

Catálogo 2021



Índice

I. Menú de iconos	3
II. Panadería	4
- Masas Madre	5
- Mejorantes	9
- Mixes de panadería	15
- Margarinas	25
III. Pastelería	31
- Rellenos frutales	32
- Non-dairy Creams & UHT Products	35
- Patisserie Mixes	39
- Creams & Decors	55
IV. Chocolate	61
- Real Chocolate	62
- Compound Chocolate	65

Menú de iconos



Salud y bienestar consciente



Sustentabilidad



Compra local / Origen local



Reinventando la indulgencia



Clean(er) Label



Grains & seeds





Panadería



Masas Madre

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4107184	Sourdough	Sapore Softgrain Multigrain	17.24 KG	Balde	SI	NO
4100604	Sourdough	Sapore Traviata	25 KG	Bag-In-Box	SI	NO
4107183	Sourdough	FG Sapore Softgrain Sweet 5 Grains	17.24 KG	Balde	SI	NO
4107182	Sourdough	Sapore Softgrain Rye CL	38 KG	Balde	SI	NO
4100276	Sourdough	O-tentic Durum	10 x 1 KG	Bolsa	SI	NO
4100275	Sourdough	O-tentic Origin	10 x 1 KG	Bolsa	SI	NO
4005949	Sourdough	O-tentic Tutto Pugliese	1 x 10 KG	Bolsa	SI	NO

Preguntas Frecuentes

-¿Qué es una masa madre?

Es una fermentación natural compuesta de tres ingredientes, harina, agua, levaduras silvestres y el factor tiempo.

-Yo utilizo mi sobrante de la producción como una masa madre

Los sobrantes de masa, masa fuerte o pata como comúnmente se le llama, no son una masa madre, pues están elaborados con una levadura comercial y una de las características principales de la masa madre es la fermentación natural con levaduras silvestres del ambiente lo cual le dan un perfil de sabor único.

-Yo tengo mi masa madre

Las masas madre son relativamente sencillas de hacer, lo difícil es mantenerlas con un perfil de sabor acidez y poder fermentativo. Con O-tentic tenemos la garantía de que siempre tendremos el mismo perfil de sabor y poder fermentativo.

-¿Que es un Sapore?

Sapore es un rango de perfiles de sabor de masa madre que se agregan a una receta para darle un toque más ácido, tostado, maltoso para redondear el sabor de un pan.

-¿Qué es Softgrain?

Son granos hervidos en masa madre que permiten dar un sabor delicioso a los panes de granos enteros que al estar cocidos por completo aseguran una cocción uniforme y un sabor intenso.

-¿Qué es O-tentic?

Es un activo de panadería hecho a partir de una masa madre y que además contiene sus propios fermentos. O-tentic está elaborado de Tricum Durum con un perfil de sabor cremoso tostado y un poder de fermentación muy bueno ideal para procesos directos y overnight

-¿O-tentic es un mejorante?

O-tentic no es un mejorante, es una masa madre pulverizada activa como toda masa madre. Elaboramos panes a partir de cuatro ingredientes básicos Harina, Agua, Sal y O-tentic (masa madre)

-¿O-tentic es una levadura?

No es una levadura, es una masa madre y como tal es una fermentación natural activa, no necesitamos añadir levadura industrializada a nuestras recetas cuando utilizamos O-tentic.

Sapores Traviata



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Perfil de sabor ligeramente ácido ideal para baguette, panes italianos, y panes multigrano.

SAPORE TRAVIATA es una masa madre de centeno en forma de polvo.

MODO DE EMPLEO

Modo de empleo: En los panes de trigo, el nivel de uso es del 1-3% en peso de harina. Dosis más alta se utiliza en panes especiales.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Almacenar en un lugar seco H (HR max 65%) entre 4-25° C. Proteger de la luz directa del sol y las heladas.





Combinación de granos y semillas, hervidos en masa madre.
**Ideal para panes enriquecidos en granos y semillas
que contribuyen a una sana alimentación.**

Sapore Softgrain Multigrain

Ligera acidez, ideal para masas de pan blanco por su mezcla de trigo, centeno, avena, linaza, mijo y teff.

FG Sapore Softgrain Sweet 5 Grains

Modo de empleo: suaves notas a miel, ideal para masas de pan dulce por su mezcla de: avena, girasol, linaza, trigo y mijo.

Sapore Softgrain Rye CL

Intensa acidez ideal para masas de pan blanco hecha con centeno.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Nueva experiencia de alimentación
llena de sabor.





Es un componente activo panadero basado en la masa madre.

O - Tentic Durum

Ideal para panes rústicos mexicanos como el bolillo.

Ventajas: perfil de sabor afrutado.

Modo de empleo: uso al 4%

O - Tentic Origin

Ideal para panes rústicos europeos.

Ventajas: perfil de sabor tostado.

Modo de empleo: uso al 4%

O - Tentic Tutto Pugliese

Auténtico pan de Altamura.

Ventajas: perfil de sabor cremoso.

Modo de empleo: uso al 100%

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Almacenar en un lugar seco H (HR max 65%) entre 4-25 ° C. Proteger de la luz directa del sol y las heladas.



Mejorantes

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4007392	Mejorantes	S-500 Rojo 440 g Caja 8.8 KG	8.8 KG	Caja	SI	NO
4111156	Mejorantes	Toupan Actiplus Bag 5 KG	5 KG	Bulto	SI	NO
4111157	Mejorantes	Toupan Actiplus Bag 25 KG	25 KG	Bulto	SI	NO
4111158	Mejorantes	Toupan Actiplus/ 150 Grs Car 15 KG	15 KG	Caja	SI	NO
4111163	Mejorantes	S-500 Suractive Nf Bag 25 KG	25 KG	Bulto	SI	NO
4111164	Mejorantes	S-500 Suractive Nf Bag 5 KG	5 KG	Bulto	SI	NO
4111165	Mejorantes	Toupan Ultra Bag 5 KG	5 KG	Bulto	SI	NO
4111172	Mejorantes	Toupan Ultra Bag 25 KG	25 KG	Bulto	SI	NO
4111182	Mejorantes	S-500 Suractive Azul Bag 25 KG	25 KG	Bulto	SI	NO
4111183	Mejorantes	S-500 Suractive Azul Bag 5 KG	5 KG	Bulto	SI	NO
4111192	Mejorantes	S-500 Suractive 440 G Car 8.8 KG	8.8 KG	Bulto	SI	NO
4111199	Mejorantes	Toupan Ultra 440 G Car 8.8 KG	8.8 KG	Caja	SI	NO
4111200	Mejorantes	Soft'R Especialidades Bag 5 KG	5 KG	Bulto	SI	NO
4111212	Mejorantes	S-500 Kimo Bag 25 KG	25 KG	Bulto	SI	NO
4111233	Mejorantes	Frialux Buc 15 KG	15 KG	Bulto	SI	NO

Preguntas Frecuentes

-Es muy caro el mejorante

En Puratos aseguramos que todos los productos que llegan a nuestros clientes hayan sido elaborados con los ingredientes de la mejor calidad en el mercado, con certificados de origen y de respeto al medio ambiente. Así mismo, han seguido un proceso de revisión bajo las normas más estrictas con el fin de asegurar su funcionalidad. Y por último, debido a su gran calidad y tecnología de punta, logramos tener un costo de receta muy competitivo, incluso por debajo de otros productos gracias a la gran absorción de líquido que tienen. En conclusión, con nuestros mejorantes podemos obtener productos de gran volumen, con mayor vida de anaquel (menos merma / desperdicio) y del sabor que sus clientes están buscando.

-Es que no lo he probado

Podemos agendar una cita con un Técnico Especialista en Aplicaciones para elaborar la variedad de pan que necesite. O, podemos traerle una muestra para que usted mismo lo elabore.

-Mi harina es muy:

Débil: utilizar un mejorante Puratos compensará la falta de proteína en la harina y lograrás un pan con gran volumen y buen greñado.

Fuerte: incluso en harinas de alta proteína hay variaciones dependiendo la época del año, pero pensando en que sí es una harina fuerte, un mejorante Puratos sacará el mayor provecho de esta para obtener los panes con el mayor volumen y el mejor greñado.

-Uso producto de la competencia

Sin duda alguna los productos de la competencia tienen sus atributos, lo invito a que agendemos una visita técnica para mostrarle todos los beneficios que nuestros mejorantes tienen.

S-500

Confía en el mejor

S-500 Rojo

Mejorante completo en polvo para optimizar variaciones de la harina o mismas del proceso de elaboración de masas para panes crujientes con levadura.

Ventajas:

- Gran volumen
- Tolerancia y frescura
- Apto para panes con corta congelación (2 semanas).

Modo de empleo: en proceso directo añada 1% por cada kilo de harina, para masas refrigeradas utilice el 2%

Rendimiento: \$0.49 pieza de 72 g en crudo

Empaque y almacenaje: caja de 8.8 kg (con 20 bolsitas de 440 g)

Consérvese en un lugar fresco y seco.

S-500 Suractive Nf

Mejorante completo en polvo para todo tipo de pan crujiente con levadura.

Ventajas:

- Gran volumen
- Tolerancia al sobreamasado y sobrefermentado.

Modo de empleo: en proceso directo añada 1% por cada kilo de harina, para masas refrigeradas utilice el 2%

Rendimiento: \$0.49 pieza de 72 g en crudo.

Disponible en presentaciones de:

Bulto de 5 kg

Bulto de 25 kg

Consérvese en un lugar fresco y seco



S-500

Confía en el mejor

S-500 Suractiv Azul

Mejorante completo en polvo para optimizar variaciones de la harina o mismas del proceso de elaboración de masas para panes crujientes con levadura.

Ventajas:

- Calidad premium
- El mayor volumen en el pan
- Mayor tolerancia
- Con sabor a pan recién horneado

Modo de empleo: en proceso directo añada 1% por cada kilo de harina, para masas refrigeradas utilice el 2%

Rendimiento: \$0.49 pieza de 72 g en crudo

Empaque y almacenaje: bulto de 5 y 25 kg, caja de 8.8 kg (con 20 paquetes de 440 g)

Consérvese en un lugar fresco y seco.

S-500 Kimo

La solución para tener pan recién horneado siempre listo.

Mejorante completo en polvo especialmente diseñado para masas en larga congelación (proceso crudo congelado)

Ventajas:

El pan dura hasta 6 meses de vida en congelación (condiciones óptimas). Para masas dulces o saladas.

Rendimiento: dependerá del tipo de pan en que se usa.

Empaque y Almacenaje:

Bulto de 25 kg

Consérvese en un lugar fresco y seco



Mejorante completo en polvo para todo tipo de pan crujiente con levadura.

Toupan Actiplus

Tecnología que fusiona el poder de las enzimas y los emulsificantes.

Ventajas: buen volumen y tolerancia.

Modo de empleo: en proceso directo añada 1% por cada kilo de harina, para masas refrigeradas añada el 2%

Costo en uso (estimado): \$0.50 para una pieza de 50 g en crudo

Empaque y almacenaje:

Disponible en presentaciones de:

- Bulto de 5 kg
- Caja de 15 kg (con 100 bolsitas de 150 g) – un sobre para un bulto de harina de 44 kg
- Bulto de 25 kg

Consérvese en un lugar fresco y seco

Toupan Ultra

Nuevo
Toupan Ultra

Buen desempeño en condiciones estándar a pesar de la mano de obra, variaciones de la harina o receta.

Ventajas:

- Resultado constante
- Buen volumen
- Tolerancia

Modo de empleo: en proceso directo añada 1% por cada kilo de harina, para masas refrigeradas utilice el 2%.

Rendimiento: \$0.50 para una pieza de 50 g en crudo

Disponible en presentaciones de:

- Bulto de 25 kg
- Bulto de 5 kg
- Caja de 8.8.kg (con 20 paquetes de 440 g)

Consérvese en un lugar fresco y seco



Soft'r Especialidades



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Extra suavidad

Ligero incremento de volumen (salto de horno)

Vida de anaquel (frescura, no es un conservador)

Mejorante completo en polvo para todo tipo de masas elaboradas con levadura.

**Incrementa la suavidad de tus panes,
recomendado para recetas scratch (tradicionales)**

MODO DE EMPLEO

Para masas saladas de 1 a 2% sobre el peso de la harina, para masas dulces de 1.5 a 3%.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

Dependerá del tipo de pan en que se use.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 5 kg

Consérvese en un lugar fresco y seco





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Excelente estructura de miga y textura. Optimiza el volumen de las piezas

Mejorante completo en pasta para pan dulce elaborado con levadura.

Para panes con alto contenido de grasa o azúcar

MODO DE EMPLEO

Agregar 100 g de Frialux por kg de harina (10%) y sustituir por el mismo peso de margarina o grasa empleada en la fórmula.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

Dependerá del tipo de pan en que se use.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Cubeta de 15 kg
Consérvese en un lugar fresco y seco



Mixes de Panadería

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4007201	Mixes de panadería	Tegral Croissant Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111153	Mixes de panadería	Easy Hamburger 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111154	Mixes de panadería	Easy Hamburger 50% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111180	Mixes de panadería	Tegral Soft'r Pan de Muerto Lm Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111181	Mixes de panadería	Tegral Soft'r Pan de Muerto Mn Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111186	Mixes de panadería	Tegral Vitapan Centeno Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111189	Mixes de panadería	Tegral Vitapan Integral Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111191	Mixes de panadería	Tegral Vitapan Multigrano Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111198	Mixes de panadería	Easy Soft'R Pan Dulce Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111201	Mixes de panadería	Easy Soft'R Pan De Caja 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111206	Mixes de panadería	Easy Chapata 50% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111211	Mixes de panadería	Easy Hamburguesa Ps 50% Bolsa 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111223	Mixes de panadería	Easy Danés 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111224	Mixes de panadería	Easy Bizcocho 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111226	Mixes de panadería	Easy Pan de Cebolla 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111227	Mixes de panadería	Easy Pan de Ajo 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111228	Mixes de panadería	Easy Bolillo 100% Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111240	Mixes de panadería	Easy Danés Art Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111241	Mixes de panadería	Easy Bizcocho Art Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111253	Mixes de panadería	Tegral Pan De Caja SLE Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111255	Mixes de panadería	Tegral Soft'r Hamburguesa Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111258	Mixes de panadería	Tegral Soft'r Rosca De Reyes LM Bag	25 KG	Bulto	NO	NO
4111259	Mixes de panadería	Tegral Soft'r Rosca De Reyes MN Bag	25 KG	Bulto	NO	NO
4111301	Mixes de panadería	Tegral Royal Continental SLE Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO

Preguntas Frecuentes

-Es muy caro el Mix

En Puratos estamos comprometidos con la calidad, creamos nuestros productos con ingredientes de primer nivel y de última generación. Por esto, la frescura y suavidad que el pan tendrá a lo largo de la vida de anaquel será mayor, traduciéndose esto en menor merma o desperdicio. Así mismo, a través de estudios con consumidores hemos encontrado el balance perfecto en cuanto a sabor, permitiendo a los panaderos personalizar su receta para hacerla única y darle el toque de la casa.

-Es artificial

Los consumidores de hoy quieren productos más naturales, por esto, trabajamos con ingredientes que no comprometan la salud de la gente. La tecnología de nuestros mixes de panadería se basan en su gran mayoría en la utilización de enzimas, que son proteínas que nacen a través de fermentación natural. Estas permitirán a los panes tener mayor frescura y suavidad, evitando que el pan se endurezca en poco tiempo y así permitir a los amantes del pan disfrutar deliciosos panes siempre frescos en compañía de los suyos.

-No quiero cambiar mi receta de un solo golpe

Sabemos de la importancia de mantener las tradiciones y recetas artesanales, por esto, contamos con mixes al 50% los cuales solamente aportarán una base sólida para crear los mejores panes, esto debido a la mezcla de ingredientes que funcionan para incrementar la suavidad y el volumen por mencionar algunos. Un ejemplo muy útil es: si tenemos un sistema de reparto, el utilizar un mix al 50% nos ayudará a evitar que los panes se aplasten, ya que la tecnología ayudará a mejorar la resiliencia del pan (que siempre esté esponjoso y suave).

Tegral Croissant 25 Kg

Preparado completo para elaborar el clásico croissant europeo.

Ventajas: fácil de usar, genera una excelente definición del laminado.

Modo de empleo: solo añada agua y levadura.

Rendimiento (estimado): \$1.11 (pieza de 70 g en crudo).

Tegral Dona SLE 25 Kg

Mezcla lista para elaborar las más deliciosas y esponjositas donas tipo americanas.

Preparado completo para elaborar donas tipo levadura.

Ventajas: mayor vida de anaquel vs receta tradicional, absorbe menos grasa.

Modo de empleo: solo añada agua y levadura.

Rendimiento (estimado): \$2.19 - pieza de 60 g en crudo.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco.



Easy Hamburger 100% / 50%



Easy Hamburger 100% 25 Kg

Mezcla de harinas lista para preparar los mejores bollos de hamburguesa.

Preparado completo para elaborar hamburguesas.

Ventajas: gran volumen, exquisito sabor, gran suavidad pero soporta los ingredientes (carne, cátsup, etc).

Modo de empleo: solo añada agua y levadura.

Easy Hamburger 50% 25 Kg

Mezcla de harinas lista para preparar los mejores bollos de hamburguesa.

Preparado semicompleto (50% mix y 50% harina) para elaborar hamburguesa y variedades de bollería, con enzimas naturales que mejoran la frescura y suavidad.

Ventajas: suavidad y frescura.

Modo de empleo: añada agua, levadura y la misma cantidad de harina en relación al mix.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco.



RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

100% - \$2.19 pieza de 80 g en crudo.

50% - \$1.11 pieza de 80 g en crudo.



Tegral Soft'r Pan De Muerto



Mezcla lista para preparar el mejor pan de muerto.

Preparado completo para elaborar el exquisito pan de temporada.

Tegral Soft'r Pan De Muerto 25 Kg

Ventajas: delicioso sabor, excelente suavidad, excelente vida de anaquel.

Modo de empleo: solo añada huevo, agua y levadura.

Disponible en dos sabores:

-Lácteo Mantequilla

-Mantequilla Naranja

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco.



RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

\$35.00 - pieza de 1 kg en crudo.





Mezcla lista para elaborar el mejor pan saludable.

Tegral Vitapan Centeno 25 Kg

Preparado completo de harina de centeno, enriquecido con masa madre para obtener panes de auténtico sabor.

Modo de empleo: añada agua y levadura.

Rendimiento (estimado): \$11.49 - pieza de 450 g en crudo.

Tegral Vitapan Integral 25 Kg

Preparado completo de harina de trigo 100% integral, enriquecido con masa madre para obtener panes saludables (Alto contenido de fibra para mejorar tránsito intestinal).

Modo de empleo: añada agua y levadura.

Rendimiento (estimado): \$10.15 - pieza de 450 g en crudo.

Tegral Vitapan Multigrano 25 Kg

Preparado completo de harina de trigo 100% integral, enriquecido con masa madre para obtener panes saludables. Contiene vitaminas del complejo B, que contribuyen al mejor aprovechamiento de la energía proveniente de los carbohidratos.

Modo de empleo: añada agua y levadura.

Rendimiento (estimado): \$14.00 - pieza de 450 g en crudo.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Fuente de fibra
- Bajo en grasa
- Con Masa Madre

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco.



Easy Soft'r Pan Dulce



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Mix doble propósito con excelente suavidad y frescura durante la vida de anaquel.

Preparado semicompleto (50% mix y 50% harina) para elaborar masas de bizcocho y danés, enriquecido con enzimas naturales que mejoran la frescura y suavidad.

Nueva generación de mixes para elaborar concha o cuernitos.

MODO DE EMPLEO

Añada huevo, agua, levadura y la misma cantidad de harina en relación al mix.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

\$1.60 pieza de 80 g en crudo



Easy Soft'r Pan De Caja



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Mayor suavidad y frescura durante la vida de anaquel.

Preparado semicompleto (50% mix y 50% harina) para elaborar pan de caja o molde, con enzimas naturales que mejoraran la frescura y suavidad.

Nueva generación de mixes para elaborar pan de caja.

MODO DE EMPLEO

Añada agua, levadura y la misma cantidad de harina en relación al mix.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

\$14.80 pieza de 750 g en crudo.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco.





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran volumen
- Exquisito sabor
- Excelente definición del laminado

Preparado completo para elaborar masas de danés.

Todo un clásico, mezcla tradicional para preparar los mejores cuernitos

MODO DE EMPLEO

Añada margarina para empaste, huevo, agua y levadura.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

\$1.77
-Pieza de 70 g en crudo



Easy Bizcocho Art



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran volumen
- Exquisito sabor

Preparado completo para elaborar masas de bizcocho.

Todo un clásico, mezcla tradicional para preparar las mejores conchas

MODO DE EMPLEO

Añada huevo, agua y levadura.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar
fresco y seco.

RENDIMIENTO (COSTO ESTIMADO)

\$1.74
-Pieza de 70 g en crudo.



Tegral Soft'r Rosca De Reyes



Mezcla lista para preparar la mejor rosca de reyes tradicional.

Tegral Soft'r Rosca De Reyes

Ventajas: excelente suavidad y vida de anaquel.

Modo de empleo: solo añada huevo, agua y levadura.

Disponible en dos sabores:

-Lácteo Mantequilla

-Mantequilla Naranja

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco.



RENDIMIENTO (ESTIMADO)

\$35.00 - pieza de 1 kg en crudo.



Margarinas

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4111381	SPF	Margarina Perla Feite/Danes	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111382	SPF	Margarina Perla Multiuso Bizcocho	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111377	SPF	Margarina Alfil Feite/Danes	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111378	SPF	Margarina Alfil Multiusos/Bizcocho	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111383	SPF	Margarina Aloha Danes	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111385	SPF	Margarina Aloha Bizcocho	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111374	SPF	Margarina Aloha Multiusos	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111384	SPF	Margarina Aloha Feite	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111386	SPF	Margarina Aloha Cake	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111375	SPF	Margarina Aristo Primeur Danish	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111376	SPF	Margarina Aristo Primeur Cake	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO
4111388	SPF	Mimetic 32	10 x 1 KG	Cartón	SI	NO

Preguntas Frecuentes

-¿Qué es una margarina?

Grasa especializada de origen vegetal ya que está hecha de una mezcla de aceite de palma, palmiste, soya o canola para dar características de manejabilidad, sabor y practicidad a un pan.

-¿Qué hace diferente una margarina de una mantequilla?

Normalmente el uso de grasas vegetales otorga mejor manejabilidad que una mantequilla, además de que el almacenamiento requiere de menos cuidados que una mantequilla.

-El precio de nuestras marcas:

En Puratos empleamos tecnología en cada uno de nuestros productos con el objetivo de mantener los más altos estándares de calidad para sus negocios, proporcionando los siguientes atributos en cada uno de sus aplicaciones:

- Grasas NO hidrogenadas, es decir nuestros productos no contienen grasas trans
- La cantidad de sólidos en nuestras margarinas y la calidad de las mismas permiten el rendimiento y volumen en nuestros productos.
- No deja resabio graso por la calidad de mezcla de grasas vegetales
- Excelente punto de fusión apto para cualquier aplicación

-¿En qué tipo de panes puedo utilizarlo?

Contamos con productos específicos para cada una de sus aplicaciones: feité, croissant, danés, bizcocho y multiusos con distintas marcas que nos permiten ofrecer margarinas para todos los bolsillos.

-¿Se puede utilizar para aplicaciones de pastelería y repostería adicional a panadería?

Nuestros productos tienen perfecta funcionalidad para laminación e incorporación para batidos y galletería además de danés y feité para panadería.

-¿Qué nos diferencia como margarinas Puratos?

Podemos agendar una demostración técnica para demostrar los beneficios y atributos de nuestros productos vs la competencia.

Margarina Perla



Margarinas pasteurizadas de alta plasticidad.

Marca que permite rendimiento en tus masas por su plasticidad.

Margarina Perla Feité/Danés

Modo de empleo: margarina con textura y consistencia adecuada que permite un reparto uniforme durante el laminado para la elaboración de la especialidad de feité.

Margarina Perla Multiuso Bizcocho

Margarina con textura y consistencia adecuada que permite el batido específicamente diseñada para masas de bizcocho.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Alta plasticidad.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Empaque primario: papel parma identificada con número de lote y fecha de caducidad.
Empaque secundario: caja de cartón corrugado
Contenido por caja: 10 bloques de 1kg cada uno.
Almacenar en un lugar seco (HR máximo 65%) y fresco (máximo 25° C). Cerrar después de usar.
Conservar en envase original.
Una vez abierto refrigerar (4 a 5 ° C).



Margarina Alfil



Margarinas pasteurizadas de gran consistencia.

Margarinas de gran consistencia y textura ideal para trabajos mecánicos o manuales

Margarina Alfil Feité/Danés

Modo de empleo: recomendada para elaboraciones en hojaldre.

Margarina Alfil Multiuso Bizcocho

Recomendada para incorporaciones y batidos.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Manejabilidad y aroma

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Empaque primario: papel parma identificada con número de lote y fecha de caducidad.
Empaque secundario: caja de cartón corrugado
Contenido por caja: 10 bloques de 1kg cada uno.
Almacenar en un lugar seco (HR máximo 65%) y fresco (máximo 25° C). Cerrar después de usar.
Conservar en envase original.
Una vez abierto refrigerar (4 a 5 ° C).



Margarina Aloha

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Hecha con grasas no hidrogenadas.



Margarina pasteurizada de calidad que permite el desarrollo ideal de sus masas.
Grasas gran calidad que al no ser hidrogenadas, están libres de grasas trans.

Margarina Aloha Feité

Especifica para masas hojaldradas y feite, cuenta con excelente plasticidad y textura homogénea que permite un reparto uniforme durante el laminado.

Margarina Aloha Danés

Especifica para masas hojaldradas y feite, cuenta con excelente plasticidad y textura homogénea que permite un reparto uniforme durante el laminado.

Margarina Aloha Bizcocho

Específica para masas fermentadas tipo bizcocho de rápida incorporación y agradable aroma mientras se trabaja. Suave textura que facilita el proceso de cremado.

Margarina Aloha Multiusos

Se integra perfectamente a todo tipo de masas, dando volumen, textura y un delicioso y sabor a mantequilla, específica para batidos y productos incorporados.

Margarina Aloha Cake

Específica para masas fermentadas hojaldradas, con sabor refinado y textura homogénea que permite un desarrollo ideal de la pieza.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Empaque primario: papel parma identificada con número de lote y fecha de caducidad.

Empaque secundario: caja de cartón corrugado

Contenido por caja: 10 bloques de 1kg cada uno.

Almacenar en un lugar seco (HR máximo 65%) y fresco (máximo 25° C). Cerrar después de usar.

Conservar en envase original.

Una vez abierto refrigerar (4 a 5 ° C).



Margarina Aristo

DISPONIBLE HASTA AGOTAR EXISTENCIAS



Margarina pasteurizada que ofrece volumen y textura.

Margarina Primeur Danish

Modo de empleo: para incorporación y laminación con textura y consistencia adecuada que permite un reparto uniform durante el laminado.

Margarina Primeur Cake

Modo de empleo: permite volumen y esponjosidad en batidos.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Rendimiento en volumen.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Empaque primario: papel parma identificada con número de lote y fecha de caducidad.
Empaque secundario: caja de cartón corrugado
Contenido por caja: 10 bloques de 1kg cada uno.
Almacenar en un lugar seco (HR máximo 65%) y fresco (máximo 25° C). Cerrar después de usar.
Conservar en envase original.
Una vez abierto refrigerar (4 a 5 ° C).





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Con textura y consistencia similar a la mantequilla que además contiene masa madre.

Margarina pasteurizada para laminación de alta calidad no hidrogenada con harina fermentada

Grasa de última generación especializada en laminación con alta plasticidad

MODO DE EMPLEO

Margarina de alta plasticidad, adecuada para un reparto uniforme durante el laminado, para la elaboración de la especialidad de feité y croissant.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Empaque primario: papel parma identificada con número de lote y fecha de caducidad.

Empaque secundario: caja de cartón corrugado
Contenido por caja: 10 bloques de 1kg cada uno.

Almacenar en un lugar seco (HR máximo 65%) y fresco (máximo 25° C). Cerrar después de usar.

Conservar en envase original.

Una vez abierto refrigerar (4 a 5° C).



Rellenos Frutales

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4111369	Fruit Fillings	Mermelada de Fresa Buc 25 KG	25 KG	Bucket	NO	NO
4111306	Fruit Fillings	Freshfil Piña Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111305	Fruit Fillings	Freshfil Fresa Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4107103	Fruit Fillings	Lf Topfil Cherry Buc 9.1 Kg*	9.1 KG	Bucket	NO	NO
4010688	Fruit Fillings	Topfil Plus Blueberry Carton 6X1 KG*	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111295	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Durazno 6 Mangas Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111294	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Frambuesa Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111293	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Zarzamora Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111292	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Manzana Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111291	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Piña 6 Mangas Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4111290	Fruit Fillings	Lf Fruitfil Fresa 6 Mangas Car 6 KG	6 x 1 KG	Cartón	NO	NO
4107103	Fruit Fillings	Lf Topfil Strawberry Buc 9.1 KG*	9.1 KG	Bucket	NO	NO

* Disponible hasta agotar existencias

Preguntas Frecuentes

1. ¿Cómo puedo almacenarlo?

a. Lugar seco (entre 2°C y 20°C)

2. ¿Se pueden hornear?

a. Sí y su consistencia no se ve afectada

b. Se puede usar en aplicaciones expuestas y no pierden su textura y sabor

3. ¿Qué porcentaje de fruta tienen?

a. Fruitfil 25%

b. Freshfil 15%

Mermelada de Fresa



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Horneable
- Casera

Mermelada horneable tipo casera elaborada con fruta 100% natural

Mermelada de fresa de origen 100% natural

MODO DE EMPLEO

Listo para usarse (LPU) desde la cubeta

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bucket 25 KG



Rellenos Frutales



Fruitfil

Contiene 25% de fruta y auténticos trozos de fruta.

Sabores: fresa, piña, frambuesa, manzana, zarzamora y durazno.

Freshfil

Contiene 15% de fruta y fruta local de primera calidad

Sabores: fresa y piña.

Sabías que...

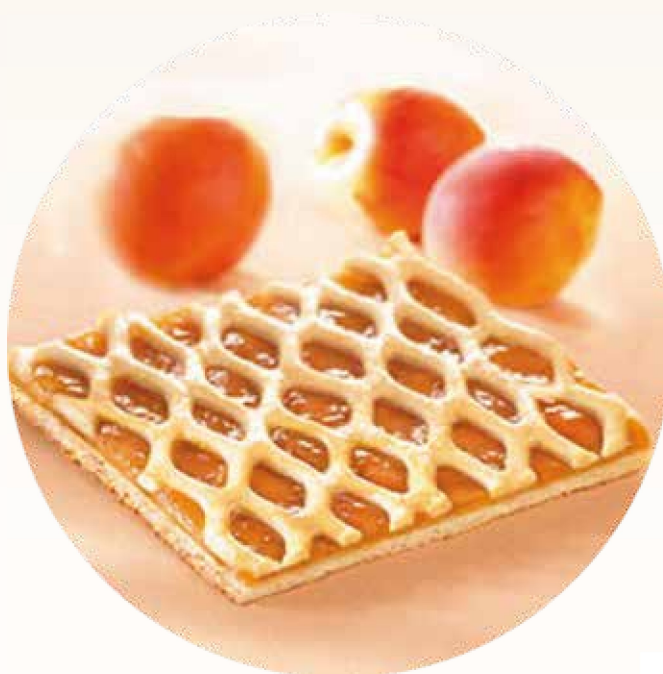
Los rellenos frutales en cualquier aplicación nos brindan un 25% del sabor, y en algunas, nos dan una imagen natural y una apariencia exquisita. Fruta 100% mexicana.

MODO DE EMPLEO

Rellenos listos para usarse (LPU) desde la manga.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

1 caja de cartón con 6 mangas
Almacenar a temperatura ambiente



Non dairy Creams & UHT Products

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4111369	Non dairy Creams & UHT Products	Sunset Glaze Clnd Car 12 X 1 L	12 x 1L	Cartón	NO	NO
4111306	Non dairy Creams & UHT Products	Crema Vegetal Ambiente Car 12 L	12 x 1L	Cartón	NO	NO
4111305	Non dairy Creams & UHT Products	Crema Vegetal Ambiente BIB 10 L	10 L	Bag-In-Box	NO	NO
4107103	Non dairy Creams & UHT Products	Dulcerio Tres Leches Car 12 L	12 x 1L	Cartón	NO	NO

Preguntas Frecuentes Ambiente

1. ¿Cómo puedo almacenarlo?

- Lugar seco (entre 2°C y 20°C)
- Evitar cambios bruscos de temperatura

2. ¿Cómo usarlo antes de aplicar?

- Refrigerar 12 horas antes
- El producto debe estar entre 5°C y 7°C
- Batir hasta obtener la consistencia requerida

3. ¿Se puede usar para aplicaciones congeladas?

- Sí, una vez batida
- El producto antes de batir no se congela.

4. ¿Qué rendimiento tiene?

- De 3 a 4 veces su volumen inicial

5. ¿Qué ingredientes acepta?

- Cítricos, algunos licores, saborizantes, ganache, chocolate, rellenos.
- Se recomienda no exceder 10% respecto a lo que se usa de crema para batir Ambiente

Preguntas Frecuentes Dulcerío

1. ¿Cómo puedo almacenarlo?

- Lugar seco (entre 2°C y 20°C)
- Evitar cambios bruscos de temperatura

2. ¿Cómo usarlo antes de aplicar?

- No es necesario refrigerar
- Se puede mezclar con leche vegetal, leche entera y/o crema (depende del perfil que se busque)

3. ¿Se puede usar para aplicaciones congeladas?

- Sí
- El producto antes de verter no se congela



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- UHT
- Hecho a base de plantas
- Seguridad en alimentos
- Estabilidad de costos

Sustituto de huevo que brinda un brillo y color excepcional
a las aplicaciones de panadería y respotería.

**¡Dile adiós al huevo y hola a Sunset Glaze,
tu nuevo aliado para brillar pan!**

MODO DE EMPLEO

Listo para usarse (LPU) con una brocha o aspersor

EMPAQUE Y ALMACENAJE

12 x 1 L
Cartón



Crema Vegetal Ambiente



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sabor, textura y color diferenciados.
- Excelente estabilidad (hasta 5 días en vitrina)
- Rendimiento 4 veces su volumen (en pruebas de laboratorio)
- 9 Meses de vida de anaquel
- Hecho a base de plantas.
- Producto UHT

La decoración de pasteles es una combinación de arte y técnica: por lo tanto, merece los mejores ingredientes, y eso es lo que ofrece Puratos.

Ambiente es justo lo que necesita cuando desea realizar creaciones de pasteles verdaderamente extraordinarias y le permite al productor innovar.

MODO DE EMPLEO

Antes de montar:
Refrigerar 12 hrs antes (entre 5° C y 7° C)

Al montar:
-Usar aditamento de Globo en batidora
-Batir a velocidad media

Al decorar puedes usar:
-Manga con/sin duya.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

1 caja de cartón x 12 tetrapacks de 1 Lt.

Disponible también en:
1 Bag-In-Box 10 Lts

Almacenar a temperatura ambiente, no más de 20° C.



Dulcerío Tres Leches



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sabor diferenciado/personalizable
- Versatilidad/Diversidad de usos
- Retención de líquido en el pan
- Producto UHT

El sabor de un pastel 3 leches es peculiar y, posiblemente, personalizable; por lo tanto, merece los mejores ingredientes, y eso es lo que ofrece Puratos

Dulcerío es justo lo que necesita cuando se desea tener un sabor tradicional de un pastel 3 leches. Sin embargo, puede ser personalizado para dar un toque único

MODO DE EMPLEO

Es un producto listo para usarse o puede diluirse con algún líquido para dar el toque personal (cuidar porcentajes de mezclas, ya que puede perder su retención en el pan)

EMPAQUE Y ALMACENAJE

1 caja de cartón x 12 tetrapacks x 1 Lts

Disponible también en:

1 Bag-In-Box 10 Lts

Almacenar a temperatura ambiente a no más de 20° C.



Pâtisserie Mixes

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4111281	Pâtisserie Mixes	Patacrout	12 KG	Bulto	NO	NO
4111235	Pâtisserie Mixes	Easy Pastel Tres Leches AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111229	Pâtisserie Mixes	Easy Pastel Tres Leches Vainilla	25 KG	Bulto	NO	NO
4111226	Pâtisserie Mixes	Easy Pastel Tres Leches Chocolate AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111230	Pâtisserie Mixes	Easy Pastel Tres Leches Chocolate	25 KG	Bulto	NO	NO
4111337	Pâtisserie Mixes	Easy Sponge Cake	25 KG	Bulto	NO	NO
4111338	Pâtisserie Mixes	Easy Sponge Cake AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111286	Pâtisserie Mixes	Tegral Pound Cake Vainilla	25 KG	Bulto	NO	NO
4111286	Pâtisserie Mixes	Tegral Pound Cake Chocolate	25 KG	Bulto	NO	NO
4111283	Pâtisserie Mixes	Tegral Pound Cake Amarillo AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111298	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake 4X4	25 KG	Bulto	NO	NO
4111299	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake 4X4 AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111268	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake	25 KG	Bulto	NO	NO
4111270	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake Chocolate	25 KG	Bulto	NO	NO
4111269	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111271	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Creme Cake Chocolate AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4111326	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Red Velvet	25 KG	Bulto	NO	NO
4006705	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Moist'R Cake Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4006706	Pâtisserie Mixes	Tegral Satin Moist'R Cake AM Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111302	Pâtisserie Mixes	Kimo Creme Vainilla	25 KG	Bulto	NO	NO
4111303	Pâtisserie Mixes	Kimo Creme Vainilla AM	25 KG	Bulto	NO	NO
4008040	Pâtisserie Mixes	Tegral Pastel Elote Bag 25 KG	25 KG	Bulto	NO	NO
4111220	Pâtisserie Mixes	Tegral Pastel Zanahoria	25 KG	Bulto	NO	NO
4111276	Pâtisserie Mixes	Impulsor	5 KG	Bulto	SI	NO
4013293	Pâtisserie Mixes	Presto	7 KG	Cubeta	NO	NO
4111277	Pâtisserie Mixes	Ce.Pe.Te	12 KG	Saco	NO	NO
4107218	Pâtisserie Mixes	Finesse	11.34 KG	Saco	NO	SI

Preguntas Frecuentes

Easy Pastel 3 Leches

¿Si no tengo aditamento de globo puedo trabajar el mix?

¡Sí! Lo puedes trabajar con la paleta, pero vamos a obtener una miga más abierta y sufriremos pequeños cambios como la retención, incluso si no tienes una batidora semi industrial, lo puedes trabajar con una batidora manual o hasta con un globo.

¿Cuál es la forma correcta de hornear el pan?

Lo puedes hornear en cualquier tipo de horno, siempre y cuando cuides la temperatura de horneado que es de 150° C.

¿Cuál es la manera correcta de desmoldar el mamon?

Una vez que sale del horno dejarlo boca abajo y dejar reposar unos minutos para que desprenda y no se deña, después retirar el molde.

¿Puedo hornear el pan un día antes de trabajarlo?

¡Sí! Es la manera ideal de trabajarlo, así reposa, tenemos mejor absorción, retención etc.

¿Cuál es el tiempo de vida de un pastel 3 leches?

De 3 días, depende el tipo de ingredientes que componga el pastel.

¿Qué pasa si añado harina blanca al mix?

Obtenemos más rendimiento y estabilidad pero solo se pueden agregar 100 gr más de harina.

Satin

¿Puedo saborizar el Satin Vainilla con algo?

Sí, podemos adicionar ralladura de naranja o limón, puros o sabores artificiales.

¿Se pueden congelar los productos elaborados de panquelería?

Sí, se pueden congelar durante 1 mes y una vez salidos de congelación el tiempo de vida es de 3 días.



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Versátil
- Fácil elaboración
- Ahorra tiempo incrementando la productividad
- Textura fina y crujiente

Base preparada para elaborar galletas, bases de pays y bases de tartas

Con Patacrout, elabora deliciosos y crujientes postres de manera rápida y sencilla. El sabor a vainilla dulce te va a encantar

MODO DE EMPLEO

Mezclar Patacrout con margarina o mantequilla hasta obtener textura arenosa y posteriormente incorporar huevo. Mezclar hasta obtener una pasta.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 12 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco.

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
BASE INDIVIDUAL	45 g (33 piezas)	\$1.60
BASE REGULAR	120 g (13 piezas)	\$4.30
GALLETAS	20 g (75 piezas)	\$0.70
*Piezas estimadas por kilo de batido		



Easy Pastel Tres Leches



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Miga semi-abierta
- Gran absorción y mejor retención
- Práctico y versátil
- Tolerante a procesos



Mix completo para elaborar el tradicional pastel tres leches sabor vainilla y chocolate

Pastel tradicional en México consumido como postre y para celebraciones especiales

MODO DE EMPLEO

Mezcla con globo mix, agua y huevo.

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
PASTEL	3	\$17.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

EMPAQUE Y ALMACENAJE

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.

Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Easy Sponge Cake



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran versatilidad
- Miga cerrada y uniforme
- Delicioso sabor y aroma

Mix completo para elaborar pasteles sabor vainilla.

La base ideal para elaborar pasteles esponja o tipo americanos, rollos, o brazo de gitano. Sabor neutro, textura suave y esponjosa.

MODO DE EMPLEO

Mezcla con globo, mix, huevo, agua y aceite.

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
PASTEL	3	\$17.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

EMPAQUE Y ALMACENAJE

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.

Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Tegral Pound Cake



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Miga fina y cerrada
- Textura suave y esponjosa
- Sabor extraordinario

Mix completo para elaborar panqué pound cake vainilla o chocolate

El Panqué Pound Cake, cuatro cuartos o Multi se elabora con una libra (pound) de cada ingrediente: harina, huevo, mantequilla y azúcar. Con Tegral Pound Cake puedes elaborar este tradicional producto de manera rápida.

MODO DE EMPLEO

Mezcla con paleta mix, huevo, agua y mantequilla

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MULTI	17	\$5.50
MUFFIN	15	\$4.10
PANQUÉ	4	\$17.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.
Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Tegral Satin Creme Cake 4x4



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Textura esponjosa
- Sabor tradicional
- Dimensiones perfectas y brillo natural
- Una sola receta para elaborar panqué, rosca y muffin.
- Versatilidad y rendimiento

Mix para elaborar roscas, panqués y muffins sabor vainilla.

Harina preparada ideal para elaborar cualquier producto de panquelería. Te encantará su textura suave y esponjosa para elaborar una variedad infinita de productos de repostería de forma rápida y fácil.

MODO DE EMPLEO

Mezcla con paleta mix, agua, huevo y aceite.

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MUFFIN	17	\$3.10
PANQUÉ	4	\$15.50
ROSCA	2	\$28.00

*Piezas estimadas por kilo de batido

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG

Consérvese en un lugar fresco y seco

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.

Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Tegral Satin Creme Cake



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Textura húmeda y cremosa
- Larga vida de anaquel
- Versatilidad
- Adicionado con Acti-Fresh, enzimas de frescura para mantener el producto fresco por más tiempo

Mix completo para elaborar roscas, panqués y muffins sabor chocolate y vainilla de textura cremosa y húmeda

¡Definitivamente el mejor mix completo para tus batidos!
Te permite elaborar una variedad infinita de productos de panquelería y repostería de forma rápida y fácil.

MODO DE EMPLEO

Mezcla, mix, agua, huevo y aceite.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MUFFIN	17	\$3.10
PANQUÉ	4	\$15.50
ROSCA	2	\$28.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.
Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Tegral Satin Moist'r Cake



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran versatilidad
- Elabora pasteles americanos, 3 leches o panquelería
- Adicionado con Acti-Fresh, enzimas, de frescura para mantener el producto fresco y suave por más tiempo

Mix completo para elaborar pasteles americanos, con una nota láctea

El pastel americano es un pan ligeramente húmedo.
Ideal para elaborar pasteles semi desnudos o pasteles de fondant.

MODO DE EMPLEO

Mezcla con paleta huevo, agua y mix.
Enriquece con mantequilla.
Para sabor a chocolate, adiciona Chocolanté

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
PASTEL	3	\$17.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

EMPAQUE Y ALMACENAJE

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes menores a 1,600 metros.
Normal: para ciudades con altitudes mayores a 1,600 metros.



Kimo Creme Vainilla



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Gran versatilidad y funcionalidad

Mix completo para elaborar panquelería sabor vainilla

Harina preparada para hacer los mejores
productos de panquelería con textura cremosa

MODO DE EMPLEO

Mezcla mix, huevo, agua y aceite.

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MUFFIN	17	\$3.10
PANQUÉ	4	\$15.50
ROSCA	2	\$28.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		

EMPAQUE Y ALMACENAJE

VERSIONES

AM: Para ciudades con altitudes
menores a 1,600 metros.

Normal: para ciudades con altitudes
mayores a 1,600 metros.



Tegral Pastel Elote



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Versátil. Puedes personalizarlo agregando inclusiones
- Prepara muffins, panqué pay o pastel

Mix completo para elaborar el tradicional pastel de elote.

**Harina preparada para elaborar el delicioso y tradicional panqué de elote.
¡Prepáralo a tu gusto!**

MODO DE EMPLEO

Mezcla con paleta mix, huevo, agua y aceite.
Enriquece agregando granos de elote y leche condensada.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MUFFIN	19	\$3.00
PANQUÉ	5	\$12.00
ROSCA	2	\$27.00

*Piezas estimadas por kilo de batido



Tegral Pastel Zanahoria



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Personalízalo a tu gusto, agrega semillas o frutos secos
- Delicioso sabor especiado y canela

Mix completo para elaborar el tradicional pastel de zanahoria.

Con Tegral Pastel Zanahoria podrás preparar deliciosos pasteles y panqués de zanahoria. Prepáralo esponjoso o más firme, como más te guste!

MODO DE EMPLEO

Mezcla con paleta mix, huevo, agua y aceite.
Enriquece con nuez, zanahoria rayada y piña.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 25 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco

RENDIMIENTO

APLICACIÓN	PIEZAS*	COSTO ESTIMADO
MUFFIN	22	\$3.10
PANQUÉ	5	\$14.00
ROSCA	2	\$30.00
*Piezas estimadas por kilo de batido		





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Mejora el volumen de tus productos de pastelería y panquelería

Polvo de hornear de doble acción

Impulsor es el polvo para hornear de doble acción que estabas buscando para dar mayor volumen a tus productos

MODO DE EMPLEO

Agrega de 1% a 2% por cada kilo de harina, de acuerdo a la aplicación.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 5 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

-Mejora el volumen de tus productos terminados

Emulsificante en gel para elaborar batidos con huevo

Con Presto, tendrás productos más suaves y con mayor volumen en batidos tradicionales.

MODO DE EMPLEO

Agrega 10% por cada kilo de batido, adicionalo en los últimos minutos del mezclado.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Cubeta de 7 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Textura suave y tersa que mejora la experiencia de consumo en cada mordida
- Excelente aceptación para enriquecer con diferentes sabores

Base para elaborar crema pastelera

Con Ce.Pe.Te crea una deliciosa crema pastelera
sabor vainilla para tus productos de panadería y pastelería.

MODO DE EMPLEO

Mezcla con globo Ce.Pe.Te, leche, azúcar y yemas.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 12 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Practicidad y sabor en un mismo producto
- Termoestable a horneado y congelación

Mix completo para elaborar crema pastelera en frío.

Finesse es tu mix en polvo con el que podrás elaborar una deliciosa y cremosa crema pastelera para tus productos de panadería y pastelería en un solo paso!

MODO DE EMPLEO

Mezcla con globo Finesse con agua ó leche.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Bulto de 11.3 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco



Creams & Decors

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4111282	Creams & Decors	LF Cremfil Bavarian Creme Chocolate	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111296	Creams & Decors	LF Cremfil Bavarian Creme Vainilla	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111297	Creams & Decors	LF Cremfil Creme Cajeta	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111300	Creams & Decors	LF Cremfil Mango Madness	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4010938	Creams & Decors	Cremfil Cream Coco	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4007826	Creams & Decors	Cremfil Cream Cheese Filling	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111335	Creams & Decors	Glasse Fresa	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111334	Creams & Decors	Glasse Piña	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111330	Creams & Decors	Tegral Brilio	20 KG	Cubeta	NO	NO
4008865	Creams & Decors	Sublimo Mangas	6 x 1 KG	Mangas	NO	NO
4111332	Creams & Decors	Harmony Cold Neutro	5 KG	Cubeta	NO	NO
4111319	Creams & Decors	Deli Cheese Cake	5 KG	Cubeta	NO	NO

Preguntas Frecuentes

-Los rellenos son más caros que la competencia.

Con los rellenos Cremfil tienes ventajas y beneficios que no tienes con otros competidores, como la alta estabilidad de horneado en productos terminados de panadería, ya sean aplicaciones abiertas o cerradas y no perderán su brillo. Además, son estables a la congelación, al descongelar productos no tendrás separación de agua, maximizando la vida útil de tus productos.

-Funcionalidad

¿Los rellenos cremosos Cremfil son horneables?

Sí, Cremfil es altamente estable al horneado, mantendrá su forma y brillo.

¿Cómo puedo utilizar los rellenos cremosos cremfil?

Son muy versátiles. Puedes usarlos para rellenos de pan y pastel, gelatinas, mousse e incluso en paletas de hielo.

¿Una vez abierto cuanto tiempo de vida tiene?

Se debe almacenar en una temperatura no mayor a 23° y se debe sellar para obtener una vida adicional de 1 mes

Rellenos Cremosos Cremfil



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Estables al horneado
- Estables en congelación
- No pierden el brillo en el producto terminado
- Puedes mezclarlos con crema Ambiente

Rellenos cremosos horneables listos para usar en productos de pastelería, panadería y repostería.

**Marca la diferencia con tus rellenos cremosos Cremfil.
Disfruta de su sabor y textura en cada mordida.**

MODO DE EMPLEO

Aplicación directa

Sabores:

Cremfil Bavarian Crème Vainilla
Cremfil Bavarian Crème Chocolate
Cremfil Cajeta
Cremfil Mango Madness
Cremfil Cream Cheese Filling

EMPAQUE Y ALMACENAJE

1 caja de cartón con 6 mangas
Almacenar a temperatura ambiente





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Brillo excepcional
- Gran sabor

Abrillantadores tipo gel para decorar y recubrir productos de pastelería.

**Realza el brillo de tus productos con Glassé Puratos. El producto ideal para
abrillantar y cubrir fruta fresca con un toque de sabor y color.**

MODO DE EMPLEO

Aplicación directa

Sabores:
Glassé` fresa
Glassé piña

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Caja con 6 mangas de 1 KG





TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Las piezas conservan siempre su brillo
- Forma una capa fina que no escurre
- Puedes diluirlo hasta con 20% de agua para mayor rendimiento.

Abrillantador sabor chabacano de aplicación en caliente, gelifica al enfriar.

Mejora la apariencia, sabor y suavidad de tus productos de panadería con Tegral Brilio, tu brillo con sabor chabacano y color ámbar que dará un aspecto fresco y brillante a tus productos.

MODO DE EMPLEO

Caliéntalo por unos minutos y aplica.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Cubeta de 20 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco



Harmony Cold Neutro



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Protege la fruta
- Realiza espejos
- Sabor neutro
- Se puede diluir

Brillo de aplicación directa, utilízalo para brillar, cubrir frutas frescas y darle un toque espectacular a tus productos de pastelería.

Crea deslumbrantes espejos en tus pasteles y disfruta el ligero pero dulce sabor que aporta a tus creaciones.

MODO DE EMPLEO

Aplica directamente con brocha o aspersor.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Cubeta de 5 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco



Deli Cheese Cake



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Sin agentes colorantes
- Contiene 30% de queso crema
- Puedes utilizarlo como crema de queso.

Base lista para elaborar cheesecake estilo Nueva York.

Con Deli Cheese Cake, tus productos terminados siempre tendrán un delicioso sabor y textura cremosa sin necesidad de utilizar baño maría.

MODO DE EMPLEO

Deposita en un molde, hornea y decora ¡Así de fácil!

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Cubeta de 5 KG
Consérvese en un lugar fresco y seco





Chocolatería

Real Chocolate

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4102212	Chocolate	Belcolade Leche Sin Azúcar	5 KG	Marqueta	NO	8%
4100645	Chocolate	Belcolade Oscuro Sin Azúcar	5 KG	Marqueta	NO	8%
4102183	Chocolate	Belcolade Blanco	Bolsa 10 KG	Gota	NO	8%
4014999			5 KG	Marqueta	NO	8%
4102237	Chocolate	Belcolade Leche	Bolsa 10 KG	Gota	NO	8%
4102227			5 KG	Marqueta	NO	8%
4102112	Chocolate	Belcolade Oscuro	Bolsa 10 KG	Gota	NO	8%
4102109			5 KG	Marqueta	NO	8%
4013096	Chocolate	Chocolanté Extra Oscuro 70% cocoa	Bolsa 1 KG	Gota	NO	8%
4013097	Chocolate	Chocolanté Leche 34% cocoa	Bolsa 1 KG	Gota	NO	8%
4013098			Bolsa 5 KG	Gota	NO	8%
4013099			2.5 KG	Marqueta	NO	8%
4013140	Chocolate	Chocolanté Oscuro 58% cacao	Bolsa 1 KG	Gota	NO	8%
4013141			Bolsa 5 KG	Gota	NO	8%
4013143			2.5 KG	Marqueta	NO	8%

Preguntas Frecuentes

BELCOLADE

Tiene un costo elevado

Belcolade es un chocolate auténticamente hecho en Bélgica, utiliza productos de alta calidad y los precios están impactados por el tipo de cambio así como por los costos de importación.

CHOCOLANTÉ

-Es más caro que la competencia

Chocolanté cuenta con la certificación Cacao-Trace que asegura mayor valor para toda la cadena, desde el agricultor al recibir un pago justo por su trabajo así como capacitaciones y un bono adicional proveniente de las ganancias de la venta del mismo, hasta el consumidor quien podrá degustar un chocolate de extraordinario sabor y calidad.

Chocolanté es un chocolate de origen que se elabora con estándares de calidad muy estrictos para poder asegurar un producto de mayor calidad y mejor sabor. De esta forma, podemos compartir una parte de las ganancias con los agricultores y asegurar un pago justo por su trabajo.

-El sabor es distinto a lo que manejo

El perfil de sabor es único en cada versión de Chocolanté. Podemos agendar una cita para que un experto chocolatero te proponga las mezclas perfectas para tu negocio.

Chocolanté

CHOCOLATE DE ORIGEN 100% MEXICANO

Chocolanté Extra Oscuro 70% cacao

Chocolanté Extra Oscuro 70%

Chocolanté Leche 34% cacao

Chocolanté Leche 34% cacao

Chocolanté Oscuro 58% cacao

Chocolate Real con 58% cacao

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Certificación de sustentabilidad
Caco-Trace. Posibilidad de uso para todo
tipo de aplicación en pastelería,
panquelería y bombonería.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Conservar en un lugar entre 16° C y
20° C para mantener la calidad.

MODO DE EMPLEO

Ideal para Repostería, decoración y confitería.



Resultado de la pasión por el gran sabor del chocolate Belga

Belcolade Leche Sin Azúcar 

Belcolade Oscuro Sin Azúcar 

Belcolade Blanco

Belcolade Leche

Belcolade Oscuro

Auténtico chocolate belga.
Posibilidad de uso para todo tipo de aplicación
en pastelería, panquelería y bombonería.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Conservar en un lugar entre 16° C
y 20° C para mantener la calidad

MODO DE EMPLEO

Ideal para Repostería, decoración
y confitería Gourmet



Compound Chocolate

Código	Categoría	Producto	Presentación	Envase	IVA	IEPS
4008802	Chocolate	Carat Cover	3 KG	Gota	NO	8%
4111367			10 KG	Gota	NO	8%
4008392	Chocolate	Carat Coverflex Caja	10 KG	Gota	NO	8%
4013008	Chocolate	Carat Coverlux Extra Oscuro	2.5 KG	Marqueta	NO	8%
4111364			10 KG	Gota	NO	8%
4013010	Chocolate	Carat Coverlux Leche	2.5 KG	Marqueta	NO	8%
4111365			10 KG	Gota	NO	8%
4007938	Chocolate	Carat Coverlux Blanco	10 KG	Gota	NO	8%
4006806	Chocolate	Carat Supercreme	5 KG	Cubeta	NO	8%

Preguntas Frecuentes

COVERLUX

-Tiene un costo elevado

En Carat Coverlux nos preocupamos por obtener un sabor superior utilizando grasas más finas, así como un mayor porcentaje de polvo de cacao. Así aseguramos un delicioso sabor a chocolate.

Carat Cover



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Fácil y práctico. No requiere
temperado.

Chocolate compound para cubrir y decorar todo tipo de aplicaciones en panadería.

Con CARAT Cover obtendrás un terminado perfecto con mucha facilidad

MODO DE EMPLEO

Ideal para cubrir y moldear.

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Conservar en un lugar entre 16° C y 20° C para
mantener la calidad



Carat Coverlux

CARAT Coverlux da un excelente sabor a chocolate y no requiere templado.

Carat Coverlux Extra Oscuro

Chocolate compound PREMIUM para todo tipo de aplicación en pastelería y panadería con un delicioso sabor a chocolate amargo.

Carat Coverlux Leche

Chocolate compound PREMIUM para todo tipo de aplicación en pastelería y panadería con un delicioso sabor a chocolate leche.

Carat Coverlux Blanco

Chocolate compound PREMIUM para todo tipo de aplicación en pastelería y panadería con un delicioso sabor a chocolate blanco.

TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Total versatilidad y facilidad de uso con inigualable sabor

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Conservar en un lugar entre 16 °C y 20° C para mantener la calidad

MODO DE EMPLEO

Ideal para cubrir y moldear



Carat Supercreme



TOP VENTAJAS DEL PRODUCTO

Textura suave y cremosa

Relleno CREMOSO sabor chocolate con un toque de avellanas.

Agrega un toque inesperado a tus productos

MODO DE EMPLEO

EMPAQUE Y ALMACENAJE

Conservar en un lugar entre 16° C y 20° C para mantener la calidad



COMERCIALIZADORA MEXICANA DE GESTIÓN Y MANTENIMIENTO SAS

