

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



AGENTES AIREANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Vana Monte DP76	Agente aireante ideal para formulaciones de helados instantáneos o aplicaciones que requieran incorporación de aire.
	Vana Monte DP97	Agente aireante apto para productos veganos/ vegetarianos. No contiene grasa hidrogenada ni aceite de palma. Ideal para helados veganos.

ALMIDONES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	Kolguard	Almidón de maíz modificado con certificación Kosher.
	Maxigel 617	Almidón de maíz modificado.
	Miramist SE	Almidon de Maiz modificado, emulsificante.
	PFP	Almidón de maíz nativo utilizado para aumentar viscosidad en productos de pH 5 -7.
	Rezista	Almidón de maíz modificado, que agrega una estabilidad excepcional a los alimentos ácidos que se mantienen a altas temperaturas durante largos períodos.

ANTIOXIDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	OHLive Antiox - Hydroxytyrosol	Antioxidante de alta efectividad para grasas altamente insaturadas.
HANDARY	Guardox RA1	Ácido rosmarínico oleosoluble. Contiene alta resistencia al calor y altas propiedades antioxidantes. Minimiza el olor y el amargor por lo que retrasa la oxidación de lípidos o rancidez en aceites.
INGREDIENTS SOLUTIONS	NATOX	Tocoferoles de origen natural, ideales para conservar de la oxidación, todo tipo de alimentos con contenido graso. Su efectividad es máxima en grasas de origen animal, particularmente láctea.

BASES INTEGRADAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Base Premium Instantánea para Helado Soft Serve AS76	Mezcla láctea instantánea en polvo con azúcar, agentes aireantes, estabilizantes, fibra, sabor a crema, lista para agregar agua, saborizante y elaborar helados. No requiere maduración, solamente se hidrata y se coloca en la máquina de helados. Sabor neutro, se pueden agregar sabores al gusto.
	Mezcla funcional para crema análoga	Fuente de sólidos no grasos, estabilizantes y emulsificantes para cremas fuertes en cuerpo. Mezcla soluble en agua fría y estandarizada con lactosa para una fuerza uniforme y facilidad de dispersión.
	Mezcla funcional para crema comercial	Mezcla de estabilizantes para crema comercial para incorporación de grasa en queso.
	Mezcla funcional para crema mantequilla	Fuente de sólidos no grasos, estabilizantes y emulsificantes para cremas fuertes en cuerpo. Mezcla soluble en agua fría y estandarizada para una fuerza uniforme y facilidad de dispersión.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



BASES INTEGRADAS PARA QUESO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Base Instantánea para Queso Crema	Mezcla soluble en agua fría para obtener uniformidad y facilidad de dispersión, buena estabilidad a temperatura ambiente.
	Base Integrada para Queso Parmesano	Mezcla funcional para producir queso tipo parmesano con alto contenido de proteína. Brinda firmeza fuerte.
	Base para Cheese Weez o Salsa de Queso	Mezcla funcional para producir de salsa de queso con textura suave, lisa y con alta estabilidad.
	Base para Queso Crema	Mezcla funcional para elaborar queso crema 100% rendimiento, buena estabilidad, untabilidad, buena textura, buen brillo.
	Mezcla extensora para queso fresco	Mezcla de proteínas lácteas y fibra insoluble para aumentar el rendimiento en queso fresco.
	Mezcla extensora para requesón	Mezcla de proteínas lácteas y almidones para aumentar rendimiento en requesón.
	Mezcla funcional de crema para quesos de pasta hilada	Mezcla funcional para producir crema cultivada, estable a variación de temperatura y fácil absorción en quesos de pasta hilada.
	Mezcla funcional para queso procesado	Mezcla funcional para producir queso tipo americano o procesado, para obtener un queso con alta flexibilidad, fácil de rebanar y de sabor neutro.
	Mezcla funcional para queso tipo Quesillo	Mezcla funcional para elaboración de queso pasta hilada tipo Quesillo. Permite formación de hila con emulsión estable.
	Mezcla funcional para queso tipo Mozzarella	Mezcla funcional para elaboración de queso pasta hilada tipo Mozzarella, de fácil dispersión y sin formación de grumos. Da un hilado fuerte y evita la separación de grasa en producto final.
	Mezcla funcional para queso tipo Oaxaca	Mezcla funcional para elaboración de queso pasta hilada tipo Oaxaca, de fácil dispersión y sin formación de grumos. Da un hilado fuerte y evita la separación de grasa en producto final.

CALIDAD

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Kit de titulación: Hidróxido de sodio - fenoltaleína	Kit para determinación de acidez en grados Dornic en leche. 25 ml de fenoltaleína y 1 L de hidróxido de sodio 1 N.
CHR. HANSEN	Detección antibiótico Prueba Definitiva CMT	Prueba para detección de antibióticos, residuos de detergentes y desinfectantes. Kits 100 unidades. Se requiere incubadora. Pruebas confirmatorias. Resultado en 3 horas.
	Test de antibiótico MilkSafe 2BC	Test de detección rápida de residuos de antibióticos Betalactámicos (incluida la Cefalexina) en leche. Tiempo de análisis de 5 minutos. Kits de 96 unidades. Se requiere incubadora. Lectores disponibles (portátil y de escritorio).
	Test de antibiótico MilkSafe 3BTC	Test de detección rápido de residuos de antibióticos Betalactámicos (incluida la Cefalexina) y Tetraciclinas, en leche. Tiempo de análisis de 5 minutos. Kits de 96 unidades. Se requiere incubadora. Lectores disponibles (portátil y de escritorio).
	Test de antibiótico MilkSafe 3BTS	Test de detección rápida de residuos de antibióticos Betalactámicos, Tetraciclinas Y Sulfonamidas, en leche. Tiempo de análisis de 5 minutos. Kits de 96 unidades. Se requiere incubadora. Lectores disponibles (portátil y de escritorio).
	Test Kit Lactosens R	Análisis directo realizado en un biochip que en escasos minutos mide específicamente la concentración residual de lactosa en una amplia gama de productos lácteos con bajo o nulo contenido de lactosa. Método preciso y validado contra el método de referencia (HPLC).

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



CARRAGENINAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
LAUTA	Carragenina JR08	Kappa-Carragenina refinada. Brinda textura a bebidas lácteas neutras.
	Carragenina SR03	Kappa-Carragenina semirrefinada. Evita la separación de fases en cremas lácteas y a mantener la emulsión.
	Lauta DR1916	DR1916 es aplicable a bebidas lácteas ácidas, las principales características son: retrasar la desnaturalización de las proteínas, estabilizar el sistema de bebidas lácteas ácidas, prevenir la precipitación ácida de la proteína láctea.

COLORANTES NATURALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	A-1000 WS	Colorante hidrosoluble, obtenido a partir de la extracción del pigmento del annatto (Bixa orellana, L.) en solución alcali-acuosa. Dependiendo de la dosis puede dar diferentes tonalidades, desde el amarillo claro al naranja.
	A-15WS-P	Colorante en polvo hidrosoluble, obtenido por tratamiento de pigmento extraído de semillas de achiote (Bixa orellana, L.). Principio activo: Norbixina. Brinda tonos de amarillo a naranja, dependiendo de la dosis.
	A-720-WS-AP	Colorante líquido soluble en agua, producido a partir de los pigmentos de achiote extraídos de las semillas (Bixa orellana L.). El principal colorante es la norbixina. Tonalidad de amarillo a naranja en el producto final dependiendo de la dosis utilizada.
	A-8000-OSS	Colorante oleosoluble en suspensión, rojo-anaranjado, producido a partir de la extracción de los pigmentos de la semilla de achiote (Bixa orellana L.). El mayor componente del color es la bixina.
	AT-130	Mezcla líquida de achiote y cúrcuma (Annato, bixina y curcumina) destinados a la coloración de los alimentos. Da una coloración marrón-rojiza y es soluble en agua.
	AT-3020-OSS	Colorante oleosoluble, en suspensión viscosa, de color rojo anaranjado oscuro, producida al mezclar pigmentos de achiote extraídos de las semillas (Bixa orellana L.) y pigmentos de curcumina de la raíz de cúrcuma (Curcuma longa L.). Los principios de coloración son bixina y curcumina.
	B-35	Colorante en polvo soluble en agua, de color púrpura oscuro. Producido por extracción de pigmentos de remolacha roja (Beta vulgaris L.) mezclado con maltodextrina. El principal colorante es la betanina.
	BC-200-WSS	Colorante líquido (suspensión) de color amarillo a naranja de β -caroteno idéntico natural producido por síntesis. El componente principal es Betacaroteno. Soluble en agua. Tono de amarillo a naranja en el producto final dependiendo de la dosis.
	C-10.000-WS-AP	Colorante líquido verde oscuro producido por la extracción del pigmento verde de alfalfa o hierba (Festuca arundinacea). Pigmento: Cu-clorofilina. Soluble en agua. Tono verde claro a oscuro en el producto final, dependiendo de la dosis.
	CC-500-WS-PE	Colorante líquido rojo oscuro, soluble en agua. El principal colorante es el ácido carmínico. Tono rojo a rojo rosado en el producto final, dependiendo de la dosis utilizada.
	Cheese Color 2X	Colorante líquido oscuro de color marrón rojizo, producido por la extracción de pigmentos de achiote (Bixa orellana L.) El principal colorante es la norbixina. Dependiendo de dosis produce tonos de amarillo a naranja.
	Colorfruit Bordeaux 104 WSP	Colorante en polvo color rojo oscuro obtenido del extracto acuoso concentrado de piel de uva, mezclado con jarabe de glucosa. Principio activo: antocianina.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	Magenta 101 WSP	Colorante en polvo rojo violeta, producido por extracción y posterior pasteurización de zanahorias negras (Antocianinas). Soluble en agua.
	PT-8S	Colorante líquido viscoso de color marrón, producido por la extracción de los pigmentos de la raíz de cúrcuma (Cúrcuma longa L.). El principal colorante es la curcumina. Brinda tonos amarillos, dependiendo de la dosis. Soluble en agua.
	Red Strawberry Fragaria 100 WS	Colorante hidrosoluble líquido, rojo oscuro. El principal colorante es el ácido carmínico.

CULTIVOS BIOPROTECTORES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	BioSafe	Cultivos bioprotectores, para controlar el riesgo de formación irregular de orificios, causado por Clostridium, durante el proceso de maduración de quesos. Optimizan la producción, eficiencia, aseguran un alto rendimiento y bajo desperdicio.
	BLC 48	Cultivo bioprotector, el cual tiene la capacidad de suprimir el desarrollo de bacterias dañinas y patógenas como Listeria monocytogenes y Escherichia coli.
	Fresh Q1 / Q4	Cultivo bioprotector especialmente para productos lácteos, inhibe el crecimiento de mohos y levaduras, protege contra contaminación microbiana ayudando a extender la vida útil sin preservantes artificiales.

*Cultivos Congelados

CULTIVOS LÁCTICOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	ABY-3 / ABY-10	Cultivo láctico termófilo, Lactobacillus acidophilus LA-5 TM y Bifidobacterium BB-12TM, ideal para productos lácteos fermentados con probióticos y textura de alta viscosidad, aroma medio/suave y una baja post-acidificación.
	BB12 POWDER	Cultivo probiótico concentrado, liofilizado en polvo. Ideal para añadir probióticos a productos en polvo.
	CHN-11	Cultivo mesófilo hetero fermentativo. Produce sabor, aroma y CO2. Maduración lenta.
	CR-319	Cultivo adjunto que potencia la intensidad general del aroma en el queso. Potencia los aromas equilibrados, suaves, redondos y limpios y suprime los aromas no deseados como los aromas agrios, amargos y planos. Tiene una baja tasa de acidificación en leche.
	Cultivos mesófilos R600/ R603 / R604 R700 / R703 / R704 / R707 / R708	Cultivos homofermentativos mesófilos tipo O, alta resistencia a fagos, productor de ácido láctico, no produce gas.
	DSG-HB	Cultivo láctico adjunto que promueve la formación de exopolisacáridos al utilizarse junto con cultivos de fermentación, tiene la capacidad de incrementar la viscosidad de los productos lácteos acidificados.
	Flora Dánica	Mezcla de cultivos homofermentativos mesófilos y termófilos, tipo O. Produce textura en productos lácteos y no produce CO2. Ideal para quesos maduros y cremas ácidas.
	Fresco	Mezcla de cepas mesófilas y termófilas, resistentes a bacteriófagos, producen rápidamente ácido láctico y no producen CO2. Ideales para quesos como el Cottage.
	Kefir 12	Mezcla de 12 cultivos aromáticos de kéfir. Produce la textura y el sabor característicos de la bebida. Debe usarse junto con un YoFlex® para diferenciar el sabor y obtener 14 cultivos en total.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	LHB 01/02	Cultivo formador de ácido láctico termofílico: Lactobacillus helveticus. Realza la intensidad del sabor general del queso al acentuar notas de sabor importantes. Ideal para quesos tipo suizos e italianos.
	Nu-trish BB12	Cultivo termofílico Bifidobacterium animalis subsp. Lactis. Se utiliza principalmente para adicionar el probiótico BB12 a productos lácteos. Si el producto es fermentado, se debe aplicar en combinación con otros cultivos formadores de ácido láctico.
	Nu-trish LGG	Cultivo termofílico Lactobacillus rhamnosus. Se utiliza principalmente para adicionar el probiótico LGG a productos lácteos. Si el producto es fermentado, se debe aplicar en combinación con otros cultivos formadores de ácido láctico. Disponible también liofilizado.
	PS-4	Cultivo láctico utilizado en la producción de queso tipo suizo y similares, donde se desea el aroma propiónico típico y la formación de orificios dentro del queso. Fermenta el lactato dando como resultado la formación de ácido propiónico, acético y grandes cantidades de dióxido de carbono. Baja actividad proteolítica.
	RSF 736/742	Mezcla de cultivos homofermentativos, con resistencia mejorada a los bacteriófagos. No produce CO2.
	SA-500	Mezcla de cultivos termófilos que proporciona una rápida producción de ácido láctico, alta robustez contra fagos y un profundo aporte de sabor (complejo típico, dulce, afrutado y de nueces) y textura.
	Serie STI 06 / STI 07/ STI 08 / STI 09 / STI 10 STI 12 / STI 13 / STI 14 / STI 15	Cultivo termofilo formador de ácido láctico, ideal para quesos de pasta hilada, acidificación rápida en tina, estabilización de pH cercano al hilado.
	TCC-20 / 50 / 51	Cultivos ácido-lácticos y termofílicos para queso, especialmente para quesos tipo italianos tradicionales.
	TCC-3	Cultivo lácteo termófilo con perfil aromático para queso mozzarella, italiano y queso para pizza. No produce gas.
	XPL-30	Mezcla de cultivos mesófilos homofermentativos tipo o y cultivos termófilos. Proporciona textura y no produce dióxido de carbono.
	YC-180	Cultivo termófilo que produce una alta viscosidad y un sabor suave en yogurts.
	YC-370	Cultivo termófilo que brinda una viscosidad media y un sabor medio en yogurts.
	YC-X11	Cultivo termófilo, especial para yogurt. Brinda cuerpo y alta viscosidad, firmeza de gel, sabor muy suave y una mínima post-acidificación.
	YFL - 811 / 812	Cultivo termófilo que brinda una viscosidad media y un sabor suave en yogurts.
	Yoflex Harmony	Cultivo termófilo que proporciona un sabor muy suave, superficie brillante, viscosidad alta y post-acidificación muy baja en yogurts. Adecuado para yogurt batido y bebible.
Yoflex Mild	Cultivo termófilo que proporciona aroma muy suave, viscosidad alta y muy baja post-acidificación en yogurts.	
YoFlex Premium 11	Cultivo termofílico formador de ácido láctico. Produce yogurt con sabor suave, viscosidad extra alta y baja post-acidificación. Tiene un tiempo de fermentación un poco más prolongado para lograr mayor cremosidad en el producto final. Adecuado para yogurt cuchareable o set.	

*Cultivos Congelados

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



EDULCORANTE

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	91927MX	Mezcla de Sucralosa y Acesulfame K, especialmente diseñada para proveer un sabor dulce balanceado. Aporta 560 veces el dulzor del azúcar.
	Dolcia Prima LS	Alulosa líquida: azúcar no metabolizable, su dulzor equivale a 0.7 veces al del azúcar y aporta 0.4 calorías por gramo. No incrementa los niveles de glucosa o insulina en la sangre. Aporta los beneficios de textura y caramelización propios del azúcar.
	Krystar 300	Fructosa cristalina ayuda a reducir parcialmente azúcar, tiene un poder de dulzor de 1.7 veces más dulce que el azúcar.
	Optimizer	Endulzante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Se encuentra dentro de la gama media y permite hacer reducciones parciales o ayudar a redondear notas dulces en el producto final.
	PureFruit Select / M40	Endulzante natural no calórico, extraído del fruto del monje, familia del melón, crece solamente en Asia. Sin residuales amargos con un dulzor de 200 veces más dulce que el azúcar.
	Splenda	Edulcorante no calórico de gran estabilidad. Permite reducir costos y calorías, brindando un sabor dulce y estable en el tiempo.
	Stevia Mix EB 27009-0000	Mezcla de stevia y Maltitol, para reemplazo de azúcar en productos reducidos en calorías (96% reducción calórica). Aporta de 10 a 12 veces el dulzor del azúcar.
	Tasteva	Línea premium de edulcorante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Contiene glucósidos de esteviol, Reb A, que brindan un perfil más limpio de sabor.
	Tasteva M	Línea premium de edulcorante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Contiene glucósidos de esteviol, Reb M, que brindan un perfil más limpio sin sabores amargos residuales.

EMULSIFICANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
OLEON	Rdiamuls ACETEM 2030K / 2050K	Emulsivo: Ésteres de ácido acético.
	Rdiamuls DATEM 2004K	Emulsivo: Esteres de ácido diacetiltartárico (DATEM). Mejora las propiedades de fundido y textura en quesos procesados.
	Rdiamuls LACTEM 2950K / 2951K	Emulsivo: Ésteres de ácido láctico de mono y diglicéridos (LACTEM). Proveen mayor estabilidad de emulsiones, mayor firmeza y viscosidad en productos lácteos.
	Rdiamuls MG 2902K / 2905K / 2910K / 2643K	Mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal. Proveen mayor estabilidad de emulsiones, mayor firmeza y viscosidad en productos lácteos.
	RDIAMULS SL 2990K	Estearoil lactilato de sodio (SSL). Mejora la distribución de la grasa y la manejabilidad de las masas, ayuda a disminuir la viscosidad. Ideal para crema láctea.
	Rdiamuls SORB 2137K	Emulsivo: Polisorbato 20. Mejora las propiedades de fundido y textura en quesos procesados.
	Rdiamuls SORB 2147K / 2346K	Polisorbato 60, brinda estabilización en las emulsiones.
	Rdiamuls SORB 2157K	Emulsivo: Polisorbato 80. Brinda sequedad, estructura estable, textura suave y cremosa, alto overrun y bajo derretimiento en helados.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



ENZIMAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Probind CH 2.0	Actividad de transglutaminasa: 125 U/g. Enzima capaz de generar enlaces entre las proteínas de la leche (caseína), contribuye a optimizar el rendimiento en quesos, reduce la sinéresis y mejorar la textura en yogurt. Mejora la cremosidad y textura en yogurts bajos en grasa.
	Probind Txo	Actividad de transglutaminasa: 125 U/g. Transglutaminasa para productos con leche diferente a la de vaca (Ejemplo: desarrollos con leche de cabra).
CHR. HANSEN	SpiceIT AG	Enzima lipasa que ayuda al desarrollo del aroma en quesos maduros.
	Cuajo 3 muñecas	Coagulante microbiano. Actividad promedio: 770 IMCU/ml. Ideal cuando hay una necesidad de demanda de producto orgánico.
	Cuajo 3 muñecas Sticks	Cuajo quimosina en Sticks. Presentación verde: Actividad promedio de 3240 IMCU/ Stick. (1 Stick para 75 L de leche). Presentación roja: Actividad promedio de 5400 IMCU/Stick (1 Stick para 125 L de leche).
	Cuajo CHY- MAX Extra	Cuajo Quimosina de primera generación. Actividad promedio: 600 IMCU/mL. Cuajo con baja actividad proteolítica residual.
	Cuajo CHY- MAX M	Cuajo Quimosina de segunda generación. Actividad promedio: 1000 IMCU/mL. Cuajo con muy baja actividad proteolítica residual.
	Cuajo CHY-MAX Supreme	Cuajo Quimosina de tercera generación. Actividad promedio: 1000 IMCU/mL. Alta eficiencia de coagulación. Cuajo con nula actividad proteolítica residual y por lo tanto elimina problemas por ablandamiento del queso y variación del perfil de sabor en la vida d anaquel.
	HA - Lactasa 5200	Enzima B-galactosidasa (lactasa): hidroliza la lactosa formando mezcla de glucosa y galactosa.
	NolaFit	Segunda generación de enzima β-galactosidasa (lactasa) de amplio espectro y ultrapura que hidroliza la lactosa de la leche produciendo glucosa y galactosa.
	Titanium	Cuajo microbiano utilizado en la producción de queso duro y semiduro, no recomendado para quesos madurados por su alta proteólisis.
	Yieldmax	Enzima fosfolipasa diseñada para mejorar el rendimiento en quesos de pasta hilada y pizzeros, por medio de la retención de grasa. Sin preservantes.

ESTABILIZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Estabilizante para Queso Crema AS305	Mezcla de estabilizantes y proteínas para elaborar queso crema y productos fermentados semejantes. Producto Certificable Kosher.
SOCIUS	SenseFi	Fibra insoluble de celulosa que se activa mecánicamente. Brinda estabilización y textura a las aplicaciones alimentarias sin sacrificar el sabor y el color. Funciona bien como un sustituto de grasa.
TATE & LYLE	100MX Sherbet Stabilizer	Mezcla de coloides vegetales con emulsificantes, específicamente diseñados para sherbets y nieves. Recomendado para reproceso.
	108MX Sherbet Stabilizer	Mezcla de hidrocoloides y emulsificantes específicamente diseñados para sherbets, nieves y paletas.
	10938MX Frozen Pops Stabilizer	Estabilizante para paletas de helado.
	123MX Pops Stabilizer	Estabilizante para paletas de helado.
	19981MX Novelties Stabilizer	Mezcla de hidrocoloides diseñada para paletas heladas bajas en grasa. Proporciona buen control de derretimiento.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	305MX Ice Cream Stabilizer	Estabilizante para Helado Premium.
	30984MX Ice Cream Stabilizer	Estabilizante para Helado.
	34153MX Light Ice Cream Solids	Mezcla de carbohidratos diseñada para postres congelados sin grasa y sin azúcar agregada.
	35456MX Ice Cream Stabilizer	Estabilizante para helado. Mezcla de hidrocoloides y emulsificantes que otorga al producto terminado protección y resistencia a choques térmicos y produce mezclas de alta viscosidad.
	36194MX Vegetable Fat Ice Cream Stabilizer	Mezcla de estabilizantes y emulsificantes específicamente diseñada para su uso en helado y postres congelados elaborados con grasa vegetal. Otorga cremosidad al producto terminado, aumenta el cuerpo de la mezcla y provee resistencia al abuso térmico.
	36216MX Economy Ice Cream Stabilizer	Mezcla de estabilizantes y emulsificantes específicamente diseñada para su uso en helado y postres congelados de bajos sólidos o base suero. Aumenta el cuerpo de la mezcla y provee resistencia al abuso térmico en el producto terminado.
	36849MX Ice Cream Stabilizer	Mezcla de hidrocoloides y emulsificantes para helado y productos similares.
	39237MX Veg fat Ice cream	Estabilizante para helados.
	40288MX Whip Cream Stabilizer	Mezcla de gomas y sales estabilizantes específicamente diseñado para cremas batidas y cremas UHT sin acidificación.
	40781MX UHT Re-Combined Stabilizer	Estabilizante para leches UHT. Resiste altas temperaturas.
	40925MX Ice Cream Stabilizer	Estabilizante para helado.
	411MX Stabilizing Salts	Mezcla de sales diseñada para utilizarse en productos donde se requiera estabilizar la proteína.
	417MX Milk Stabilizer UHT	Mezcla de estabilizantes diseñada para leches saborizadas procesadas UHT y productos similares.
	452MX Light Ice Cream Stabilizer	Mezcla de gomas y emulsificantes diseñada para helados y postres congelados bajos en/sin grasa.
	47374MX Ice Cream Stabilizer	Estabilizante para helado.
	47605MX Protein Base for Yogurt	Mezcla específicamente diseñada como fuente de sólidos en mezclas para preparar yogurt.
	48801MX Stabilizing Salts	Mezcla de sales diseñada para utilizarse en productos donde se requiera estabilizar la proteína. Ideal para productos UHT.
	51055MX Soft Serve Stabilizer	Estabilizante para helado suave.
	52411MX UHT Soft Serve Stabilizer	Estabilizante para helado suave UHT. Resiste altas temperaturas.
	67435MX UHT Cocoa Beverage Stabilizer	Estabilizante para bebidas con cocoa UHT. Resistente a altas temperaturas.
71017MX Heavy Yogurt Stabilizer	Mezcla de almidón modificado, gelatina y gomas vegetales específicamente seleccionadas para yogurts cultivados en batch.	
715MX Cultured Sour Cream Stab.	Mezcla de almidón modificado y gomas específicamente diseñada para crema acidificada cultivada.	
725MX Yogurt Stabilizer	Mezcla de almidón modificado y gomas específicamente diseñada para yogurt cultivado en batch.	

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	72827MX Sour Cream Stabilizer	Estabilizante para crema agria. Ideal para cremas con un contenido de grasa de un 12%.
	729MX Yogurt Stabilizer	Mezcla de almidón modificado, gelatina y gomas vegetales específicamente diseñada para elaborar yogurt aplanado.
	75085MX Yogurt Stabilizer	Estabilizante para yogurt.
	76223MX Yogurt Stabilizer	Mezcla específicamente diseñada para yogurts batidos.
	77057MX Sour Cream Stabilizer	Estabilizante para crema agria.
	77588MX Yogurt Stabilizer	Mezcla de gomas específicamente diseñada para yogurts líquidos.
	777MX Cream Cheese Stabilizer	Mezcla de gomas vegetales específicamente diseñada para su uso en queso crema.
	79696MX Yogurt Stabilizer	Mezcla de ingredientes específicamente diseñada para utilizarse en yogurts cremosos.
	96527MX PMP Ice Cream Solids	Mezcla específicamente diseñada como fuente de sólidos en mezclas para preparar helado.
	CC 3-21362	Mezcla de almidón modificado y gelatina para utilizar en yogurts. Dan alta tolerancia al proceso y alta estabilidad. La gelatina da una muy buena textura.
Veg2	Un sistema estabilizador desarrollado para la producción de cremas para batir con grasa vegetal.	

EXTRACTOS NATURALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FINLAYS	Extracto de café 1298	Extracto producido de cafés de Sur América, Centroamérica y el Sur de Asia. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.
	Extracto de café 310	Extracto producido de café 100% colombiano. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.
	Extracto de café 660	Extracto producido a partir de una mezcla de cafés de América, Sur de Asia, Sureste de Asia y África. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.
	Extracto de Té Matcha DF323	Hojas de té verde Camelia sinensis finamente molido.
	Extractos de Té Negro	Mayor nivel de oxidación, diferentes perfiles de sabor, nivel de astringencia y mayor intensidad de color según el tipo. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 10% Cafeína 2.2 -5.2 %.
	Mezclas concentradas (Mocha Latte, French Vanilla)	Mezclas líquidas de café diseñadas para únicamente adicionar agua o leche.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



FIBRAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
INTERFIBER	Fibra de Cocoa CF	Se obtiene de los granos de cacao tostados mediante procesos físicos. Permite un reemplazo parcial de la cocoa en proporción 1:1 dependiendo de la cocoa utilizada. Menor costo en comparación con la cocoa.
	Unicell 90	Fibra insoluble natural de color blanco a blanquecino y sabor neutro, con un tamaño de partícula de 90 µm. utilizada como antiapelmazante para quesos rayados. Fuentes: Bambú, trigo, avena y celulosa.
TATE & LYLE	41882MX Fiber Fortificat	Mezcla de polidextrosa y fibra soluble de maíz, ambas fibras solubles, ideales para productos reducidos en azúcar o que requieran ser fuente de fibra.

FRUTAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Frutas deshidratadas Crunchies	Ideales para dar efecto visual quesos, o para utilizarlos como toppings de yogurts, entre otras aplicaciones.
	Frutas deshidratadas Flakes	Se pueden utilizar para impartir sabor o como toppings.
	Frutas deshidratadas en polvo	Ideales para saborizar y dar color a productos lácteos.

FUNCIONALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	OHLive Antiox - Hydroxytyrosol	Polifenol que solo está presente de forma natural en los olivos. Ofrece múltiples beneficios sobre la salud y es uno de los antioxidantes más poderosos. Su capacidad de absorción de radicales de oxígeno (ORAC) es más alta que la del té verde y la CoQ10. Soluble en agua, vegano, libre de transgénicos, libre de alérgenos y sin números E.
DIANA FOOD	Appl'in	Extracto natural de polifenoles de manzana (más de 80%). Ingrediente popular en productos para el control de peso. Limita la absorción de glucosa hasta en un 60% a nivel intestinal, inhibiendo tanto el transporte activo como en el facilitador.
	Beet4perf	Concentrado de remolacha, precursor de óxido nítrico natural. Solución natural que permite a deportistas aumentar su rendimiento físico a través reducción de la presión arterial y mejora de la eficiencia muscular.
	BrassiCare	Extracto rico en glucosinolatos, presente naturalmente en el brócoli fresco. Promueve la desintoxicación del hígado, tiene propiedades antioxidantes directas. Actúa como potenciador del sistema desintoxicante. Tiene propiedades antibacterianas.
	Chondractiv	Producto para la salud de las articulaciones, contiene una combinación de colágeno tipo 2, condroitín sulfato y ácido hialurónico. Se ha demostrado que esta combinación mejora la movilidad de las articulaciones y reduce la inflamación.
	Urophenol	Extractos de proantocianidinas (PACs) altamente purificados obtenidos de los arándanos. Concentración de un 15 a un 18%. Estos flavonoides (PACs) confieren anti-adherencia contra cepas uropatógenas de Escherichia coli y bacterias involucradas en infecciones dentales y periodontales.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Biotis GOS-P	Galactooligosacáridos concentrados en polvo al 66%. Producto versátil, estable al calor y al ácido, con una larga vida útil y fácil incorporación. Tiene un perfil sensorial limpio y es transparente una vez en solución. Sabor neutro a ligeramente dulce. Beneficios específicos para la salud como salud intestinal, salud del sueño, salud inmunológica y salud materna.
	Vana Sana ALA 30 ES	Omega-3 en polvo encapsulado, extra estabilizado. Tipo 52E 090. Fuente linaza ALA (C18:3) 255 mg/kg.
	Vana®-Sana EPA/DHA 10/8 ES	EPA/DHA, encapsulados en polvo, extra estabilizado. Tipo 50E 070. DHA (C22:6) 80 mg/kg EPA (C20:5) 100 mg/kg.
	Vana®-Sana EPA/DHA 9/6	Aceite de pescado natural encapsulado con alto contenido de EPA / DHA. Polvo blanquecino. Tipo 53B 012.
	Vana®-Sana MCT IF	Triglicéridos de cadena media encapsulados (MCT). Tipo: 70F 151
INGREDIENTS SOLUTIONS	Calcium Up	Complejo derivado lácteo de Calcio al 25% de concentración. Mantiene la relación sobre sólidos totales calcio-fosforo en 2:1 y logra un complejo 100% similar al llamado Milk Calcium con un costo mucho más competitivo y con características de biodisponibilidad y velocidad de absorción similares.
NUTEK	Beyond Himalayan™ Standard 78300	Sal del Himalaya en presentación de polvo granular de color rosa claro. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25,600-29,600 mg/100 g.
	Potassium Chloride 35000	Cloruro de potasio al 98% de concentración. Aroma neutro y sabor salado. Permite la reducción de sodio en diversas aplicaciones.
	SFL 100 MD G3 Standard 15000	Elaborado con sal de potasio y maltodextrina. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo.
	SFL 100 RF G3 Standard 14510	Sal de potasio vehiculizada en harina de arroz. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, no da sabor amargo.
	SFL 100 WF G3 Standard 24510	Elaborado con sal de potasio y harina de trigo. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo.
	SFL Sea Salt 35 Standard 50350	Polvo cristalino blanco que proporciona un 35% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25800mg/100g.
	SFL Sea Salt 57 Standard 52570	Polvo cristalino blanco que proporciona un 57% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 17000mg/100g.
	SFL Sea Salt 85 Standard 50850	Polvo cristalino blanco que proporciona un 85% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en el etiquetado. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 6000mg/100g.
OLEON	Rdiamuls MCT 2107K	Triglicéridos de cadena media líquidos. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 58% y ácido caprico C10 40%.
	Rdiamuls MCT 2109K	Triglicéridos de cadena media líquidos, extraídos de grasa de coco. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 60% y ácido caprico C10 38%.

MÉXICO
Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA
Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA
Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA
Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR
Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ
Tel: (507) 395-4010

HONDURAS
Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA
Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



GRASAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AAK	Akobutter Replacer	Grasa mixta que se utiliza para reemplazar grasa láctea sin perder el perfil de sensorial y funcional.
	Akomix Premium	Grasa vegetal específicamente diseñada para helados. Puede reemplazar la grasa de la leche total o parcialmente. Tiene un mejor perfil nutricional de ácidos grasos en comparación con el helado a base de grasa láctea. Es sólida a temperatura ambiente y le da al helado una consistencia y un sabor excelentes.
	Akoroma X30	Grasa vegetal que brinda sabor y olor característico a leche fresca. Tiene una consistencia suave y es de fácil incorporación durante el procesamiento.
	Akoroma X33	Grasa vegetal que brinda sabor y olor característico a leche fresca. Tiene una consistencia suave y es de fácil incorporación durante el procesamiento.
	Akoroma X39	Grasa vegetal que brinda sabor y olor característico a leche fresca. Tiene una consistencia suave y es de fácil incorporación durante el procesamiento.
	Akoroma XPE	Grasa vegetal con perfil sensorial característico a leche fresca. Consistencia suave y fácil incorporación durante el proceso. No se percibe serosidad en boca.
	AkoTop HO1218	Grasa vegetal diseñada para cremas para batir. Tiene mejores cualidades en cuanto a overrun, estabilidad y textura en comparación con la crema láctea, inclusive utilizando un porcentaje de grasa mucho menor.
	BUTAO 45	Grasa vegetal con sabor natural lácteo, excelente para extender grasa de leche y de fácil incorporación durante el proceso. Punto de fusión alto, funciona para productos a temperatura ambiente. Ideal para mantequillas, cremas, margarinas y queso cremas.
	Extralac	Grasa mixta elaborada a partir de sebo de res grado comestible y aceite vegetal. Sabor neutro, suave consistencia y fácil incorporación durante el proceso. Da muy buen rendimiento y excelente textura.
	Polawar 45-55	Grasa vegetal específicamente diseñada para crema para batir. Excelente capacidad de retención de aire y larga estabilidad en el producto terminado.
FRIESLAND CAMPINA	Vana Grasa 70M 064	Grasa en polvo vegana, ideal para productos que requieran que su fuente de grasa sea en polvo.
	Vana Grasa 80C 058	Grasa en polvo preemulsionada de palma (80%), ideal para reducir la cantidad adicionada de emulsificantes y para productos que requieran que su fuente de grasa sea en polvo.
	Vana Grasa 80C 064	Grasa en polvo preemulsionada de coco con 80% de grasa. Tiene un buen perfil lácteo y alta solubilidad a temperatura ambiente.

MALTODEXTRINA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	Star Dri	Línea de maltodextrinas, de distintos tamaños de partícula y distintas concentraciones. Ideales para aportar sólidos a formulaciones que lo requieran.

MIEL

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Miel en polvo	Miel en polvo para saborizar bebidas, yogurts, entre otros. Fácil manejo ya que es un producto en polvo.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



OTROS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Ácido Cítrico	Utilizado principalmente como acidulante, antioxidante, saborizante y preservante en alimentos y bebidas.
	Citrato de Sodio	Utilizado como agente estabilizante, agente buffer, agente quelante, suplemento nutricional de suero de leche, agente emulsificante y agente saborizante en la industria de alimentos y bebidas.
	Cloruro de Calcio granulado	Ideal para ajustar la concentración de calcio en la leche y mejorar el rendimiento quesero. Se debe disolver en agua a temperatura ambiente en un recipiente plástico. Sólo para productos pasteurizados.
	Desecante Mozzarella 4402	Mezcla de sílica y natamicina, que evita la aglomeración del queso rallado y previene la formación de hongos y levaduras.
	Desecante para Mozzarella PF90	Mezcla de fibra de celulosa y natamicina, que evita la aglomeración del queso y previene la formación de hongos y levaduras. Clean Label.
	Desecante para Mozzarella WF90	Mezcla de fibra trigo y natamicina, que evita la aglomeración del queso y previene la formación de hongos y levaduras. Clean Label.
NELSON JAMESON	Ceras para Queso	Ceras que se utilizan como capa protectora exterior para quesos de todo tipo. Distintos colores disponibles: traslucido, rojo, azul, naranja, café, verde, amarillo, entre otros.
VILUTIS	Tela para queso	11x45" tipo 2 bolsa de 10 unidades, telas transparentes y telas azules.

PRESERVANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Nataxul 7704	Natamicina vehiculizada en alcohol y agua, ideal para utilizar como preservante en quesos. Previene la formación de hongos en las cortezas del queso maduro.
HANDARY	Lysoch G4	Lisozima: enzima antimicrobiana producida por cultivos alimentarios. Se utiliza principalmente contra bacterias grampositivas y gramnegativas. Preservante natural y libre de alérgenos.
	Natadex	Preservante natural natamicina, al 50% de concentración. Es utilizado para eliminar eficazmente levaduras y mohos. No produce cambios en el sabor, olor o color.
	Natap	Natamicina en polvo, inhibe el crecimiento de hongos y levaduras. Distintas concentraciones disponibles.
	Nisin Z	Preservante natural en polvo al 2,5% de concentración de Nisina. Ideal para alargar la vida útil de los productos, actúa sobre bacterias grampositivas y bacterias patógenas.
NUTRISHIELD	Preservante NS-1017S	Mezcla de propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de calcio. Efectivo contra bacterias, hongos y levaduras a un pH de 5.0-6.5.
	Preservante NS-1047S	Mezcla de propionato de sodio, sorbato de potasio y benzoato de sodio. Efectivo contra bacterias, hongos y levaduras a un pH de 4.5-6.5.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



PROTEÍNAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Naturlagen P3000	Colágeno hidrolizado en polvo de la piel de pescado salvaje. Es un producto de elevada pureza que ha sido tratado enzimáticamente y secado con spray dried.
FRIESLAND CAMPINA	Caseinato de Calcio EM9	Proteína de leche al 90% de concentración (Caseinato de Calcio). Producto utilizado como emulsificante, estabilizante y mejorador de textura en diversos productos, además de ser una excelente fuente de proteína.
	Caseinato de Calcio S	Caseinato de calcio estable a tratamientos térmicos. Brinda propiedades estabilizantes. Alto contenido de proteína y calcio, bajo contenido de lactosa y tiene sabor neutro. Proteína con alto valor biológico y digestibilidad.
	Caseinato de Sodio EM6	Caseinato de Sodio al 90% de concentración de proteína, con lecitina de girasol. Tiene propiedades emulsificantes, estabilizantes y texturantes, además de una muy buena solubilidad y resistencia térmica.
	Caseinato de Sodio EM7	Caseinato de Sodio, con una concentración de proteína del 90.7%. Producto versátil que se utiliza como emulsionante, estabilizador, texturizante, agente de batido y fuente de proteína, combinado con una excelente solubilidad y estabilidad térmica.
	Esprion 300	Suero deslactosado y parcialmente desmineralizado, con 30% de proteína. Ideal para sustituir leche descremada en polvo por su similitud en composición nutricional, permite reemplazos 1:1.
	Nutri Whey 800 F	Concentrado de proteína de suero, derivado de la caseína. 80% de proteína. Posee sabor neutro, contiene un nivel alto de leucina.
	Nutri Whey 800I	Concentrado de proteína de suero instantáneo, derivado de la caseína. 80% de proteína. Posee sabor neutro, contiene un nivel alto de leucina.
	NutriWhey Native	Proteína nativa de leche fresca concentrada, en polvo e instantánea. Sabor y aroma limpios y neutros. Muy buena dispersión, contiene 14% más lecitina comparado con proteínas de suero de leche. 80% de proteína. Producto Kosher.
	Textrion ProFresh	Proteína de leche concentrada al 66%, ideal para formulaciones con alto contenido de proteína que requieran fluidez, tales como yogurts griegos bebibles. Brinda baja viscosidad, una alta estabilidad, al mismo tiempo que proporciona una excelente sensación en boca.
	Textrion Progel 800	Concentrado de proteína de suero de leche al 80%. Ayuda a controlar la sinéresis (separación de suero) en yogurt. Provee un sabor limpio y una textura más lisa.
Textrion Prosmooth	Proteína de leche concentrada al 80%. Brinda viscosidad, textura, cremosidad, suavidad en boca y brillo a productos que requieran un alto contenido de proteína (5%-10%). Permite formulaciones con sabor limpio.	
VITALUS	Concentrado Proteína de leche MPC 70	Concentrado de proteína de leche al 70%.
	Concentrado Proteína de leche MPC 85	Concentrado de proteína de leche al 85%.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



SABORES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Oleoresina Jalapeño 3301	Oleoresina de jalapeño en base de aceite con sabor idéntico al natural, ideal para quesos que requieran este sabor picante característico.
	Mezcla de Ácidos 904 / 905 / 907	Mezcla de ácido cítrico, acético, butacíd, láctico y preservante.
DAIRYCHEM	Acidblend RD 2008-8	Mezcla de ácidos (láctico y cítrico) de calidad alimentaria y aromas naturales para uso en aplicaciones lácteas.
	Cream Replace #1616	Sabor a crema natural en polvo, proporciona notas lácteas redondeadas.
	Destilados starter #301N	Sabor natural a suero de leche. Imparte notas lácteas redondeadas.
	Mantequilla #1402	Sabor a mantequilla natural en polvo, proporciona notas de mantequilla redondeadas. Una libra del producto en polvo equivale a 80 a 100 libras de mantequilla fresca. Resistente a altas temperaturas.
	Mantequilla #1450 / #1451	Saborizante tipo mantequilla en polvo, diseñado para reemplazar la mantequilla en una variedad de aplicaciones alimentarias, o dar el sabor característico de este producto.
	Monterrey Jack #1726	Sabor a queso Monterrey Jack concentrado en polvo.
	Muenster #1725	Sabor natural en polvo a queso Muenster.
	Queso Cheddar #1707	Sabor natural en polvo a queso cheddar madurado. Una libra de producto reemplaza el sabor de 20 lb de queso cheddar.
	Queso Mozzarella #1721	Saborizante de queso tipo mozzarella en polvo, proporciona las notas cremosas cultivadas dulces redondeadas asociadas con queso mozzarella.
	Sabor Queso Crema #1850	Sabor natural a queso crema en polvo.
	Sabor Queso Crema #2850	Sabor a queso crema natural en pasta. Proporciona los sabores de crema cultivados y notas de grasa de mantequilla mejoradas. Una libra de producto equivale de 30 a 50 libras de queso crema fresco (según la aplicación).
	Sabor Vegano tipo Leche RD01967-100	Sabor vegano a leche en polvo, ideal para productos que requieran ingredientes que no sean de origen animal.
	Sabores a leche	Sabores a leche, leche caramelizada, leche entera, entre otros; ideales para brindar sabor lácteo a distintas preparaciones.
	Sabores Veganos tipo leche	Sabores veganos tipo leche, ideales para preparaciones que necesiten notas lácteas con ingredientes que no sean de origen animal. Disponibles: tipo leche, leche condensada, entre otros.
	Sabores Veganos tipo queso	Sabores veganos tipo queso, ideales para darle sabor a preparaciones que requieran ingredientes que no sean de origen animal. Opciones disponibles: queso, parmesano, ricota, gouda, entre otros.
	Yogurt #1901	Sabor natural a yogurt concentrado en polvo. Ideal para preparaciones que requieran sabor a yogurt sin la adición del producto fresco.
	Queso Cheddar #2756 AD	Concentrado de sabor a queso cheddar en pasta de color marrón. Contiene enzimas del queso.
	Queso Gouda #2713	Pasta de color crema con un fuerte perfil de sabor a queso Gouda.
	Queso Parmesano #2758 AD	Sabor parmesano concentrado en pasta.
	Queso Romano #1710	Saborizante de queso Romano natural en polvo.
Queso Seco #1740	Sabor queso seco concentrado en polvo.	

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
DAIRYCHEM	Crunchies de Caramelo	Caramelo en trozos crujientes, ideales para utilizar como toppings en distintos productos.
FLAVORCHEM	Café 21.713 Nat.	Sabor natural de café en polvo. Aporta sabor, color y aroma típico al café.
	Chocolate 17.550 N&A	Saborizante líquido de chocolate. Soluble en agua.
	Coco 20.210 Nat. / 20.060 Art.	Sabor y aroma típico del coco fresco. Disponible natural y/o artificial. Soluble en agua.
	Frambuesa 78.9021 N&A	Sabor líquido natural y artificial a frambuesa. Soluble en agua.
	Fresa 87.1029 N&A / 87.051 N&A	Sabor y aroma típico de fresa. Presentación líquida, de origen natural y artificial. Soluble en agua.
	Fresa 87.119 SD N&A	Sabor a fresa en polvo, de fuente natural y artificial. Ideal para bebidas en polvo, u otras preparaciones que requieran sabor a fresa. Soluble en agua.
	Fresa Frambuesa 78.9122 Nat. WONF	Sabor líquido natural de fresa y frambuesa. Soluble en agua.
	Leche 06.1004 N&A	Saborizante de leche, ideal para redondear notas lácteas y a crema en productos que lo requieran. Soluble en agua.
	Limón 49.057 Nat.	Sabor líquido de limón. Disponible en presentación natural y natural-artificial. Soluble en agua.
	Mantequilla 10.6010 N&A	Aroma y sabor característicos de la mantequilla. Presentación líquida, soluble en agua.
	Manzana Verde 03.123 Nat. WONF	Sabor líquido natural a manzana verde. Soluble en agua.
	Melocotón 68.095 Nat. WONF / 68.090 N&A	Sabor líquido de melocotón. Disponible en presentación natural y natural-artificial. Soluble en agua.
	Naranja 66.106 Nat. WONF / 66.735 Nat. WONF	Sabor y aroma característico de la naranja, imparte aromas típicos de rayadura de naranja. Soluble en agua.
	Pitahaya 92.1005 Nat. WONF	Sabor líquido natural a pitahaya (dragon fruit). Soluble en agua.
	Vainilla 93.0067 N&A	Sabor y aroma característicos a vainilla, conocido como vainillina.
Vainilla Francesa 93.602 N&A	Sabor de vainilla en polvo con notas acarameladas, no contiene las notas alcohólicas típicas de la vainillina, y su uso es mucho menor por ser un producto en polvo. Proporciona un aroma característico y muy reconocible. Soluble en agua.	
FRIESLAND CAMPINA	TrolaMix	Mezcla de cocoa en polvo instantánea, endulzada y soluble en frío. Reemplaza cocoa natural en polvo a un menor costo. Ideal para bebidas lácteas con chocolate.
KERRY	Humo líquido AR2	Humo líquido natural, tipo Hickory, soluble en agua. Ideal para la aplicación en quesos.
TATE & LYLE	511048MX Imitation Vanilla Flavor	Sabor Vainilla en polvo.
	649MX Greek Frozen Yogurt Base	Sólidos de yogurt en polvo, ideales para impartir el sabor característico de este producto en distintas preparaciones.
	711110MX Chocolate Dairy Powder	Mezcla de cocoa en polvo ideal para utilizar en aplicaciones lácteas que requieran sabor a chocolate.
	Natrose 2.0	Endulzante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final. Número FEMA GRAS: 4728.
	Zolesse	Endulzante natural extraído de la hoja de la Stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141

PORTAFOLIO PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
VIRGINIA DARE	Aceite de Naranja PA01 Nat.	Sabor líquido natural a naranja. Dispersable en agua.
	Banano SI95 Art.	Sabor líquido artificial a banano. Soluble en agua.
	Cereza CC12 Art.	Sabor líquido artificial a cereza. Soluble en agua.
	Citrus Punch RR01 N&A	Sabor líquido natural y artificial a cítricos. Apariencia: naranja opaco. Soluble en agua.
	Coco SE91 Art.	Sabor líquido artificial a coco fresco. Soluble en agua.
	Frambuesa BM99 Art.	Sabor líquido artificial a frambuesa. Soluble en agua.
	Fresa BB18 Art.	Sabor líquido artificial a fresa. Soluble en agua.
	Limón QB65 N&A	Sabor en emulsión, natural y artificial, de lima limón. Soluble en agua.
	Manzana Verde AZ32	Sabor líquido artificial a manzana verde. Soluble en agua.
	Piña SL69 Art.	Sabor líquido artificial a piña. Soluble en agua.
	Uva CX85 Art.	Sabor líquido artificial a uva. Soluble en agua.

SALUD

Proveedor	Nombre del Producto	Características
GLANBIA	Vitaminas A y D	Mezcla de vitaminas A y D para fortificar leches descremadas.
INGREDIENTS SOLUTIONS	Vitamina MVM 4038	Mezcla en polvo a base de vitaminas y minerales. Contiene: Vitamina B9, Vitamina B6, Fosfato tricálcico, Hierro, Zinc.
	Vitaminas A y D MVM 4076	Mezcla en polvo a base de Vitaminas A y D3, de grado alimenticio.
TATE & LYLE	Promitor 70/85/90	Fibra prebiótica soluble de maíz con alta tolerancia digestiva. Sabor neutro y fácil disolución. Estable al calor y pH bajo.
	Sta Lite III	Polidextrosa. Fibra soluble que ayuda a dar cuerpo y textura en productos reducidos en azúcar, sin azúcar añadida o reducidos en grasa.

VEGANO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Vana Cappa V 840	Reemplazador vegano para sólidos de leche en bebidas y yogurt.

VEGETALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Vegetales deshidratados Crunchies	Ideales para dar efecto visual en quesos, dips lácteos, queso cremas, cremas ácidas, entre otros.
	Vegetales deshidratados en polvo	Ideales para saborizar y dar color a queso cremas, dips lácteos, cremas ácidas, quesos, entre otros.
	Vegetales deshidratados Flakes	Se pueden utilizar para impartir sabor a diversas aplicaciones lácteas.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141