



CATÁLOGO *de productos*



reposterisima_oficial



reposterisima_oficial



Cremas batidas listas para usar y diseñadas para llevar tus postres a otro nivel!! Con sabores intensos, textura cremosa y estabilidad duradera, son perfectas para rellenar, cubrir y decorar tus creaciones con facilidad y precisión.

CREMAS BATIDAS



Presentación
Pote 700cc; **(Cod: B)**
Sabor: Vainilla



Presentación
Pote 700cc; **(Cod: M)**
Sabor: Moca



Presentación
Pote 700cc; **(Cod: R)**
Sabor: Frutilla



Presentación
Pote 700cc; **(Cod: C)**
Sabor: Ananá



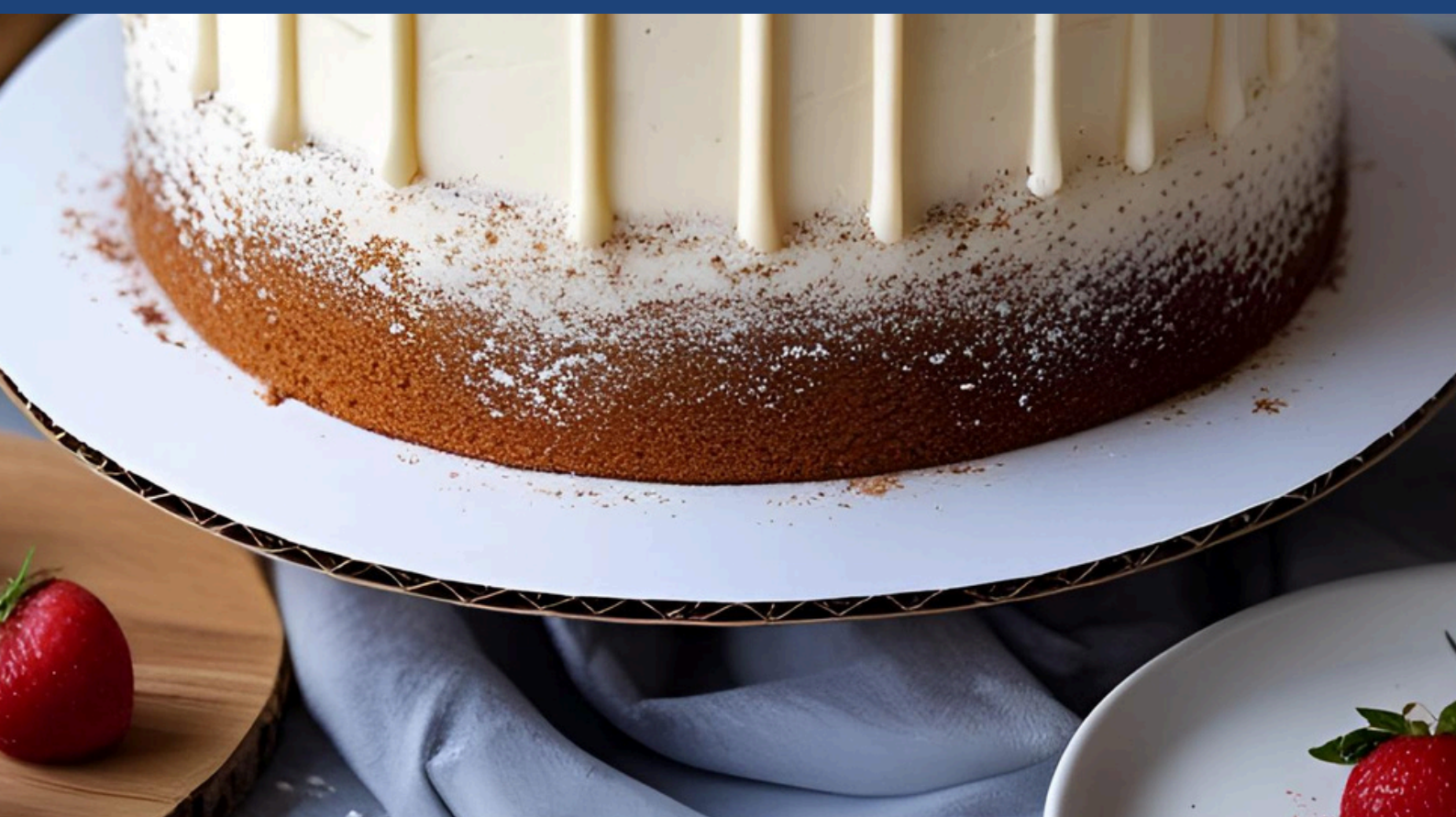
Presentación
Pote 700cc; **(Cod: A)**
Sabor: Banana



Presentación
Pote 700cc; **(Cod: CH)**
Sabor: Chocolate



LEDEVIT



RELLENO Y COBERTURA

Las cremas de esta línea se destacan por la personalidad de sus sabores, excelente textura y aspecto, con un gran desarrollo de volumen. Ofrecen estabilidad y duración en el postre. Son ideales para: rellenar, cubrir y decorar todo tipo de tortas, postres o masas finas.

Vida útil y Conservación:

Envase cerrado congelado (-18°C) 1 año.

Envase cerrado refrigerado (2°C a 8°C) 90 días.

Envase abierto refrigerado (2°C a 8°C) 20 días.



Presentación - sabor: chantilly

Sachets de 5 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 888)**

Bidon por 4,7 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 88)**

Botella por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 881)**

Botella por 500 g; 8 unid por caja. **(Cod: 833)**

Presentación - sabor: vainilla

Sachets de 5 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 431)**

Bidon por 4,7 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 43)**

Botella por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 432)**

Botella por 500 g; 8 unid por caja. **(Cod: 433)**



Presentación - sabor: chocolate

Sachets de 5 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 501)**

Bidon por 4,5 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 50)**

Botella por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 532)**

Botella por 500 g; 8 unid por caja. **(Cod: 533)**



Presentación - sabor: frutilla

Bidon por 4,7 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 78)**

Botella por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 732)**

Botella por 500 g; 8 unid por caja. **(Cod: 733)**

CREMA SUAVE

Es una crema vegetal liviana de estilo europeo, especialmente indicada para el trabajo en pastelería y todo tipo de decoración donde se destaque el detalle y la perfección. Tiene como característica principal su gran rendimiento y estructura final. La crema Suave puede ser mezclada con otras materias primas como ser: dulce de leche, queso crema, mermeladas, yogurt, pastas de relleno y también se puede mezclar con colorantes y saborizantes. Ideal para la elaboración de bavaoís, tortas, postres tradicionales, postres helados, postres de cuchara entre otros.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado congelado (-18°C) 1 año.

Envase cerrado refrigerado (2°C a 8°C) 60 días.

Envase abierto refrigerado (2°C a 8°C) 10 días.

Presentación

Sachet por 5 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 19)**

Botella por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: -)**



CREMA BASE NO LÁCTEA



SIN leche ni sus derivados, SIN gluten, SIN soja, SIN ingredientes de origen animal. Para utilizar como crema en postres, como relleno o para lograr decoraciones perfectas. Para elaborar helados en casa de todos los sabores, con ingredientes naturales y ricos como los de heladería. Para reemplazar la manteca en recetas de galletas, scones, base de tartas, etc. Para preparar capuchinos espumosos. Es un producto de gran rendimiento y económico.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado refrigerado (2°C a 8°C) 90 días.

Envase abierto refrigerado (2°C a 8°C) 10 días.

Presentación

Botella por 500 g; 8 unid por caja. **(Cod: 576)**



MEZCLAS PASTELERAS EN POLVO

Ideales para una pastelería ágil,
productiva y más práctica.



MERENGUE

El Polvo para preparar Merengue apunta a la practicidad del trabajo, logrando menor tiempo en la elaboración de cualquier tipo de merengue y menor riesgo de contaminación del producto final. Permite obtener un merengue de excelente rendimiento, brillo y sabor. Es ideal para preparar merengue Francés e Italiano. Al secar en horno se obtienen merenguitos o discos para relleno. Las decoraciones con merengue se pueden freezear o dorar con soplete y en la pastelería artesanal queda muy bien como integrante de mousses ya que se puede mezclar con todo tipo de cremas. También, permite el agregado de colorantes, esencias, polvos de almendra, coco, entre otros.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).



Presentación

Sachets de 4 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 63)**

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 613)**

Bolsa por 250 g; 12 unid por caja. **(Cod: 603)**

CREMA PASTELERA



Presentación

Sachets de 4 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 60)**

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 612)**

Bolsa por 250 g; 12 unid por caja. **(Cod: 602)**

Polvo para preparar crema pastelera en frío del tipo artesanal. De gran sabor y textura. Óptimo comportamiento en el horno y en frío para rellenos de facturas y tartas. Esta crema pastelera fue desarrollada para uso directo ya que no necesita cocción en su preparación. De exquisito sabor y textura cumple con las expectativas y necesidades de la pastelería en general. Su práctica preparación permite obtener en pocos minutos una deliciosa crema pastelera. Puede combinarse con otros ingredientes como dulce de leche, mermeladas o chocolate. Se puede utilizar como relleno de tartas, tortas o masas finas. Así como también en piezas horneables como rosas y facturas.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).

PASTELERA FACTURERA

Nuestra crema pastelera facturera instantánea fue desarrollada pensando en los profesionales de la pastelería, ofreciendo un rendimiento óptimo. Sin necesidad de cocción y de suave textura. Ideal para rellenar y decorar productos horneados, incluso aquellos que serán congelados. Su delicado sabor a vainilla realza el sabor de las masas fermentadas, ahorrando tiempo y estandarizando la producción.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).

Presentación

Sachets de 4 kg; 4 unid por caja. **(Cod: 62)**



4Kg

MOUSSE SABOR CREMA CHANTILLY



1Kg

250g

Polvo instantáneo para preparar crema chantilly de exquisito sabor, excelente volumen y gran estabilidad. Mediante una cuidada selección de materias primas, hemos logrado un producto en polvo para preparar Crema Chantilly de exquisito sabor y buena consistencia. Con un excelente volumen y estructura de batido se pueden realizar una gran cantidad de tortas. Ideal para terminaciones finas, se puede aplicar con espátula y manga para decoración. Esta crema no se pone amarilla. Permite el agregado de esencias y colorantes. Se puede utilizar para rellenar y decorar, tartas, masas finas, postres, pequeñas porciones y también se puede combinar con otros ingredientes como yogurt, queso crema, dulce de leche, merengue, crema pastelera, frutas frescas.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).

Presentación

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 615)**

Bolsa por 250 g; 12 unid por caja. **(Cod: 605)**

MOUSSE DE CHOCOLATE

Polvo instantáneo para preparar mousse de chocolate de delicioso sabor, buen rendimiento, excelente textura y cremoso al paladar. Este producto apunta a la practicidad del trabajo, logrando menor tiempo de elaboración con respecto a otras recetas de mousse. Permite disminuir riesgos de contaminación del producto final y optimizar el uso de las materias primas. Con un intenso aroma y sabor a chocolate, sumado a un buen rendimiento y excelente estructura de batido es ideal para rellenar y decorar tortas, postres, semifríos, masas y una amplia variedad de productos ya que admite mezclas con queso crema, licores, frutas frescas o secas.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).



Presentación

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 614)**

Bolsa por 250 g; 12 unid por caja. **(Cod: 604)**

MOUSSE DE FRUTILLA



Polvo instantáneo para preparar mousse sabor Frutilla de exquisito sabor, excelente textura y cremoso al paladar. Nuestro Mousse sabor Frutilla es perfecta para todo tipo de rellenos y decoraciones de postres y tortas. Es un producto apto para elaborar semifríos y muy recomendado para deliciosos postres en copa. Sus principales ventajas son el exquisito sabor, muy buena consistencia y excelente rendimiento.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).

Presentación

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 616)**

Bolsa por 250 g; 12 unid por caja. **(Cod: 606)**

CREMA LEMON

Polvo instantáneo para preparar Crema Lemon de exquisito sabor, excelente textura y cremoso al paladar. El polvo para preparar crema sabor limón está diseñado para ofrecer practicidad en la elaboración de postres, permitiendo reducir el tiempo de preparación sin comprometer la calidad. Este producto garantiza una consistencia uniforme en las elaboraciones diarias, ya que no requiere cocción, lo que minimiza los tiempos de armado. La crema de limón se destaca por su excelente sabor y la acidez equilibrada, ideal para rellenos tipo lemon pie. Una vez preparada, se puede aplicar directamente o combinar con otras materias primas, permitiendo obtener diversas texturas y presentaciones.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).



Presentación

Bolsa por 1 kg; 6 unid por caja. **(Cod: 931)**

Bolsa por 250 g; 10unid por caja. **(Cod: 930)**

CHEESECAKE



Polvo instantáneo para preparar relleno para postre tipo Cheesecake delicioso y alta calidad en menos de 30 minutos. El polvo para preparar cheesecake fue desarrollado para simplificar los procesos de trabajo en la pastelería. Su fácil preparación y versatilidad son sus principales ventajas, permitiendo crear una amplia variedad de sabores y texturas. Con un suave sabor a queso y la acidez ideal, se puede combinar con jugos de frutas frescas para desarrollar una infinidad de postres. Este producto se puede utilizar solo o integrar con otros rellenos, adaptándose a diversas recetas. Su grado de gelificación es perfecto para moldes de silicona en distintas formas y tamaños. Una vez desmoldado, acepta coberturas como glaseados y ganaches.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto: 3 meses (envase bien cerrado, almacenado en un lugar fresco y seco, dentro de la vida útil del producto).

Presentación

Bolsa por 300g; 10 unid por caja. **(Cod: 940)**

Bolsa por 900g; 6 unid por caja. **(Cod: 941)**



PREMEZCLAS HORNEABLES SIN TACC

Ideales para una pastelería ágil,
productiva y más práctica.



CUPCAKES CHOCOLATE

La premezcla para preparar cupcakes forma parte de la Línea de Pastelería Horneable de Ledevit que permite elaborar deliciosos cupcakes sabor chocolate. Son tiernos y húmedos e ideales para decorar. Con esta mezcla también se pueden elaborar excelentes muffins. La Línea de Pastelería Horneable de Ledevit es rica, fácil y además es sin gluten. ¡Para compartir entre todos!

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.



500 g

Presentación

Bolsa por 500 g; 12unid por caja. (Cod: 910)

CUPCAKES VAINILLA



500 g

La premezcla para preparar cupcakes forma parte de la Línea de Pastelería Horneable de Ledevit que permite elaborar deliciosos cupcakes sabor vainilla. Son tiernos y húmedos e ideales para decorar. Con esta mezcla también se pueden elaborar excelentes muffins. La Línea de Pastelería Horneable de Ledevit es rica, fácil y además es sin gluten. ¡Para compartir entre todos!

Presentación

Bolsa por 500g; 12unid por caja. (Cod: 909)

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

BUDINES

La premezcla para preparar budín forma parte de la Línea de Pastelería Horneable de Ledevit que permite elaborar muy ricos budines sabores vainilla y chocolate. De suave textura y húmedo en su interior. La Línea de Pastelería Horneable de Ledevit es rica, fácil y además es sin gluten. ¡Para compartir entre todos!

Presentación

Bolsa por 500 g; 12unid por caja.

(Cod: 903) Sabor: Vainilla

(Cod: 904) Sabor: Chocolate



500 g

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

BROWNIE

La premezcla para preparar brownie forma parte de la Línea de Pastelería Horneable de Ledevit que permite elaborar los más ricos brownies, crujientes por fuera y húmedos por dentro. De intenso sabor y delicioso aroma a chocolate. La Línea de Pastelería Horneable de Ledevit es rica, fácil y además es sin gluten. ¡Para compartir entre todos!

Presentación

Bolsa por 4kg; 4unid por caja. **(Cod: 90)**

Bolsa por 470g; 12unid por caja. **(Cod: 900)**



Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

TAPITAS ALFAJORES



Presentación

Bolsa por 250g; 12unid por caja. **(Cod: 911)**

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

MACARONS

La premezcla para preparar Macarons Ledevit permite elaborarlos de manera rápida, sencilla y en pocos pasos. Solo se necesita el agregado de agua. Entre sus ingredientes principales, está la harina de almendras, obteniendo de esta mezcla los más deliciosos macarons con una excepcional textura, húmedos por dentro y crujientes por fuera, con la pollerita característica. La premezcla para preparar Macarons de Ledevit ¡Siempre sale bien!

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.



Presentación

Bolsa por 250g; 10unid por caja. **(Cod: 920)**



GELES Y DESTELLOS

Ideales para una pastelería ágil,
productiva y más práctica.



GEL EN CALIENTE

El Gel de Brillo en caliente fue desarrollado para ser aplicado en una amplia variedad de productos. Su forma de uso permite la aplicación tanto en piezas recién salidas del horno, como en piezas a temperatura ambiente. Ideal para pintar facturas, todo tipo de bollería, roscas, pan dulce, tartas, budines, etc.

Su excelente brillo y buen secado permite realizar terminaciones finas y delicadas. Otro punto importante es su rendimiento, al cubrir perfectamente las piezas y no escurrir en la bandeja, permite una sola y delgada aplicación utilizando menos cantidad. También se puede diluir con agua para pintar piezas de corto tiempo en exhibición. Permite el agregado de sabores y colorantes para acompañar las piezas a pintar.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 6 meses.

Envase abierto en lugar fresco y seco: 3 meses



10 kg

Presentación

Balde por 10kg (Cod: 90)

GEL DE BRILLO EN FRIO

El Gel de Brillo tiene como principales características:

- Buena textura.
- No se chorrea.
- Buena gelificación.
- Evita la oxidación de la fruta y el postre.

En el caso del Neutro puede mezclarse con mermeladas, pulpas, saborizantes y colorantes. Su uso es rápido y efectivo, evita el inconveniente de trabajar con gelatina de origen animal, ahorrando tiempo y problemas de gelificación. Puede ser utilizado sobre superficies frías y congeladas.

Es de muy práctica aplicación: comprimiendo levemente el gel se vuelve semilíquido, listo para usar. Luego de unos minutos de aplicado sobre el postre o la fruta recupera su textura de gel. Se usa a temperatura ambiente.



4,4kg

Presentación

balde por 4,4 kg; 2unid por caja.

(Cod: 41) Sabor Nuetro

(Cod: 61) Sabor Frutilla

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

DESTELLO GEL DE BRILLO

Este brillo puede ser empleado en todo tipo de decoraciones donde se utilizan frutas, evitando su oxidación y deshidratación por contacto con el aire. Al trabajarse a temperatura ambiente puede ser aplicado en el momento sobre postres semifríos, porciones individuales, decoraciones con frutas frescas y frutas procesadas. Permite la aplicación directa sobre cremas. Es ideal para detallar masas finas y petit fours. Este producto también puede ser utilizado en postres y barras heladas. Para aplicaciones decorativas se lo puede caramelizar en el horno como también se puede trabajar con cartucho de papel. Permite el agregado de esencias y colorantes siendo posible el uso de cualquier tipo y sabor de fruta (especialmente Destello Neutro). Es un producto muy utilizado en repostería fina donde el detalle es muy importante.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 6 meses.

Envase abierto en lugar fresco y seco: 3 meses



4,4kg

310 g

Presentación

balde por 4,4 kg; 2 unid por caja.

(Cod: 81) Sabor Neutro

(Cod: 82) Sabor Frutilla

Pote por 310 g; 16 unid por caja.

(Cod: 801) Sabor Neutro

(Cod: 802) Sabor Frutilla

DESTELLO PLUS



4,4kg

Presentación

balde por 4,4 kg; 2 unid por caja. (Cod:)

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Presentamos Destello Plus, un gel profesional listo para usar, que transforma la presentación de tus postres. Su textura cremosa, sabor neutro y transparencia cristalina lo convierten en el aliado ideal para decorados con crema, postres, coberturas espejo y glaseado de frutas. Su formulación permite el agregado de colorantes y sabores, ya que no incorpora aire.

Su acabado brillante garantiza terminaciones elegantes, protegidas y duraderas en todo tipo de piezas. Su versatilidad permite usarlo con excelentes resultados tanto en pastelería refrigerada como en pastelería congelada. Destello Plus está diseñado para que cada detalle cuente.

Con Destello Plus, tus postres no solo lucen bien... brillan con excelencia.



CREMA PARIS

Una ganache lista, con múltiples usos: baños, rellenos, decoraciones y como saborizante de masas y batidos.

La París tiene como principales características:

- No se endurece como el chocolate, no se quiebra ni se parte.
- Muy buena fluidez.
- Posee un brillo espejo, aún bajo frío.
- Puede aplicarse sobre superficies frías.
- Permanece fluido por más tiempo.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 6 meses.

Envase abierto en lugar fresco y seco: 30 días

Presentación

balde por 4kg (Cod: 30)

pote por 280g (Cod: 330)



DULCE DE LECHE

Auténtica receta artesanal del tipo pastelero.

Es un dulce de leche cuidadosamente elaborado en base a una auténtica receta artesanal.

Por su suave textura permite trabajarlo directamente con espátula sobre bizcochuelos y piononos. Con la consistencia justa para poder rellenar y decorar todo tipo de tortas y postres. Otra característica importante es el buen corte a la hora de trabajar con mangas de decoración quedando más prolijas las presentaciones.

Acompañado de un color agradable más un excelente y verdadero sabor a dulce de leche, permite combinar otros ingredientes para realizar todo tipo de recetas donde prime el dulce de leche.

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 60 días.

Envase abierto en la heladera: 30 días



Presentación

cuñete por 5kg (Cod: 34)

cuñete por 10kg (Cod: 35)





DORADURA

Abrillantador para panadería LEDEVIT

La Doradura Ledevit libre de gluten es un polvo diseñado para preparar un producto líquido que aporta un color dorado y un brillo uniforme a productos de panadería y pastelería, tanto dulces como salados. Es una alternativa ideal al uso de huevo, ofreciendo una solución higiénica y práctica para lograr una terminación atractiva en las piezas de panificación. Con la Doradura, se puede obtener el mismo aspecto dorado y brillante de manera fácil y versátil, manteniendo la apariencia y calidad de tus productos sin necesidad de usar huevo.

Beneficios:

- Preparación sencilla: solo requiere mezclar con agua.
- Versátil en su aplicación, permitiendo el uso de diversos utensilios.
- Una vez aplicada, no deja una superficie pegajosa, facilitando el envasado y la manipulación.
- Reduce el desperdicio y minimiza el riesgo de contaminación al sustituir el huevo.
- Al ser un polvo, tiene una larga vida útil.
- Facilita la limpieza de las bandejas luego de la cocción.



750 g

Vida útil y Conservación

Envase cerrado: 9 meses.

Envase abierto en lugar fresco y seco: 90 días

Presentación

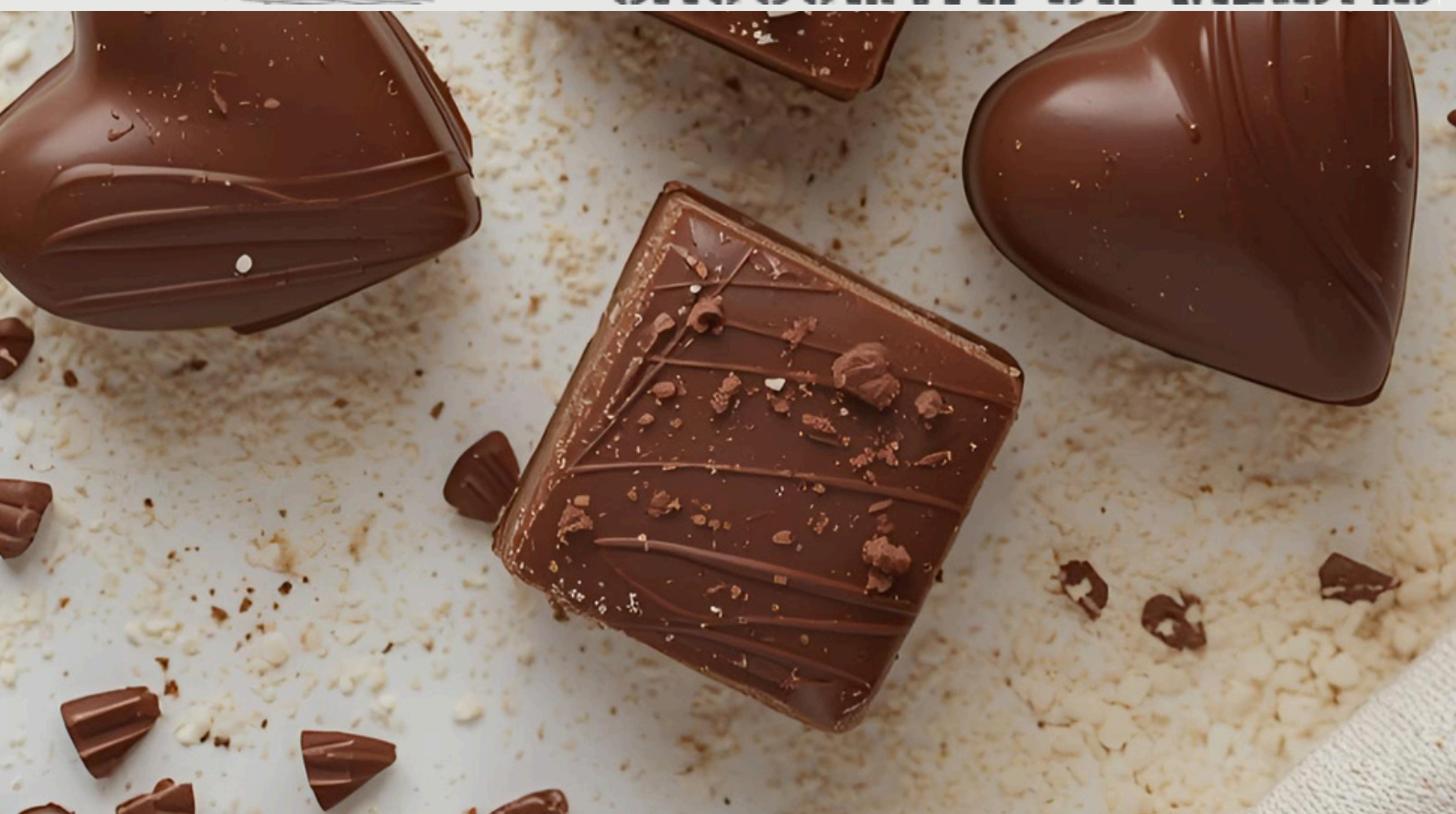
Bolsa por 750g (Cod: -)



c h o c o l a t e

COLONIAL 

CHOCOLATE DE VERDAD





MOLDATTE

Baños de repostería para moldear



BAÑO SEMIAMARGO

NO REQUIERE TEMPLADO.

Temperatura de uso: 40 – 38 °C

Presentación

Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 050-90210**)

Bolsa por 500 g; en sticks (**Cod: 050-90273**)



BAÑO CON LECHE



NO REQUIERE TEMPLADO.

Temperatura de uso: 40 – 38 °C

Presentación

Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 050-90610**)

Bolsa por 500 g; en sticks (**Cod: 050-90673**)

BAÑO BLANCO

NO REQUIERE TEMPLADO.

Temperatura de uso: 40 – 38 °C

Presentación

Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 050-90410**)

Bolsa por 500 g; en sticks (**Cod: 050-90473**)



BAÑO SEMIAMARGO ESPECIAL

Desarrollado especialmente para panadería y pastelería. Bañado y decoración de masas, alfajores, conitos.

NO REQUIERE TEMPLADO

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 051-90210**)



BAÑO CON LECHE ESPECIAL



Desarrollado especialmente para panadería y pastelería. Bañado y decoración de masas, alfajores, conitos.

NO REQUIERE TEMPLADO

Presentación

Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 051-90610**)

BAÑO BLANCO ESPECIAL

Desarrollado especialmente para panadería y pastelería. Bañado y decoración de masas, alfajores, conitos.

NO REQUIERE TEMPLADO

Presentación

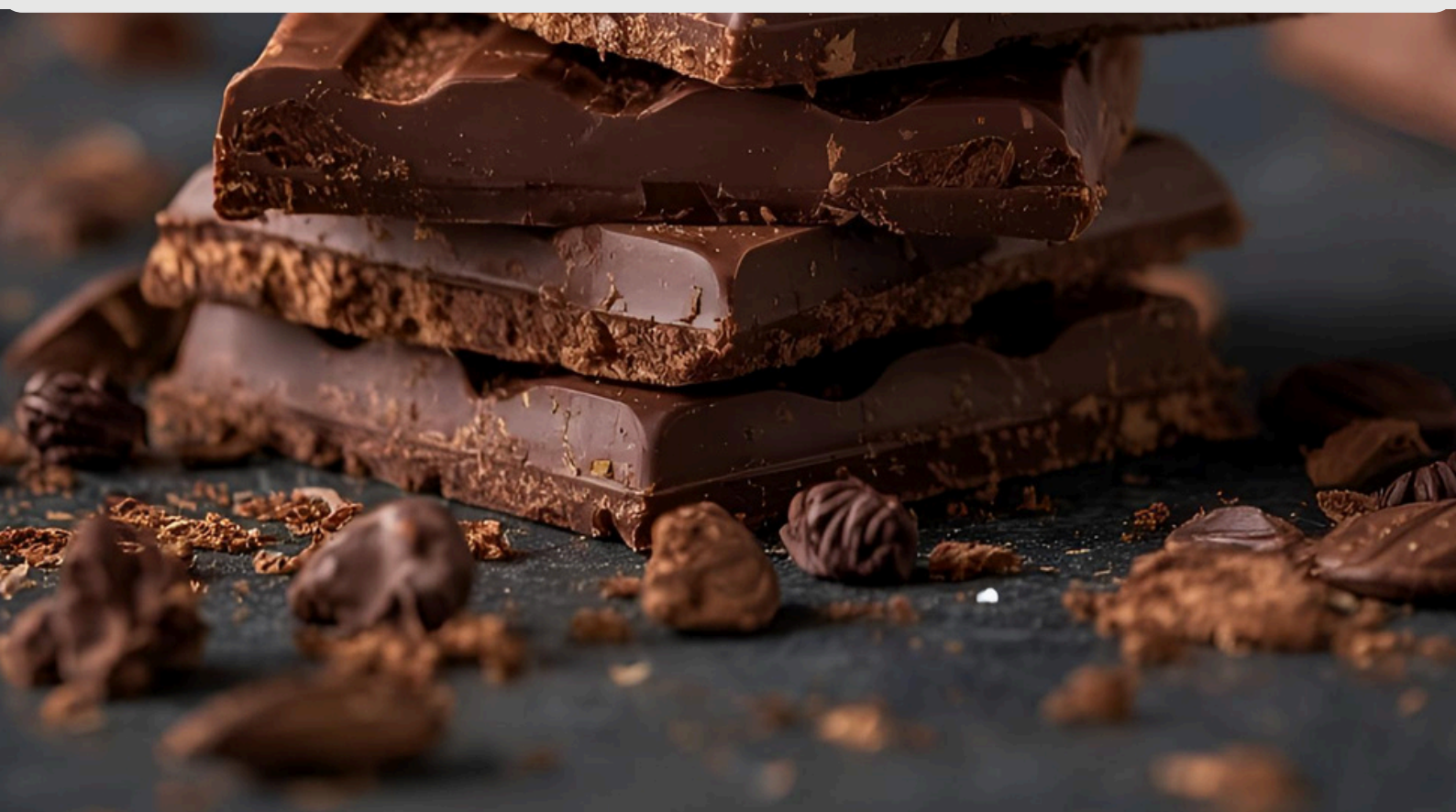
Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 051-90410**)





COBERTURAS

El más puro de los chocolates



COBERTURA SEMIAMARGA

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 45 – 50 °C

Temperatura de descenso: 28 – 29 °C

Temperatura de remonte: 31 – 33 °C

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 031-30210**)

Bolsa de 500 g; en sticks (**Cod: 031-30273**)



COBERTURA CON LECHE



CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 42 – 44 °C

Temperatura de descenso: 26 – 27 °C

Temperatura de remonte: 28 – 30 °C

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 030-62010**)

Bolsa de 1 Kg; en sticks (**Cod: 030-62073**)

COBERTURA BLANCO

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 38 – 40 °C

Temperatura de descenso: 24 – 25 °C

Temperatura de remonte: 28 – 29 °C

Presentación

Caja de 10 kg; en sticks (**Cod: 032-52010**)

Bolsa de 1 Kg; en sticks (**Cod: 032-52063**)



COBERTURAS SEMIAMARGAS CON ALTO CONTENIDO DE CACAO



100 % CACAO

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 45 – 50 °C

Temperatura de descenso: 28 – 29 °C

Temperatura de remonte: 31 – 33 °C

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 033-10110**)

Bolsa de 1 Kg; en sticks (**Cod: 033-10166**)

80 % CACAO

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 45 – 50 °C

Temperatura de descenso: 28 – 29 °C

Temperatura de remonte: 31 – 33 °C

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 033-38110**)

Bolsa de 1 Kg; en sticks (**Cod: 033-38066**)



70 % CACAO

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 45 – 50 °C

Temperatura de descenso: 28 – 29 °C

Temperatura de remonte: 31 – 33 °C

Presentación

Bolsa de 10 kg; en sticks (**Cod: 033-37010**)

Bolsa de 1 Kg; en sticks (**Cod: 033-37066**)



PAILEADOS

El más puro de los chocolates



MANI CON CHOCOLATE SEMIAMARGO



MANÍ cubiertas con chocolate semiamargo aromatizado con vainillina, libre de gluten. SIN TACC

Presentación

Bolsa de 1 kg; **(Cod: 074-30166)**

ALMENDRAS CON CHOCOLATE CON LECHE/BLANCO

ALMENDRAS cubiertas con chocolate con leche o blanco aromatizado con vainillina, libre de gluten. SIN TACC

Presentación

Bolsa de 1 kg; (BLANCO) **(Cod: 071-52066)**

Bolsa de 1 Kg; (C/LECHE) **(Cod: 071-62066)**



BOTONES CON CHOCOLATE CON LECHE/BLANCO



Chocolate blanco o con leche aromatizado con vainillina relleno con dulce de leche, libre de gluten. SIN TACC.

Presentación

Bolsa de 1 kg; (BLANCO) **(Cod: 084-52001)**

Bolsa de 1 Kg; (C/LECHE) **(Cod: 084-62066)**



AVELLANAS CON CHOCOLATE CON LECHE

AVELLANAS cubiertas con chocolate con leche o blanco aromatizado con vainillina, libre de gluten. SIN TACC

Presentación

Bolsa de 1 kg; (BLANCO) **(Cod: 071-52066)**

Bolsa de 1 Kg; (C/LECHE) **(Cod: 071-62066)**



PASAS CON CHOCOLATE CON LECHE



Pasas de uva cubiertas con chocolate con leche aromatizado con vainillina, libre de gluten. SIN TACC

Presentación

Bolsa de 1 kg; **(Cod: 075-62066)**





TABLETAS Y CACAO



CHOCOLATE PARA SUBMARINO



Chocolate semiamargo aromatizado con vainillina, libre de gluten. Sin TACC

Presentación

Caja x 50 unid de 16g c/u; (Cod: 080-30180)

CHOCOLATE PARA TAZA

Chocolate semiamargo aromatizado con vainillina, libre de glute. SIN TACC.

Presentación

Caja por 10 unid de 100g c/u; (Cod: 081-30176)



CACAO EN POLVO



Ingredientes: cacao en polvo alcalino. (12% manteca).

Presentación

Caja por 10 unid de 100g c/u; (Cod: 062-70163)



DIETETICOS



TABLETA SIN AZUCAR



Chocolate dietético 55% cacao, aromatizado con vainillina, libre de gluten. SIN TACC

Presentación

Caja x 10 unid de 100g c/u; **(Cod: 036-32076)**

TABLETA CON STEVIA

Chocolate amargo dietético 70% sin azúcar, con stevia. Libre de gluten. Sin agregado de azúcar. Sin TACC.

Presentación

Caja por 10 unid de 100g c/u; **(Cod: 036-37076)**



BAÑO BLANCO DIETETICO



Baño de repostería blanco dietético - sin azúcar agregada. NO REQUIERE TEMPLADO

Presentación

Caja por 10 Kg en sticks; **(Cod: 056-90410)**

BAÑO SEMI DIETETICO

Baño de repostería semiamargo dietético - sin azúcar agregada. NO REQUIERE TEMPLADO

Presentación

Caja por 10 Kg en sticks; (Cod: 056-90210)



CHOCO C/ LECHE DIETETICO



CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 42 – 44 °C

Temperatura de descenso: 26 – 27 °C

Temperatura de remonte: 28 – 30 °C

Presentación

Caja por 10 Kg en tabletas; (Cod: 036-60275)

CHOCO SEMI DIETETICO

CURVA DE TEMPLADO

Temperatura de fusión: 45 – 50 °C

Temperatura de descenso: 28 – 29 °C

Temperatura de remonte: 31 – 33 °C

Presentación

Bolsa por 1Kg; (Cod: 036-30266)





ORGANICOS

Lo Sano también es Rico



CHOCO ORGANICO 80% CACAO



Chocolate amargo, libre de gluten. SIN TACC.
Certificado orgánico por LETIS S.A. - Nro registro
SENASA 103 -

Presentación

Caja x 10 unid, barra de 100g c/u; **(Cod: 037-38076)**

Caja x 50 unid, barrita de 16g c/u; **(Cod: 037-38096)**

CHOCO ORGANICO 70% CACAO

Chocolate amargo, libre de gluten. SIN TACC.
Certificado orgánico por LETIS S.A. - Nro registro
SENASA 103 -

Presentación

Caja x 10 unid, barra de 100g c/u; **(Cod: 037-37076)**

Caja x 50 unid, barrita de 16g c/u; **(Cod:037-37096)**



CHOCO ORGANICO 60% CACAO



Chocolate amargo, libre de gluten. SIN TACC.
Certificado orgánico por LETIS S.A. - Nro registro
SENASA 103 -

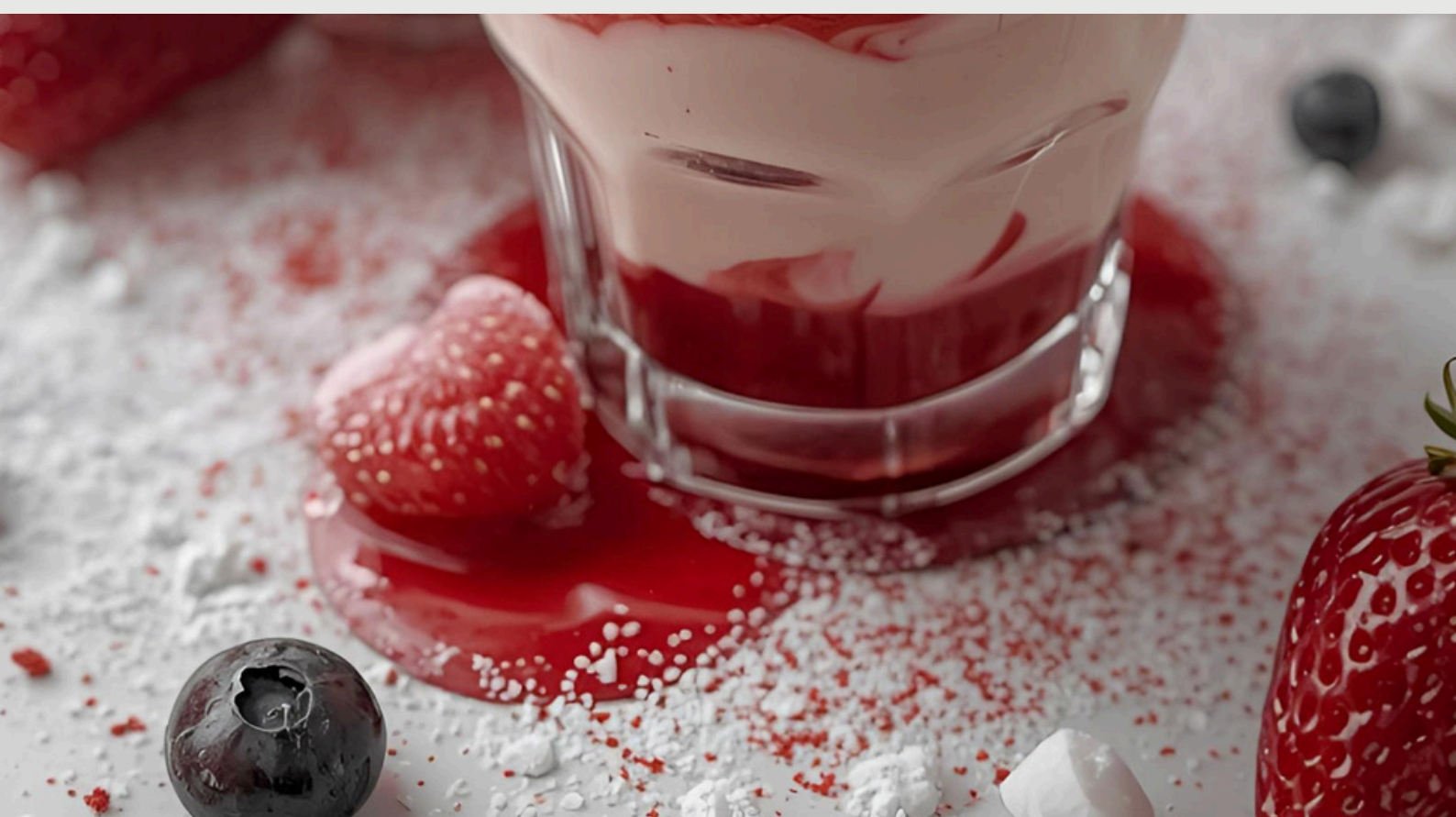
Presentación

Caja x 10 unid, barra de 100g c/u; **(Cod: 037-36076)**

Caja x 50 unid, barrita de 16g c/u; **(Cod: 037-36096)**



Fachy



PULPA DE ANANÁ



Pulpa de Ananá Repostera

Disfruta del sabor tropical y dulce del ananá con esta pulpa fresca y deliciosa. Perfecta para usar en rellenos de tortas, smoothies, postres y darle creatividad a tus recetas.

Presentación

Caja por 10 Kg; **(FACHY 32)**

Lata por 4,6 ; **(FACHY 39)**

PULPA DE DURAZNO

Pulpa de Durazno Repostera

Disfruta del sabor dulce y suave del durazno con esta pulpa fresca y deliciosa. Perfecta para usar en rellenos de tortas, smoothies, postres y darle creatividad a tus recetas.

Presentación

Caja por 10 Kg; **(FACHY 26)**



PULPA DE FRUTOS ROJOS



Pulpa de Frutos Rojos Repostera

Mezcla de frutos rojos frescos y deliciosos, ideal para agregar un toque de color y sabor a tus postres. Perfecta para usar en rellenos de tortas, smoothies, postres y darle creatividad a tus recetas.

Presentación

Caja por 10 Kg; **(FACHY 37)**

Lata por 4,6 ; **(FACHY 27)**

PULPA DE FRUTILLA

Pulpa de Frutilla Repostera

Sabor intenso y dulce de la frutilla en esta pulpa fresca y deliciosa. Perfecta para usar en rellenos de tortas, smoothies, postres y darle creatividad a tus recetas.

Presentación

Caja por 10 Kg; **(FACHY 22)**





INSUMOS



COCO RALLADO



Coco Rallado fresco y delicioso, perfecto para agregar un toque tropical a tus postres favoritos. Úsalo en tartas, pasteles, galletas, helados o como topping para yogur y avena. Su sabor intenso y textura suave lo hacen irresistible.

Presentación

Bolsa por 5 Kg; **(Cod. --)**

Bolsa por 25 Kg; **(Cod. --)**

MANI CROCANTE

Agrega un toque crujiente y delicioso a tus recetas con nuestro crocante maní. Perfecto para decorar postres, sazonar yogur, avena o cualquier otro plato que desees darle un toque especial. ¡Disfruta de su sabor intenso y textura crujiente!

Presentación

Bolsa por 1 Kg; **(Cod. 202)**



CERZAS CARLETI



Agrega un toque crujiente y delicioso a tus recetas con nuestro crocante maní. Perfecto para decorar postres, sazonar yogur, avena o cualquier otro plato que desees darle un toque especial. ¡Disfruta de su sabor intenso y textura crujiente!

Presentación

Lata por 3.1 Kg; (1.8 kg esc.) **(Cod. CEREZACAR)**

GUINDELAS BARI

Guindelas dulces, ideales para agregar un toque de sabor a tus postres. Úsalas en mermeladas, postres, tartas y como decoración!

Presentación

Balde por 5 Kg; **(Cod. 46)**





AZÚCAR IMPALPABLE



Dale ese toque dulce perfecto a tus pasteles, con el azúcar «talco» impalpable que crea una cubierta suave y elegante para tus postres.

Presentación

Bolsa x 1 Kg; (Cod: C1006)

Bolsa x 10 Kg; (Cod: C1007)



AZÚCARES



AZÚCAR NEGRO

Aporta un delicioso sabor y textura a tus productos horneados con azúcar moreno.. Descubre la calidad y versatilidad de los azúcares de Circe en tu cocina.

Presentación

Bolsa x 1 Kg; (Cod: C016)

Bolsa x 10 Kg; (Cod: C1017)



BICARBONATOS



Los bicarbonatos para repostería y panadería elaborados por Circe son ingredientes esenciales en la cocina. Estos productos de alta calidad garantizan resultados perfectos en tus recetas. El bicarbonato de Circe es ideal para obtener masas esponjosas y panes livianos. Con su fórmula especial, podrás disfrutar de deliciosos postres y panes caseros con una textura y sabor inigualables.

Presentación

Bicarbonato de Sodio Bolsa x 1 Kg: **(Cod: C1089)**

Bicarbonato de Amonio Bolsa x 1 Kg: **(Cod: C1087)**



BICARBONATOS Y ADITIVOS



ANTIMOHO

Los aditivos para repostería y panadería elaborados por Circe son ingredientes especializados que mejoran la calidad, textura y sabor de los productos horneados.

Presentación

Bolsa x 1 Kg: **(Cod: C1088)**

Bolsa x 5 Kg: **(Cod: C1086)**



FÉCULA



Las féculas elaboradas por Circe son una opción perfecta para lograr postres deliciosos y de calidad. Estas féculas, obtenidas de fuentes naturales, aportan textura y consistencia a los pasteles, galletas y otros dulces. Con Circe, puedes alcanzar resultados increíbles en tus creaciones culinarias.

Presentación

Bolsa x 1 Kg; **(Cod: -C1021)**

EXTRACTO DE MALTA

El extracto de Circe es un ingrediente esencial en repostería y panadería. Elaborado cuidadosamente por Circe, este extracto de alta calidad imparte un delicioso sabor y aroma a tus creaciones. Su fórmula única y concentrada garantiza resultados excepcionales en pasteles, galletas, panes y mucho más. Eleva tus recetas a otro nivel con el extracto de Circe, el secreto de los chefs reposteros.

Presentación

Pote por 170g c/u; **(Cod: C850)**

Pote por 1kg c/u; **(Cod: C851)**

Balde por 6kg c/u; **(Cod: C853)**



POLVO PARA HORNEAR



El polvo de hornear Circe, ideal para repostería y panadería, es un ingrediente esencial en la cocina. Con su fórmula cuidadosamente elaborada, garantiza resultados perfectos en la elaboración de panes y tortas. Su acción leudante y estabilizadora asegura que tus preparaciones se eleven con suavidad y obtengan una textura esponjosa.

Presentación

Bolsa por 500g c/u; **(Cod: C1055)**

Bolsa por 1 Kg; **(Cod: C1057)**

Bolsa por 3 Kg; **(Cod: C1059)**

FLAN DE VAINILLA



Los flanes de Circe son una deliciosa opción para satisfacer tus antojos dulces.

Presentación

Bolsa x 1 Kg; **(Cod: C995)**



FLANES Y GELATINAS



GELATINAS

Las gelatinas frutales Circe son una deliciosa opción de variedad de sabores. Estas gelatinas cautivan con su auténtico sabor frutal.

Presentación

Gelatina Sabor Cereza Bolsa x 1 Kg; **(Cod: C910)**

Gelatina Sabor Frambuesa Bolsa x 1 Kg; **(Cod: C917)**

Gelatina Sabor Frutilla Bolsa x 1 Kg; **(Cod: C920)**

Gelatina Sin Sabor Bolsa x 1 Kg; **(Cod: C902)**





CONFITES Y GRANAS



CONFITES PLATEADOS



Los confites plateados son pequeñas decoraciones utilizadas en confitería y pastelería para añadir brillo y un toque festivo a los postres. Están hechos de azúcar y recubiertos con un colorante plateado comestible. También se les conoce como «perlas plateadas» o «drageas plateadas».

Presentación

Nº 1 Bolsa x 1 Kg; (Cod: C60)

Nº 2 Bolsa x 1 Kg; (Cod: C61)

Nº 3 Bolsa x 1 Kg; (Cod: C62)

Nº 4 Bolsa x 1 Kg; (Cod: C63)

Nº 5 Bolsa x 1 Kg; (Cod: C64)

GRANAS

Sus variedades de colores vibrantes y sabores irresistibles realzan cualquier dulce. Con ingredientes de calidad y un proceso cuidadoso, sus productos garantizan un toque único en cada creación. Ya sea para decorar galletas, pasteles o panes. Las granas Circe son el complemento perfecto para endulzar momentos especiales.

Presentación

Celeste Bolsa por 1Kg; (Cod: C750)

Rosas Bolsa por 1Kg; (Cod: C770)

Lilas Bolsa por 1kg; (Cod: C720)

Verde Bolsa por 1kg; (Cod: C775)

Naranja Bolsa por 1kg; (Cod: C740)

Plateada Bolsa por 1kg; (Cod: C777)

Negra Bolsa por 1kg; (Cod: C725)

Amarilla Bolsa por 1kg; (Cod: C735)

Marron Bolsa por 1kg; (Cod: C755)

Blanca Bolsa por 1kg; (Cod: C745)

Azul Bolsa por 1kg; (Cod: C749)

Roja Bolsa por 1kg; (Cod: C765)





Presentación

Colorante amarillo x 15gr; (**Cod: C1100**)
 Colorante azul marino x 15gr; (**Cod: C1102**)
 Colorante azul x 15gr; (**Cod: C1101**)
 Colorante blanco x 15gr; (**Cod: C1105**)
 Colorante celeste x 15gr; (**Cod: C1120**)
 Colorante dorado x 15gr; (**Cod: C1130**)
 Colorante lila x 15gr; (**Cod: C1140**)
 Colorante marrón x 15gr; (**Cod: C1145**)
 Colorante naranja x 15gr; (**Cod: C1150**)
 Colorante negro x 15gr; (**Cod: C1151**)
 Colorante plateado x 15gr; (**Cod: C1161**)



COLORANTES EN PASTA



Presentación

Colorante rojo bordeaux x 15gr; (**Cod: C1167**)
 Colorante rojo rosa x 15gr; (**Cod: C1166**)
 Colorante rojo x 15gr; (**Cod: C1165**)
 Colorante rosa bebé x 15gr; (**Cod: C1169**)
 Colorante salmón x 15gr; (**Cod: C1173**)
 Colorante turquesa x 15gr; (**Cod: C1175**)
 Colorante verde agua x 15gr; (**Cod: C1186**)
 Colorante verde hoja x 15gr; (**Cod: C1190**)
 Colorante verde x 15gr; (**Cod: C1185**)
 Colorante violeta x 15gr; (**Cod: C1192**)
 Colorante rosa piel x 15gr; (**Cod: C1171**)





Presentación

Colorante amarillo x 500gr; (Cod: -C407)

Colorante verde x 500gr; (Cod: -C408)

Colorante azul x 500gr; (Cod: -C406)

Colorante rojo x 500gr; (Cod: -C405)



COLORANTES LIQUIDOS



Presentación

Colorante amarillo x 5L; (Cod: -C214)

Colorante caramelo puro x 6,3L; (Cod: -C229)

Colorante rojo x 15gr; (Cod: -C1165)

Colorante rosa bebé x 15gr; (Cod: -C1169)





Presentación

Esencia de almendra x 30gr; **(Cod: C105)**
 Esencia de ananá x 1kg; **(Cod: C122)**
 Esencia de ananá x 30gr; **(Cod: C120)**
 Esencia de anís x 30gr; **(Cod: C125)**
 Esencia de azahar x 1kg; **(Cod: C137)**
 Esencia de azahar x 30gr; **(Cod: C135)**
 Esencia de banana x 1kg; **(Cod: C117)**
 Esencia de banana x 30gr; **(Cod: C175)**
 Esencia de café x 1kg; **(Cod: C202)**



ESENCIAS



Presentación

Esencia de café x 30gr; **(Cod: C200)**
 Esencia de cereza x 1kg; **(Cod: C212)**
 Esencia de cereza x 30gr; **(Cod: C210)**
 Esencia de chocolate x 30gr; **(Cod: C215)**
 Esencia de coco x 1kg; **(Cod: C222)**
 Esencia de coco x 30gr; **(Cod: C220)**
 Esencia de coñac x 30gr; **(Cod: C235)**
 Esencia de dulce de leche x 1kg; **(Cod: C674)**
 Esencia de durazno x 30gr; **(Cod: C250)**
 Esencia de nuez x 30gr; **(Cod: C530)**





Presentación

Esencia de frambuesa x 30gr; **(Cod: C300)**
 Esencia de frutilla x 1kg; **(Cod: C307)**
 Esencia de frutilla x 30gr; **(Cod: C305)**
 Esencia de guinda x 30gr; **(Cod: C325)**
 Esencia de limón x 1kg; **(Cod: C427)**
 Esencia de limón x 30gr; **(Cod: C425)**
 Esencia de marrasquino x 30gr; **(Cod: C480)**
 Esencia de menta x 1kg; **(Cod: C487)**
 Esencia de menta x 30gr; **(Cod: C485)**
 Esencia de manzana 30gr; **(Cod: C481)**



AROMAS Y ESENCIAS



Presentación

Esencia de naranja x 1kg; **(Cod: C527)**
 Esencia de naranja x 30gr; **(Cod: C525)**
 Esencia de rum x 30gr; **(Cod: C600)**
 Esencia de vainilla x 250gr; **(Cod: C697)**
 Esencia de vainilla x 30gr; **(Cod: C700)**
 Esencia de vainilla x 5kg; **(Cod: C804)**
 Esencia de whisky x 30gr; **(Cod: C236)**
 Aroma manteca x 1kg; **(Cod: 132)**
 Aroma manteca x 5kg; **(Cod: 324)**
 Aroma pan dulce x 1kg; **(Cod: 577)**





ESPECIALIDADES
BALLINA



PASTA PARA CUBRIR TORTAS

TRADICIONAL



Es una de las pastas más blandas de la línea por su elasticidad, sugerida para dar los primeros pasos en forrado y decoración ya que nunca seca en su totalidad y da el tiempo necesario para trabajarla y corregir imperfecciones. Ideal para: Realizar forrados de tortas altas o pequeñas, en climas normales a secos. Color: Blanco, Sabor: Vainilla

Presentación

Caja x 3 Kg; **(Cod: 10000302)**

Paquete x 500gr; **(Cod: 10000202)**

FÓRMULA H - COLORES

Es una pasta para cubrir tortas que tiene mayor resistencia a la humedad. Ideal para: Cubrir tortas, volados, collage, pequeños modelados, flores fantasía, degradé de colores y texturas. También se pueden realizar decoraciones planas para pegar en el lateral o en la parte superior de las tortas. Sabor: Dulce de Leche

Presentación

Negro Paquete x 500gr; **(Cod: 10000450)**

Azul Paquete x 500gr; **(Cod: 10000440)**

Fucsia Paquete x 500gr; **(Cod: 10000448)**

Naranja Paquete x 500gr; **(Cod: 10000455)**

Rojo Paquete x 500gr; **(Cod: 10000460)**

Violeta Paquete x 500gr; **(Cod: 10000480)**

Verde Paquete x 500gr; **(Cod: 10000470)**

Amarillo Paquete x 500gr; **(Cod: 10000430)**

Rosa Paquete x 500gr; **(Cod: 10000465)**

Celeste Paquete x 500gr; **(Cod: 10000445)**



PASTAS DE DISEÑO

PASTA TIPO MAZAPÁN



Se utiliza para decoraciones pequeñas como frutas, rellenos de turrones cubiertos con obleas, galletas, cupcakes y bombones. Se usa como base de rellenos.

Ideal para: frutas, rellenos de turrones cubiertos con obleas, galletas, cupcakes y bombones.

Color: Beige, Sabor: Almendra

Presentación

Paquete x 500gr; **(Cod: 20000501)**

PASTA DE GOMA

Es una masa elástica especial para diseñar moños, vestimentas para muñecos, volados, flores, entre otros. Cuando seca adquiere firmeza dando estabilidad.

Ideal para: Realizar volados y telas, modelados finos, texturas, collage, flores, etc. Sabor: Vainilla

Presentación

Blanco Paquete x 500gr; **(Cod: 20000101)**

Negro Paquete x 500gr; **(Cod: 20000102)**

Rojo Paquete x 500gr; **(Cod: 20000103)**



PASTA PARA FLORES



Es una pasta elástica y comestible que se utiliza para hacer distintos tipos de flores, hojas, volados y collages. Permite el armado del diseño en el momento ya que seca con rapidez. No se requiere utilizar ningún agregado al trabajarla. Su textura es lisa como terciopelo. Se puede trabajar con anticipación y conservar los diseños en cajas.

Ideal para: Todo tipo de flores, collage, plantillas de figuras para pintar, volados y telas, rufles, letras, simular texturas, etc.

Color: Blanco, Sabor: Vainilla

Presentación

Paquete x 500gr; **(Cod: 20000201)**

PASTA PARA MODELAR

Es una pasta comestible que se seca por fuera y queda blanda por dentro.

Ideal para: modelados chicos, decoración de cookies, cupcakes, cake pops y adornos en 3D.
Color: Blanco, Sabor: Tutti Frutti

Presentación

Paquete x 500gr; **(Cod: 20000301)**



FONDANT



Es una pasta que se utiliza para derretir y hacer glaseados.

Ideal para: Hacer texturas en decoración sobre Pasta para cubrir tortas Ballina logrando un relieve; RTK con cereales; como relleno de bombones; baño de budines, pan dulces, alfajores, donas, golosinas, icepop y cakepop.
Color: Blanco

Presentación

Paquete x 500gr; **(Cod: 20000601)**

PASTILLAJE

Es una pasta elástica y comestible que se utiliza para hacer piezas planas y/o rígidas, recomendada para hacer construcciones firmes ya que endurece al 100%.

Ideal para: Realizar estructuras como casas, techos, capillas de comunión, muebles, azucarillos, números, entre otros diseños.

Color: Blanco, Sabor: Tutti Frutti

Presentación

Paquete x 500gr; **(Cod: 20000401)**



GRACIAS
por elegirnos

