



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Chocolate

NOMBRE REFERENCIA	DESCRIPCIÓN APLICACIONES	MÍNIMO CACAO	MÍNIMO LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PACKAGING
ARUA 2200 <i>¡Nuevo!</i> CHD-DR-220ARU-D38	Gotas de chocolate negro. 2200 gotas/kg aprox. Ideal para productos para hornear.	44,5%	-	27,5%	●	Caja 2 x 5 kg
ARUA 900 CHD-DR-90ARUB-D38	Gotas de chocolate negro. 9000 gotas/kg aprox. Ideal para productos para hornear.	44,5%	-	27,5%	●	Caja 2 x 5 kg
BELICA CHD-T45BELI-D38	Gotas de chocolate negro. Ideal para relleno de bombones y moldeo.	50%	-	32,1%	●●●	Caja 2 x 5 kg
DOMINIC CHD-R69DOMI-D38	Gotas de chocolate negro amargo. Ideal para relleno de bombones y moldeo.	59,5%	-	37%	●●●	Caja 2 x 5 kg
TOLTECA CHD-P59TOLT-D38	Gotas de chocolate negro amargo, ligeramente ácido y fluido. Cobertura fluida ideal para bombonería y labores de alta calidad.	70%	-	42,7%	●●●●	Caja 2 x 5 kg
MIRANDA CHM-O09MIRA-D38	Gotas de chocolate con leche. Especialmente indicada para bombonería y labores de alta calidad.	37,8%	14,4%	37%	●●●●	Caja 2 x 5 kg
JULIA CHW-R36ZULI-D38	Gotas de chocolate blanco. Universal, sabor a leche muy pronunciado.	29,6%	22,1%	35,2%	●●●●	Caja 2 x 5 kg

Coberturas sucedáneas con grasa vegetal

NOMBRE REFERENCIA	DESCRIPCIÓN APLICACIONES	FLUIDEZ	PACKAGING
VA30 ILD-O14VA30-U61	Sucedáneo negro color muy oscuro. Cobertura fluida con alto porcentaje de cacao.	●●●●	Caja 20 kg
VA20 ILD-N27VA20-U61	Sucedáneo negro color intermedio y fluido.	●●●●	Caja 20 kg
VA16 ILD-O11VA16-U61	Sucedáneo negro color intermedio y fluido. Ideal para aplicaciones universales.	●●●●	Caja 20 kg
VA23 IMD-M15VA23-U58	Sucedáneo negro muy brillante. Su porcentaje adicional de grasa lo hace ideal para baño.	●●●●●	Caja 10 kg
VH20 <i>¡Nuevo!</i> ILD-M0933-D91	Con grasa fraccionada. Ideal para bañar.	●●●●	Caja 10 kg
CVLECHE ILM-P33CVLE-D38	Sucedáneo con leche.	●●●●	Caja 10 kg
BLANCA LAB ILW-J07CBLB-D91	Sucedáneo blanco	●●●●●	Caja 10 kg

Relleno cremas

NOMBRE REFERENCIA	DESCRIPCIÓN APLICACIONES	FLUIDEZ	PACKAGING
CAOBA FMD-M67RECB-T60	Sabor a cacao, color marrón oscuro, muy fluida a 45°C (en caliente). Ideal para bañar productos a temperatura ambiente, para congelación necesita de fórmula adicional.	●●●●●	Caja 2 x 5 kg
NATERON FMN-P75RENA-T60	Sabor a cacao, avellana y leche. Color marrón medio. Ideal para relleno de pastelería y decoraciones.	●●●	Caja 2 x 5 kg
FROST FNN-U86RFST-838 FNN-U86RFST-842	Sabor a cacao y avellana, de color marrón medio. Ideal para productos horneables. Admite congelación.	●●	Bidón 10 kg Bidón 25 kg
FROST BLANCO FNN-S9578-D83	Crema horno blanca. Admite congelación.	●●	Bidón 25 kg
RIST FNN-S94RIST-842	Sabor a cacao y avellana, de color marrón oscuro. Ideal para relleno de pastelería.	●●●	Bidón 25 kg
CREMA CACAO <i>¡Nuevo!</i> FND-Q8331S-T06	Crema cacao aromatizante. Ideal para cobertura o relleno de pastelería.	●●●●	Bidón 10 kg
CREMA BIANCA <i>¡Nuevo!</i> FNN-Q26CRBI-T06	Crema extender blanca. Ideal para relleno de pastelería y decoraciones.	●●●●	Bidón 10 kg

Obrador puro

NOMBRE PRODUCTO	REFERENCIA	PACKAGING
BARRITAS NEGRAS 8CM	CHD-BB-0908NC-U42	Caja 9 x 1,7 kg
FIDEO TRADICIONAL NEGRO	CHD-VR-7FT15NC-828	Caja 10 x 1 kg

Obrador sucedáneo

NOMBRE PRODUCTO	REFERENCIA	MATERIA GRASA	PACKAGING
FIDEO SUCEDÁNEO OSCURO	ILD-VR-8FO15NC-828	13 - 15%	Caja 10 x 1 kg

FLUIDEZ: Baja: ●

Muy alta: ●●●●●