

FICHA TECNICA LECHE CRUDA FRESCA ENTERA LÍQUIDA
1000 ML
MARCA – FINCA LA GARITA



DESCRIPCION.

La leche entera es un alimento esencial en todo el mundo y uno de los más completos por las propiedades nutricionales de la leche. Normalmente, la que se encuentra en el supermercado es leche de vaca, pero también hay de otros mamíferos. Uno de los principales nutrientes de la leche es el calcio, por eso es buena para los huesos. Además, también contiene lactosa, lo que la hace intolerante para algunas personas.

Características de la leche entera

La leche entera es un líquido de color blanquecino opaco con numerosos beneficios y propiedades. Es muy común para producir derivados lácteos, como yogur, mantequilla o queso. La principal diferencia entre la leche entera, la leche semidesnatada y la leche desnatada es la grasa o crema. De las tres, la que más grasa contiene es la leche entera, por lo que no se recomienda para personas que quieren perder peso. Es mejor optar por la semidesnatada, que contiene poca crema y sacia más que la desnatada, a la que se le han eliminado todas las grasas y gran parte de los nutrientes y vitaminas de la leche.

Beneficios de la Leche entera

La leche entera está compuesta principalmente por agua; iones como sal, minerales y calcio; glúcidos como la lactosa; materia grasa; proteínas como la caseína, y vitaminas A, D, B y E. Por ello, es buena para mantener unos huesos fuertes y sanos y prevenir la osteoporosis. Además, es hidratante y saciante y proporciona energía. En los recién nacidos, la leche protege el tracto gastrointestinal contra patógenos, toxinas e inflamación, y regula los procesos de obtención de energía, especialmente el metabolismo de la glucosa y la insulina. La leche también es un alimento que ayuda a mantener el funcionamiento del cerebro, a dormir mejor y a cuidar la piel, así como es ideal para embarazadas y deportistas.

FICHA TECNICA Leche En Polvo Entera 900 Gr
MARCA - MIRAMONTE



DESCRIPCION.

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida. Enriquecida con Niacina, Vitaminas A, D, B1 y B2.

Presentación: 900ml.

DESCRIPCIÓN

Producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural entera, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización y realizado en estado líquido antes o durante el proceso de fabricación

APLICACIÓN

Reemplazo leche entera fresca. Aporte de proteína y grasa.

INGREDIENTES:

Leche entera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Polvo cremoso de color blanco amarillento. Sabor y olor lácteos.

LECHE EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA	RSA-0035879-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA Leche En Polvo Descremada X 900 Grs
MARCA - COLANTA



DESCRIPCION.

Leche en Polvo Descremada Colanta es una Leche libre de grasas saturadas y trans, baja en colesterol, adicionada con vitaminas A y D3. Buena fuente de calcio y proteína. Es el acompañante ideal para disfrutar de productos de repostería, panadería, quesos o en una infinidad de recetas.

	100g	1 porción
Energía (kcal)	353	71
Proteínas (g)	34	6,8
Grasa Total (g)	0,5	0,1
Grasa saturada (g)	0,32	0,06
Grasa monoinsat. (g)	0,15	0,03
Grasa poliinsat. (g)	0,01	0
Grasa trans (g)	0,02	0
Colesterol (mg)	1,6	0,32
Hidratos de Carbono Disponible (g)	52	10,4
Azúcares Totales (g)	52	10,4
Lactosa (g)	52	10,4
Sodio (mg)	352	70
Riboflavina (Vit B6) (mg)	1,2	15%*
Vitamina B12 (ug)	1,6	32%*
Calcio (mg)	1020	26%*
Fósforo (mg)	1041	26%*
Magnesio(mg)	114	8%*

LECHE EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA

RSA-
0035879-
2025

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TECNICA LECHE ULTRAPASTEURIZADA (PAQUETE X 6 UNIDADES)
MARCA - LA MEJOR



DESCRIPCION.

La leche ultrapasteurizada (UHT) envasada asépticamente, es un producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura no inferior a 140° C por 4 segundos, seguido de un enfriamiento a una temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles a prueba de luz , impermeables y cerrados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de los microorganismos vegetativos y esporulados, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.

Beneficios de la Leche

La leche está compuesta principalmente por agua; iones como sal, minerales y calcio; glúcidos como la lactosa; materia grasa; proteínas como la caseína, y vitaminas A, D, B y E. Por ello, es buena para mantener unos huesos fuertes y sanos y prevenir la osteoporosis. Además, es hidratante y saciante y proporciona energía. En los recién nacidos, la leche protege el tracto gastrointestinal contra patógenos, toxinas e inflamación, y regula los procesos de obtención de energía, especialmente el metabolismo de la glucosa y la insulina. La leche también es un alimento que ayuda a mantener el funcionamiento del cerebro, a dormir mejor y a cuidar la piel, así como es ideal para embarazadas y deportistas.

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA.	RSA- 0036205- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA ENZIMA NATURAL LACTASA LIQUIDA X 1000 GRS
MARCA - INTERENZIMAS



DESCRIPCION.

Se utiliza en la industria láctea para Hidrólisis de la leche. La lactasa es una enzima que hidroliza los componentes del azúcar de la leche (lactosa), la glucosa y la galactosa, y apoya la digestión de productos lácteos como la leche, el helado y el queso.

En la industria de alimentos se utiliza para elaborar leches deslactosadas destinadas a la alimentación infantil y de adultos que presentan una intolerancia a la lactosa por déficit de su lactasa intestinal. Además, enmascara el gusto a óxido y evita la cristalización de la leche concentrada.

La lactosa es un azúcar compuesto por glucosa y galactosa que se encuentra en la leche de los mamíferos. La incapacidad parcial o total de digerirla, debido a que en nuestro aparato digestivo no tenemos lactasa, enzima encargada de separar estos compuestos, es lo que hace que definamos a una persona como intolerante a la lactosa.

Ingredientes:

Es una preparación de lactasa líquida purificada, derivada de la levadura láctica *Kluyveromyces marxianus* variedad lactis.

Glicerol $\geq 50\%$ (p/p).

Alérgenos

No contiene leche (Lactosa)

Dosificación:

La dosis necesaria depende de la temperatura, del pH, del tiempo disponible y del grado de hidrólisis necesario.

Si la hidrólisis se realiza en frío (por ejemplo 6°C), se pueden requerir varias horas para la descomposición completa de la lactosa. A su vez dependerá de la concentración de enzima empleada.

Almacenamiento

Conservar bajo condiciones de refrigeración. La temperatura ideal de almacenamiento está comprendida entre 4-8°C.

Mantener bien cerrado en los envases originales.

No devolver pequeños restos al envase de granel.

Bajo estas condiciones de conservación hay una buena estabilidad de las enzimas que permite estimar la pérdida de actividad en $<5\%$ por año.

Transporte:

Preferiblemente en frío.

FICHA TÉCNICA SACAROSA EMPAQUE POR 50K MARCA - ARO



DESCRIPCION.

Este paquete de azúcar de 50 kilos es perfecto para satisfacer las necesidades de grandes consumidores, proporcionando una granulación fina y una pureza de sacarosa de 99.6%. Su alta calidad asegura un endulzamiento perfecto para una amplia gama de aplicaciones culinarias, desde bebidas hasta postres.

BENEFICIOS

El Azúcar de 50 Kilos es la opción económica por excelencia para grandes consumidores, ofreciendo una calidad superior que garantiza resultados excepcionales en cualquier preparación. Ideal para negocios de repostería, restaurantes y hoteles que requieren un suministro constante de este ingrediente esencial.

Presentaciones: Azúcar Saco x 50 Kg

Usos:

El azúcar es un ingrediente indispensable en la cocina, proporciona sabor dulce, reduce y balancea la acidez de los alimentos, ayuda a regular la gelificación en las conservas, mermeladas y jaleas. Funciona como conservante natural, aumentando la vida útil de las preparaciones. Debe ser consumida de manera controlada, sin excesos para llevar una dieta equilibrada. Es un ingrediente difícil de sustituir por sus diferentes funciones en la cocina, sobre todo en la repostería.

Categoría(s):

Abarrotes y Despensa

Ingredientes/Composición:

Sacarosa mínima 99,8%

AZUCAR VARIEDADES: 1. AZUCAR BLANCO 2. AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5. AZUCAR PULVERIZADA	NSA-0019958-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA AZÚCAR REFINADA - GRANULADO BLANCO X 1K
MARCA - IDEAL



DESCRIPCION.

El azúcar Incauca Blanco Especial suministra la energía que requiere el organismo y hace más saludables los alimentos. El azúcar que se consume es la misma sustancia producida naturalmente en la caña de azúcar a partir de la energía del sol, el agua y los fértiles suelos de nuestra región.

Producto Presentación

Azúcar Ideal Blanco Especial Bolsa 0.5 Kg Bolsa 1 Kg
Bolsa 2.5 Kg
Bolsa 5 Kg

Almacenamiento

Este producto se debe conservar en un sitio seco, fresco y sin contacto directo con humedad.

AZUCAR VARIETADES: 1. AZUCAR BLANCO 2. AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5. AZUCAR PULVERIZADA	NSA-0019958-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Azucar Isomalt Granular 500 Grs
MARCA - PANIFICADOR



DESCRIPCION.

El Isomalt es un edulcorante dietético fabricado exclusivamente con azúcar como materia prima. Podríamos decir que es un ingrediente "de moda" en la alta cocina y cada vez más usual en todos los hornos de pan y pastelería. Además, es un ingrediente saludable.

Para uso en Repostería. Es un ingrediente que da mucho juego y que permite construir todo aquello que imagines. Su textura es muy interesante y el resultado es crujiente, y visual y estéticamente impresionante.

- No es higroscópica, es decir, no absorbe humedad por lo que los resultados son resistentes. Las decoraciones perduran en el tiempo y en su forma.
- No cristaliza por lo que la textura es crujiente y el resultado perfecto.
- Resistente a las altas temperaturas. Resiste más de 160°C manteniendo su color transparente.

Peso 500 gr.

AZUCAR VARIEDADES: 1. AZUCAR BLANCO 2. AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5. AZUCAR PULVERIZADA	NSA- 0019958- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	----------------------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Azucar De Maiz Azucar De Cebado Dextrosa X 4 Lb
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

La dextrosa es ideal para una buena y rápida fermentación sin adición de azúcar refinado, para evitar que la cerveza quede asidrada. A diferencia del azúcar tradicional, no otorga dulzura a la cerveza ya que la dextrosa es totalmente fermentable.

Dulzura en comparación con la sacarosa (100) = 69.

Uso medio aconsejado en cerveza 5 g/l.

El azúcar de maíz y el azúcar de mesa (sacarosa) son azúcares fermentables baratos que producen alcohol sin dejar la dulzura residual empalagosa del extracto de malta. Agregar una pequeña cantidad (no más del 10 por ciento del total fermentable) aumentará el contenido de alcohol con un impacto mínimo en el sabor. Su uso en cantidades de 30-40 por ciento producirá una cerveza con un cuerpo considerablemente más ligero que una elaborada pegajosamente con azúcares de malta (Think American Light Lagers). cualquier kit enlatado, y el cuerpo de la cerveza que producen, se puede mejorar en gran medida sustituyendo el azúcar de maíz con extracto de malta, ya sea seco o líquido.

El azúcar de maíz es dextrosa convertido de almidón de maíz. 100% fermentable. Úsalo en el día de la cerveza para aumentar la gravedad o como primar azúcar al embotellar tu cerveza. Bolsa de 4 libras.

AZUCAR VARIEDADES: 1. AZUCAR BLANCO 2.
AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR
BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5.
AZUCAR PULVERIZADA

NSA-
0019958-
2025

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TÉCNICA AZUCAR GLAS PULVERIZADA
MARCA - CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION.

Azúcar refinada de caña que se procesa en un molino de impacto junto con un agente autocompactante, donde se logra la reducción de tamaño de los cristales y la mezcla homogénea de los dos ingredientes; obteniendo un producto de textura final y fácil disolvencia para utilizar como endulzante o materia prima en la elaboración y producción de alimentos o bebidas.

Composición: Azúcar refinado y almidón de yuca o de maíz.

Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de producción, en buenas condiciones de almacenamiento.

Almacenamiento: Almacenar en su empaque original protegido de la luz y la humedad. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Tratar con cuidado. Conservar en un lugar fresco y seco. Prohibido reempacar, no se garantiza la calidad de este producto en caso de que cambie su denominación, marcas y/o empaques.

Nota: A mayor temperatura y humedad puede presentarse compactación.

AZUCAR VARIEDADES: 1. AZUCAR BLANCO 2. AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5. AZUCAR PULVERIZADA	NSA-0019958-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Confiteria: Glucosa D 60
MARCA - CIMPA



Ingredion

GLUCOSA GLOBE® 1130

Jarabe obtenido por hidrólisis ácida controlada de almidón de maíz grado alimenticio.

Propiedades

Físico-Químicas

	Min.	Máx.
Sólidos Brix, % a 20°C	82,8	83,9
Dextrosa Equivalente, %	38,0	42,0
pH	4,8	5,2
Contenido de SO ₂ ppm	100	250
Color (D.O.)		1,0
Baumé (140/60°F)	43,0	43,5

Información Sensorial

Aspecto	Líquido viscoso traslúcido
Olor	Característico
Sabor	Ligeramente dulce

Especificaciones

Microbiológicas

	Máx.
Recuento de microorganismos mesófilos aerobios, UFC/g	500
Hongos y Levaduras, UFC/g	250
B. Coeformes totales, UFC/g	10
E. Coli y Salmonella	ND*

Información Nutricional/100g

Calorías	324
Sólidos totales, g	81,0
Carbohidratos, g	81,0

Los contenidos de proteína, grasa, fibra, vitaminas y minerales no son nutricionalmente significativos.

Certificaciones

Kosher pareve

*ND: No detectable

**IBC: Intermediate Bulk Container

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Granel en carro tanques.
 Tambores por 40 kg, 290 kg y 300 kg.
 Contenedor de cartón corrugado con bolsa plástica interna (IBC**) x 1400 kg.
 Almacenar el producto en tanques de acero inoxidable con control de temperatura (Entre 48°C y 55°C).
 Los tambores almacenarios sobre estibas, en bodega limpia, cubierta y libre de humedad.

Vida Útil

Granel: 2 meses.
 Tambores por 290 kg y 300 kg: 8 meses.
 IBC y Tambores por 40 kg: 4 meses.

Información Regulatoria:

CAS No: 8029-43-4
 Afirmación GRAS: 21 CFR 184.1865

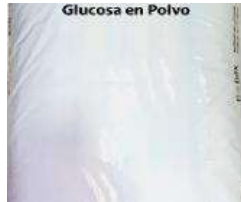
Aplicaciones y/o Características y Beneficios

Controla la cristalización de azúcares, aporta viscosidad, su poder edulcorante equivale al 40% del dulzor de la sacarosa. Aporta estabilidad de color y brillo en los productos elaborados.

Es usado en las siguientes aplicaciones:

Confitería, salsas, mermeladas, conservas, vinos, licores, carnes procesadas, helados, lácteos, snacks, panadería y pastelería.

FICHA TÉCNICA GLUCOSA EN POLVO X 500 GRS
MARCA - PANIFICADOR



DESCRIPCION.

GLUCOSA EN POLVO Mezcla de hidratos de carbono formada por glucosa (dextrosa), maltosa, triosa y otros hidratos de carbono superiores, y utilizada como edulcorante.

Se obtiene a partir del almidón, habitualmente del maíz.

Producto en polvo obtenido a partir del jarabe líquido espeso.

El proceso utilizado es la atomización.

Las glucosas atomizadas tienen un contenido en azúcares por encima del 20 %, (20 DE), según la UE.

Esta glucosa atomizada es del 35 DE y su poder edulcorante se asocia a 0,35 veces el del azúcar.

Hay otras glucosas atomizadas de diferentes DE (a partir de 20DE).

Características y aplicaciones:

Mezclar directamente los ingredientes y llevar a la temperatura propuesta.

Con un alto poder anti-cristalizante, resulta muy útil para productos elaborados a base de frutas (confituras, mermeladas y otros dulces).

En la industria alimentaria se usa en confitería para la elaboración de gominolas, caramelos, chicles, y también bebidas, etc.

Tiene un efecto espesante, estabilizante y conservante.

Muy utilizada en heladería.

Dosis habitual: En función de la preparación.

Disponible en botes de 500 gr. y 120 gr.

FICHA TECNICA
 STEVIA LIQUIDA 240 ML
 MARCA SPLENDA
 FRASCO X 240 ML



DESCRIPCION. Extracto de estevia orgánico de now foods de 8 onzas líquidas. Ahora betterstevia es un endulzante certificado orgánico, bajo glucémico, con unas cero calorías que es un sustituto perfecto y saludable para el azúcar de mesa y endulzantes artificiales. A diferencia de los productos químicos, ahora mejorstevia contiene extracto de estevia pura. Ahora los alimentos se toman las medidas especiales para conservar las cualidades naturales de la estevia en esta es única, pura y de mejor sabor. Se recomienda su uso como suplemento dietético. Utilizar 1 a 4 gotas diarias. Endulza un gusto. Un poco de betterstevia rinde mucho. Puede ocurrir sedimentación. Agita bien antes de usar o como se indica por su profesional de la salud. Datos del suplemento tamaño por porción 4 gotas (0.004 onzas líquidas); raciones por contenedor 1823 aproximadamente; cantidad de calorías por porción diaria 0; total de grasa 0; sodio 0; total de carbohidratos 0; azúcares 0; proteínas 0 (valores diarios basados ?En una dieta de 2000 calorías)

ENDULZANTE, VARIEDADES: 1, ESTEVIA LÍQUIDA.	NSA- 0019396- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Glucosa Líquida Por 500 MI
MARCA - CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION.

Glucosa líquida lista para usar, imprescindible para la elaboración de fondant casero.

Además, también es perfecta para preparar dulces, helados, salsas...

Da elasticidad y mantiene tiernas las elaboraciones.

La glucosa es una forma de azúcar, pero del tipo monosacárido que se encuentra presente en las frutas y en la miel, es decir, un azúcar natural en presentación de líquido comestible endulzante que se usa en diferentes platos, principalmente de repostería o pastelería. Incluso, la Glucosa también se usa en preparaciones de chocolatería y sirve de materia prima para la elaboración de fondant.

Contenido: 500 gr.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructosa y glucosa. Añadidos a la mezcla o formados durante el proceso, se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de los productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados.

Para preparar cubiertas (como fondant entre otras), patillaje, almíbares o caramelos se utiliza la glucosa líquida. También se utiliza en dulces para que espesen.

FICHA TÉCNICA Avena En Hojuela X 1000 Grs
MARCA - TONING



DESCRIPCION.

Prepara AVENA TONING en leche, bebidas vegetales o agua para disfrutar de una deliciosa papilla o refresco de avena agregando frutas. También puedes utilizarla para hacer tus preparaciones favoritas en sopas o postres.

LA AVENA TONING ES NATURALMENTE:

Buena fuente de proteína
Excelente fuente de fibra
Buena fuente de calcio
Excelente fuente de hierro
Baja en sodio
Libre de grasas trans

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 4 cucharadas (24 g)
preparado en 240 mL de leche descremada.
Número de porciones por envase: 8 Aprox.

	Por 100 mL	Por porción (240 mL)
Calorías (Kcal)	49	117
Grasa Total	1,1 g	2,6 g
Grasa Saturada	0,3 g	0,8 g
Carbohidratos Totales	11 g	27 g
Fibra Dietaria	8,3 g	20 g
Fibra Dietaria Soluble	3,4 g	8,3 g
Fibra Dietaria Insoluble	4,9 g	12 g
Azúcares Totales	1,9 g	4,7 g
Azúcares Añadidos	0,0 g	0,0 g
Proteína	2,8 g	6,7 g
Sodio	39 mg	94 mg
Calcio	75 mg	180 mg
Hierro	3,7 mg	8,9 mg
Zinc	0,48 mg	1,2 mg
No es fuente significativa de grasas trans, Vitamina A y Vitamina D.		

FICHA TÉCNICA Avena En Molida X 500 Grs
MARCA - TONING



DESCRIPCION.

Prepara AVENA TONING en leche, bebidas vegetales o agua para disfrutar de una deliciosa papilla o refresco de avena agregando frutas. También puedes utilizarla para hacer tus preparaciones favoritas en sopas o postres.

LA AVENA TONING ES NATURALMENTE:

Buena fuente de proteína
Excelente fuente de fibra
Buena fuente de calcio
Excelente fuente de hierro
Baja en sodio
Libre de grasas trans

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 4 cucharadas (24 g)
preparado en 240 mL de leche descremada.
Número de porciones por envase: 8 Aprox.

	Por 100 mL	Por porción (240 mL)
Calorías (Kcal)	49	117
Grasa Total	1,1 g	2,6 g
Grasa Saturada	0,3 g	0,8 g
Carbohidratos Totales	11 g	27 g
Fibra Dietaria	8,3 g	20 g
Fibra Dietaria Soluble	3,4 g	8,3 g
Fibra Dietaria Insoluble	4,9 g	12 g
Azúcares Totales	1,9 g	4,7 g
Azúcares Añadidos	0,0 g	0,0 g
Proteína	2,8 g	6,7 g
Sodio	39 mg	94 mg
Calcio	75 mg	180 mg
Hierro	3,7 mg	8,9 mg
Zinc	0,48 mg	1,2 mg

No es fuente significativa de grasas trans, Vitamina A y Vitamina D.

AVENA EN PRESENTACIONES: 1. AVENA EN HOJUELAS, 2.
AVENA MOLIDA

NSA-0018636-
2024

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TECNICA
GRASA VEGETAL MANTECA DE CACAO, MANTECA DE CACAO NATURAL SIN DESODORIZAR
MARCA - CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION

La Manteca de Cacao es un ingrediente utilizado en la industria de alimentos principalmente como fuente de lípidos y constituyente principal del chocolate. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran:

- Panificación
- Repostería de chocolate
- Botanas
- Postres y helados
- Comidas y platos principales
- Dulces de azúcar y golosinas
- Salsas y condimentos
- Productos procesados
- Productos lácteos
- Sopas

USOS:

En la industria alimenticia es utilizado principalmente como fuente de lípidos y constituyente principal del chocolate. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Panificación, repostería y productos de chocolate, postres y helados, dulces de azúcar y golosinas, salsas y condimentos, productos procesados, productos lácteos y sopas, en productos con sabor u olor a chocolate.

En la industria cosmética se usa en tratamientos destinados para el cuidado de la piel por ser una fuente de vitamina E y antioxidantes, vitaminas y minerales. Por ejemplo, en cremas, lociones, productos para disminuir arrugas, estrías, cuidado del cabello, labiales, jabones, etc.

ALMACENAMIENTO:

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad; libre de plagas.

Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

FICHA TECNICA
GRAGEAS DE COLORES X 500 GRAMOS
MARCA - ITALO



DESCRIPCION

Producto elaborado a base de azúcar en forma de diminutas esferas de diferentes colores. Especial para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería.

Variedad de colores vivos. Sabor dulce, tamaño uniforme. Ideal par decorar productos dirigidos a niños.

Vida Útil

12 meses.

Almacenamiento

Conservar en sitio limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.

CARAMELO DURO - GRAGEAS DE COLORES VARIEDADES BLANCO, AZUL, VERDE, ROJO, MORADO, AMARILLO Y NARANJA	NSA- 0010545- 2021	ALIMENTOS Vigente
---	--------------------------	-------------------

FICHA TECNICA
WAXY- MAIS X 250 ML
MARCA - PANIFICADOR



DESCRIPCION

El almidón modificado se obtiene cambiando las propiedades del almidón natural derivado de granos o raíces (como maíz, arroz, trigo, papa, etc.) a través de la física, Enzima o una pequeña cantidad de tratamiento químico, de modo que el almidón puede ser procesado normalmente o en condiciones que se encuentran a menudo durante el almacenamiento, como alta resistencia al calor, alta cizallamiento, condiciones de pH bajo, congelación/descongelación y enfriamiento, adecuado para aplicaciones industriales o comestibles.

Características y aplicaciones

★ los almidones pregelatinizados se utilizan para espesar postres instantáneos, y se añade agua fría o leche para espesar los alimentos. Asimismo, los gránulos de salsa de queso, como macarrones y queso, lasaña o gránulos de salsa, pueden espesarse con agua hirviendo sin hacer que el producto se clump. Los ingredientes comerciales de las pizzas con almidones modificados se espesan cuando se calientan en el horno, manteniéndolos encima de la pizza, y luego delgados mientras se enfrían.

★ se utilizan almidones modificados apropiados como sustitutos de la grasa en formas bajas en grasa de alimentos tradicionales, como los postres industriales a base de leche, como el yogur o el salami duro con poca grasa, que contienen aproximadamente 1/3 el contenido en grasa de las grasas comunes.

★ se añade almidón modificado a los productos congelados para evitar que goteen cuando se descongelan. El almidón modificado combinado con fosfato permite que el almidón absorba más agua y mantenga los ingredientes juntos. El almidón modificado actúa como emulsionante para los aromas franceses al encapsular las gotitas de aceite y suspenderlas en agua. El almidón tratado con ácido forma la cáscara de la gelatina. El almidón oxidado aumenta la pegajosidad de la masa.

FICHA TECNICA
Masmelos X 500 Gr Color Blanco
MARCA COLOMBINA



DESCRIPCION.

Bolsa de auténticos marshmallows americanos (nubes) de color blanco, perfectos para preparar smores, tostarlos...

Además, son ideales para elaborar tu propio fondant de nubes.

Medidas aproximadas de cada nube: 2,5 x 3 cm.

Peso: 500 gramos (entre 40 y 50 nubes).

Ingredientes: jarabe de maíz, azúcar, almidón de maíz modificado, agua, gelatina, aromas naturales y artificiales, emulsionante E450iii, colorante E133.

MASMELOS / MARSHMALLOWS	NSA-0015901-2024	ALIMENTOS	Vigente
-------------------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Confiteria: Grano De Cacao Fermentado Y Seco.
MARCA - CAFE TOSTADO



DESCRIPCION

Contamos también con grano de Cacao, fermentado y secado de manera natural, un grano de rico aroma y sabor para la elaboración de chocolate, postres y todo producto derivado del mismo.

Un alimento rico en minerales, vitaminas y fibra.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Fermentado.
Secado Natural.
Grano seco.
Origen Puerto Maldonado.

Presentación:
Bolsa por 1 Kg de cacao en grano seco

CACAO EN GRANO	NSA-0019644-2025	ALIMENTOS	Vigente
----------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Confiteria: Albumina De Leche X 500 Gr
MARCA - SUPER FOODS



DESCRIPCION

Ingrediente primario para la formación de glase, estabilizante de la crema de mantequilla. Reemplaza la clara de huevo en muchas recetas. La parte superior resellable, se abre completamente para facilitar la medición.

Peso neto: 500g

Ingredientes: fécula de maíz, claras de huevo, azúcar, goma arábica, sulfato de calcio, ácido cítrico, ácido de tartrato de potasio, saborizante artificial, dióxido de silicona

FICHA TECNICA
ALMIDÓN MODIFICADO WAXY-MAIZE X 1000 GR
MARCA - EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION

El almidón modificado se obtiene cambiando las propiedades del almidón natural derivado de granos o raíces (como maíz, arroz, trigo, papa, etc.) a través de la física, Enzima o una pequeña cantidad de tratamiento químico, de modo que el almidón puede ser procesado normalmente o en condiciones que se encuentran a menudo durante el almacenamiento, como alta resistencia al calor, alta cizallamiento, condiciones de pH bajo, congelación/descongelación y enfriamiento, adecuado para aplicaciones industriales o comestibles.

Características y aplicaciones

★ los almidones pregelatinizados se utilizan para espesar postres instantáneos, y se añade agua fría o leche para espesar los alimentos. Asimismo, los gránulos de salsa de queso, como macarrones y queso, lasaña o gránulos de salsa, pueden espesarse con agua hirviendo sin hacer que el producto se clump. Los ingredientes comerciales de las pizzas con almidones modificados se espesan cuando se calientan en el horno, manteniéndolos encima de la pizza, y luego delgados mientras se enfrían.

★ se utilizan almidones modificados apropiados como sustitutos de la grasa en formas bajas en grasa de alimentos tradicionales, como los postres industriales a base de leche, como el yogur o el salami duro con poca grasa, que contienen aproximadamente 1/3 el contenido en grasa de las grasas comunes.

★ se añade almidón modificado a los productos congelados para evitar que goteen cuando se descongelan. El almidón modificado combinado con fosfato permite que el almidón absorba más agua y mantenga los ingredientes juntos. El almidón modificado actúa como emulsionante para los aromas franceses al encapsular las gotitas de aceite y suspenderlas en agua. El almidón tratado con ácido forma la cáscara de la gelatina. El almidón oxidado aumenta la pegajosidad de la masa.

FICHA TECNICA
AROMA FRESA X 60 CC
MARCA - CALORESEN



DESCRIPCION

- Aportan exquisito sabor y aroma, definen y refuerzan el sabor característico de las frutas o especias en las preparaciones alimenticias artesanales.

- Usos

- Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Miel, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

- Presentaciones

- 130cm³
- 60 cm³

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

- | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| • Arequipe | • Guanábana | • Mantecado | • Queso |
| • Banano | • Kola Champaña | • Mantequilla | • Ron |
| • Canela | • Kola Roja | • Manzana | • Ron Pasas |
| • Caramelo | • Leche Condensada | • Maracuyá | • Salpicon |
| • Cereza | • Lima Limón | • Melocotón | • Tutyfruty |
| • Chicle | • Limón | • <u>Menta</u> | • Uva |
| • Clavos | • Lulo | • Miel de Abeja | • <u>Vainilla</u> |
| • Coco | • Malta | • Mora | • Vainilla Negra |
| • <u>Crema de Leche</u> | • Mandarina | • Mora Silvestre | • Vainillon |
| • Frambuesa | • Mango | • <u>Naranja</u> | |
| • <u>Fresa</u> | • Maní | • Piña | |
| • Frutos Rojos | • Nata | • Ponque | |

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES
 ARTIFICIALES.

RSA-0017932-
 2022

ALIMENTOS Vigente

FICHA TECNICA
AROMA A CREMA X 60 CC
MARCA - CALORESEN



DESCRIPCION

- Aportan exquisito sabor y aroma, definen y refuerzan el sabor característico de las frutas o especias en las preparaciones alimenticias artesanales.

- Usos

- Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Miel, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomas, Decoración en azúcar.

- Presentaciones

- 130cm³
- 60 cm³

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

- | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| • Arequipe | • Guadalupe | • Mantecado | • Queso |
| • Banano | • Kola Champaña | • Mantequilla | • Ron |
| • Canela | • Kola Roja | • Manzana | • Ron Pasas |
| • Caramelo | • Leche Condensada | • Maracuyá | • Salpicón |
| • Cereza | • Lima Limón | • Melocotón | • Tutyfruty |
| • Chicle | • Limón | • <u>Menta</u> | • Uva |
| • Clavos | • Lulo | • Miel de Abeja | • <u>Vainilla</u> |
| • Coco | • Malta | • Mora | • Vanilla Negra |
| • <u>Crema de Leche</u> | • Mandarina | • Mora Silvestre | • Vainillon |
| • Frambuesa | • Mango | • <u>Naranja</u> | |
| • <u>Fresa</u> | • Maní | • Piña | |
| • Frutos Rojos | • Nata | • Ponque | |

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES
 ARTIFICIALES.

RSA-0017932-
 2022

ALIMENTOS Vigente

FICHA TECNICA
AROMA A VAINILLA X 60 CC
MARCA - CALORESEN



DESCRIPCION

• Aportan exquisito sabor y aroma, definen y refuerzan el sabor característico de las frutas o especias en las preparaciones alimenticias artesanales.

• Usos

• Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Miel, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomas, Decoración en azúcar.

• Presentaciones

• 130cm³

• 60 cm³

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

- | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| • Arecife | • Guadalupe | • Mantecado | • Queso |
| • Banano | • Kola Champaña | • Mantequilla | • Ron |
| • Canela | • Kola Roja | • Manzana | • Ron Pasas |
| • Caramelo | • Leche Condensada | • Maracuyá | • Salpicón |
| • Cereza | • Lima Limón | • Melocotón | • Tutyfruty |
| • Chicle | • Limón | • <u>Menta</u> | • Uva |
| • Clavos | • Lulo | • Miel de Abeja | • <u>Vainilla</u> |
| • Coco | • Malta | • Mora | • Vainilla Negra |
| • <u>Crema de Leche</u> | • Mandarina | • Mora Silvestre | • Vainillon |
| • Frambuesa | • Mango | • <u>Naranja</u> | |
| • <u>Fresa</u> | • Maní | • Piña | |
| • Frutos Rojos | • Nata | • Ponque | |

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES
 ARTIFICIALES.

RSA-0017932-
 2022

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TECNICA
AROMA MENTA X 60 CC
MARCA - CALORESEN



DESCRIPCION

• Aportan exquisito sabor y aroma, definen y refuerzan el sabor característico de las frutas o especias en las preparaciones alimenticias artesanales.

• Usos

• Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Miel, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomas, Decoración en azúcar.

• Presentaciones

• 130cm³

• 60 cm³

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

- | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| • Arequipe | • Guandana | • Mantecado | • Queso |
| • Banano | • Kola Champaña | • Mantequilla | • Ron |
| • Canela | • Kola Roja | • Manzana | • Ron Pasas |
| • Caramelo | • Leche Condensada | • Maracuyá | • Salpicón |
| • Cereza | • Lima Limón | • Melocotón | • Tutyfruty |
| • Chicle | • Limón | • <u>Menta</u> | • Uva |
| • Clavos | • Lulo | • Miel de Abeja | • <u>Vainilla</u> |
| • Coco | • Malta | • Mora | • Vanilla Negra |
| • <u>Crema de Leche</u> | • Mandarina | • Mora Silvestre | • Vainillon |
| • Frambuesa | • Mango | • <u>Naranja</u> | |
| • <u>Fresa</u> | • Maní | • Piña | |
| • Frutos Rojos | • Nata | • Ponque | |

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES
 ARTIFICIALES.

RSA-0017932-
 2022

ALIMENTOS Vigente

FICHA TECNICA
AROMA NARANJA X 60 CC
MARCA - CALORESEN



DESCRIPCION

• Aportan exquisito sabor y aroma, definen y refuerzan el sabor característico de las frutas o especias en las preparaciones alimenticias artesanales.

• Usos

• Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Miel, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomas, Decoración en azúcar.

• Presentaciones

• 130cm³

• 60 cm³

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

- | | | | |
|-------------------------|--------------------|------------------|-------------------|
| • Arequipe | • Guadabana | • Mantecado | • Queso |
| • Banano | • Kola Champaña | • Mantequilla | • Ron |
| • Canela | • Kola Roja | • Manzana | • Ron Pasas |
| • Caramelo | • Leche Condensada | • Maracuyá | • Salpicón |
| • Cereza | • Lima Limón | • Melocotón | • Tutyfruty |
| • Chicle | • Limón | • <u>Menta</u> | • Uva |
| • Clavos | • Lulo | • Miel de Abeja | • <u>Vainilla</u> |
| • Coco | • Malta | • Mora | • Vanilla Negra |
| • <u>Crema de Leche</u> | • Mandarina | • Mora Silvestre | • Vainillon |
| • Frambuesa | • Mango | • <u>Naranja</u> | |
| • <u>Fresa</u> | • Maní | • Piña | |
| • Frutos Rojos | • Nata | • Ponque | |

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Confiteria: Gelatina Sin Sabor 180 Blum
MARCA - CIMPA



PRODUCTO:	GELATINA TIPO G
DEFINICIÓN:	GELATINA: ESTE PRODUCTO SE DERIVA DE LA HIDRÓLISIS PARCIAL DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES Y TEJIDOS CONECTIVOS DE ORIGEN ANIMAL.
ORIGEN:	BOVINO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ANALÍTICO
BLOOM	150 - 200 g	LB-PR-008
VISCOSIDAD	≥ 22 mp	LB-PR-005
pH	4,2 - 6,5	LB-PR-003
GRANULOMETRÍA	MALLA 40	LB-PR-012
HUMEDAD	8 - 12 %	LB-PR-015
CENIZAS	< 2,0 %	LB-PR-011

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ANALÍTICO
RECuento total aerobios mesófilos	< 100 UFC/g	BC-PR-009
COLIFORMES FECALES (44 °C)	AUSENTE / g	BC-PR-010
COLIFORMES TOTALES (35°C)	AUSENTE / g	BC-PR-011
ANAEROBIOS	AUSENTE / g	BC-PR-007
STAPHYLOCOCCUS SP.	AUSENTE / g	BC-PR-012
LIQUEFACIENTES	AUSENTE / g	BC-PR-018
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 10 UFC/10 g	BC-PR-013

FICHA TECNICA
Confiteria: Gelatina Sin Sabor 240 Blum
MARCA - CIMPA



PRODUCTO:	GELATINA TIPO G
DEFINICIÓN:	GELATINA: ESTE PRODUCTO SE DERIVA DE LA HIDRÓLISIS PARCIAL DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES Y TEJIDOS CONECTIVOS DE ORIGEN ANIMAL.
ORIGEN:	BOVINO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ANALÍTICO
BLOOM	150 - 200 g	LB-PR-008
VISCOSIDAD	≥ 22 mp	LB-PR-005
pH	4,2 - 6,5	LB-PR-003
GRANULOMETRÍA	MALLA 40	LB-PR-012
HUMEDAD	8 - 12 %	LB-PR-015
CENIZAS	< 2,0 %	LB-PR-011

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO ANALÍTICO
RECuento TOTAL AEROBIOS MESÓFILOS	< 100 UFC/ g	BC-PR-009
COLIFORMES FECALES (44 °5°C)	AUSENTE / g	BC-PR-010
COLIFORMES TOTALES (35°C)	AUSENTE / g	BC-PR-011
ANAERÓBIOS	AUSENTE / g	BC-PR-007
STAPHYLOCOCCUS SP.	AUSENTE / g	BC-PR-012
LIQUEFAECIENTES	AUSENTE / g	BC-PR-018
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 10 UFC/10 g	BC-PR-013

FICHA TECNICA
Confiteria: Goma Arabiga X 1000 Gr
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

Goma Arábica En Polvo 100% Pura
Presentación por 1000g (1 Kilo)
Grado Alimenticio - Alta Calidad

Aplicaciones:

- Panadería y Dulcería
- Emulsionante, Estabilizante
- Es un producto de origen natural

Reseña:

Empleada en la elaboración de las gomitas, chicles o caramelos, también se emplea para dar mayor elasticidad a la repostería fina ya que retarda la cristalización del azúcar y emulsiona los ingredientes grasos.

FICHA TECNICA
Confiteria: Grasa Vegetal Hidrogenada 900 GR
MARCA - CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION

Grasa hidrogenada llamadas también trans, ingrediente indispensable en repostería y pastelería, úsalo en tortas, tartas, postres, chocolates, aderezos, galletas. De origen vegetal.

Peso neto: 900g

Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Aceite de palma y sus fracciones, aceite de Palmiste) y antioxidante (BHT).

Este producto puede contener trazas de lecitina de Soya.

FICHA TECNICA

Confiteria: Grasa Vegetal Manteca De Cacao, Manteca De Cacao Desodorizada Libre De Olores Y Sabores MARCA SOMOS CACAO



DESCRIPCION.

La manteca de cacao, conocida también como aceite de theobroma, es la grasa que se obtiene del haba del árbol del cacao "Theobroma cacao". Este árbol es originario de América Central y América del Sur.

Es una grasa natural comestible extraída de la masa de cacao, por medio de un proceso mecánico de prensado.

Nuestra manteca de cacao es 100% natural y no contiene ningún aditivo ni es sometida a tratamiento químico alguno.

USOS:

En la industria alimenticia es utilizado principalmente como fuente de lípidos y constituyente principal del chocolate. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Panificación, repostería y productos de chocolate, postres y helados, dulces de azúcar y golosinas, salsas y condimentos, productos procesados, productos lácteos y sopas, en productos con sabor u olor a chocolate.

En la industria cosmética se usa en tratamientos destinados para el cuidado de la piel por ser una fuente de vitamina E y antioxidantes, vitaminas y minerales. Por ejemplo, en cremas, lociones, productos para disminuir arrugas, estrías, cuidado del

cabello, labiales, jabones, etc.

ALMACENAMIENTO:

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad; libre de plagas.

Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

MANTECA DE CACAO	NSA-0019615-2025	ALIMENTOS	Vigente
------------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA

Confiteria: Hig Maltosa MARCA CIMPA



DESCRIPCION.

I.- DESCRIPCIÓN:

Jarabe de consistencia viscosa de color café oscuro de aroma y sabor dulce propio de maltas especiales, producto de la hidrólisis controlada de cereales y cebada malteada, obtenido bajo Buenas Prácticas de Manufactura. Libre de impurezas y materia extraña. Actividad diastásica nula.

II.- DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:

Cebada malteada en grano (ingrediente principal), Sólidos de maíz (ingrediente principal), Sulfato de calcio (cofactor enzimático), Enzimas coadyuvantes (ayuda de proceso), Hidróxido de sodio (agente de ajuste), Agua (disolvente), adicionado de 0.065 % (650 ppm) de sorbato de potasio como conservador.

III.- FUNCIONALIDAD:

Edulcorante natural.
Imparte sabor típico de la malta.
Viscosidad.
Poder ligante.
Fuente de carbono en fermentaciones.
Participa en reacciones de Maillard.

IV.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

ANÁLISIS.	UNIDADES	MÍNIMO.	MÁXIMO.	MÉTODO.
Sólidos solubles totales	*Brix	78.00	82.00	AOAC 932.14
pH	Sol. 10 %	5.20	5.80	AOAC 945.10; 945.27
Azúcares reductores (Maltosa)	% B.S.	55.00	80.00	AOAC 923.09
Color (Sol. 8 % A x 10 @ 430 nm)	*SRM	10.00	14.00	ASBC Wort-9; AOAC 956.02; 955.18

V.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ANÁLISIS.	UNIDADES.	MÁXIMO.	MÉTODO.
Mesofílicos aerobios CTS	UFC/g	10,000	NOM-092-SSA-1994
Coliformes totales	UFC/g	10	NOM-210-SSA1-2014
<i>E. coli</i>	UFC/g	Negativo	NOM-210-SSA1-2014
Hongos y levaduras	UFC/g	100	NOM-111-SSA-1994

VI.- EVALUACIÓN SENSORIAL:

- 1.- Prueba directa.- una porción de aproximadamente 0.5 g de líquido directo a la cavidad bucal; determinar aromas y sabores extraños.
- 2.- Dilución.- solución 20 % w/w comparativa contra patrón a la misma dilución; determinar diferencias en descriptores dulce, malteado, amargo-astringente, caramelo y ácido.

FICHA TECNICA Lecitina De Soya
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

La lecitina de soya es un producto obtenido de la extracción de aceite de soya y está compuesta por una mezcla natural de diferentes compuestos como fosfolípidos, glicolípidos, azúcares, triglicéridos, ácidos grasos, y otros compuestos de menor cantidad.

Además de su función como emulsionante, la lecitina de soya también tiene beneficios potenciales para la salud. De acuerdo con la información de la Clínica Mayo, ayuda a reducir los niveles de colesterol LDL ("malo") y mejorar la función hepática. También se demostró que es capaz de mejorar la memoria y la función cognitiva en personas mayores.

Aplicaciones:

- Emulsionante, complemento
- Margarina y mantequilla vegana
- Espumas en cocina vegana
- Bebidas, suplementos y alimentos funcionales

Propiedades:

- La lecitina es un fosfolípido, por lo que entre sus nutrientes destacan las grasas beneficiosas para la salud que ayudan a luchar contra el colesterol malo
- Contribuye a la reducción de triglicéridos y aporta vitamina B, E y fósforo

LECITINA DE SOYA	PSA-0005293-2024	ALIMENTOS	Vigente
------------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA

Confiteria: Mani Crudo Blanco MARCA CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION.

Los beneficios del maní son muchos. Conocido por su alto valor calórico, tiene diversos beneficios para una vida más saludable. Pudiendo incluso ayudar en la pérdida de peso si es consumido de forma correcta.

Además, presenta otras ventajas diversas, como la prevención de:

- Cáncer;
- Envejecimiento precoz;
- Enfermedades cardiovasculares;
- Manutención de la salud muscular;

También ayuda como suministro energético y en la mejora del humor.

Nutrientes

Una cantidad de 100 gr de maní tiene aproximadamente:

- 544 kilocalorías (kcal);
- 20 gr de carbohidratos;
- 27 gr de proteínas;
- 44 gr de grasas (monoinsaturadas en su mayoría);

Además de otros nutrientes como:

- Zinc;
- Magnesio;
- Vitaminas B y E;

No contiene colesterol.

FICHA TECNICA

Confiteria: Pectina 150°Sag X 1000 Gr
MARCA CIMPA



DESCRIPCION.

IDENTIFICACIÓN

Producto: Pectina Cítrica Lenta HM S.S Ref. HSC104
Fórmula química: $C_6H_{12}O_5$
CAS: 9000-69-5
EINECS: 232-553-0
Aditivo alimentario: E440

Descripción: La pectina cítrica es un polisacárido de alto metoxilo purificada de fraguado rápido, extraída de cáscara de cítricos y estandarizada con sacarosa.

Niveles de uso (lineamientos):

Mermeladas, gelatinas: 0.4 - 1.0%

Rango de pH: 2.5 – 3.5

Sólidos solubles: > 55%

Se recomienda disolver la pectina en agua antes de agregarla al sistema final.

Aplicaciones: Se usa como agente gelificante, espesante, de relleno y estabilizador. Principalmente en mermeladas, gelatinas, jaleas, confitería, productos lácteos, repostería.

En medicina se ha venido utilizando como absorbente intestinal desde hace muchos años.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Propiedades	Especificaciones
Apariencia	Polvo fluido blanco a café claro

FICHA TECNICA

Confiteria: Quick Chow Protex X 1000 Gr
MARCA CASA PANADERO



DESCRIPCION.

Quick Chew

Texturizador para la fabricación simplificada de toffees y caramelos masticables con y sin azúcar, con una textura personalizada.



QUICK CHEW

Gelatine free texturizer for chewy candy and toffees.

- Based on raw materials of vegetable origin
- For sugar based and sugar free chewy candy
- Enables tailored, gelatine free textures
- Suitable for the production of vegetarian candy
- Available in certified-organic quality

FICHA TECNICA

Confiteria: Quick Coat- Para Engomado De Pastillas- Avellanas –Mani X

1000 Gr
MARCA CASA PANADERO



DESCRIPCION.

Quick Coat

Quick Coat es un agente de engomado universal para el pre tratamiento, la normalización y la estabilización de todo tipo de centros en la producción de grageas. Adecuado para la producción de grageas de azúcar o chocolate, basado en sacarosa o polioles.

PROPERTIES	
	<ul style="list-style-type: none">• Smoothens the surface
	<ul style="list-style-type: none">• Enables an even coating
	<ul style="list-style-type: none">• Improves the adhesion between center and coating layers
	<ul style="list-style-type: none">• Creates a barrier against migration of fat, acid and humidity
	<ul style="list-style-type: none">• Increases heat stability
	<ul style="list-style-type: none">• Increased stability against mechanical stress
	<ul style="list-style-type: none">• Suitable for sugar containing and sugar free candy

FICHA TECNICA
SORBITOL HUMECTANTE Y TEXTURIZADOR LITRO
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Aspecto

Líquido viscoso, incoloro, transparente de sabor dulce

Densidad Aprox. 1,315 g/cm³

Solubilidad Soluble en agua, glicerol i propan-1,2-diol

pH (sol. 10 %, 20C) 5,0 - 7,5

Usos:

- Aditivo alimentario usado como edulcorante, espesante, estabilizador, humectante, incrementador de volumen y secuestrante
- ADI no especificado

Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado a temperatura ambiente
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, y de la luz directa
- Mantener el envase bien cerrado después de cada uso

FICHA TÉCNICA Barquillos De 100g
MARCA - ROYAL DANSK



DESCRIPCION.

Barquillos En Caja Royal Dansk Sabor Vainilla 100gr

Estos barquillos crujientes tienen un relleno de crema sabrosa y son el acompañamiento perfecto para una variedad de postres en todo el mundo.

Muchos incluso se refieren a ellos como barquillos para el café o galletas de té. Sea lo que sea lo que le apetezca, los barquillos de Royal Dansk se disfrutan igual de bien con una bebida caliente, solas o como refrigerio para llevar.

Este producto fabricado en Dinamarca con una calidad superior es el complemento perfecto para tus regalos y anquetas de navidad y fin de año.

BARQUILLOS RELLENOS DE CHOCOLATE Y AVELLANAS	NSA-0018392-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Barquillos De Galleta Rellenos De Chocolate X 10 Unidades/ 45 Grs
MARCA - COLOMBINA



DESCRIPCION.

Disfrute de la elegancia y el sabor sofisticado del Barquillo Piazza Crema Chocolate. Estos deliciosos barquillos están cubiertos con cremoso natilla de vainilla que estimulará tus sentidos con cada bocado. Experimenta la combinación perfecta de textura crujiente y dulce aroma a chocolate. Barquillos rellenos con crema sabor a chocolate...

- Marca Colombina
- Empaque de 10 unidades
- Importado de Colombia

Barquillos con crema de chocolate / Wafer rolls filled with chocolate cream

Información Nutricional / Nutrition Facts		
Porción / Serving size: 1 Paquete/Pack (22 g)		
Número de porciones / Servings: 2		
	Por Per 100 g	Por porción Per serving
Calorías / Calories (kcal)	477	103
Energía / Energy (kJ)	1.999	432
Grasa total / Total fat	18 g	3,9 g
Grasa sat. / Sat fat	8,8 g	1,9 g
Grasa trans / Trans fat	0,0 mg	1,7 mg
Carb. total / Total carb.	70 g	15 g
Fibra Dietaria / Dietary Fiber	1,4 g	0,3 g
Azúcares totales / Total sugars	39 g	8,5 g
Az. Añadidos / Added sugars	39 g	8,5 g
Proteína / Protein	9,4 g	2,1 g
Sodio / Sodium	248 mg	55 mg
Vitamina A / Vitamin A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D / Vitamin D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro / Iron	1,5 mg	0,32 mg
Calcio / Calcium	0,00 mg	0,00 mg
Zinc / Zinc	0,00 mg	0,00 mg

BARQUILLOS RELLENOS DE CHOCOLATE Y AVELLANAS	NSA-0018392-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CULTIVO LACTICO PARA KUMIS Y MANTEQUILLA LIOFILIZADO,
EMPACADO EN CAJA DE CARTÓN, CON
UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

Cultivo Para Kumis

Permite la elaboración de Kumis con sabor definido, ligeramente espeso y de textura grumosa, característica del kumis.

El Kumis no presentará separación y se acidifica lentamente, siempre y cuando se mantenga constante su refrigeración y se cumpla con las recomendaciones de uso del cultivo.

 Rendimiento	 Temperatura	 Tiempo
50 Litros de Leche	37 Grados	12 Horas

FICHA TECNICA
PARA YOGURT, EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCETRACION DE 50 UFC
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

Cultivo Para Yogurt

Permite la elaboración de un delicioso **yogurt, espeso, liso y brillante.**

El **yogurt** no presentará separación y se acidifica lentamente, siempre y cuando se mantenga constante su refrigeración y se cumpla con las recomendaciones de uso del cultivo.

 Rendimiento	 Temperatura	 Tiempo
50 Litros de Leche	42 Grados	5 Horas

CULTIVOS PROBIOTICOS

NSA-002777-2017

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TECNICA
TERMOFILO PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFILIZADO EMPACADO EN BOLSA TRICAPA
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

LyoPro® Cultivos Termofilos
35-45°C



Producto	Descripción	Composición	Aplicación
TPF*	Proporciona más estabilidad durante la vida útil. Sin actividad proteolítica	<i>St. thermophilus</i>	Mozzarella, pasta filata
STB	En queso pizza reduce los problemas de pardeamiento y mejora el rendimiento	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. Bulgaricus</i>	Mozzarella, queso pizza, pasta filata
TAC	Para quesos madurados que sufren extensa proteólisis	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. Bulgaricus</i> , <i>L. helveticus</i>	Quesos Madurados, Pecorino, Grana

Los cultivos termofilos se utilizan en pasta filata, queso blando, quesos duros estilo italiano y funcionan mejor a 35-45°C.

CULTIVOS PROBIOTICOS

NSA-002777-2017

ALIMENTOS

Vigente

FICHA TECNICA
MESOFILO PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFOLIZADO. EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON
UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

Presentaciones disponibles:

10 CXU (100l) ▶ 50 CXU (500l) ▶ 100 CXU (1000l) ▶ 200 CXU (2000l) ▶ 500 CXU (5000l)

* La presentación de 10 CXU está disponible para los cultivos marcados con el asterisco naranja

LyoPro® Cultivos Mesófilos
25-32°C



Producto	Descripción	Composición	Aplicación
MO*	Textura cerrada con buen aroma y consistencia	<i>L.lactis, L.cremoris</i>	Cheddar, Gouda, Queso amarillo, Feta, Crema
MD*	Perfil aromático y producción de ojos pequeños	<i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis</i>	Chèvre, Queso crema, Gouda, Suero
MDL	Producción de aroma y formación de ojos	<i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis, L. mesenteroides</i>	Pecorino, Gouda, Queso blanco, Queso crema
FLORALAC*	Producción de aroma y formación de ojos, sabor a diacetilo mantecoso	<i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis, L. mesenteroides</i>	Pecorino, Gouda, Queso blanco, queso crema

Cultivos Mesófilos

Los cultivos mesófilos se utilizan en crema, queso fresco, queso blando, queso semiduro, queso duro y mantequilla y funcionan mejor a 25-32°C.

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CULTIVO LÁCTICO PARA QUESO CHEDDAR-DELVO YOG LL50.
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

Presentación

Cultivos liofilizados, pelletizados, granulados que fluyen libremente.

Envase

DIRECT-SET™ (DSL) cultivos liofilizados envasados en bolsas laminadas metalizadas.

Condiciones de transporte

Todas las bolsas son despachadas en cajas de cartón a temperatura ambiente.

Vida útil 12 meses a -18°C desde la fecha de producción.

3 meses a 5°C.

La fecha de vencimiento está impresa en cada envase.

Propiedades químicas

Plomo Max 1 ppm

Mercurio Max 0.1 ppm

Cadmio Max 0.5 ppm

Arsénico Max 1 ppm

Metales pesados Max 40 ppm otros que el plomo

Propiedades microbiológicas

Bacterias no-acido lácticas < 500 UFC/g

Levaduras y hongos < 10 UFC/g

Enterobacteriaceae < 10 UFC/g

Coagulase positive staphylococci < 10 UFC/g

Escherichia coli ausente en 25 g

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Láctico Para Queso Edam-Delvo Yog Mt53
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Flora Danica es un cultivo de tipo mesófilo acidificante y aromático que agrega sabor a una gran variedad de quesos blandos que incluyen Havarti, Gouda, Edam, Camembert, Brie, Feta, azul, queso crema o a la propia mantequilla. Estos fermentos producen una pequeña cantidad de gas lo que lo convierte en una excelente opción cuando se desea un queso de textura ligera.

La composición es la siguiente:

- Lactococcus lactis supsp, Lactis
- Lactococcus lactis supsp, Lactis cremoris,
- Lactococcus lactis subsp lactis biovar diacetylactis,
- Leuconostoc mesenteroids subsp. Cremoris.

Se sirve en un sobre suficiente para inocular 250 litros de leche

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Láctico Para Queso Gouda-Delvo Tec Dx 3dsI3.
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Cuajo y fermentos para producir quesos en casa tipo Gouda.

Cuajo, fermentos lácticos y fermentos de maduración. Un único compuesto con todo lo necesario para la producción de este tipo de quesos con leche de vaca (Tomette o queso Gouda). Cada tubo sirve para inocular 25 litros de leche. Su uso es muy sencillo y solo se necesita introducir en la leche una vez atemperada.

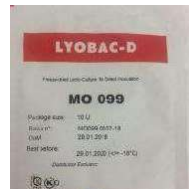
Contenido del sobre

- Cloruro cálcico
- Fermentos de afinado
- Cuajo
- Excipiente en polvo de leche

Proceso

Calentar la leche a 40º centígrados, añadir el mix, esperar 45 minutos y verificar el cuajado. Si no hubiese cuajado esperar más tiempo. Cortar la cuajada en trozos del tamaño de una avellana. Dejar reposar 15 minutos y remover ligeramente. Dejar reposar 15 minutos más y remover ligeramente. De nuevo dejar reposar 15 minutos y remover ligeramente. Pasar al molde previamente puesta la tela quesera y seguir con el proceso normal de volteado, prensado, etc.

FICHA TECNICA
Cultivo Láctico Para Queso Hilado-Delvo Tec Ts10a-Desl.
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Son quesos hilados aquellos que en el proceso de fabricación reciben un tratamiento térmico mecánico que tiene como objetivo fundir las proteínas y alinear sus fibras. Este proceso se llama hilado, y consiste en estirar repetidas veces la cuajada caliente. Los quesos que forman parte de esta familia, reciben este nombre debido al proceso de elaboración, primero se realiza un calentamiento con agua, después se amasa para ser estirado o hilado.

Modo de uso: Con la leche a 42°C se añaden el fermento. Se mezcla y cuando la leche alcanza los 38°C, se añade el cuajo. Se deja en reposo hasta que cuaje. Si tiene forma de medir el Ph, cuando este llegue a 5,2, corte la cuajada y déjela escurriendo durante al menos una hora, volteándola cada cierto tiempo. La cuajada se sumerge entonces en agua salada a 90 grados y se malea con la ayuda de una espátula. La masa debería adquirir una textura chiclosa.

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Láctico Para Queso Manchego-Delvo Tec Dx 33b.
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Cultivo termófilo para producir quesos. Contiene una mezcla de cepas bien definidas de *Sytreptococcus thermophilus*.

Aplicación:

Los cultivos MO 099 son principalmente para producir quesos, por ejemplo Oaxaca, Mozzarella, Manchego. Puede ser utilizado solo o en combinación con otros cultivos lácticos, por ejemplo con *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus* o con mesofílicos.

Instrucciones de uso y recomendaciones:

Debe ser almacenado en congelación.

Presentación:

Sobre

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Láctico Para Queso Mozzarella-Delvo Yog Ts 10
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Fermentos lácticos para la elaboración de Mozzarella.

Modo de uso: Con la leche a 42°C se añaden el fermento. Se mezcla y cuando la leche alcanza los 38°C, se añade el cuajo.

Se deja en reposo hasta que cuaje. Si tiene forma de medir el Ph, cuando este llegue a 5,2, corte la cuajada y déjela escurriendo durante al menos una hora, volteándola cada cierto tiempo. La cuajada se sumerge entonces en agua salada a 90 grados y se malea con la ayuda de una espátula. La masa debería adquirir una textura chiclosa.

Se extrae del agua caliente y cuando baje la temperatura y se pueda manipular con la mano, se forman las típicas bolas de mozzarella que conservaremos en agua fría.
Para 20 litros de leche.

Conservar en lugar fresco, preferiblemente refrigerado. Se aconseja una vez abierto el sobre al vacío, utilizarlo en su totalidad.

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CULTIVO PARA ELABORACIÓN DE KÉFIR EN AGUA KOMBUCHA
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

LyoPro® Cultivo para Kéfir
25-32°C



Producto	Descripción	Composición	Aplicación
KEFIR	Acidificación rápida y buena producción de aroma y sabor	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. lactis</i> , <i>L. cremoris</i> , <i>L. bv. diacetylactis</i> , <i>L. mesenteroides</i> , <i>k. marxianus</i>	Kéfir tradicional

Los cultivos de kéfir con la adición de la levadura *kluveromyces marxianus* se han formulado para producir un sabor a kéfir tradicional compuesto de notas agudas, ácidas y ligeramente alcohólicas.

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Lácteo Para Kumis Con Prebiótico Para Inocular 50 Lt
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

CULTIVOS CONCENTRADOS LIOFILIZADOS, PARA INOCULACIÓN DIRECTA PARA DIFERENTES CANTIDADES DE LECHE.

COMPUESTOS POR CEPAS QUE GARANTIZAN EXCELENTES RESULTADOS, EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE FERMENTADAS.

- MÁS SABOR A KUMIS
- MÁS VISCOSIDAD
- BAJA ACIDEZ
- TEXTURA MÁS LISA
- Post acidificación controlada

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
Cultivo Probiótico Delvo Yog Tm.My-721 Dsl
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

*FERMENTOS DE ALTA TECNOLOGÍA PARA TODO TIPO DE QUESOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA INOCULACIÓN DIRECTA EN LA CUBA DEL QUESO

*LA GAMA DELVO/TEC INCLUYE TANTO MEZCLA DE FERMENTOS INDEFINIDOS COMO DEFINIDOS CON ACTIVIDAD CONTROLADA, ASEGURANDO UNA ACIDIFICACIÓN FIABLE Y CONTROLADA APLICACIONES

*TODO TIPO DE QUESOS INCLUYENDO DUROS Y SEMI-DUROS, BLANDOS Y TIPOS DE PASTA HILADA. EJEMPLOS: CARMEMBERT, CHEDDAR, COTTAGE, CREMA DE QUESO, FETA, GOUDA, MOZZARELLA, QUESO PARA PIZZA Y SUIZO

*TODOS LOS LÁCTEOS FERMENTADOS INCLUYENDO MANTEQUILLA

*QUARK Y CREMAS ÁCIDAS

*OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE MANTEQUILLA Y DIPS

CULTIVOS PROBIOTICOS	NSA-002777-2017	ALIMENTOS	Vigente
----------------------	-----------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA
ESENCIA DE AREQUIPE ENVASE DE VIDRIO
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Banano X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Canela X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomititas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Coco X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA
ESENCIA O SABORIZANTE DE ALMENDRAS X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomititas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Almendras	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Hinojo (Fly) X 60 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería
 Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mielles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Leche Condensada X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Leche Condensada X 60 ML.
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Limón (Ply) X 60 ML.
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

**FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Lulo (Ply) X 60 ML.
MARCA - FRUTAROMA**



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Mandarina (Ply) 60 ML.
MARCA - FRUTAROMA



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Ponque X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Queso X 60ml.
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomititas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Vainilla Blanca X 500 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia Saborizante Maracuyá X 60 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Durazno X 60 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

**FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Mantequilla X 60 ML.
MARCA - CAROLESEN**



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomititas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA
ESENCIA DE VAINILLA COLOR CARAMELO X 60 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Almendras	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA
ESENCIA CARAMELO X 60 ML
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Almendras	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla Blanca	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Melocotón X 60 ML.
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomititas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Fresa (Fly) X 60ml
MARCA - CAROLESEN



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

ESENCIAS (SABORIZANTES) SABORES ARTIFICIALES.	RSA-0017932-2022	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

**FICHA TÉCNICA Esencia O Saborizante De Mora X 60 ML.
MARCA - CAROLESEN**



DESCRIPCION.

Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería

Usos

Helados, Cremas, Yogurt, Avenas, Coladas, Bebidas Lácteas, Postres en Leche, Refrescos, Jugos, Salpicón, Helados, Crispetas, Dulces, Salsas, Paletas y Congelados en agua, Mieles, Almibares, Jaleas, Golosinas, Tortas y Pasteles, Gomitas, Decoración en azúcar.

Presentaciones

60cm³ · 120cm³ · 250cm³ · 500 cm³ · 3 Litros

Gama de Sabores Estándar A1 para tus preparaciones

Arequipe	Fresa	Mango Biche	Mora
Banano	Frutos Rojos	Maní	Mora Silvestre
Canela	Guanábana	Nata	Naranja
Caramelo	Vainilla Negra	Mantecado	Piña
Cereza	Lulo	Mantequilla	Ponqué
Chicle	Leche Condensada	Manzana	Queso
Chocolate	Limón	Maracuyá	Ron
Clavos	Malta	Melocotón	Ron Pasas
Crema de Leche	Mandarina	Menta	Uva
Frambuesa	Mango	Vainilla	Tres Leches
Coco	Hinojo	Durazno	Panelon

FICHA TECNICA
CARNE DE RES PIERNA EMPACADA AL VACIO
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

También es conocido como "pulpa de pierna". Es un corte magro. La tabla o centro de pierna está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna. Se utiliza principalmente para freír, asar o preparar a la plancha.

Característica:

Olor: Característico a carne fresca.

Color: Rojo púrpura oscura con cobertura color beige.

Textura: Semidura, firme y fibrosa.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE SOBREBARRIGA ENTERA X KILO REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La sobrebarriga está ubicada en el cuarto anterior del bovino, en la región costal; cubriendo las costillas, de tipo duro, forma plana y cocción prolongada debido a la dureza de sus fibras, es un corte de excelente sabor e ideal para desmechar muy usado en nuestras preparaciones colombianas.

Característica:

Olor: Característico a carne fresca.

Color: Rosa rojizo.

Textura: Firme y un poco áspera en la superficie.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE LOMO ANCHO DE RES, FRESCA, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Este es la parte anterior del lomo ancho, que como resultado da un corte muy jugosidad y de gran terneza, considerado un corte de primera. Se conoce en otros países con los nombres de Chuck eye roll o mock rib eye, Aguja, Churrasco redondo, huachalomo, chata flaca.

Este corte es ideal para la parrilla, plancha, u horno.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE CALLO FRESCO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La panza o callo es la parte del estómago de la res y es limpiada y cortada en pequeños cuadros que permiten su uso en platos típicos y tradicionales como el "sancocho".

La vitamina B5 o ácido patogénico, que se encuentra de forma abundante en los callos de ternera hace que este alimento sea útil para combatir el estrés y las migrañas. El contenido de vitamina B5 de esta carne también hace de este un alimento recomendable para reducir el exceso de colesterol.

Uso gastronómico: Guisar, sudar y sopas.

Nombre en francés: Gras-double, tripes.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE LOMO FINO, FRESCA, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Lomo fino de res, se entrega limpio y con el cordón en goulash.

Es el corte más fino de la res, ya que es uno de los músculos que menos trabajo realiza. Este es un corte tierno y con muy bajo contenido de grasa.

Sus usos culinarios más frecuentes son para la realización de filet migñon, lomo al trapo, o se puede consumir frito, a la plancha, parilla u horneado.

Se conoce también como Tenderloin, Lomito, Lomo viche, o Filete.

Anatómicamente lo componen los músculos psoas mayor, psoas menor y cuadrado lumbar e iliático y se encuentra ubicado debajo de la espina dorsal y las costillas.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE MUCHACHO MUSCULO ENTERO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Es un corte de la carne tomado del cuarto trasero de la res, en la región posterior de la pierna, su forma es cilíndrica, es un corte magro de un porcentaje de grasa que no supera el 5%

Este corte también es conocido como el redondo Sus usos más comunes es para rellenado y cocinado, sudado u horneado. También es conocido como bollito, Capón, Eye of round, Peceto.

Características sensoriales:

- Olor: Característico a carne fresca.
- Color: Rojizo claro con cobertura de tonalidad blanca, no debe tener manchas o coloraciones.
- Textura: Semiblanda y presenta firmeza

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES CORTE PECHO FRESCA, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

El Pecho de res también es conocido como "brisket" es carne muy suave y con un sabor delicioso. El Brisket de res es un corte de res plano y tiene una tapa de grasa generosa a un lado de la pieza. Conocido mundialmente por su sabor y carnosidad, el Brisket de res puede ofrecer una experiencia gastronómica excepcional cuando se prepara correctamente.

Constituido por músculos de acción, que se ubica en el cuarto delantero de la canal bovina. es de forma irregular y ligeramente aplanado, presenta un tipo de fibra más gruesa, es alto en tejido conectivo. al ser alto en tejido conectivo requiere cocción en líquido o calor indirecto para lograr la degradación del colágeno. un corte típico en nuestro país para prepararlo como "carne mechada", excelente alternativa para preparar tortas de carne por su combinación de grasa y carne.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE RES MOLIDA 80% MAGRA 20% GRASA REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La carne de res molida es obtenida a partir de carne de res fresca deshuesada sometida a una operación de molido; es un producto básico muy popular, ya que suele ser utilizado como base en la elaboración de productos como chorizos, albóndigas, hamburguesas, entre otros.

El toque perfecto para tus recetas está en nuestra Carne de Res Molida 80% carne, 20% grasa. Descubre la practicidad y versatilidad de este producto local, ideal para crear platillos deliciosos en cualquier ocasión. En nuestros clubes encuentras carne 100% garantizada, fresca y con calidad inigualable.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CANAL DE RES, MEDIA, 100 KG
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Nombre: Canal y media canal bovino

Presentación / Descripción del producto:

Animal de raza bovina sacrificado, sangrado, eviscerado y desollado, sin cabeza, extremidades ni cola, conservando el diafragma.

Características organolépticas del producto:

Aspecto: típico sin restos de pelo ni heces.

Ausencia de olores anormales.

Color rosado de la carne fresca: bovino mayor y menor.

Características FQ del producto: pH: entre 5,7-6,2

Destinatarios del producto: Para todos los grupos de población.

Uso esperado del producto: Carne fresca para su consumo cocinada.

Conservación vida útil comercial: Canales refrigeradas: temperatura de conservación entre 0-4°C.

Consumo preferente: 10 días a partir de la fecha de sacrificio.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES:	RSA-0035893-	ALIMENTOS	Vigente
1. RES.	2025		

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO (LOMO) EMPACADA AL VACIO
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

El lomo de cerdo es un corte de primera, es una pieza muy versátil, lo podemos obtener de diferentes formas según nuestras necesidades: Limpio, nos brinda terniza y un sabor delicado, con un nivel bajo de grasa que brinda terniza y un sabor más acentuado. Nos da la posibilidad de dos texturas en la misma pieza (piel crocante y carne suave).

Debe tener un término medio de cocción, cada kilo debe cocinarse por al menos 30 minutos y cuenta con un aporte calórico de 142 kcal por cada 100 gr.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, hornear, freír, al vacío, brasear, saltear.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío, A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CANAL DE CERDO, MEDIA, 100 KG
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La canal porcina se define como el peso en frío del cuerpo del animal sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal.

Se presenta sin lengua, cerdas, uñas, órganos genitales, grasa pélvica renal, riñones y sin diafragma, pero con piel, patas y cabeza, a diferencia de otros animales de abasto. Los canales de cerdo también pueden presentarse sin manos, cortadas a nivel de la articulación carpometacarpiana. En el caso de la media canal, la cabeza irá situada en una de las mitades.

El prototipo de canal idónea reuniría las siguientes características:

Cabeza, cuello y extremidades reducidas.

Tercio posterior musculado y de gran desarrollo.

Hueso reducido.

Nivel de grasa adecuado, preferentemente intramuscular.

Lomo ancho y largo.

Músculo de grano fino y de color rojo claro (rosado). Grasa de consistencia firme.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA FRESCA, REFRIGERADA ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

La costilla es uno de los cortes más populares del cerdo, combina hueso provenientes de la zona del lomo. Este segundo tipo de costillas de la zona del costillar, son más grandes y con huesos más largos.

Se puede encontrar en diferentes variedades y tamaños de acuerdo a la zona donde haya sido cortado. Las costillas tipo san luis, se obtienen de esta zona, cortando de igual forma, pero retirando el esternón y cartílagos costales.

Este tipo de costillas son especiales para cocciones prolongadas, donde se logre suavizar la carne, igualmente puede combinarse con diversidad de sabores: dulces, salados, agridulces, ácidos.

El término ideal de cocción es medio y tiene un contenido calórico de 226kcal.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, hornear, freír, al vacío.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero, empacado al vacío, A solicitud del cliente.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE TOCINETA AHUMADA EN LONJAS X 500 GRS
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La tocineta Ahumada es una parte del cerdo con muy buen sabor debido al alto contenido graso. Es un producto muy versátil que se puede freír, cocinar y hacer al horno el cual es acompañamiento ideal de diversas preparaciones.

Ingredientes

Tocineta de cerdo, agua, salmuera, sal, azúcar, saborizante artificial de carne, conservante (nitrito de sodio), antioxidante (eritorbato de sodio), humo líquido.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Curado, Ahumado, Fritura, Horneado y Braseado.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Refrigerado empacado al vacío.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE TOCINETA SIN AHUMAR EN LONJAS FRESCO REFIRGERADA ENTRE 0° A 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La Tocineta Piano es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas por debajo de la altura del lomo sin incluirlo, es un corte rico en grasa y dependiendo de la genética del cerdo puede contener gran cantidad de carne. Es el corte de cerdo más popular para ahumado y curado, se prepara generalmente frito. Tiene una participación muy importante dentro de la industria de las carnes frías para la elaboración de tocineta.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Curado, Ahumado, Fritura, Horneado y Braseado.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Refrigerado empacado al vacío.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE CHULETA, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

La cabeza de cañón limita con el brazuelo y con el cañón, es una combinación con hueso, carne y fibra, es un corte de mucha suavidad, jugosidad y sabor, la carne contiene gran cantidad de grasa, pero de muy buen sabor, no tiene mucho valor comercial debido a su gran contenido graso. Es muy utilizada para asados y para la industria de los embutidos.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, Brasear, Hornear y Cocción lenta.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Congelado, Refrigerado empacado al vacío.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	----------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE LOMO, FRESCO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

El lomo de cerdo es un corte de primera, es una pieza muy versátil, lo podemos obtener de diferentes formas según nuestras necesidades: Limpio, nos brinda terniza y un sabor delicado, con un nivel bajo de grasa que brinda terniza y un sabor más acentuado. Nos da la posibilidad de dos texturas en la misma pieza (piel crocante y carne suave).

Debe tener un término medio de cocción, cada kilo debe cocinarse por al menos 30 minutos y cuenta con un aporte calórico de 142 kcal por cada 100 gr.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, hornear, freír, al vacío, brasear, saltear.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío, A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE PIERNA ENTERA DE CERDO, DE PESO PROMEDIO ENTRE 8 Y 9 KILOS CADA
UNA SIN PIEL, SIN PEZUÑA, CON HUESO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

La pierna de cerdo como se le conoce comúnmente, se separa del costado de la canal de cerdo con un corte recto perpendicular a la superficie del cuero exterior, solamente dejando la articulación del hueso de la cola y la punta del hueso hache (aproximadamente 3-6 mm)

Las patas traseras se separan por medio de un corte recto a través de la articulación para exponer el hueso calcáneo. La cola se separa de aparte inferior del hueso de la cola, dejando una superficie cortada limpia.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, hornear, al vacío, brasear, estofar, deshebrar.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, entero empacado al vacío, a solicitud del cliente.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO CORTE TOCINO PANZA GRASA DORSAL DE CERDO, EMPACADO, CRUDO, SIN PIEL,
REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

Es un corte combinado de piel y grasa, obtenido del área dorsal, se obtiene un mejor punto y más ternura cuando es preparada mediante un método de cocción prolongado, como el fuego lento. Este tocino de cerdo es además un elemento del menú muy popular entre chefs de restaurantes y amas de casa, quienes indudablemente aprecian su versatilidad, sabor y textura.

Perfecto para preparar chicharrones tostados y crocantes. Aproximadamente 1 kilo de este corte se cocina en 30 minutos y su término ideal es medio.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Freído – Horneado – Sofrito.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Empacado al Vacío – Entero en Vitrina – Congelado – Por Solicitud.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE CERDO, PIERNA, FRESCA, SIN HUESO, SIN PIEL, REFRIGERADA ENTRE 0°C Y 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

CUALIDADES GASTRONÓMICAS

Este corte de primera, suave y jugoso, es de menor tamaño al centro de pierna, la mayor cantidad de carne que posee es magra. Igualmente está rodeada de grasa alguna entreverada que le aporta mejor sabor al cocinarse.

Es un corte especial para cocinarlo entero debido a su tamaño compacto o para utilizarlo como aprovechamiento: filetes, cubos, tiras o molida, gracias a su calidad, versatilidad y bondades. Su término ideal de cocción es medio, tiene un promedio de 30 minutos por kilo para su preparación. Adicionalmente, cuenta con un aporte calórico de 132 kcal. Al cocinarlo entero es importante manejar el término de cocción ideal de 65°C al centro y así aprovechar sus bondades.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar, hornear, al vacío, brasear, saltear

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. CERDO	RSA-0035887-2025	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
PESCADO PRESENTACIÓN KILO
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

La cachama es un pez de alimentación omnívora, es muy conveniente alimentarla con alimento específico para peces, aunque en época de emergencia puede alimentarse con otros alimentos como balanceados comerciales para cerdos o pollos, procurando que estos alimentos tengan al menos un 20% de proteína para que logren un peso de 1,5 kilogramos en al menos 7 meses.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO ANCHOA CONSERVA POR 50G.
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Forma: Tiene un cuerpo pequeño, comprimido y relativamente alargado

Talla mínima: 9 cm

Color: Su vientre es de color plateado, mientras que el dorso es verde fuerte o azul grisáceo.

Longitud y peso: Mide unos 20 centímetros y tiene unos 20-25 gramos de peso por unidad.

Alimentación: Es carnívoro y come plancton, larvas de moluscos y pequeños crustáceos.

Valor nutricional: Contiene un 12% de grasa con todos los beneficios del pescado azul. Su carne apenas contiene hidratos de carbono y almacena hierro, sodio, potasio, fósforo, calcio y vitamina A y B.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO BAGRE, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C.
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Posta de Bagre es una rodaja gruesa de carne de Bagre. Ideal para freír, asar o preparar con salsas. El bagre es bajo en calorías, posee alto contenido de ácidos grasos saludables, además de ser una excelente fuente de proteínas y fuente de vitaminas B12

Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene las aletas dorsales y pectorales provistas de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO BASA PÁMGASIO, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Filete de basa es un corte longitudinal de casi toda una mitad lateral de una de las especies de los llamados "peces gato" de agua dulce, desde la base de la cola, hasta la base de la cabeza, excluyendo las agallas y lo más limpio posible de raspas (espina del pescado, en especial de su columna vertebral) Entre sus características nutricionales destaca tener un 18% de proteínas y tan solo un 3% de grasa, aunque es un pescado que tiene menos ácidos grasos (los famosos omega 3 y 6) que otras especies de pescado.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO FILETE DE TILAPIA OREOCHROMIS FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE
-12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Es un corte longitudinal de casi toda una mitad lateral de la tilapia, desde la base de la cola, hasta la base de la cabeza, excluyendo las agallas. La tilapia es un pescado muy rico en omega-3, ayuda a que los valores de colesterol y triglicéridos se mantengan bajos o estables y así se evitan riesgos de enfermedades cardiovasculares.

El filete de tilapia contiene un gran valor nutricional aportando proteínas magras, además gracias a su versatilidad y facilidad de preparar podrás experimentar preparando nuevas y deliciosas recetas.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO MOJARRA ROJA, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Aporta gran cantidad de vitamina B12, necesaria para producir células en la sangre y para mantener un sistema nervioso sano, además aporta vitamina D, vitamina K y minerales como calcio, potasio y magnesio.

Su carne tiene un sabor suave que no necesita mucha preparación, usualmente se consume frita. Esta presentación del pescado completo te da mayor versatilidad a la hora de cocinar.

Información nutricional*:

Calorías: 92 kcal

Proteínas: 16 g

Grasas: 2 g

* Por cada 100 g

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO ROBALO, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

El robalo es muy versátil, se pueden hacer nuggets, cebiches, caldos y más porque su textura es firme; la carne es consistente y tiene un sabor delicado, si se quiere rescatar el sabor auténtico del pescado basta con poner un poquito de sal y ponerlo a la plancha.

La carne del robalo es blanca, hojaldrada y delicada, de sabor jugoso y textura suave. Se puede preparar al horno, a la parrilla, a las brasas o al sartén, también queda muy bien en ceviche si te gusta que el pescado quede firme. Al ser un pescado con poco contenido de grasa, la clave al hacerlo al horno es no excederse en el cocimiento para que no quede seco. Al ser de sabor muy suave, es ideal para niños.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO SALMÓN, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

El salmón es un pescado graso que presenta las propiedades típicas de los pescados Azules, con un contenido lipídico (12 g de lípidos por 100 g de porción comestible) Similar al de los atunes o reos, y altos contenidos de ácidos grasos monoinsaturados, Insaturados y omega-3. Respecto a otros macronutrientes, también es fuente de proteínas, Con un alto contenido medio de las mismas.

Esta porción de salmón es perfecta para comer rico y saludable cualquier día de la semana. Disfruta de su deliciosa textura, su carne jugosa y de un sabor tan delicado como penetrante para que tus comidas se salgan completamente de la rutina.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE PESCADO TRUCHA ARCOÍRIS, FRESCO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

La trucha se comercializa fresca, ahumada, entera, fileteada y enlatada congelada. En el mercado fresco, la carne es muy valorada por el sabor de la carne. Su tamaño comercial se alcanza a los 9 meses, de aproximadamente 280-400 gramos, a los 12- 18 meses, aunque el óptimo depende del mercado de destino.

En el caso de empaque, las truchas enteras se deben cubrir con hielo, para mantener una temperatura adecuada (entre 0 y 4 grados centígrados). Si vamos a colocar truchas enteras en cajas, entonces deben almacenarse de la siguiente manera: se coloca una capa de hielo de 5 cm de grueso en la parte inferior de la caja, seguida de una capa de truchas enteras (Fig. 12), se agrega otra capa de hielo, que se entremezcle con el pescado y lo cubra con 5 cm de espesor, y así sucesivamente, alternado hielo y pescado. La altura de almacenamiento no debe pasar de 45 centímetros.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
PESCADO EN CANAL CACHAMA SIN VICERAS X 1 KG
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

La cachama es un pez de alimentación omnívora, es muy conveniente alimentarla con alimento específico para peces, aunque en época de emergencia puede alimentarse con otros alimentos como balanceados comerciales para cerdos o pollos, procurando que estos alimentos tengan al menos un 20% de proteína para que logren un peso de 1,5 kilogramos en al menos 7 meses.

La Cachama Blanca, nativa de las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas, es una especie resistente al manejo en cautiverio, de hábitos omnívoros y gran docilidad, se cultiva en estanques de tierra empleando en la etapa inicial fertilización orgánica o inorgánica; se utilizan densidades entre 1 y 4 peces/m² para obtener 540 gr en 6 meses. La conversión alimenticia es de 1.4 a 1.7:1 y además del alimento concentrado, se puede suelen usar alimentos suplementarios como frutos y semillas. La mortalidad normal en el cultivo es entre 5% y 10%, requiriendo un recambio de agua de 15%/día al trabajar con las densidades superiores; de esta forma se logra una producción de 10 a 40 Ton/año

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO PESCADO. VARIEDADES: 1. MOJARRA. 2. CACHAMA. 3. TRUCHA. 4.TILAPIA. 5.BOCACHICO	RSA- 0035892- 2025	ALIMENTOS	Vigente
--	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS, CON HUESO, CON PIEL, CADA UNO, CON EMPAQUE BOLSA
PLÁSTICA CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Gran aporte de proteínas y calorías para una alimentación sana, sabor, jugosidad y textura extrema, ideal para asar, hornear, cocinar y deleitar a toda la familia.

Presentación: 2.5 kg

Tabla nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Cantidad / porción	%VD*	Cantidad / porción	%VD*		
Tamaño por porción		Grasa Total	9g	14%	Carb. Total	0g	0%
1 porción (80g)		Grasa Sat	3g	15%	Fibra	0g	0%
No. de porciones por empaque vacío		Grasa Trans	0g	0%	Azúcares	0g	0%
Calorías totales	130g	Colesterol	48mg	16%	Proteína	11g	22%
Calorías de la grasa	80g	Sodio	270mg	11%			
		Vitamina A	0%	Vitamina C	0%	Calcio	0%
						Hierro	4%

*Los valores diarios porcentuales están basados en una dieta de 2,000 calorías.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
POLLO (PECHUGA) PRESENTACION KILO
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Esta pechuga es tierna, jugosa y notablemente sabrosa, ahorrándote tiempo y costos laborales. Puede hacerse grillada o al horno para todo tipo de preparaciones, dándole sabor agregado con su hueso y piel. Desde platos principales hasta ensaladas, este es el producto ideal para tus necesidades culinarias.

vienen de una pechuga de pollo con piel y hueso. La piel hace que se concentren más las proteínas del pollo. El hueso distribuye mejor el calor a la carne y la deja mucho más suave.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE POLLO ALAS, SIN COSTILLAR. EMPACADAS EN BOLSA PLÁSTICA, CONGELADO CON
TEMPERATURAS ENTRE -12 Y -18°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Si buscas darles un toque especial a tus comidas, las Alitas son la opción perfecta para darle sabor y variedad a tus recetas. Vienen en una práctica bolsa que te permite tomar solo la cantidad que necesites.

BENEFICIOS

- Contiene fuente de proteína baja en grasa, lo que ayuda a formar y reparar tejidos del cuerpo mejorando el rendimiento muscular.
- Posee un alto contenido de triptófano, un aminoácido que eleva los niveles de serotonina, mejorando tu estado de ánimo y eliminando el estrés.
- Rico en vitaminas A y B, que contribuye a una salud visual óptima y a proteger el cuerpo de enfermedades como el cáncer.
- Su bajo contenido en grasa hace que sea de fácil digestión.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE POLLO BOMBONES EMPACADO, CONGELADO A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Corresponde a la parte del pollo conformada por la tibia y el peroné con el correspondiente recubrimiento muscular, es una presa de carne más oscura con presencia de tendones.

Características nutricionales: Al igual que el muslo tienen menos proteínas que la pechuga y el triple de grasa. Pesa 120 a 140 g. Lo comestible (carne sin hueso) pesa 80 a 85 g. Sin piel aporta 66 a 70 calorías y con piel 120 a 125 calorías.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE POLLO CORTE FILETE DE PECHUGA, FRESCA, REFRIGERADA ENTRE 0° A 4°C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Las Pechugas es la parte que contiene menos grasa y colesterol. En Calorías: media pechuga (aproximadamente 250 gr aporta 184 calorías)

Una de las carnes blancas más consumidas por su versatilidad en la cocina, su buen precio y su interesante aporte nutricional, rica en proteínas y baja en grasas, la hace un gran aliado en nutrición, economía y sabor, tanto para disfrutar de recetas ligeras como enriquecidas con otros ingredientes, es un alimento que se puede incorporar en cualquier tipo de dietas

Las pechugas son un alimento muy usado en todas las casas ya que admite multitud de preparaciones sencillas y son del agrado de todos. Además de sus características nutricionales combina muy bien en cualquier plato y es ideal para los niños.

Los filetes de Carnuditas puede venderse enteros o en trozos tipo juliana o cubos, adobadas o no.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CARNE DE POLLO CORTE PECHUGA DE POLLO. PECHUGA DE POLLO, CON HUESO, CON PIEL, SIN
EMPAQUE Y CONGELADA A TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

Esta pechuga es tierna, jugosa y notablemente sabrosa, ahorrándote tiempo y costos laborales. Puede hacerse grillada o al horno para todo tipo de preparaciones, dándole sabor agregado con su hueso y piel. Desde platos principales hasta ensaladas, este es el producto ideal para tus necesidades culinarias.

vienen de una pechuga de pollo con piel y hueso. La piel hace que se concentren más las proteínas del pollo. El hueso distribuye mejor el calor a la carne y la deja mucho más suavecita.

Usos

Es el producto especial para platos combinados, se usa mezclado con arroces y pastas y en sopas; como relleno de empanadas y waffles, desmechada o en trozos; sola asada, frita o la plancha, en salsa, rellena o apanada. Es un producto realmente versátil.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA

CARNE DE POLLO PIERNA CON MUSLO. PERNIL DE POLLO CON MUSLO SIN RABADILLA, CON SU RESPECTIVA PIEL, GRASA Y HUESO OBTENIDA DEL CORTE QUE COMPRENDE, UNA BASE ÓSEA FORMADA POR EL FÉMUR, LA TIBIA Y PERONÉ CON SU RESPECTIVA MASA MUSCULAR. AL MOMENTO DE LA ENTREGA EL PRODUCTO DEBE ESTAR CONGELADO A UNA TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C
MARCA - COMECARNES



DESCRIPCION.

El muslo es un producto económico y de muy buen sabor, puede encontrarse sin el hueso de la columna a nivel sacro, que se conoce como rabadilla, lo que incrementa su valor, son conocidos como cuartos traseros o pierna completa, es una de las presas de mayor rotación.

Tiene menos proteínas que la pechuga y el triple de grasa. Pesa entre 400 a 500 g. Lo comestible (carne sin hueso) pesa 240 a 300 g el aporte calórico sin piel es de 256 a 320 calorías y con piel 370 a 430 calorías.

Usos

Esta presa por excelencia se come asada o guisada, pero su delicioso sabor no restringe que se pueda hacer en salas, apanada o freída. En los restaurantes caseros o comidas corrientes, es muy apetecido por su apariencia imponente, su bajo costo y claro un sustancioso sabor.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CARNES EMPACADAS AL VACÍO. VARIEDADES: 1. POLLO.	RSA-0035890-2025	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CAMARON PRESENTACIÓN KILO
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

Los camarones son conocidos por tener excelentes beneficios para la salud. El conteo de calorías es muy bajo. Es beneficioso para los dientes y huesos fuertes, lo que necesita la vitamina D. Al igual que otros mariscos, los camarones están muy cargados con ácidos grasos omega-3, que es un aliado muy potente contra las enfermedades relacionadas con el corazón, junto con problemas en el sistema cardiovascular.

Información nutricional

Tamaño de la porción	
Porciones por envase	6
Cantidad por porción	100
Calorías kCal	70
% de valor diario *	
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	10mg
Sodio	251mg
Total de carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Azúcares	0 g
Proteína	16 g
Vitamina A	0%
Calcio	8%

*Una porción equivale a 100g de camarones en su estado natural.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CAMARON PRECOCIDO CONGELADO.	RSA-0034693-2024	ALIMENTOS	Vigente
------------------------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS ALMEJA BLANCA MALLA X 500 GR, BOLSA
MARCA - ARO



DESCRIPCION.

La almeja blanca, también conocida como cornicha, tiene una concha ovalada y circular de color blanco y textura muy suave. Su carne es más consistente que el de otro tipo de almejas y su tamaño suele ser menor. Habitualmente se utiliza para la elaboración de arroces y fideuás.



EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS ALMEJA NEGRA MALLA X 500 GR BOLSA
MARCA - ARO



DESCRIPCION.

Tipo	Por 100 g
Energía (en kilojulios/kilocalorias)	310 kJ/74 Kcal
Grasas (en gramos)	1 g
Ácidos grasos saturados (en gramos)	0,1 g
Ácidos grasos monoinsaturados (en gramos)	0,1 g
Ácidos grasos poliinsaturados (en gramos)	0,3 g
Hidratos de Carbono (en gramos)	3 g
Azúcares (en gramos)	0 g
Polialcoholes (en gramos)	0 g
Almidón (en gramos)	0 g
Fibra alimentaria (en gramos)	0 g
Proteínas (en gramos)	13 g
Sal (en gramos)	0 g

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empackar, Entero empackado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 500 GR

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS CALAMAR X 1000 GR, BOLSA
MARCA - PESQUERA DE MAR



DESCRIPCION.

El calamar pota es perfecto para freír en anillos o rodajas, con un empanado crujiente, o bien salteado con ajo, aceite de oliva y un toque de limón para resaltar su frescura. También puedes usarlo en paellas, arroces, sopas de mariscos o como ingrediente principal en ensaladas y ceviches. Si prefieres algo diferente, prueba prepararlo a la parrilla o al vapor, para disfrutar de su sabor natural en su máxima expresión.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1 KG

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS LANGOSTINO CONGELADO SIN PELAR 454 GRAMOS, BOLSA
MARCA - MAKRO



DESCRIPCION.

El marisco Langostino es todo un clásico con identidad propia. Como sabes tenemos una amplia gama de mariscos, pero los más consumidos de todos son nuestros langostinos. Los famosos, reconocidos por su calidad, son nuestro producto estrella. Puedes encontrarlos congelados o refrigerados, ya cocidos y listos para servir con su punto de sal exacto, perfectos para preparar de la manera que elijas y con la intención de sorprender a todos tus invitados sin necesidad de ser el rey de los fogones.

Aporte de vitaminas del langostino

Vitamina B3: participa en el aprovechamiento de la energía que nos aportan las proteínas, carbohidratos y grasas, así como en la producción de hormonas sexuales y síntesis de glucógeno.

Vitamina B9: importantísima para aquellas mujeres que deseen quedarse embarazadas, ya que previene defectos en la placenta, en el cerebro y en la columna vertebral del feto.

Vitamina B12: importante en el funcionamiento de las neuronas, así como en la maduración de glóbulos rojos.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 500 GR

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS MEJILLON NEGRO X 454 GR, BOLSA
MARCA - ARO



DESCRIPCION.

De concha alargada y de contorno triangular, con valvas similares y bordes lisos. Sus umbos son puntiagudos y vueltos hacia abajo.

- Es negro, a veces con tonos marrones. El manto suele ser pardo amarillento.
- El color de su carne es más anaranjado que el de otras especies

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 500 GR

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MIX DE MARISCOS KILO
MARCA - PESQUERA DE MAR



DESCRIPCION.

Beneficiosos: Son diversos alimentos tradicionales que enriquecen nuestra alimentación porque aportan distintos elementos muy importantes para el buen funcionamiento del organismo. Por ejemplo: las legumbres (porotos, lentejas), frutos secos (nueces, avellanas, almendras), semillas (lino, sésamo), pollo sin piel, carnes rojas magras, pescados, productos panificados y de rotisería. Poseen vitaminas, minerales, fibras, grasas de buena calidad y otras sustancias como fitoquímicos y antioxidantes que son ideales para complementar estilos de vida saludables.

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1 KG

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MARISCOS CAMARÓN CRUDO PELADO Y DESVENADO (PYD) X 1000 GRS, BOLSA
MARCA - PESQUERA DE MAR



DESCRIPCION.

Los camarones son conocidos por tener excelentes beneficios para la salud. El conteo de calorías es muy bajo. Es beneficioso para los dientes y huesos fuertes, lo que necesita la vitamina D. Al igual que otros mariscos, los camarones están muy cargados con ácidos grasos omega-3, que es un aliado muy potente contra las enfermedades relacionadas con el corazón, junto con problemas en el sistema cardiovascular.

Ayuda a la función apropiada del cerebro y la buena maduración de las células en el cuerpo, el camarón es muy bueno porque tiene una gran cantidad de vitaminas del complejo B. El cáncer y otras enfermedades degenerativas se pueden mantener a raya con camarones, ya que se carga con el selenio, un oligoelemento que es requerido por el cuerpo.

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1 KG

MARISCOS VARIEDADES 1. CAMARÓN, 2. LANGOSTINO, 3. LANGOSTA, 4. CALAMAR, 5. PULPO, 6. CANGREJO, 7. JAIBA, 8. ALMEJA EN CONCHA, 9. OSTRAS, 10. MEJILLONES	RSA-0030595-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
ATUN EN ACEITE, LATA POR 170 GRAMOS
MARCA - ARO



DESCRIPCION.

Lomitos de atún aceite:

Un Super Alimento 100% natural

- 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales.
- Con sólo 3 ingredientes: Pescado, aceite y sal.
- Buena fuente de proteína: indispensable para la formación de los músculos, huesos y otros tejidos
- Con omega 3: aporta a la salud cardiovascular.
- Contiene hierro: contribuye a la buena salud de la sangre
- Contiene calcio: aporta a la salud de los huesos y dientes
- Contiene vitamina A: ayuda a la salud de los ojos»

Consumo seguro de atún:

Niños menores de 10 años: 1 lata a la semana

Mujeres embarazadas o lactantes: 2 latas a la semana

Población general: 4 latas a la semana

ATUN EN CONSERVA EN ACEITE VARIEDADES: LOMOS, LOMITOS, TROZOS Y RALLADOS. EN ACEITE VEGETAL O SOYA O GIRASOL U OLIVA.	RSA- 0031265- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
ATÚN LOMITO ENLATADO EN ACEITE X 160GRS
MARCA - LA SOBERANA



DESCRIPCION.

Lomitos de atún aceite La Soberana:

Un Super Alimento 100% natural

- 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales.
- Con sólo 3 ingredientes: Pescado, aceite y sal.
- Buena fuente de proteína: indispensable para la formación de los músculos, huesos y otros tejidos
- Con omega 3: aporta a la salud cardiovascular.
- Contiene hierro: contribuye a la buena salud de la sangre
- Contiene calcio: aporta a la salud de los huesos y dientes
- Contiene vitamina A: ayuda a la salud de los ojos»

Consumo seguro de atún:

Niños menores de 10 años: 1 lata a la semana

Mujeres embarazadas o lactantes: 2 latas a la semana

Población general: 4 latas a la semana

ATUN EN CONSERVA EN ACEITE VARIEDADES: LOMOS, LOMITOS, TROZOS Y RALLADOS. EN ACEITE VEGETAL O SOYA O GIRASOL U OLIVA.	RSA- 0031265- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
ATÚN LOMITO ENLATADO EN AGUA X 160 GRS
MARCA - LA SOBERANA



DESCRIPCION.

Lomitos de atún agua La Soberana:

Un Super Alimento 100% natural

- 100% natural: sin colorantes, ni saborizantes, ni conservantes artificiales.
- Con sólo 3 ingredientes: Pescado, agua y sal
- Buena fuente de proteína: indispensable para la formación de los músculos, huesos y otros tejidos
- Con omega 3: aporta a la salud cardiovascular.
- Contiene hierro: contribuye a la buena salud de la sangre
- Contiene calcio: aporta a la salud de los huesos y dientes»

El atún o sardina enlatada no contiene conservantes químicos ni aditivos artificiales, todos sus ingredientes son 100% naturales y lo puedes verificar en nuestras etiquetas. La larga vida de estos productos se debe al tratamiento térmico que se les realiza llamado esterilización, la cual ayuda a eliminar el contenido de microorganismos que pudieran causar deterioro del alimento. Con el cerrado hermético, el producto se conserva por 4 años, sin adicionar ningún conservante o químico.

ATUN EN CONSERVA EN ACEITE VARIEDADES: LOMOS, LOMITOS, TROZOS Y RALLADOS. EN ACEITE VEGETAL O SOYA O GIRASOL U OLIVA.	RSA- 0031265- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
JAMÓN DE CERDO TAJADO X 500 GRS
MARCA - PIETRAN



DESCRIPCION.

Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.



JAMON DE CERDO	RSA-0035699-2025	ALIMENTOS	Vigente
----------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
JAMÓN DE ESPALGA DE CERDO TAJADO X 500 GRS
MARCA - PIETRAN



DESCRIPCION.

Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.



JAMON DE CERDO	RSA-0035699-2025	ALIMENTOS	Vigente
----------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
JAMÓN DE PIERNA DE CERDO TAJADO X 500 GRS
MARCA - PIETRAN



DESCRIPCION.

Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.



JAMON DE CERDO	RSA-0035699-2025	ALIMENTOS	Vigente
----------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
JAMÓN DE POLLO TAJADO X 500 GRS
MARCA - PIETRAN



DESCRIPCION.

Delicioso jamón de pollo sin conservantes, buena fuente de proteína, 96% libre de grasa y 25% reducido en sodio. 11 tajadas (230g) con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarse.



JAMON DE POLLO	RSA-0035948-2025	ALIMENTOS	Vigente
----------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
MORTADELA X 500 GRS
MARCA - COLANTA



DESCRIPCION.

Ingredientes: Carne (carne de pollo separada mecánicamente, res, cerdo), agua, almidón (papa, trigo, yuca y/o arveja), proteína vegetal (soya), proteína animal, sal, estabilizante (carragenina), presabor (harina de maíz, sal, extractos de especias naturales, extracto de levadura, sabor artificial (cárnico)), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), antioxidante (eritorbato de sodio o ascorbato de sodio), colorante natural (Carmín C.I. 75470), conservante (nitrito de sodio).

Información Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
		208 kcal	64 kcal
	Grasa	15 g	4.6 g
	Grasa sat.	5.6 g	1.7 g
	Grasa Trans	0 mg	0 mg
	Carb. Total	5.3 g	1.6 g
	Az. Añadidos	0 g	0 g
Porción: 2 tajadas (30 g)	Proteína	13 g	4.0 g
	Sodio	603 mg	181 mg
	Vitamina D	0.38 µg	0.11 µg
	Hierro	3.4 mg	1.0 mg
	Calcio	127 mg	38 mg
Porciones: Aprox. 3.5	Zinc	1.7 mg	0.50 mg
No es fuente significativa de Fibra, Azúcares totales y Vit. A.			

MORTADELA	RSA-0035601-2025	ALIMENTOS	Vigente
-----------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONOS DE GALLETA PARA HELADO POR 10 UNIDADES, PAQUETE
MARCA - CONOS SAN ESTEBAN



DESCRIPCION

Cono para helado de galleta crocante sabor natural artesanal sin conservantes. Ideal para que disfrutes con tu helado favorito, para compartir en eventos y decorar tus postres, ofrecemos presentación por caja y/o paquetes.

Especificaciones del Cono

Largo 13 cm +/- 2 mm

Ancho 5.5 cm +/- 2 mm

CONO DE GALLETA.	NSA-0010907-2021	ALIMENTOS	Vigente
------------------	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO CHORIZO AHUMADO
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO CHORIZO RANCHERO X 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE CHORIZO ANTIOQUEÑO 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE CHORIZO ESPAÑOL X1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA
MARCA - MOLINO VERDE



DESCRIPCION

La pimienta negra aporta un delicioso sabor a tus comidas pero además, puede ayudarte a adelgazar, mejorar la digestión, aliviar la tos y el resfriado, acelerar el metabolismo y tratar problemas dermatológicos. En la antigüedad la pimienta negra tenía un valor tan elevado, que además de como condimento, también se empleaba como moneda y para ofrecer ofrendas a los dioses. El grano de pimienta es el fruto de una planta denominada Piper nigrum, originaria de la India y sus tres clases más conocidas pertenecen a ella. La única diferencia entre la pimienta negra, blanca y verde es el momento de recolección y su tratamiento posterior.

USOS:

Ensaladas, sopas, guisos, pescados, aves, carnes; repostería. Igualmente se usa medicinalmente.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE SALCHICHA
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE SALCHICHA RANCHERA
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO SALCHICHÓN CERVECERO X 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Entero sin empacar, Entero empacado al vacío A solicitud del cliente.

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO HAMBURGUESA
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO JAMON
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO LONGANIZA
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO MORTADELA
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO PAPRIKA
MARCA - BADIA



DESCRIPCION

Páprika Molida

- Usos: Saborizante y materia prima para la extracción de oleorresina
- Característica: Granulometría según requerimiento del cliente
- Saborizante: 110-250 Grados Asta
- Extracción de Oleorresina: 200 - 350 Grados Asta
- Contenido de Humedad: 2

Este pimentón molido añade un delicioso sabor a sus comidas y también les da un toque de color apetitoso. Ingrediente indispensable la hora de hacer salchichas y las aves de corral, paellas, mariscos, etc. y en especial a las papas recién fritas.

El Ingrediente es imprescindible para la Cocina Cubana y española.

Usos: Se Agrega Molida A Guisos De Carnes, Pollo, Pavo, Estofados, Recetas De Pescados Y Mariscos, Toda Clase De Sopas, Verduras Y Arroces.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO CÁBANO X 500 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 500GR

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO DE CERDO X 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO PEREJIL BOLSA X 100 GR
MARCA - BADIA



DESCRIPCION

Enriquece tus platos con nuestro perejil en hoja, una especia esencial que realza el sabor de una amplia variedad de recetas. Este ingrediente versátil es un favorito en la cocina por su capacidad de complementar y embellecer cualquier plato.

El perejil es ideal para sopas, guisos, ensaladas, salsas, pescados y carnes. Su sabor herbáceo y ligeramente dulce añade una dimensión extra a las recetas, mejorando el perfil de sabor y aportando un toque de color y aroma a tus platos.

Nuestro perejil en hoja se distingue por su calidad excepcional. Cada hoja está llena de compuestos aromáticos que ofrecen un sabor vibrante y un aroma inconfundible, garantizando una experiencia culinaria rica y satisfactoria.

Usos: Se Agrega Molida A Guisos De Carnes, Pollo, Pavo, Estofados, Recetas De Pescados Y Mariscos, Toda Clase De Sopas, Verduras Y Arroces.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
CONDIMENTO PARA GÉNOVA X 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
--	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
AJI X GRAMO
MARCA - EL REY



DESCRIPCION

VIDA UTIL - CONSERVACION:

Este producto posee una vida útil de 2 años desde el momento de su envasado, deberá conservarse en lugares secos y frescos, es aconsejable no estar apoyando en paredes, evitar lugares muy húmedos, en ambientes con humedad y calor persistentes controlar que las bolsas no levanten temperatura, si ello sucede mover las estibas

EMPAQUE

Sobres de 25g y/o 50g y/o 250g, bolsas de ½ kg. Y/o 1 Kg. y/o 25 Kg. + Pedidos especiales
En cajas de cartón corrugado de 15 y/o 25 y/o 50 sobres cada una + Pedidos especiales

USOS MAS COMUNES:

Empanadas, guisos, pizzas, y en general comidas donde se requieran sabores picantes

MODO DE EMPLEO:

Se usa directamente del envoltorio como viene al natural

PARAMETROS SENSORIALES

Determinación	Especificación
Color	Rojo intenso
Aspecto	Rastros de vaina molida
Olor	Característico - picante
Sabor	Característico – fuerte

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJI; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
PIMIENTA BLANCA
MARCA - BADIA



DESCRIPCION

Es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. Se puede usar entera o en polvo. La pimienta blanca es el grano totalmente maduro sin cáscara; es un poco más suave que la pimienta negra.

Usos: Especia, condimento culinario, aditivo alimentario.

Propiedades: Es diurética, digestiva y carminativa. A esto tenemos que añadir su alto contenido en un alcaloide como la piperina, responsable de su sabor y que contribuye a reducir los niveles de grasa en sangre y a bloquear la formación de nuevas células de grasa.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA- 0017437- 2024	ALIMENTOS	Vigente
---	--------------------------	-----------	---------

FICHA TECNICA
ORÉGANO EN POLVO X 50 GRS
MARCA - MERCALDAS



DESCRIPCION

El orégano en polvo seco no sólo puede incrementar el sabor y aroma de nuestros Platos sino también, promover la densidad nutritiva de los mismos al sumar Minerales y vitaminas aun cuando es usado en pequeñas cantidades.

El orégano sirve como antihistamínico. Por esa razón, quienes sufren de enfermedades como la sinusitis o la rinitis pueden hallar mucho alivio al consumirlo, especialmente en forma de té. También es recomendable hacer inhalaciones periódicas para abrir las vías respiratorias.

USOS Y APLICACIONES:

Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren Resaltar notas características a orégano. Este producto se dosifica al gusto y Necesidad del consumidor. Se debe utilizar en productos que vayan a ser Sometidos a un tratamiento térmico posterior.

PIMIENTA, COMINO, CARDAMOMO, ANIS, PIMENTON EN POLVO, ACHIOTE, CANELA, CLAVOS, AZAFRAN, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, OREGANO, TOMILLO, LAUREL, ALBAHCA, CILANTRO, PEREJIL, ROMERO.	NSA-0019215-2024	ALIMENTOS	Vigente
---	------------------	-----------	---------