

mistartaletas.es

CATÁLOGO 2022

mis**tartaletas**.es

¿Por qué elegir nuestros productos?

Mejores precios

Fabricados en España

Materia prima de calidad

Te llegan recién elaborados

Amplia variedad en formatos

Últimas novedades del mercado

 kg./envase

 Medidas

 Uds./caja

 Uds./estuche

 Posibilidad de fabricar la tartaleta con el borde liso

 Nuevo producto

 Medida especial

★★★★★ Super ventas

 Fabricación método francés

 Sin gluten

 Formulación propia

- 10** **MERENGUE EN POLVO**
CLARAVAL®
- 12** **BASES PARA PASTELES**
PASTA BRISA
- 16** **MINI CONOS**
PASTA BRISA
- 18** **TARTELETAS CLÁSICAS**
PASTA BRISA
- 26** **TARTELETAS GOURMET**
PASTA BRISA
- 30** **BASES DE HOJALDRE**
- 34** **TULIPAS DE BARQUILLO**
- 36** **MINI CONOS Y CAÑAS**
DE CHOCOLATE CON Y SIN CROCANTI
- 37** **SAVARÍN**
BORRACHO
- 38** **LIONESAS & ÉCLAIRS**
- 40** **MATERIAS PRIMAS ALIMENTACIÓN**
GRAN FORMATO
- 46** **YEMA BLANDA CONFITADA**
YEMAVAL®
- 48** **DULCE DE LECHE**
- 50** **FIGURAS DECORACIÓN**
AZÚCAR & GELATINA
- 56** **FORMATOS SUPERMERCADO**
PEQUEÑO FORMATO



CLARAVAL[®]
El Original

MERENGUE EN POLVO

¿QUÉ ES CLARAVAL®?

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.



CLARAVAL®
El Original



ENVASADO



1 kg
5 kg

12
2



CLARAVAL®
0% Aditivos



ENVASADO



1 kg
5 kg

12
2



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

Las fabricamos bajo pedido, 100% artesanales



Mini **REDONDA**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø36 mm



580



Redonda

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø65 mm



330





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





Cuadrada

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



60x60 mm



330



Cuadrada

CREMA DE CHOCOLATE

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



60x60 mm



330





MINI CONOS

¡Recién fabricados!





Mini Cono
PASTA BRISA

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



L 60
Ø30 mm



192



Mini Cono
CREMACHOCO

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



L 60
Ø30 mm



192



Mini Cono
GRIS

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



L 60
Ø30 mm



192



Mini Cono
ROSA

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



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).

Mini Conos **SURTIDOS**

SABOR
Dulce y Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



L 60
Ø30 mm



*192



TARTALETAS CLÁSICAS

Recién fabricadas y con 12 meses de caducidad



N

Semiesfera

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L25 Ø50 mm



144



★★★★

Ovale

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L15 90 mm



84



★★★

Gota

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L14 50x30 mm

144



Mini ESTRELLA

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



38 mm



245



Estrella

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



80 mm



192



★★

Flor

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



55 mm



350



★★★★★

Cilindro 80

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L13 Ø80 mm 99



★★★

Cilindro 55

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L15 Ø55 mm 240



★★★

Cilindro 36

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L14 Ø36 mm 270





Pequeña



SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø45 mm
Ø45 mm



350
384



Mini LUNCH



SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø38 mm



350



Cuadrada

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



40x40 mm



350





Surtidas

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



38 mm



320



Triángulo

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



40x40x40 mm



216



★★★★★

Concha

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L 50 mm



192



Barquita

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L72 mm



216



★★★★★

Tartaleta **BARCA**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



95 mm



288

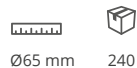


Lunch

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



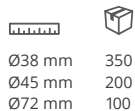
★★★★★

Italiana

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Mantequilla con Margarina

INDUSTRIAL



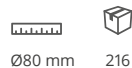
★★★

Mediana

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



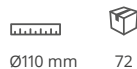
★★★★★

Especial 110

SABOR
Semidulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



★★★

Especial 220/280

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL





***Tartaleta* CREMA
CHOCOLATE Y VIRUTAS**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm



350



***Tartaleta* CREMA
DE CHOCOLATE**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm



350



***Tartaleta* BAÑADA
DE CHOCOLATE**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm



315



***Lingote* CREMA DE
CHOCOLATE Y VIRUTAS**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



50x23 mm



336



***Lingote* CREMA
DE CHOCOLATE**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



50x23 mm



336

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



50x23 mm



336



Lingote 95

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



95x42 mm



84



Tartaletas

*Limón, Naranja, Fresa, Neutra

COLOR

Amarillo, Naranja, Rosa o Gris

SABOR

Limón, Naranja, Fresa o Neutra

FABRICACIÓN

Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm



350

***Opción de realizar pedido de colores**
(Amarillo, Naranja, Rosa y Gris) **y sabores**
Naranja, Fresa y Neutra)
individuales y surtidos

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



TARDALETAS *Gourmet*

Alta resistencia a la humedad



Alta resistencia a la humedad



Pueden congelarse con el relleno



Aptas para descongelar en todo tipo de hornos



Presentadas en alvéolos individuales, evitando rotura



Fabricadas a partir de ingredientes naturales



No se deshacen ni engrasan los dedos



El relleno se puede acabar de hornear dentro de las Gourmet



12 meses de caducidad (en su embalaje original)



★★★★

OVALE
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L15 90 mm



84



★★★★★

TARTELETA 45
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø45 mm



350



TARTELETA 38
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



Ø38 mm



350



★★★★★

CILINDRO 80
Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L13 Ø80 mm 99



★★★

CILINDRO 55
Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L15 Ø55 mm 240



★★★

CILINDRO 36
Gourmet

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL



L14 Ø36 mm 270





★★★★★

CUCHARA
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

 
70 mm 288



★★★

BARCA
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

 
95 mm 192



DÉLICE
Gourmet

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL

 
Ø45 mm 350



LINGOTE 50
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

 
50x23 mm 336



LINGOTE 95
Gourmet

SABOR
Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN
Margarina o Mantequilla

INDUSTRIAL

 
95x42 mm 84





BASES DE HOJALDRE

De textura fina y extremadamente crujiente



★★★★★

Volovanes 

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø38 mm
Ø55 mm
Ø75 mm
Ø82 mm



336
100
90
72



Pez 

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



65 mm



200



★★★★

Flor

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø36 mm



480

[Consultar](#)

[disponibilidad](#)



★★★★★

Mini Caña
DE HOJALDRE

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



60 mm



144



Mini Caña
AZÚCAR PERLADO

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



60 mm



144



★★★★★

Caña
DE HOJALDRE

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



120 mm



90



Canoli

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



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

* Se comercializa bajo
pedido mínimo de 63 cajas.



Concha DE SANTIAGO

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



105 mm	96
--------	----

Consultar
disponibilidad



Cuadrada DE HOJALDRE

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



40x40 mm	350
----------	-----





Mini Cono **DE HOJALDRE**

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



60 mm



216



Mini Cono **AZÚCAR PERLADO**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



60 mm



216



Cono **AZÚCAR PERLADO**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



120 mm



72



Tartaleta 45/55 **DE HOJALDRE**

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm



350



99



TULIPAS DE BARQUILLO

Textura crujiente y sabor especial



MINI *Tulipa* CHOCOLATE

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



Ø55 mm



235



Tulipa CORONA CHOCOLATE

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



Ø100 mm

Ø115 mm



180

144



Tulipa DE CHOCOLATE

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



Ø100 mm

Ø115 mm

Ø125 mm



180

108

108

La base perfecta para presentar un helado, unas frutas de temporada o...
¡cualquier elaboración dulce que se te ocurra!



MINI *Tulipa*

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



Ø55 mm



235



Tulipa

SABOR

Dulce

FABRICACIÓN

Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



Ø100 mm

Ø115 mm

Ø125 mm



225

168

126



MINI CONOS Y CAÑAS

De chocolate con y sin crocanti



Mini Cono **DE CHOCOLATE Y CROCANTI**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



L 70
Ø25 mm
Ø25 mm



280 Chocolate
196 Crocanti



Mini Caña **DE CHOCOLATE Y CROCANTI**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Pasta de barquillo

INDUSTRIAL



L 45
Ø20 mm
Ø20 mm



154 Chocolate
140 Crocanti





SAVARÍN

Base de pasta de bizcocho desecada



★★★★★

Savarín + CÁPSULA

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Mantequilla 35 mm
Margarina 65 mm

INDUSTRIAL



Ø 35 mm + Cápsula

Ø 65 mm + Cápsula



300

120

Uno de los
postres más
apreciados de
la **repostrería**
francesa.

Savarín de 65 mm

SAVARÍN



LIONESAS & ÉCLAIRS

Pasta choux



Lionesa

SABOR

Neutro

FABRICACIÓN

Margarina

INDUSTRIAL



Ø45 mm

250

Ø75 mm

120



Éclair

SABOR

Neutro

FABRICACIÓN

Margarina

INDUSTRIAL



60 mm

250

130 mm

140

160 mm

120





40 MATERIAS PRIMAS

Gran formato



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 toffee
- Nata super
- Plátano
- Toffee
- Vainilla



N

Sorvato 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
CRISTALIZADA 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
TARTÁRICO (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

0,05 - 2%



1/2 kg. y 1kg.



★★★★★

Cremor
TÁRTARO (E336i)

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.



Vainilla **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 Arábica **KORDOFAN**

ESPESANTE Y GELIFICANTE

Espestante, estabilizante y emulsionante de origen vegetal.

DOSIFICACIÓN POR (KG) DE MASA

20 - 30 g



1/2 kg. y 1kg.



Goma GARROFÍN

ESPESANTE Y GELIFICANTE

Espestante, estabilizante de origen vegetal.

DOSIFICACIÓN POR (KG) DE MASA

4 g



1/2 kg. y 1kg.

39



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



1 kg



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.



Aromas **EN PASTA**



Sustancia aromática para dar sabor y color.



1 kg

- Albaricoque
- Anís
- Anís super
- Avellana
- Bizcocho
- Cacao
- Café
- Café Moka
- Canela
- Cereza
- Ciruela
- Coco
- Chocolate
- Chocolate con Vainilla
- Frambuesa
- Fresa
- Huevo
- Kiwi
- Kola
- Leche
- Limón Supremo
- Limón
- Mandarina
- Mantequilla
- 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
- 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
- Toffe
- Tutti Frutti
- Vainilla 100%
- Vainilla con Leche
- Violeta



YEMAVAL[®]

Yema blanda confitada



¿QUÉ ES YEMAVAL®?

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



Yemaval®

ENVASADO



7 kg



CARACTERÍSTICAS

- 1º** Está envasada al vacío, termosellada y con atmósfera protectora.
- 2º** Admite una congelación prolongada.
- 3º** Permite extenderse en finas capas, debido a su especial textura.
- 4º** Idóneo para la decoración de cualquier tipo de producto de pastelería, confitería y repostería.



MODALIDADES:

Yema confitada blanda/congelación.
Yema dura.



DULCE DE LECHE®

Sabor intenso y especial textura



¿QUÉ ES EL DULCE DE LECHE?

Producto de sabor intenso y especial textura, que le permitirá realizar todas sus elaboraciones de una manera perfecta gracias a su finísima textura. Especialmente indicado para recubrimientos y rellenos.



Dulce de Leche



ENVASADO



6,7 kg



CARACTERÍSTICAS

- 1º** Está envasado al vacío, termosellado y con atmósfera protectora.
- 2º** Admite una congelación prolongada.
- 3º** Permite extenderse en finas capas, debido a su especial textura.
- 4º** Idóneo para la decoración de cualquier tipo de producto de pastelería, confitería y repostería.



MODALIDADES:

Repuestero | de sabor intenso y color caramelo oscuro.
Heladero | un sabor delicioso y de color caramelo claro.



FIGURAS DECORACIÓN

De azúcar y gelatina / 100% Artesanales

Margaritas

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



Ø 4 cm/aprox. 70 y 35



Margaritas GOMINOLA

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



Ø 4 cm/aprox. 70 y 35



★★★

Gallinas CON NIDO

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



3 cm/aprox. 72 y 36



★★★

Nidos

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



2,5 cm/aprox. 70 y 35



★★★

Ázucar **SURTIDO**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



4-5 cm/aprox. 70 y 35



★★★★★

Gominolas **SURTIDAS**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



4 cm/aprox. 70 y 37



★★★

Pitufos

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



4-5 cm/aprox. 70 y 35



★★★★★

Payasos **GOMINOLA**

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



5-6 cm/aprox. 70 y 35





Flores MINI

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



3 cm/aprox. 450 y 225



Rosas CON HOJAS

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



4,5 cm/aprox. 70 y 35



Rosas pequeñas CON HOJAS

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



3,5 cm/aprox. 70 y 35



Setas SURTIDAS

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



3 cm/aprox. 108 y 54



★★★★★

Papá NOEL 

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



3,2 cm/aprox.

SUPERMERCADO ▶



70 y 35

12



★★★★★

Navidad SURTIDAS - 3D 

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATO **SUPERMERCADO**



3,2 cm/aprox.



12





Papá NOEL - 3D

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



5-6 cm/aprox. 70 y 35



Navidad SURTIDAS - 2D

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATO SUPERMERCADO



3,2 cm/aprox. 12



Nazarenos

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar

FORMATOS



5,6 cm/aprox. 35



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



Nazarenos GOMINOLA

SABOR
Dulce

FABRICACIÓN
Azúcar y Gelatina

FORMATOS



4 cm/aprox. 70 y 35





FORMATO SUPERMERCADO

Pequeño formato



Tartaletas **FLOR**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



Ø55 mm 12

Ø55 mm 12



Tartaletas **TRIÁNGULO**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



40x40x40 mm 12

40x40x40 mm 12



Tartaletas **CUADRADAS**

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



40x40 mm 12

40x40 mm 12





Tartaletas - 45

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



Ø45 mm 12

Ø45 mm 12

Ø45 mm 24

Ø45 mm 24



Tartaletas - 45 BORDE LISO

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



Ø45 mm 12

Ø45 mm 12

Ø45 mm 24

Ø45 mm 24



Tartaletas - 38

SABOR

Dulce, Salado o Neutro

FABRICACIÓN

Margarina o Mantequilla

FORMATOS



Ø38 mm 12

Ø38 mm 12





Volován - 38 

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Hojaldre

FORMATO



Ø38 mm



12



Volovanes - 55 y 75 

SABOR
Neutro

FABRICACIÓN
Hojaldre

FORMATOS



Ø55 mm



9

Ø75 mm

6



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.



CLARAVAL®

El Original



¿QUÉ ES CLARAVAL®?

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.



FORMATO

Estuche



6 sobres de 12,5 gr.



Leer el código QR para visualizar la preparación del merengue en nuestro canal **YouTube**

MERENGUE EL POLVO



INSTRUCCIONES DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN:

- 1º** Disolver el contenido del sobre de Claraval® en 125cc de agua.
Equivale aproximadamente unas 5 claras.
- 2º** Con la marcha rápida batir hasta que la mezcla adquiera algo de consistencia.
- 3º** Una vez conseguida la consistencia deseada, debe incorporarse el almíbar 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 ALMÍBAR:

Mezclar 300 gramos de azúcar con 90cc de agua aproximadamente y llevarlo a ebullición.





N

Sorbato POTÁSICO GRANULAR (E202)

APLICACIÓN
Conservante

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

FORMATO



100 gr.



★★★★

Vainilla PURA CRISTAL 100%

APLICACIÓN
Aromatizante puro

DOSIFICACIÓN
BPF

FORMATO



50 gr.



Goma ARÁBIGA KORDOFAN (E414)

APLICACIÓN
Espesante, estabilizante
y emulsionante

DOSIFICACIÓN
20-30 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Goma GARROFÍN (E410)

APLICACIÓN
Espesante y estabilizante

DOSIFICACIÓN
4 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.

COLORANTES EN POLVO

57



★★★★★

Gelatina POWDER 220 BLOOM

APLICACIÓN
Espesante, estabilizante
y emulsionante

DOSIFICACIÓN
5 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Ácido TARTÁRICO (E334)

APLICACIÓN
Conservante

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

FORMATO



100 gr.



★★★★★

Cremor TÁRTARO (E336i)

APLICACIÓN
Estabilizante, gasificante
y evita cristalización

DOSIFICACIÓN
1 gr. x kilo de azúcar

FORMATO



100 gr.

FORMATO SUPERMERCADO



**Ácido
CÍTRICO (E330)**

APLICACIÓN
Conservante, antioxidante,
saborizante y corrector acidez

DOSIFICACIÓN
0,3% - 4% de la masa total

FORMATO



100 gr.



**Citrato
SÓDICO (E331)**

APLICACIÓN
Antioxidante

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

FORMATO



100 gr.



**Bicarbonato
SÓDICO (E500ii)**

APLICACIÓN
Antiaglomerante, impulsor
y regulador de acidez

DOSIFICACIÓN
BPF

FORMATO



150 gr.

MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS



**Levadura
QUÍMICA - KING**

APLICACIÓN
Impulsor

DOSIFICACIÓN
15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



**Clara Deshidratada
CRISTALIZADA PURA 100%**

APLICACIÓN
Formación merengues, batidos
y consumo en deportistas

DOSIFICACIÓN
BPF

FORMATO



120 gr.



**Clara Deshidratada
EN POLVO PURA 100%**

APLICACIÓN
Formación merengues, batidos
y consumo en deportistas

DOSIFICACIÓN
BPF

FORMATO



100 gr.



★★★★★

Amarillo HUEVO

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★★★★

Amarillo LIMÓN

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Azul

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.

COLORANTES EN POLVO

59



★★

Caramelina A/CMDG

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Naranja

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Negro

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Pardo CAFÉ

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Pardo CHOCOLATE C

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Rojo BURDEOS

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.

COLORANTES EN POLVO



★★

Rojo FRESA

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★★★★

Rojo PUNZÓ BRILLANTE

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Verde MENTA

APLICACIÓN
Colorante en polvo para
dar color a las masas

DOSIFICACIÓN
Según tablas etiquetaje

FORMATO



50 gr.



★★

Albaricoque

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★★★★

Anís

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Avellana

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.

AROMAS EN PASTA

61



★★

Bizcocho

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Cacao

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Café Moka

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Canela

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Cereza

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Ciruela

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



150 gr.

AROMAS EN PASTA



Coco

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Chocolate

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



120 gr.



Frambuesa

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



120 gr.



★★★★★

Fresa

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Kiwi

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Kola

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★★★★

Limón

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Mandarina

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



★★

Mantequilla

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Manzana

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Melocotón

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Menta

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



150 gr.

AROMAS EN PASTA



Naranja

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Nata

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Pera

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



120 gr.



Piña

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Pistacho

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Plátano

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Tutti Frutti

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



Vainilla

APLICACIÓN

Dar sabor y color a las masas

DOSIFICACIÓN

5 - 15 gr. x kilo de masa

FORMATO



100 gr.



N

Anís Pastelería

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

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

FORMATO



50 ml



N

Azahar

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

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

FORMATO



50 ml



N

Nata

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Nata con Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

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



N

Toffee

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml

ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS



N

Canela Ceylan

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Canela Ceylan Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Mantequilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Mantequilla Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Mandarina Selecta

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

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

FORMATO



50 ml



N

Mandarina Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

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

FORMATO



50 ml



N

Limón Selecto

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Limón Supremo

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Naranja Dulce

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Naranja Suprema

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

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



N

Ananá

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml

ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS



N

Cereza

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Ciruela

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Coco

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Frambuesa

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Fresa

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Kiwi

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Manzana

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Melocotón

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Pera

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Plátano

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Avellana

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Bizcocho

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml

ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS



N

Cacao

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Café

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

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



N

Café Moka

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

0,5-1gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Chocolate

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Chocolate con Leche

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Chocolate con Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Kola

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Leche

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

2-4 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml

ESENCIAS LÍQUIDAS ALIMENTARIAS



N

Pistacho

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Nuez Moscada

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

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

FORMATO



50 ml



N

Vainilla

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1-2 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Nuez

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml



N

Albaricoque

APLICACIÓN

Sustancia aromática para dar sabor (idénticas a las naturales)

DOSIFICACIÓN

1,5-3 gr. por kilo de masa

FORMATO



50 ml

mist**tartaletas**.es