

TODO UN MUNDO DE SABORES Y TEXTURAS

Catálogo general

3 DREIDOPPEL



Nuestra empresa

Todo un mundo de sabores y texturas

Las cosas buenas surgen cuando se unen muchos años de experiencia con el amor por el producto y el espíritu de innovación – esta es nuestra convicción. En DREIDOPPEL, desarrollamos productos para su día a día y le ofrecemos deliciosas ideas con las que podrá sorprender a sus clientes con algo nuevo cada día.

Modernidad y tradición

Desde 1899, somos un partner fuerte de panaderos, pasteleros, heladeros, fabricantes de dulces y de la industria alimentaria en general, tanto a nivel nacional como internacional. Somos especialistas en el desarrollo y producción de aromas y sabemos perfectamente cómo combinar la artesanía tradicional con la inspiración moderna. Nuestra amplia gama de productos, desde estabilizantes para nata hasta aromas y pastas para pastelería y heladería, facilita el trabajo diario a profesionales en todo el mundo.

De Langenfeld (Alemania) al mundo

Tenemos nuestra sede central en Langenfeld (Alemania), donde elaboramos nuestros productos siguiendo los más altos estándares de calidad y desde donde exportamos a todo el mundo.

Nuestra principal competencia: el sabor

Con más de 40 aromas en pasta diferentes, desde los sabores más clásicos hasta los más de moda, le ofrecemos matices aromáticos sutilmente equilibrados y tonalidades características para personalizar sus creaciones.



Calidad DREIDOPPEL

Utilizamos las mejores materias primas para nuestros productos, empleamos procesos de fabricación controlados (certificación del sistema de seguridad alimentaria FSSC 22000) y trabajamos en equipo con personas que no solo aman su trabajo, sino que lo viven a diario.

IREKS & DREIDOPPEL: la unión de dos mundos

La combinación perfecta de los mejores productos, con la misma garantía, confianza y alta calidad que siempre nos ha caracterizado.

Descubra toda nuestra gama de aromas para panadería, pastelería y heladería en www.ireks-iberica.com.

Índice

Aromas para horneado	4 - 6
Semilíquidos	4
En polvo	5
Granulados	6
Pastas para horneado y uso en frío	7 - 11
De fruta	7 - 9
De frutos secos	9
Con licor	10
Otras	11
PASTAROM	12
Gelatinas, gelificante y espesante	13
Gelatina en pasta	13
Gelatina para uso en frío	13
Gelificante	13
Espesante	13
Coberturas y rellenos	14 - 15
Coberturas	14
Rellenos	15
Ingredientes para pastelería	16
Bases para pastelería	16 - 19
Estabilizantes neutros	16 - 17
FOND ROYAL	18
Elaborados de pastelería	19
Colorantes alimentarios	19
Decoración	19

Leyenda



Vegano:
sin ingredientes de origen animal



Sin gluten:
contiene menos de 20 mg de gluten/kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) n.º 828/2014)



Kosher:
con certificado kosher



"Clean label" según DREIDOPPEL:
la mayoría de nuestras pastas para horneado y uso en frío y productos de la gama FOND ROYAL son "clean label" según nuestra propia definición:

- sin colorantes artificiales
- sin conservantes
- sin almidones modificados
- sin aditivos (a excepción del ácido cítrico)



Dosis
Todas las dosificaciones indicadas son orientativas; para información sobre dosificaciones máximas autorizadas, consulte con nuestro equipo técnico-comercial.



Envase

¡Síguenos en nuestras redes sociales!



www.instagram.com/ireks_iberica/
www.facebook.com/IREKS.IBERICA

¡Inscríbese a nuestra newsletter aquí!



Aromas para horneado

Semilíquidos

Un amplio surtido de aromas semilíquidos desarrollados especialmente para aromatizar cualquier tipo de elaborados. Garantizan una distribución óptima del aroma en la masa durante la cocción, estabilidad en horneado y congelación y desarrollan todo su aroma durante el proceso sin evaporarse.

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1323718	AROMA ANÍS	<ul style="list-style-type: none"> Aroma de anís con aromas naturales Recomendado para rosquillas y buñuelos 	semilíquida	✓	✓		3-5 g x 1 kg	1 kg
D1787046	AROMA CANELA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma natural y delicado, intenso y dulce sabor a corteza de canela Aporta un ligero color a los elaborados Recomendado para relleno de manzana 	semilíquida	✓	✓	✓	3-10 g x 1 kg	1 kg
D1721040	AROMA LIMÓN EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor clásico y natural a limón con otros aromas naturales, perfil jugoso y fresco 1 L de aroma contiene el aceite esencial de aprox. 170 limones Recomendado para cake de limón 	semilíquida	✓	✓	✓	3-10 g x 1 kg	1 kg
D1723044	AROMA LIMÓN PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> Afrutado sabor a limón, con un toque equilibrado de cáscara Recomendado para pasta brisa y todo tipo de pastas secas 	semilíquida	✓	✓		3-10 g x 1 kg	1 kg
D1705040	AROMA MANTEQUILLA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma natural con el típico toque fresco y cremoso de la mantequilla y un ligero toque de caramelo Recomendado para galletas de mantequilla 	semilíquida	✓	✓	✓	5-10 g x 1 kg	1 kg
D1735054	AROMA MANTEQUILLA - NATA	<ul style="list-style-type: none"> Aporta un delicioso sabor lácteo a los elaborados Recomendado para rosquillas y buñuelos 	semilíquida	✓	✓		5-10 g x 1 kg	2,5 kg
D1765051	AROMA MANTEQUILLA - VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Combinación dulce de la vainilla y cremosa de la mantequilla Recomendado para masas fermentadas 	semilíquida	✓	✓		5-10 g x 1 kg	2,5 kg
D1730042 D1730059	AROMA PANETTONE	<ul style="list-style-type: none"> Aroma cítrico característico del panettone Recomendado para panettones, bizcochos ligeros y elaborados con masas fermentadas 	semilíquida	✓	✓		3-5 g x 1 kg	1 kg 2,5 kg
D1711041	AROMA RON EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> Clásico aroma a ron con un toque alcohólico dulce y afrutado, con aromas de vainilla y barrica Preparado con auténtico ron de Jamaica Recomendado para trufas al ron 	semilíquida	✓	✓		3-10 g x 1 kg	1 kg
D1719047	AROMA VAINILLA EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma clásico para horneado con el sabor típico y familiar de la vainilla Recomendado para refinar bizcochos esponjosos 	semilíquida	✓	✓	✓	3-10 g x 1 kg	1 kg
D1749044	AROMA VAINILLA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> Dulce aroma de vainilla, con un ligero toque de caramelo Recomendado para refinar elaborados con pasta brisa 	semilíquida	✓	✓		3-10 g x 1 kg	1 kg

Aromas para horneado

En polvo

Los aromas para horneado en polvo permiten aromatizar de forma exacta todo tipo de elaborados. Son resistentes a la congelación y, al estar encapsulados, se distribuyen lentamente.






Código	Producto	Descripción	Textura					
D1179254	CHRISTSTOLLEN	<ul style="list-style-type: none"> Aroma natural especialmente indicado para masas fermentadas Sabor de las típicas especias navideñas: vainilla, canela, cardamomo y cítricas Recomendado para elaborar el típico Stollen alemán Certificado Halal 	polvo	✓	✓	✓	4-10 g x 1 kg	1,5 kg
D1163253	JOMIX	<ul style="list-style-type: none"> Preparado con sabor a yogur Con un 22% de yogur desnatado en polvo Recomendado para nata, cremas, bizcochos y todo tipo de elaborados con yogur Apto también para heladería 	polvo		✓		40 g x 1 kg (pastelería) 30 g x 1 kg (heladería)	1,5 kg
D1550251	LEBKUCHEN	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de especias (cilantro, canela y clavo) típica de Alemania Recomendado para galletas navideñas y carrot cake 	polvo	✓	✓		20 g x 1 kg	2 x 0,75 kg
D1178257	SPEKULATIUS	<ul style="list-style-type: none"> Aroma natural con el característico sabor a Spéculos / Speculoos Toque dulce de canela y perfil equilibrado de especias Especialmente desarrollado para masas claras, no oscurece los elaborados Recomendado para Spéculos / Speculoos de mantequilla y las tradicionales galletas tipo belgas con sabor a especias 	polvo	✓	✓	✓	3-10 g x 1 kg	1,5 kg
D1166049	TRISAN	<ul style="list-style-type: none"> Aroma de vainilla con un toque lácteo Ideal para potenciar el sabor a vainilla de los elaborados Recomendado para crumble, cakes, bizcochos y galletas Certificado Halal 	polvo	✓	✓	✓	5-10 g x 1 kg	1 kg



Aromas para horneado

Granulados

Nuestros aromas para horneado granulados están especialmente indicados para aromatizar todo tipo de masas de bollería, pasta brisa, galletas, cakes y cualquier otro elaborado horneado. Los aromas están protegidos gracias a la tecnología especial de encapsulado; la intensidad del aroma se desarrolla durante el proceso de producción y de horneado.

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1174037 D1174662	CITROPERL	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma natural de limón de larga duración en el elaborado final • Toque intenso y fresco a piel de limón • A partir de limones de alta calidad prensados en frío • Recomendado como alternativa a la piel de limón • Certificado Halal 	granulada	✓	✓	✓	2-10 g x 1 kg	0,5 kg 2 kg
D1173030	ORAPERL	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma natural de naranja de larga duración en el elaborado final • Toque intenso a piel de naranja • A partir de naranjas de alta calidad prensadas en frío • Recomendado como alternativa a la piel de naranja • Certificado Halal 	granulada	✓	✓	✓	2-10 g x 1 kg	0,5 kg



Pastas para horneado y uso en frío

Pastas para pastelería

Nuestras pastas para pastelería tienen una amplia gama de aplicaciones y son ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados.













Con el respaldo de más de 125 años de experiencia, desarrollamos y perfeccionamos constantemente nuestro surtido para ofrecer una amplia variedad de sabores: pastas de frutas autóctonas y exóticas, pastas de frutos secos, pastas con licor, pastas florales, pastas con café, pastas de vainilla, etc.

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, son una garantía de calidad, éxito y fiabilidad constante y, con las dosis recomendadas, nos permiten controlar con precisión la tonalidad y la intensidad del sabor.

A menudo copiado, pero nunca igualado: ¡el característico bote de nuestros aromas en pasta ocupa un lugar destacado en pastelerías y panaderías de todo el mundo!



De fruta

Código	Producto	Descripción	Textura	  		
D1206042	PASTA ALBARICOQUE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor fresco y ligeramente ácido, con aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 66 g de albaricoques 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1213040	PASTA ARÁNDANOS	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor característicos de los arándanos, con aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 110 g de arándanos 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1282046	PASTA BAYA DE SAÚCO	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de bayas de saúco con un toque floral y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 62 g de bayas de saúco 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1205045	PASTA CEREZA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 15% de zumo concentrado, un 10% de cerezas ácidas y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 79 g de cerezas ácidas 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1228082	PASTA COCO	<ul style="list-style-type: none"> Preparado en pasta de coco con aroma natural Con un 30% de copos de coco y un 6% de coco en polvo 	pasta		90 g x 1 kg	5 kg
D1208046	PASTA FRAMBUESA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 15% de pulpa de frambuesa y aroma natural Sabor fresco a frambuesas maduras 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1207049	PASTA FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor a fresa fresca, con un ligero toque dulce Con un 20% de pulpa de fresa, zumo de fresa concentrado y aroma natural 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg







Pastas para horneado y uso en frío

De fruta

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1275208	PASTA FRUTA DE LA PASIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Auténtico sabor afrutado y ácido, característico del maracuyá o fruta de la pasión Con aroma natural Alto contenido en fruta, contiene un 35% de zumo concentrado de fruta de la pasión Para 100 g de pasta usamos unos 129 g de maracuyá 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
								
D1227047	PASTA GROSELLA NEGRA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de grosella negra (cassis) Con un 8% de grosellas negras y aroma natural 	pasta	✓	✓		30 g x 1 kg	1 kg
D1199047	PASTA LECHE DE COCO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor cremoso de la pulpa de coco Con un 14% de coco en polvo y aroma natural 	pasta		✓	✓	50 - 70 g x 1 kg	1 kg
D1251042	PASTA LIMA	<ul style="list-style-type: none"> Con el sabor típico de la lima y aroma natural Con un 13% de zumo de lima concentrado y un 11% de zumo de limón concentrado 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1203041	PASTA LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma natural cítrico y un toque aromático ácido y jugoso Para 100 g de pasta usamos unos 98 g de zumo de limón Con un 20% de zumo de limón concentrado 	pasta	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1210049	PASTA MANDARINA	<ul style="list-style-type: none"> Con un ligero toque ácido y aromático Con un 30% de zumo de mandarina concentrado y aroma natural Para 100 g de pasta usamos 165 g de mandarina 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1293042	PASTA MANGO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor exótico a mango maduro Con un 25% de pulpa de mango, zumo de maracuyá concentrado y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1223049	PASTA MANZANA	<ul style="list-style-type: none"> Dulce sabor a manzana madura Con un 31% de pulpa de manzana, zumo de manzana concentrado y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1221045	PASTA MELOCOTÓN	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y ligeramente ácido a melocotón maduro Con un 17% de trozos de melocotón y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1241043	PASTA MELOCOTÓN - MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y exótico, con trocitos de melocotón Para 100 g de pasta usamos unos 70 g de melocotón y maracuyá Con un 15% de zumo de maracuyá concentrado, un 14% de trozos de melocotón y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1201047	PASTA NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Con sabor a fruta madurada al sol y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 58 g de zumo de naranja 	pasta	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg	1 kg


Pastas para horneado y uso en frío

De fruta

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1209043	PASTA PIÑA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma exótico y afrutado a piña madura Con un 12% de trozos de piña, un 5% de zumo de piña concentrado y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
								
D1202044	PASTA PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y afrutado, con mucho cuerpo Con un 49% de pulpa de plátano y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1278605	PASTA SANDÍA	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma natural y el típico sabor dulce y afrutado de la sandía Alto contenido en fruta, contiene un 34% de concentrado de sandía Color intenso, aporta tonos rosados y rojizos a los elaborados 	pasta		✓		50 g x 1 kg	1 kg

NOVEDAD

De frutos secos

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1242040	PASTA ALMENDRA TOSTADA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las almendras tostadas Con un 10% de pulpa de almendra Certificado Halal 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1233062	PASTA AVELLANA CON TROZOS	<ul style="list-style-type: none"> Preparado en pasta de avellana Con un 74% de pulpa de avellana y un 15% de trozos de avellana 	pasta	✓	✓	✓	40 g x 1 kg	3 kg
D1425047	PASTA NUECES	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a nueces tostadas Con un 10% de pulpa de nueces, jarabe de arce y aroma natural Certificado Halal 	pasta	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
								
D1224046	PASTA PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Delicioso y agradable aroma a pistacho Ligero toque amargo Con pulpa de almendra, pulpa de pistacho, pulpa de avellana y aroma natural Certificado Halal 	pasta	✓	✓	✓	60 g x 1 kg	1 kg
								
D1432311	PASTA PISTACHO PULPA 100	<ul style="list-style-type: none"> Pulpa de pistacho con colorante Color verde característico del pistacho Sabor auténtico y natural a pistacho 	pasta	✓	✓		100 g x 1 kg	1 kg



Pastas para horneado y uso en frío




Con licor

Código	Producto	Descripción	Textura	  		
D1229041	PASTA CREMA DE MENTA	<ul style="list-style-type: none"> • Refrescante pasta de crema de menta • Con aceite de menta • No aporta color 	pasta		20 g x 1 kg	1 kg
D1265049	PASTA CREAM LIQUEUR	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor característico del licor de crema de whisky irlandés y café • Con un 15% de licor Irish Cream, jarabe de caramelo y aroma natural 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1217048	PASTA KIRSCHWASSER	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con aguardiente de cerezas ácidas y aroma natural • Con un 55% de aguardiente de cerezas de la Selva Negra 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1292045	PASTA MARC DE CHAMPAGNE	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta de licor, con refinado sabor a champán • Con un 50% de marc de champagne (destilado de champán) 	pasta		40 - 60 g x 1 kg	1 kg
D1211046	PASTA PERA WILLIAMS	<ul style="list-style-type: none"> • Jugoso sabor a pera madura, ligeramente alcohólico • Con un 10% de aguardiente de pera Williams, un 30% de pulpa de pera y aroma natural 	pasta		50 g x 1 kg	1 kg
D1219042	PASTA RON DE JAMAICA	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta de ron con aroma natural • Con un 20% de auténtico ron de Jamaica y aroma natural 	pasta		5 - 15 g x 1 kg	1 kg








Pastas para horneado y uso en frío

Otras

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1216041	PASTA CARAMELO	<ul style="list-style-type: none"> • Delicado aroma tostado y tonalidad marrón oscuro • Con un 35% de jarabe de caramelo y aroma natural • Certificado Halal 	pasta	✓	✓	✓	5 g x 1 kg	1 kg
D1204062	PASTA CREME DE CACAO	<ul style="list-style-type: none"> • Preparado en pasta de cacao, con el intenso aroma y el sabor amargo del cacao • Con un 40% de cacao desgrasado en polvo 	pasta	✓	✓	✓	30 g x 1 kg	3 kg
D1267043	PASTA ESPRESSO	<ul style="list-style-type: none"> • Café espresso con toque de chocolate • Con cacao desgrasado en polvo, extracto de café en polvo y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1455044	PASTA JENGIBRE	<ul style="list-style-type: none"> • Preparado de jengibre con un toque de limón, ligeramente picante • Con un 14% de pulpa de jengibre y aceite de jengibre 	pasta	✓	✓	✓	50 - 100 g x 1 kg	1 kg
D1281049	PASTA LATTE MACCHIATO	<ul style="list-style-type: none"> • Típica combinación de sabores del café espresso y la leche • Con extracto de café en polvo y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1238203	PASTA LAVANDA	<ul style="list-style-type: none"> • Toque floral • Con extracto de lavanda • Atractivo color malva 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1239040	PASTA MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> • Preparado de café con intenso sabor a tostado • Con un 39% de café tostado molido • Ideal para combinar con grasas y chocolates 	pasta	✓	✓	✓	10 g x 1 kg	1 kg
D1253206	PASTA ROSA	<ul style="list-style-type: none"> • Delicado sabor a rosa, toque afrutado y notas perfumadas • Con aroma natural de rosa con otros aromas naturales 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1240046	PASTA TIRAMISÚ	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor típico del clásico postre italiano • Con extracto de café en polvo, yema de huevo en polvo, brandy y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	40 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1419046	PASTA TOFFEE	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor típico de los caramelos toffee • Con un 20% de leche condensada desnatada, jarabe de caramelo y aroma natural 	pasta	✓	✓	✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1218045	PASTA VAINILLA BOURBON	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta de vainilla con el clásico sabor a vainilla • Con aroma natural de vainilla de Madagascar 	pasta	✓	✓	✓	3 g x 1 kg	1 kg
D1220048	PASTA VAINILLA MORONY	<ul style="list-style-type: none"> • Con aroma natural de vainilla Bourbon • Con trocitos de vainas de vainilla extraída en polvo • Intenso sabor a vainilla 	pasta	✓	✓	✓	7 g x 1 kg	1 kg

PASTAROM






PASTAROM es nuestro surtido de aromas semilíquidos con colorante, aptos tanto para horneado como para uso en frío (natas, mousses, bavaoises, etc.) y heladería. De aplicación universal, se caracterizan por su baja dosificación y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los elaborados.

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1675305	PASTAROM CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante, aporta un ligero color Redondea y potencia el sabor de los elaborados con cacao Certificado Halal 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1793047	PASTAROM FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales, aporta color Ideal para potenciar el sabor y color de la fruta natural 	semilíquida		✓		5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1789040	PASTAROM LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas y colorante natural Aporta un ligero color 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1791043	PASTAROM MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma típico a café (mocca) y colorante Aporta color 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1794044	PASTAROM NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales Aporta un ligero color 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1782041	PASTAROM PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Aporta color y un ligero sabor amargo Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1792040	PASTAROM PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante natural, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1795041	PASTAROM VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Con una combinación equilibrada de diversos aromas de vainilla No aporta color 	semilíquida	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg








Gelatinas, gelificante y espesante






Gelatina en pasta

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1340128	NAPPAGE NEUTRO	<ul style="list-style-type: none"> Gelatina neutra en pasta concentrada Aroma y sabor ligeramente afrutados y ácidos 	pasta	✓	✓		1 kg x 0,7 L líquido	15 kg

Gelatina para uso en frío






Código	Producto	Descripción	Textura					
D1440187	TOPGLANZ PLUS	<ul style="list-style-type: none"> Gelatina en frío muy transparente y brillante, lista para usar Aroma y sabor neutros 	pasta	✓	✓		según receta	6 kg

Gelificante

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1303253	DOPPELGEL A	<ul style="list-style-type: none"> Gelificante neutro en polvo para uso en caliente Múltiples aplicaciones: películas transparentes, gelatinas con sabores, mermeladas más viscosas, perfiles y figuras para decorar 	polvo	✓	✓		25 g DOPPELGEL A x 1 L agua x 250 g azúcar	1,5 kg

NOVEDAD

Espesante
















Código	Producto	Descripción	Textura					
D1328102	TRIQUELL NEUTRO	<ul style="list-style-type: none"> Espesante neutro para la preparación de rellenos de fruta o de otros sabores Para uso en frío Estable a la congelación y a la cocción 	polvo	✓	✓		100 g TRIQUELL NEUTRO x 300 g azúcar x 1 L zumo de fruta	10 kg

NOVEDAD



Coberturas y rellenos

Coberturas

Código	Producto	Descripción	Textura	    	
D1415185	BLANCOLADINO	<ul style="list-style-type: none"> • Crema blanca con un toque a chocolate lista para usar, aroma y sabor lácteos • Ideal para rellenar o cubrir cakes, tartas, galletas, etc. • Recomendada para rellenar bombones • En combinación con una selección de aromas en pasta de base grasa, es perfecta para preparar cremas blancas de relleno de distintos sabores • Excelente para preparar rellenos al estilo Dubái junto con PASTA PISTACHO PULPA 100 • Estable al corte, incluso congelado 	cremosa	    	según receta 6 kg
D1368184	SCHOKOLADINO	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de chocolate negro lista para usar • Ideal para rellenar o cubrir cakes, tartas, galletas, etc. • En combinación con una selección de aromas en pasta de base grasa, es perfecto para preparar cremas • Sabor dulce y aromático, con el característico toque de cacao • Contiene un 18% de cacao en polvo • Con aceite de palma certificado RSPO • Estable al corte, incluso congelado 	cremosa	    	según receta 6 kg








Coberturas y rellenos

Rellenos

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1367880	FRUCHTBÄCK MANZANA	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de fruta con un 78% de dados de manzana listo para usar • Estable al horneado, al corte y a la congelación 	pasta	✓	✓		según receta	13 kg
D1360089	POWERFÜLLUNG NEUTRO	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de gelatina neutro • Ideal para personalizar con nuestro surtido de pastas para pastelería • Apto para trabajar en frío y marmolear • Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓	✓		según receta	5 kg
D1387086	POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de gelatina de color rojo oscuro • Con aroma y sabor a cereza amarena • Sabor fresco y afrutado, ligeramente amargo • Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓	✓		según receta	5 kg
D1329086	POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN - MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de gelatina de color naranja • Con aroma y sabor a melocotón - maracuyá • Sabor ácido y afrutado • Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓	✓		según receta	5 kg



Ingredientes para pastelería






Código	Producto	Descripción	Textura					
D1533049	ÁCIDO DE FRUTAS	<ul style="list-style-type: none"> Solución de ácido cítrico Intensifica y redondea el sabor de la fruta Fácil dosificación Certificado Halal 	líquida	✓	✓	✓	según receta	1 kg
D1335186	BIENETTA	<ul style="list-style-type: none"> Mix para elaborados con caramelo crujiente como florentina, crujiente de nueces o avellanas y la tradicional tarta alemana conocida como pico de abeja Delicada pasta de almendras, crujientes avellanas y un delicioso sabor a caramelo y miel Contiene miel en polvo Proceso de elaboración simple, rápido y versátil, solo se tiene que mezclar y cocer Apto también para combinar con toppings en pastelería cocida Certificado Halal 	polvo			✓	50% BIENETTA x 50% frutos secos o semillas	10 x 0,6 kg
D1307817	EISAN	<ul style="list-style-type: none"> Preparado en polvo de color blanco para elaborar distintos tipos de merengue Contiene clara de huevo en polvo 	polvo				160 g EISAN x 1 L agua x 2 kg azúcar	2 kg



Bases para pastelería






Estabilizantes neutros

Tanto si usa nuestra gelatina en polvo SANETT para ligar la nata de manera tradicional, como si elige STABIFIX F para la óptima elaboración de nata para decorar, podrá crear soluciones personalizadas para todo tipo de sabores en combinación con nuestro amplio surtido de pastas para horneado y uso en frío. La gran ventaja de ambos productos es que el procesamiento se puede ajustar de manera óptima a sus necesidades de transporte, almacenamiento, etc.

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1319049	STABIFIX F	<ul style="list-style-type: none"> Estabilizante neutro líquido para nata montada Ideal incluso para grandes cantidades y todo tipo de máquinas Reduce la sinéresis (pérdida de líquido o suero) y la oxidación u oscurecimiento de la nata montada Certificado Halal 	líquida	✓	✓	✓	10 g x 1 kg nata	1 kg

Bases para pastelería

Estabilizantes neutros

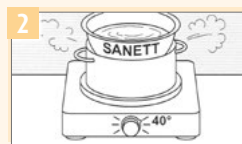
Código	Producto	Descripción	Textura					
D1378664	SANETT	<ul style="list-style-type: none">• Gelatina bovina neutra en polvo para semifríos, cremas de decoración, rellenos en frío, etc.• Sustituto de las hojas de gelatina• Se puede preparar la solución y guardar en frío, calentándola cuando se vaya a usar• Ideal para combinar con nuestro surtido de pastas para horneado y uso en frío	polvo				40 g SANETT + 80 g agua x 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg

¡Cuatro sencillos pasos para conseguir una inmensa variedad de aromas!

Con SANETT y nuestras pastas para horneado y uso en frío



1 Mezclar 2 partes de agua caliente (80 °C) con 1 parte de SANETT.



2 Mantener la solución SANETT caliente (temperatura de trabajo aprox. 40 °C).



3 Mezclar la solución SANETT con las pastas y, a continuación, mezclar suavemente la nata semimontada azucarada.
















4 Rellenar los moldes deseados con la mousse. Congelar o dejar enfriar unas horas antes de servir.



Bases para pastelería

FOND ROYAL

Los estabilizantes en polvo para nata y solubles en frío de la gama FOND ROYAL se caracterizan por ser estables y resistentes al corte y a la congelación, contienen gelatina bovina y aroma natural. Disponibles en diferentes sabores, su procesamiento sencillo y seguro, en combinación con las múltiples ideas de recetas, hacen que emplear FOND ROYAL sea garantía de éxito asegurado.

Código	Producto	Descripción	Textura	  		
D1124513	FOND ROYAL NEUTRO	<ul style="list-style-type: none"> Estabilizante neutro en polvo Base para todo tipo de sabores en combinación con nuestro surtido de aromas en pasta 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	5 x 1 kg
D1126081	FOND ROYAL AVELLANA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 25% de avellanas troceadas Con el aroma típico de la avellana ligeramente tostada 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1120669	FOND ROYAL CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Con un 27% de cacao en polvo Intenso aroma y sabor a chocolate 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1122663	FOND ROYAL FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Con pulpa y trozos de fresa liofilizada Intenso aroma y sabor a fresa 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1121666	FOND ROYAL LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> Con zumo de limón concentrado en polvo Intenso aroma y sabor a limón fresco y afrutado 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1130668	FOND ROYAL QUESO CREMOSO	<ul style="list-style-type: none"> Con un 12% de queso cremoso desnatado deshidratado Intenso aroma y sabor a queso 	polvo		250 g + 400 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1137667	FOND ROYAL TIRAMISÚ	<ul style="list-style-type: none"> Con un 16% de mascarpone en polvo (equivale a un 30% de mascarpone) Aroma y sabor dulces, con toque de mascarpone y café 	polvo		200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1132662	FOND ROYAL YOGUR	<ul style="list-style-type: none"> Con un 19% de yogur desnatado en polvo y aroma natural Aroma y sabor a yogur, fresco y ácido 	polvo		250 g + 400 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg

¡Cuatro sencillos pasos con FOND ROYAL!



1 FOND ROYAL.
Agua (25 °C).
Nata montada (sin azúcar).



2 Mezclar FOND ROYAL con agua.








3 A continuación, mezclar suavemente la nata montada sin azúcar (opcionalmente se puede añadir azúcar).








4 Rellenar los moldes deseados con la mousse. Congelar o dejar enfriar unas horas antes de servir.

Bases para pastelería






Elaborados de pastelería

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1189666	CHEESECAKE MIX	<ul style="list-style-type: none"> Mix para la elaboración en frío de un variado surtido de tartas y postres con queso o yogur Contiene queso desnatado en polvo Aroma dulce, sabor a queso fresco Permite obtener distintos sabores y texturas, solo cambiando el tipo de queso o yogur Estable a la congelación 	polvo		✓		según receta	2 x 2,5 kg

Colorantes alimentarios

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1922041	COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	<ul style="list-style-type: none"> Colorante alimentario para pastelería, decoración y heladería Color naranja Aroma y sabor neutros 	líquida	✓	✓	✓	3 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1923048	COLORANTE ROJO FRESA PLUS	<ul style="list-style-type: none"> Colorante alimentario para pastelería y decoración Color rojo Aroma y sabor neutros, ligeramente especiado 	líquida		✓		3 - 5 g x 1 kg	1 kg

Decoración

Código	Producto	Descripción	Textura					
D1079011	ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	<ul style="list-style-type: none"> Decoración de mazapán con tallo de azúcar Tamaño de las zanahorias 3,5 x 1,5 cm Aroma y sabor a almendra dulce 	blanda y homogénea			✓	según receta	0,375 kg (96 piezas)



