a los productos horneados.
	Ovenspring	Es una oxido-reductasa que combinada con una transferasa, acelera el proceso de maduración de las harinas. Al ser trabajada junto con ácido ascórbico tiene un importante efecto sinérgico, reforzando la red proteica de la harina incrementando la tenacidad y la fuerza de las masas.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
GLANBIA	Relax-a-do / Cystabs	Clorhidrato de L-cisteína, en polvo y en tabletas. Acondicionador de masa para disminuir el tiempo de mezcla y mejorar la extensibilidad de la masa.
	Stay Soft 1500 F230050	Enzima alfa-amilasa maltogénica, utilizada con el fin de proveer suavidad y fresca en el tiempo a distintos tipos de productos de panadería.

## MIEL

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Miel en polvo	Miel en polvo para saborizar masas, cereales, entre otros. Fácil manejo ya que es un producto en polvo.

## PRESERVANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Nataxul 7703	Preservante líquido a base de natamicina, utilizado para proteger la superficie de productos de panificación luego del horneado.
	Preservpan AS7705	Mezcla de ácido sórbico encapsulado y propionato de calcio, utilizada para proteger contra mohos, y levaduras en productos de panificación leudados.
DAIRYCHEM	Acido Láctico 400	Es muy utilizado como acidulante para la conservación y realce del sabor en varias preparaciones alimenticias.
HANDARY	Natap	Natamicina en polvo, inhibe el crecimiento de hongos y levaduras. Varias concentraciones disponibles. Se utiliza en aspersion de panes recién horneados.
	Nisina	Preservante Natural Nisina. Ideal para extender la vida útil inhibiendo el crecimiento de bacterias Gram + ( lactobacillus y clostridium spp).
	Planteria CF	Preservante natural derivado de cítricos, se utiliza principalmente como antioxidante y antimicrobiano en una variedad de alimentos. Ideal para etiquetado limpio.
	Proteria CP	Preservante natural obtenido del azúcar fermentado. Inhibidor de bacterias (Bacillus spp.) y también mohos en productos de panificación, para obtener una mayor vida útil.
NUTRISHIELD	NS1017S	Propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de sodio. Protege contra mohos levaduras y bacterias en un pH de 5.0 a 6.5.
	NS1020	Propionato de sodio, ideal para inhibir el crecimiento de mohos en productos de panificación.
	NS1040	Propionato de calcio ( 98-100%). Inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, producto desodorizado.
	NS1047S	Propionato de sodio, sorbato de potasio y benzoato de sodio. Protege contra mohos, levaduras y bacterias en un pH de 4.5 a 6.5.

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
GLANBIA	Ácido fumárico encapsulado 85% F080215	Acido fumárico encapsulado en aceite de soya.
	Ácido sórbico encapsulado 50% F270007	Se puede utilizar en combinaciones con levadura por su recubrimiento y poca reactividad. Su actividad preservante comienza luego del horneado.
	Long Life Parve	Fuente de ácidos orgánicos producidos naturalmente, particularmente ácido propiónico, que inhibe el crecimiento de moho en productos horneados.
	Propionato de calcio encapsulado 80%	Propionato de calcio micro encapsulado, permite aumentar el nivel de propionato de calcio sin agregar levadura adicional o mantener los niveles actuales mientras se reduce la levadura. El revestimiento de monoglicéridos libera el propionato de calcio en el horno y también actúa como un descalcificador de migas.

## SABORIZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Parmesano 3318	Sabor natural de parmesano.
	Sabor Ácido AS907	Mezcla de ácido láctico y ácido cítrico. Ideal para saborizar y bajar pH.
DAIRYCHEM	Cream Replace #1616	Sabor natural a crema en polvo, proporciona notas lácteas redondeadas.
	Monterrey Jack #1726	Característico sabor natural de queso Monterrey Jack.
	Muenster #1725	Característico sabor natural de queso Muenster.
	Sabor a queso parmesano #1711	Sabor natural de queso parmesano en forma de polvo seco. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Cheddar #2756AD	Pasta de color marrón con un perfil de sabor a queso cheddar. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Cheddar Blanco Madurado #1707	Sabor natural a queso cheddar en polvo que proporciona las notas "superiores" del cheddar y las notas "básicas" del queso. Una libra de producto sustituye el sabor de 20 libras de queso cheddar.
	Sabor Mantequilla #1345	Mezcla de sabores naturales y artificiales, ideales para resaltar el sabor de mantequilla. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Mantequilla #1402	Sabor natural de la mantequilla en polvo. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Mantequilla #1450	Sabor a mantequilla en polvo. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
	Sabor Mantequilla #2400	Saborizante en polvo con intenso sabor a mantequilla. Facilita el almacenamiento y la estandarización del sabor en los procesos.
Sabor Vegano tipo Leche RD01967-100	Sabor vegano a leche en polvo, ideal para productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.	

### 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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



Proveedor	Nombre del Producto	Características
DAIRYCHEM	Sabores veganos	Sabores veganos ideales para preparaciones que necesiten notas lácteas con ingredientes que no sean de origen animal. Presentaciones líquidas y en polvo.
	Sabores Veganos tipo queso	Sabores veganos tipo queso, ideales para darle sabor a preparaciones que requieran ingredientes que no sean de origen animal. Opciones disponibles: queso, parmesano, ricota, gouda, entre otros.
	Yogurt #1901	Sabor natural a yogurt concentrado, en polvo. Ideal para preparaciones que requieran sabor a yogurt sin la adicción del producto fresco.
FINLAYS	Extracto de Café #310	Extracto de café hecho en Colombia. 100% natural.
	Extracto de Café 0166FI550	Extracto de café en polvo ideal para saborizar distintas preparaciones.
	Extracto de Té Blanco STD 407	El té blanco posee un mayor contenido de antioxidantes que cualquier otro té. Su contenido de cafeína es bajo en comparación con el té verde y negro que se obtienen de las hojas maduras de la planta.
	Extracto de Té Matcha DF323	Contiene un 10% de polifenoles, aporta gran sabor a las preparaciones.
	Extracto de Té Negro STD 90	Mayor nivel de oxidación, diferentes perfiles de sabor, nivel de astringencia y mayor intensidad de color según el tipo. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 10% Cafeína 2.2 -5.2 %
	Extracto de Té Verde DF 302	Contiene compuestos fenólicos que actúan como antioxidantes y nutrientes los cuales proporcionan diversos beneficios para la salud para la prevención y tratamiento de varias enfermedades.
FLAVORCHEM	Fresa 87.051 N&A	Sabor y aroma típico de fresa, con un ligero tono rosa pálido. Soluble en agua.
	Chocolate 17.550 N&A	Saborizante líquido de chocolate. Soluble en agua.
	Coco 20.060 Art.	Sabor y aroma típico del coco fresco. Soluble en agua.
	Leche 06.1004 N&A	Saborizante de leche, ideal para redondear notas lácteas y a crema en productos que lo requieran. Soluble en agua.
	Limón 52.033 Nat.	Sabor y aroma natural a limón. Ideal para preparaciones que requieran este sabor tan característico. Soluble en agua.
	Mantequilla 10.6010 N&A	Aroma y sabor característicos de la mantequilla. Presentación líquida, soluble en agua.
	Naranja 66.106 Nat. WONF	Sabor y aroma característico de la naranja, imparte aromas típicos de rayadura de naranja. Soluble en agua.
	Sabor Café 21.713 Nat.	Sabor Natural de alta calidad. Presentación granular, soluble en agua.
	Vainilla 93.0067 N&A	Sabor y aroma característicos a vainilla, conocido como vainillina. Soluble en agua.
Vainilla Francesa 93.602 N&A	Sabor de vainilla en polvo con notas acarameladas, no contiene las notas alcohólicas típicas de la vainillina, su uso es mucho menor por ser un producto en polvo. Proporciona un aroma característico y muy reconocible en productos horneados. Soluble en agua.	
TATE&LYLE	Natrose 2.0	Endulzante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final. Número FEMA GRAS: 4728.

**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 PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA



## SÓLIDOS LÁCTEOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Esprion 300	Concentrado de suero en polvo al 30%. Sustituye leche en polvo dependiendo de la aplicación, entre 25% a 50%. Se disuelve bien en un rango de temperatura de 20° - 50 ° C.

## VEGETALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Vegetales deshidratados Crunchies	Ideales para dar efecto visual a masas, premezclas, entre otros. El producto se mantiene mejor durante el horneo.
	Vegetales deshidratados en polvo	Ideales para saborizar y dar color a cualquier tipo de masa.
	Vegetales deshidratados Flakes	Se pueden utilizar para impartir sabor o como decoración, ya que dentro de la masa generalmente se deshacen con el horneo.

### 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