LLUCH representaciones S.L. des de 1.972

Catálogo de **PRODUCTOS**

INTRODUCCIÓN

Representaciones Lluch

"En el año 1972 comencé junto a mí hermano Eduardo lo que entonces era una representación de caramelos y dulces, yendo por todos los colmados y pequeñas tiendas de entonces. Poco a poco nos fuimos especializando en las panaderías y pastelerías, cogiendo productos y productos fuimos convirtiendo aquella representación en lo que hoy es una empresa puntera de distribución, puntera en la panadería y pastelería, algo mucho mayor de lo que nunca pude imaginar"

En casa siempre hemos escuchado la historia de cómo nuestro padre y abuelo llegó a crear la empresa que conocemos a día de hoy. Nos han enseñado a cuidar con amor y dedicación lo que un día fue proyecto e ilusión.

Han pasado los años, 50 nada más y nada menos, y las que crecimos y aprendimos de aquel Tino emprendedor e ilusionado por mejorar y cambiar las cosas, procuramos poner el mismo empeño que nos transmitió él.

Actualmente, hijas como voz de la experiencia y nietas como motor de innovación, junto con el equipo profesional con el que cuenta esta familia, trabajamos a diario para hacer frente a los tiempos que corren y hacer al pastelero, al cocinero, al artesano... su trabajo en el obrador más agradable y fácil. Así, los consumidores finales podremos seguir gozando, tanto en nuestro día a día como en ocasiones especiales, de la mejor panadería, repostería y cocina posibles.

De esta manera, procuramos ir actualizándonos y renovándonos, para adaptarnos a las demandas de un mercado de cada vez más cambiante y exigente.

Deseamos sigáis contando con nosotros para que podamos seguir creciendo juntos y acompañándonos en el día a día; ya sea para una bolsita de granillo, ya sea para una duda técnica cuando más lo necesitéis.

.

Siempre agradecida,

familia Lluch

Dinos qué buscas, si no lo tenemos, haremos lo posible para conseguirlo.

Índice

	Página
Texturizantes	5
Materia Primas	11
Especias	15
Frutos Secos	17
Chocolates	
- Callebaut	22
- Arabesque	23
- Scaldis	24
- Cacao	25
- Cremas Gama Kreme	26
- Cremas Gama Chocolatier	27
- Granillo	28
Siropes y Recubiertos	30 a 32
Semielaborados	
- Gelatina y Sablee	34
- Pasta Brisa	35
- Hojaldre y Barquillos	36
Preparados para Pastelería	
- Bizcochos y Cakes	38
- Semifríos	39
- Crepes, Natillas y Flan	40
- Mousses	41
- Cremas	42

Nuestras Marcas

AB MAURI

BARRY CALLEBAUT

BRAUN

Dawn FOOD PRODUCTS, INC.

Zeelandia

SOCCHEF

Iconografía

Sin Gluten

Notas:

TEXTURIZANTES

Esferificar, emulsionar, espesar, estabilizar, airear, ligar...

¿Qué textura natural buscas para sorprender a tus clientes?.

Ácido Ascórbico

Ácido soluble en líquidos, popularmente conocido como vitamina C. Utilizado como acidulante o antioxidante de alimentos.

Ref: 1173

Presentación 800 gr.

Ácido Cítrico

Ácido orgánico natural e inodoro, obtenido de limón o de piña, empleado como acidulante o conservante antioxidante. En combinación con el citrato se usa para controlar el pH. Con él, conseguimos que la fruta tenga un sabor más agrio, y los caramelos sean ácidos.

Ref: 7028

Presentación 1 Kg./Bot.

Ácido Tartárico

Acidulante y emulsificante ideal para cremas, natas, claras montadas. Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol. Antioxidantes.

Ref: 2665

Presentación 800 gr.

Agar-Agar

Gelificante ecológico a base de algas rojas. Para aplicaciones tanto frías como calientes. Translúcido. Compatible con el azúcar.

Ref: 1285

Presentación 400 gr./Bot.

Pectina Nh Nappage

Endurecedor gelificante (en presencia de azúcar), usada para elaborar brillos de pasteles con frutas y productos de relleno. Forma geles termoreversibles.

Ref: 1373

Presentación 80 gr./Bot.

Goma Gellan

Gelificante en caliente hasta 80 grados. Gelatina de corte limpio, termorreversible y firme. Gelifica en presencia de calcio, pero no en substancias muy salinas.

Ref: 17548

Presentación 400 gr./Bot.

Goma Xantana

La goma xantana se puede utilizar como espesante. También puedes utilizarla para hacer pegamento comestible, pasta de goma y pastillaje.

Ref: 23048

Presentación 50 gr./Bot.

Funcakes Glicerina

Producto versátil; puede usarse para mantener bizcochos frescos más tiempo, mejorar la textura del fondant, previene la cristalización del azúcar, evita que la crema de mantequilla se seque.

Ref: 25609

Presentación 120 gr./Bot.

Lecitina de Soja Emul

Emulsificante, ideal para elaborar aires, como frutas, sueros de quesos, aceite, etc. Muy soluble en medio acuoso, soluble en medio graso a 60 grados C.

Ref: 22003

Presentación 300 gr./Bot.

Maltosec de Maíz

Maltodextrina de maíz, granulación muy fina que se disuelve en medio acuoso. Puede absorber aceites. Bajo poder edulcorante.

Ref: 22469

Presentación 500 gr./Bot.

Dextrosa

Dextrosa en polvo fino blanco, de sabor dulce, que permite sustituir de un 10 a 25% del azúcar en grano de la fórmula de manera directa.

Ref: 22955

Presentación 600 gr./Bot.

Est. Súper Estructura Helado

Es un agente estabilizante para los helados de leche y las cremas heladas .

Ref: 23985

Presentación 150 gr./Bot.

Modo de empleo: 70-80 g de Super Structure por 1L de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes.

Palermo Limón

Aroma líquido para realzar el sabor en productos de pastelería. Estable al horno y a la congelación.

Ref: 9176

Presentación 4x1 Lit./Caj.

Mauritius Vainilla

Aroma líquido para realzar el sabor en productos de pastelería. Estable al horno y a la congelación.

Ref: 9177

Presentación 4x1 Lit./Caj.

Impulsor en Polvo

Preparado en polvo fino que ayuda a subir las creaciones pasteleras. Incorporar directamente a la masa antes de hornear.

Ref: 4114

Presentación 700 gr./Bot.

Instaferm Gold

Levadura seca instantánea, ideal para productos de masa dulce.

Ref: 4089

Presentación 0,5 Kg. x 20 Paq./Caj.

Instaferm Rojo

Levadura de pan seco, diseñada para pan y productos fermentados como panes dulces y panecillos, rosquillas..

Ref: 4103

Presentación 0,5 Kg. x 20 Paq./Caj.

Levadura Levareal

Ref: 18834

Presentación 10 Kg./ Caj.

Gelatina en Placas

Ref: 7029

Presentación 1 Kg./ Paq.

Gelatina en Polvo

Ref: 7026

Presentación 1 Kg./ Bol.

Colorgel
deKora
profesional
Colorante en polvo hidrosoluble
AMARILLO
Colorante en polvo liposoluble
VERDE
Colorante en polvo liposoluble
ROSA
Todo lo que necesitas para decorar tus elaboraciones las encontraras en nuestra tienda de Archiduque
ColorDust

MATERIAS PRIMAS

Materias primas. Empecemos por las bases.

Almidón de Maíz

Ref: 4031

Presentación 5 Kg./Bol.

Ref: 6113

Presentación 25 Kg./Saco

Fécula Patata

Ref: 17075

Presentación 1 Kg./Bol.

Azúcar Antihumedad

Ref: 17738

Presentación 1 Kg./Bol.

Ref: 11353

Presentación 12 Kg./Saco

Azúcar en Polvo

Ref: 16690

Presentación 1 Kg./Bol.

Ref: 6207

Presentación 10 Kg./Saco

Azúcar Blanco Cristal

Ref: 18561

Presentación 25 Kg./Sac.

Jarabe azúcar invertido

Ref: 4098

Presentación 7 Kg./Grf.

Albumina de Huevo

Perfecto para sustituir las claras de huevo naturales.

Ref: 6323

Presentación 1 Kg./Bot.

Harina Nº 6

Ref: 22214

Presentación 25 Kg./Saco

Harina Mallorquina

Ref: 22213

Presentación 25 Kg./Saco

Harina 5F

Ref: 22215

Presentación 25 Kg./Saco

Harina Integral

Ref: 22387

Presentación 25 Kg./Saco

Harina Fuerza 1E

Ref: 15636

Presentación 25 Kg./Saco

Harina de Sopas

Ref: 19127

Presentación 25 Kg./Saco

ESPECIAS

Especías; aromas y sabor en tus recetas.

Nuez Moscada Molida H11

Ref: 26416

Presentación 810 gr./Bot.

Pimienta Negra MD H11

Ref: 19516

Presentación 810 gr./Bot.

Pimentón Dulce Rubí

Ref: 19517

Presentación 810 gr./Bot.

Orégano Hoja H11

Ref: 19554

Presentación 150 gr./Bot.

Canela Molida H11

Ref: 19555

Presentación 600 gr./Bot.

Canela en Rama H11

Ref: 19595

Presentación 260 gr./Bot.

Ajo Granulado H11

Ref: 19601

Presentación 910 gr./Bot.

Colorante Alimentario H11

Ref: 1412

Presentación 910 gr./Bot.

FRUTOS SECOS

Frutos secos; textura y proteinas en tus elaboraciones.

Almendra Entera

Ref: 9722

Presentación 1 kg./Bol.

Almendra Filetes

Ref: 9695

Presentación 1 kg./Bol.

Almendra Harina

Ref: 9737

Presentación 1 kg./Bol.

Almendra Granillo

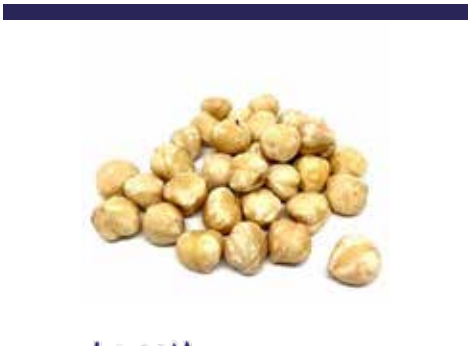
Ref: 9689

Presentación 1 kg./Bol.

Almendra Palitos

Ref: 9685

Presentación 1 kg./Bol.



Avellana Repelada

Ref: 9694

Presentación 1 kg./Bol.

Nueces Mitades

Ref: 9673

Presentación 1 kg./Bol.

Nueces Trozos

Ref: 9672

Presentación 1 kg./Bol.

Piñón Mondado Importación Basic

Ref: 7358

Presentación 9 Bol. x 1 kg./Bol.

Pistacho Mondado

Ref: 8712

Presentación 1 kg./Bol.

Pasas Sultanas

Ref: 9687

Presentación 1 kg./Bol.

Pasas Moscatel

Ref: 8853

Presentación 1 kg./Bol.

Coco Rallado

Ref: 9690

Presentación 1 kg./Bol.

Ref: 9676

Presentación 5 kg./Bol./ Caj.

CHOCOLATE

¿Qué seria del mundo sin chocolate?.

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Tradicionales

NEGRO

	Ref.	Sabor	Composición		Fluidez	Envase	Tabletas	Bombones	Figuras	Baño	Ganache	Mousse	Aromatizar	Fuente
70-30-38	1826	Con intenso sabor a cacao y a tostado, amargo. Se aprecian ciertas notas afrutadas.	% mín. cacao 71 %	% materia cacao 38.9%	Baja	Bolsa de 2.5 kg	x	x	x	x	x	x	x	
811	1790	Sabor intenso con cuerpo sólido de cacao, muy equilibrado, y suaves notas afrutadas.	% mín. cacao 54.5%	% materia cacao 36.6%	Baja		x	x	x	x	x	x	x	

LECHE

823	1799	Tonalidad cálida y profunda, cuerpo de cacao suave y notas dulces de caramelo.	% mín. cacao 33.6%	% materia cacao 30.2%	Baja	B/2.5 kg	x	x	x	x	x	x	x	

BLANCO

W2	1794	Sabor delicioso y cremoso, con notas de vainilla y caramelo delicadamente equilibradas. Aspecto satinado y crujiente.	% mín. cacao 28 %	% materia cacao 29.5%	Media	B/2.5 kg	x	x	x	x	x	x	x	

COLOR Y SABOR

NARANJA	1900	A base de chocolate blanco. De color naranja cálido, tiene un sabor cremoso y agridulce a naranja. Magnífico para aportar frescor a mousses y cremas.	% mín. cacao 0 %	% materia cacao 35.4%	Media	Bolsa de 2.5 kg	x			x	x	x	x	
FRESA	1906	Combina un sabor dulce y cremoso con matices de caramelo y un claro sabor a fresa. De tonalidad rosacea. Hecho con cobertura blanca, sin colorantes azoicos.	% mín. cacao 0 %	% materia cacao 35.8%	Media		x			x	x	x	x	
LIMÓN	14134	De tono verde fresco, con sabor cremoso y un sabor intenso afrutado a limón. Con las mismas características que la cobertura blanca.	% mín. cacao 0 %	% materia cacao 33.7%	Media		x			x	x	x	x	
CARAMELO	18024	Cobertura con leche muy cremoso con el delicioso sabor del caramelo auténtico.	% mín. cacao 31.1%	% materia cacao 30.1%	Media		x			x	x	x	x	
CAPPUCCCINO	14721	Cobertura de color marrón cálido y un sabor que lo tiene todo: nata, café, cacao y un ligero toque dulce.	% mín. cacao 30.8%	% materia cacao 29.8%	Media		x			x	x	x		

RUBY

RUBY	23704	Cobertura para emprendedores; creado a partir del haba del cacao rubí. Tiene un intenso sabor afrutado, con notas frescas y ácidas. Sin colorantes ni saborizantes.	% mín. cacao 47.3%	% materia cacao 35.9%	Media	B/2.5 kg	x	x				x		

GOLD

GOLD	23890	Intensas notas a toffe, mantequilla, nata, con una atrevida pizca de sal. De tonos ámbar y dorada, la hace que se adapte a prácticamente cualquie aplicación.	% mín. cacao 30.4%	% materia cacao 37.1%	Media	B/2.5 kg		x	x	x	x	x	x	

FONDUE

FONDUE 811	14340	Rico en cacao, dulzor equilibrado y agradable.	% mín. cacao 57.6%	% materia cacao 41.1%	Alta	Bolsa de 2.5 kg								x
FONDUE 823	14341	Exquisito sabor a chocolate con leche. Cremosamente irresistible, con aroma a caramelo y un cuerpo de cacao rotundo.	% mín. cacao 37.8%	% materia cacao 34.7%	Alta									x

LLUCH representaciones S.L.

LLUCH

ARABESQUE

Arabesque Dark 70%

Ref: 26349

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

Arabesque Dark 52%

Ref: 26348

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

Arabesque Milk 32%

Ref: 21538

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

Arabesque White 30%

Ref: 26348

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

ARABESQUE	Descripción	Cacao (mín)	Manteca de Cacao	Fluidez	Envase	Tabletas	Bombones	Figuras	Baño	Ganache	Mousse	Aromatizar
ARABESQUE DARK 70%	Chocolate negro fluido extra amargo, ideal para pralinés, rellenos y ganache.	70%	37%	x x x	Caja de 2 bolsas de 5 kg	x	x	x		x	x	x
ARABESQUE MILK 34%	Chocolate con equilibrado sabor a cacao y leche, para todo tipo de aplicaciones.	34%	30,0%	x x x		x	x	x	x	x	x	x
ARABESQUE DARK 52%	Chocolate negro con sabor a cacao, ideal para todo tipo de aplicaciones.	52%	33,5%	x x		x	x	x	x	x	x	x
ARABESQUE WHITE 30%	Chocolate blanco con intenso sabor a leche, perfecto para moldeo, rellenos y decoraciones.	30%	32,5%	x x						x	x	x

SCALDIS

Cobertura Vegetal Scaldis E. Dark 23%

Ref: 21440

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

Cobertura Vegetal Scaldis Milk

Ref: 21467

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

Cobertura Vegetal Scaldis White

Ref: 21468

Presentación 5 kg. x 2 Bol./ Caj.

SCALDIS	Descripción	Cacao (mín)	Fluidez	Envase	Baño	Moldeo	Decoración
SCALDIS EXTRA DARK	Sucedáneo de color muy oscuro e intenso sabor a cacao.	23%	x x x	Cajas bolsas de 5 kg	x	x	x
SCALDIS MILK	Sucedáneo de color claro con sabor a cacao y leche.	5%	x x x x		x	x	x
SCALDIS WHITE	Sucedáneo de color blanco marfil con sabor a leche.	0%	x x x x		x	x	x

CACAO

Cacao Polvo 22/24

Ref: 1884

Presentación 1 kg.x 20 Bol./ Caj.

Ref: 1885

Presentación 5 kg.x 4 Bol./ Caj.

Cacao Polvo 22/24

Ref: 23524

Presentación 1 kg.x 20 Bol./ Caj.

Manteca Cacao Gotas

Ref: 18476

Presentación 4 x 3 kg./ Cub.

CREMAS GAMA KREME

Kreme Hanut

Para los amantes del sabor a bombón Ferrero.

Ref: 25918
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26122
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Chocoboni

Una crema crujiente de chocolate con sabor a la clásica barrita de Huesitos.

Ref:25916
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26120
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Cookie

Si te apasiona el sabor a galletas Oreo.

Ref: 25917
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26121
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Crunchy

La Kreme Crunchy es una crema crujiente de chocolate con sabor a Kinder.

Ref: 25919
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26123
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Coconut

Los apasionados del bombón Raffaello también tienen su crema crujiente con sabor a coco.
Ref: 25920
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26124
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Tasty

Otra de las cremas estrella es la Kreme Tasty con sabor a galletas Filipinos.

Ref: 25921
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26125
Presentación 1 kg./Cub.

Kreme Biscrunch (Speculoos)

La crema de galletas de mantequilla que siempre has deseado.

Ref: 26423
Presentación 3 kg./Cub.
Ref: 26422
Presentación 1 kg./Cub.

Delicecover Dark

Crema de cacao amargo y color oscuro, ideal para bañar elaboraciones de pastelería, de corte limpio y excelente brillo.

Ref: 21385

Presentación 6 kg./ Cub.

Bakecrem

Crema de cacao con avellana, ideal para aplicaciones horneables y congelación.

Ref: 21386

Presentación 6 kg./ Cub.

Nocciola Bianca

Crema con avellanas, estable al hornear, ideal tanto para bollería como para pastelería. Contiene un 12% de avellanas.

Ref: 21577

Presentación 6 kg./ Cub.

Nocciola

Crema con avellanas, estable al hornear, ideal tanto para bollería como para pastelería. Contiene un 11% de avellanas.

Ref: 22929

Presentación 6 kg./ Cub.

GRANILLO

Fideo Chocolate Negro

Ref: 1821

Presentación 1 kg./ Bol.

Granillo Chocolate Scdneo

Ref: 6114

Presentación 14 x 1 kg./ Bol.

Granillo Chocolate Multicolor

Ref: 6119

Presentación 1 kg./ Bol.

SIROPES Y RECUBRIMIENTOS

Siropes y recubrimientos; la guinda del pastel.

Topping

Salsa decoración helados, postres, yogurts, batidos (...).

Caramelo

Ref: 5013

Presentación 1 kg. x 6 Bol./ Caja

Fresa

Ref: 4973

Presentación 1 kg. x 6 Bol./ Caja

Chocolate

Ref: 4958

Presentación 1 kg. x 6 Bol./ Caja

Decofruit

Mermeladas con alto contenido en fruta. Fácilmente aplicable debido a su textura semigelificada. Fruta en trozos..

Arándanos

Ref: 21407

Presentación 3 kg./ Cubo

Frambuesa

Ref: 21406

Presentación 3 kg./ Cubo

Fresa

Ref: 21453

Presentación 3 kg./ Cubo

Supercrem

Ideal para rellenar cualquier pieza de pastelería, bollería, bizcochos, etc... Para decoraciones y rellenos, de estructura suave y fina, fácil de utilizar en frío. De aplicación directa.

Limón

Ref: 4968

Presentación 7 kg./ Cubo

Plátano

Ref: 5042

Presentación 7 kg./ Cubo

Coco

Ref: 4951

Presentación 7 kg./ Cubo

Naranja

Ref: 4969

Presentación 7 kg./ Cubo

Frambuesa

Ref: 5043

Presentación 7 kg./ Cubo

Piña

Ref: 4952

Presentación 7 kg./ Cubo

Albaricoque

Ref: 5017

Presentación 7 kg./ Cubo

Kiwi

Ref: 5052

Presentación 7 kg./ Cubo

Fresa

Ref: 4954

Presentación 7 kg./ Cubo

Rellenos, Mermeladas y Decoraciones de Fruta.

Gama Fruitful, con un 70% de fruta natural. Perfecto para todo tipo de elaboraciones, admite congelación y horno.

Cereza Roja

Ref: 19047
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Limón Crema

Ref: 19041
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Naranja

Ref: 19257
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Manzana

Ref: 19022
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Frambuesa

Ref: 19053
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Mango

Ref: 19038
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Albaricoque

Ref: 19033
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Cereza Negra

Ref: 19046
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Arándanos

Ref: 19034
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

Fresa

Ref: 19023
Presentación 2,7 kg. x 6 latas/ Caja

SEMIELABORADOS

Productos semielaborados; ¿una ayudita?.

GELATINA

Gelatina Lluch Manzana Caliente

Ref: 1920

Presentación 6,5 kg. / Cubo

Gelatina Manzana Caliente

Ref: 4991

Presentación 13,5 kg. / Cubo

Gelatina en Frio Neutra

Ref: 6118

Presentación 6 kg. / Cubo

SABLEE

Tartalette Sablee 11 Cm

Base de mantequilla lista para su uso.

Ref: 4469

Presentación 11 cm 72 Ud./ Caja

Tartalette Sablee 22 Cm

Base de mantequilla lista para su uso.

Ref: 14073

Presentación 22 cm 10 Ud./ Caja

Tartalette Sablee 28 Cm

Base de mantequilla lista para su uso.

Ref: 4481

Presentación 28 cm 10 Ud./ Caja

PASTA BRISA

Tartaleta Dulce 45 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 6214

Presentación 350 Uds./ Caja

Tartaleta Dulce 65 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 6333

Presentación 240 Uds./ Caja

Tartaleta Dulce 80 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 6332

Presentación 216 Uds./ Caja

Tartaleta Neutra 45 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 6970

Presentación 350 Uds./ Caja

Tartaleta Neutra 65 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 15441

Presentación 240 Uds./ Caja

Tartaleta Neutra 80 mm

Bases para elaboraciones individuales. Disponibles en su modalidad dulce y neutra.

Ref: 19013

Presentación 216 Uds./ Caja

HOJALDRE

Vol-au-vent 38 mm

Salsa decoración helados, postres, yogurts, batidos (...).

Ref: 6244

Presentación 336 Uds. / Caja

Vol-au-vent 55 mm

Salsa decoración helados, postres, yogurts, batidos (...).

Ref: 14712

Presentación 120 Uds. / Caja

Vol-au-vent 75 mm

Salsa decoración helados, postres, yogurts, batidos (...).

Ref: 6241

Presentación 72 Uds. / Caja

BARQUILLOS

Tubulares Neutros

Ref: 23994

Presentación 525 gr. 12 Bto./ Caja

Tubulares Bicolor Surtidos

Ref: 24155

Presentación 525 gr. 12 Bto./ Caja

Abanicos 70x55 mm

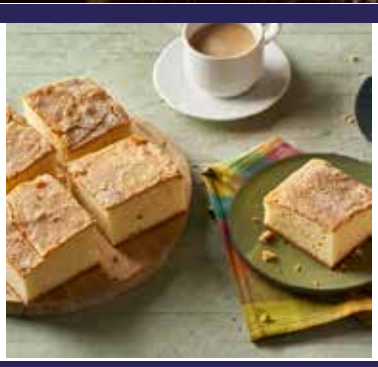
Ref: 23993

Presentación 615 gr. 12 Bto./ Caja

PREPARADOS PARA PASTELERÍA

¿Te falta tiempo? Nuestros productos elaborados te echan una mano..

BIZCOCHOS Y CAKES



Versil Griego

Cake con yogur al estilo griego. Contiene yogur en polvo que aporta frescura y proporciona una textura tierna al producto.

Receta: 1000 gr de V. GRIEGO / 350 gr de huevos / 225 gr de agua / 300 gr de aceite.

Ref: 23166

Presentación 15 kg./ Saco

Versil Brownie

Cake tipo Brownie americano, en una versión más ligera que la original, con intenso sabor a chocolate. De muy fácil preparación. Permite añadir frutos secos.

Receta: 1000 gr de V. BROWNIE / 140 gr de huevos / 230 gr de agua / 280 gr de aceite / 170 gr de nueces troceadas.

Ref: 20111

Presentación 5 kg./ Saco

Versil Carrot Cake

Cake con trocitos de zanahoria, especiado con canela y nuez moscada. Perfecto para elaborar la clásica tarta carrot cake y cupcakes. Habitualmente se decora con frosting de queso cremoso.

Receta: 1000 gr de V. CARROT CAKE / 350 gr de huevos / 225 gr de agua / 300 gr de aceite.

Ref: 20112

Presentación 5 kg./ Saco

Biscamix

Preparado para la elaboración de bizcochos emulsionados, planchas, bizcochos soletilla, entre otros. Una base ideal para una gran variedad de tartas. Excelente ternura y esponjosidad. De fácil preparación.

Receta Bizcochos: 1000 gr de BISCAMIX / 750 gr de huevos / 100 -150 gr de agua.
Receta Planchas: 1000 gr de BISCAMIX / 900-1000 gr de huevos.

Ref: 8382

Presentación 15 kg./ Saco

Biscamix Chocolate

Preparado para la elaboración de bizcochos y planchas enrollables de chocolate, con intenso color y sabor.

Receta Bizcochos: 1000 g de B. CHOCOLATE / 750 g de huevos / 150 g de agua.
Receta Planchas: 1000 g de B. CHOCOLATE 900-1000 g de huevos.

Ref: 8407

Presentación 15 kg./ Saco

Bianco Mix

Preparado para una fácil elaboración del Merengue, de gran volumen permanente. Se puede personalizar y saborizar. Permite la congelación.

1000 g de BIANCO MIX, 750 g de agua a 70°C.

Ref: 8370

Presentación 5 Kg./Sac.

SEMIFRÍOS

Preparado para la elaboración de semifríos y mousses de alta calidad, con el que se consigue un producto cremoso y ligero. Aporta a la nata el sabor, la consistencia y la textura cremosa. De larga duración en frío positivo.

Zeesan Limón

Ref: 12285
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Zeesan Naranja

Ref: 20465
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Zeesan Neutro

Ref: 12276
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Zeesan Chocolate

Ref: 12283
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Zeesan Fresa

Ref: 12277
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Zeesan Tiramisú

Ref: 12282
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Receta: 200 g de ZEESAN CON EL SABOR DESEADO, 250 g de agua (a 25ºC), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

Zeesan Yogur

Ref: 12292
Presentación 0,5 gr./ Paq. - 8 Paq. / Caja.

Receta: 500g de Z. YOGUR, 1000g de agua (a 25ºC), 1 l. de nata semimontada. Añadir azúcar al gusto.

Mix Crepes

Preparado universal para la elaboración de crêpes, pancakes y gofres. Apto para la congelación, con suave sabor a vainilla. Clean Label.

Receta Crêpes:
1000 g de MIX / 1000 g de agua.

Pancakes:
1000 g de MIX / 800 g de agua.

Gofres:
1000 g de MIX / 16 g de impulsor / 800 g de agua.

Ref: 19036

Presentación 5 kg./ Saco

Flan Vainilla

Receta: 125 gr de flan / 1000 gr leche.
Mezclar el mix con la leche hirviendo / Agitar hasta su disolución / Verter en moldes y refrigerar.

Ref: 4967
Presentación 1 kg x 10 Bol./ Caja

Natillas Vainilla

Receta: 150 gr de natillas / 1000 gr leche.
Mezclar 150 gr de natillas con 1 litro de leche hirviendo / Agitar hasta su disolución / Verter en moldes y refrigerar.

Ref: 5082
Presentación 1 kg x 10 Bol./ Caja

Natillas Chocolate

Receta: 150 gr de natillas / 1000 gr leche.
Mezclar 150 gr de natillas con 1 litro de leche hirviendo / Agitar hasta su disolución / Verter en moldes y refrigerar.

Ref: 5084
Presentación 1 kg x 10 Bol./ Caja

MOUSSES

Mousse Chocolate Negro

Ref: 14824
Presentación 10 x 800 gr./ Caja

Mousse Chocolate Leche

Ref: 14825
Presentación 10 x 800 gr./ Caja

Mousse Chocolate Blanco

Ref: 14826
Presentación 10 x 800 gr./ Caja

Preparado en polvo a base de chocolate belga para elaboraciones instantáneas de mousse de chocolate en sus tres variedades: negro, leche y blanco.

Fácil de usar, siguiendo estos sencillos pasos:
1. Mezcle 1 paq con un litro de leche fría.
2. Bata a velocidad alta durante 5 minutos.
3. Sirva con manga pastelera en tartaleta o copa, déjelo enfriar durante 6 horas o forme las quenelles después de enfriarlo.

Fine Cream Vainilla

Crema pastelera lista para usar. Esta gama, extiende la vida útil de los productos a un nivel similar a otras cremas de este tipo, aportando mayor frescura. Permite obtener elaboraciones de bollería y pastelería de alta calidad.

Ref: 21883

Presentación 12 kg./ Cubo

Dulce Leche Chimbote

Ref: 14772

Presentación 7 kg./ Cubo

Ref: 14773

Presentación 980 gr./ Bot.

Praliné Avellana

Ref: 1787

Presentación 5 kg./ Cubo

Crema Cubana

Excelente preparado para la elaboración de crema pastelera en frío.

Receta: 400 gr de crema por litro de agua o 300 por litro de leche entera.

Ref: 1874
Presentación 1 kg./ Bol.

Ref: 25876
Presentación 12 kg./ Saco

Presta Gold Dulce Leche

Ref: 25925
Presentación 7 kg./ Cubo

Maquinaria y Herramientas de Obrador

Tenemos a su disposición una gran variedad de productos de maquinaria y utensilios para su obrador.

Central:
Gerrers, 8D - 07141
Polígono de Marratxí
Tel. 971 604 275

Tienda:
Arxiduc Lluis Salvador, 92
07004 Palma de Mallorca
Tel. 971 293 497
Email grupo@rlluch.com
Web www.rlluch.com