

# CATÁLOGO



**mcs**  
molecular cuisine supplies

Distribuidor Autorizado para Bogotá



**BARTENDING**  
COLOMBIA



**ESFERIFI  
CACIÓN**



## CALCIUS

cloruro de calcio

CL

Es una sal de calcio que comúnmente es utilizada en la industria láctea para la elaboración de quesos. Reacciona con el alginus produciendo esferas.

Propiedades: Ideal para la esferificación, Alta solubilidad en agua, Absorbe humedad.

Usos: Realización de esferificaciones directas en contacto con el alginato de sodio



Dosificación 10 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
				
A0013	A0014	A0015	A0172	A0173

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$20.100	\$35.000	\$165.000



## ALGINUS

alginato de sodio

AL

Producto de origen natural obtenido de diferentes tipos de algas

Propiedades: Soluble en frío, Actúa con el calcio formando una ligera capa de gel, No necesita calor para mezclar y realizar esferificaciones, es un polvo fino.

Usos: Realización de esferificaciones directas e inversas al contacto con cloruro de calcio, Espesante, Estabilizante, Gelificante.



Dosificación 5 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
				
A0006	A0007	A0008	A0174	A0175

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$40.274	\$77.000	\$402.755

# CITRUS



citrato de sodio

Buffer natural, es un producto derivado de las cascaras de los cítricos.

Es un polvo refinado, reduce la acidez  
Propiedades: Alta solubilidad en agua, Evita el oxidamiento en frutas y verduras, Neutraliza el pH de alimentos reduciendo su acidez, Reacciona inmediatamente.

Usos: Para realizar esferificaciones en donde la mezcla contenga alto nivel en acidez, este la neutraliza permitiendo la esferificación.

Utilizada para evitar el oscurecimiento en verduras ya picadas debido a la oxidación.



Dosificación según el valor del ph

## PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0016

A0017

A0018

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$36.444	\$72.888	\$362.500

# GLUCUS



lactato de calcio

Ayuda realizar la reacción de esferificación, ya que al agregarlo a un producto lo enriquece de calcio sin agregar sabor.

Propiedades: No aporta sabor alguno, Solubilidad en frío y caliente da mejor resultado, Soluble en ácidos, alcohólicos o grasos.

Usos: Esferificación inversa y directa



Dosificación 30 g / Lt

## PRESENTACIÓN

50g

100g

500g

1kg

5kg



A0031

A0032

A0033

A0176

A0177

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$20.000	\$33.750	\$165.000



## ESFERIFICACIÓN

# XANTANUS

XA

goma xantana



Es el resultado de una fermentación del almidón de maíz por la bacteria xanthomonas campestris, el producto resultante es una goma de gran poder espesante

Propiedades: Gran espesante, capaz de suspender un elemento en líquido Retiene gas, soluble en frío y caliente, resistente a altas y bajas temperaturas manteniendo sus propiedades

Usos: sirve para espesar en frío y en caliente, evita sinéresis, para vinagretas y aderezos Para salsas calientes ó frías, puedes realizar suspensiones, papeles comestibles, etc.



Dosificación 2 g – 8 g / Kg

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0091

A0092

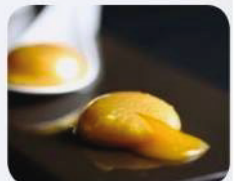
A0093

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$21.250	\$40.000	\$200.000

### Esferificación directa



### Esferificación Inversa







# GELIFI CANTES

# PECTINA

PE

pectina

La pectina NH tiene la propiedad de espesar, gelificar y estabilizar alimentos y bebidas. Es soluble en agua, gelificando a temperatura siendo está totalmente termorreversible.

### DOSIFICACIÓN:

8 y 20 gramos de pectina por litro de líquido, debemos disolverla primero en agua o bien mezclarla con el azúcar, teniendo un mejor resultado en productos con gran contenido de acidez.



A0040

A0041

A0042



Dosificación 8 g - 20 g / Lt

### PRESENTACIÓN

100g

500g



A0075

A0076

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$54.969	\$102.000	\$165.000

# KAPPA

KP

carragenina kappa

La Carragenina Kappa está ubicada en la pared de las algas y en la matriz intercelular del tejido de las algas.

- Todos los tipos de carragenina son solubles en agua caliente
- Gelifica al instante alrededor de los 80°C realizando napados instantáneos.



Dosificación 15 g - 20 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0048

A0049

A0050

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$35.228	\$110.456	\$552.279

# AGAR

AG

agar agar



Es un producto natural que se obtiene de las algas rojas, empleaban como gelificante, hoy en día es usada en la cocina molecular por sus excelentes propiedades.

Propiedades: Tiene la propiedad de soportar los 65°C para realizar gelatinas calientes-Termorreversibles, se mezcla en frío y se lleva a calor para disolver, de rápida reacción gelificante, Es una muy buena fuente de fibra, en medios ácidos pierde su propiedad gelificante, al dejar reposar obtienes mejores resultados.

Usos: Utilizado para la gelatina caliente o fría, espesante en salsas Caviars de agar, Perlas, hojas o películas muy delgadas, canelones de sabores, geles fluidos.



Dosificación 10 g - 30 g / Lt

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0043	A0044	A0045	A0178	A0179

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$54.605	\$90.000	\$443.000

# INSTAGEL

I

instagel



Es un sustito instantáneo de la grenetina convencional o laminas. Es ideal para respetar la materia prima ya que no se calienta, actuando después de 20 minutos de introducirla en la nevera, formando una gelatina termo reversible a temperatura de 35°C a 40°C

- Bloom: 180 BLOOM
- Equivalencia en láminas: 1 = 6 g
- Velocidad de gelificación: Rápida
- Propiedades: Gelatina de origen animal, instantánea en frío.
- Modo de uso: Aplicar en frío. Actúa en 20 min. aprox.
- Temperatura de gelificación < 15°C.
- Solubilidad frío con fuerte agitación o mezclando en caliente.
- Gel blando y flexible.



Dosificación 2 g - 15 g / kg

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
A0180	A0181	A0182

Capacidad	100 g
Precio	\$187.000



# GELLANUS

GE

goma gellan



Gellanus es un gelificante de muy reciente descubrimiento (1977), que se obtiene a partir de la fermentación producida por la bacteria *Sphingomonas elodeas*. Es una goma de bajo acylo 7. Resiste temperaturas altas, superiores a los 200 °C.

Se puede flamear un producto produciendo una capa que impide penetrar el calor.

Existen dos variedades principales de gellan dependiendo del proceso de producción.

Bajo acilo (Low acyl, LA) permite preparar geles resistentes a la temperatura (termo-irreversibles).

Alto acilo (HA) produce geles que funden a 85° aproximadamente. Esta última variedad tolera las sales y el ácido.



Dosificación 10 g - 20 g / kg

## PRESENTACIÓN BAJO ACYLO

50g

100g

500g



A0022

A0023

A0024

## PRESENTACIÓN ALTO ACYLO

50g

100g

500g



A0159

A0160

A0161

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$68.463	\$136.925	\$684.601



# EMULSIONANTES ESPESANTES



## GLICIUS

monoesterato glicerilo



Los derivados de glicerinas y ácidos grasos, diglicérido y monoglicérido, su alto poder para actuar como emulsificante estable entre líquidos y grasas.

Propiedades: Alto poder emulsificante, Actúa en frío, Eleva el punto de fusión de la grasa Insoluble en líquidos, por ello primero se disuelve en medios grasos y posteriormente se agrega poco a poco el líquido lentamente para una mejor emulsificación, liposoluble.

Usos: Se utiliza para ligar salsas, aderezos, para realizar ceras comestibles, mantequillas veganas, espumas de aceites ó grasas



Dosificación 20 g - 200 g / Lt según consista

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0028



A0029



A0030

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$17.850	\$26.775	\$119.000

## METILUS

metil cmc



Producto natural extraído de la celulosa de los vegetales, es un polvo refinado. Utilizado como base para espumas calientes, pegamento para pasteles, endurecedor de fondant, mejorante de elasticidad en panes.

Propiedades: Alta solubilidad en líquido, es un magnifico emulsificante gracias a esto es utilizado para ligar salsas, no necesita calor para disolverse.

Usos: Utilizado para emulsificar, para realizar nubes calientes, espumas y pegamentos



Dosificación 10 g -25 g / LT de mezcla

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0068



A0069



A0070

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$19.256	\$38.511	\$192.512



# XANTANUS

goma xantana

XA

Es el resultado de una fermentación del almidón de maíz por la bacteria *xanthomonas campestris*, el producto resultante es una goma de gran poder espesante

Propiedades: Gran espesante, capaz de suspender un elemento en líquido Retiene gas, soluble en frío y caliente, resistente a altas y bajas temperaturas manteniendo sus propiedades

Usos: sirve para espesar en frío y en caliente, evita sinéresis, para vinagretas y aderezos Para salsas calientes ó frías, puedes realizar suspensiones, papeles comestibles, etc.



Dosificación 2 g - 8g / Lt Mez-

## PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0091



A0092



A0093

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$21.250	\$40.000	\$200.000





# SALES REACTIVAS







# ACETATO DE SODIO AS

sal viva

Sal proveniente de la precipitación del ácido acético del vinagre.

Esta sal que provoca una reacción exotérmica mediante la cristalización, cuando es disuelta previamente en un líquido acuoso. Permitiendo realizar cocciones de alimentos de manera lenta o instantánea.

Polvo refinado color blanco.

Con ingenio chefs han realizado cocciones en la mesa y al momento con reacciones muy vistosas al comensal

## •Proceso de elaboraciones:

### Caliente

- Añadir la sal al agua, calentar hasta llegar a ebullición y mezclar hasta disolverla
- Hervir hasta alcanzar la temperatura de 123 °C
- Verter la mezcla en caliente directamente sobre el elemento a cocinar
- A partir de esta técnica nos permite realizar cocciones largas a alta temperatura, tarda de 15 a 20 minutos en comenzar a recrystalizar
- Se debe manipular con herramientas para evitar el contacto con la piel y evitar el riesgo de quemaduras

### Frío (para productos de menor volumen y de fácil cocción)

- Añadir la sal al agua y mezclar hasta disolver la sal
- Hervir hasta alcanzar la temperatura de 117 °C Verter la mezcla lentamente dentro de un recipiente de cristal templado o acero inoxidable
- Es preferible usar un recipiente pequeño para 250 o 500 ml para que el enfriamiento se produzca de manera más rápida
- Proteger el recipiente para evitar que las gotas generadas por la condensación en el, activen la recrystalización de manera espontánea.
- Las impurezas del propio recipiente pueden activar la recrystalización de manera espontánea.
- Refrigerar la mezcla a una temperatura inferior a 20 °C, (temperatura ideal 5 °C)
- Es importante, durante el enfriamiento, evitar mover o agitar la mezcla, ni introducir elementos dentro, de lo contrario se activará la recrystalización
- Verter la mezcla fría sobre el producto a cocinar
- En este momento se activa la recrystalización instantánea produciendo una reacción exotérmica que aumenta la temperatura de la mezcla a 60 °C

## SALES REACTIVAS

- Puede haber una ligera variación de temperatura acorde a la saturación
- Se debe manipular con herramientas para evitar el contacto con la piel y evitar el riesgo de quemaduras

### APLICACIONES

- La sal se puede activar con agua o bien con líquidos saborizados
- Funciona en un alto rango de pH
- Los líquidos que contengan sólidos en suspensión y/o grasas dificultan la reacción
- Elaboraciones Cocciones largas o cortas de pescados, mariscos, carnes o vegetales. Formación de cristales de sal. Alérgenos: Sin alérgenos.

### PRECAUSIONES

- No ingerir el producto directamente en estado polvo, riesgo de quemaduras
- Evitar el contacto con la piel, mucosas y ojos
- Debido a la reacción exotérmica que se produce con la hidratación del producto, se recomienda no tocar la sal en el momento de la hidratación hasta pasados 30 minutos
- Así como durante la reacción desde la mezcla
- Durante el procedimiento de elaboración, proteger manos y cara con elementos protectores



Dosificación 1 Kg / 1 Kg liquido

### PRESENTACIÓN

500g

1kg



A0009

A0010

Capacidad	100 g	500 g	
Precio	\$20.100	\$35.000	



# AIRES ESPUMAS





# LECITUS

LE

lecitina de soya

Es un producto natural proveniente de la soya que actúa como un aireante.

Propiedades: Alta solubilidad en líquidos.

No necesita calor para disolverse.

Usos: Buen emulsificante de salsas, aderezos etc.



Dosificación 4 g -10g / Lt

PRESENTACIÓN

50g

100g

500g

1kg

3kg



A0058



A0059



A0060



A0183



A0184

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$17.918	\$35.856	\$179.236



# SUCROESTER

GG

sucroester

Emulsionante derivado de la sacarosa obtenido a partir de la reacción entre la sacarosa y los ácidos grasos (sucroester)

- No aporta sabor alguno
- Facilidad en la elaboración de aires en la cocina molecular específicamente en alcoholes y grasas
- Emulsificante



Dosificación 5 g / kg PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0084



A0085



A0086

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$89.250	\$163.625	\$803.250





# ALBUMINUS

AL

albumina de huevo

Es una albumina en polvo más aireación 25% más estable que la clara de huevo  
 Propiedades: Proteína de la clara de huevo  
 Usos: Sustituto de huevo, Aires, Merengues, Espumas, Mousses, Macarron, Burbujas, etc



Dosificación 40 g - 100 g / Kg

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
				
A0003	A0004	A0005	A0185	A0186

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$39.025	\$78.063	\$390.313



# POLVO ESPUMA

PE

polvo espuma

Polvo espuma es una mezcla de proteína de huevo y una goma lo cual permite hacer instantáneamente espumas frías, con mejor resultado en un sifón, sin necesidad de refrigerar tu mezcla

- No aporta sabor
- Excelente espesante
- Se puede mezclar también en batidora



Dosificación 23 g / Lt

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
		
A0077	A0078	A0079

Capacidad	50 g	100 g
Precio	\$24.544	\$39.270

## CREMOR TARTARO

ácido tartárico

Sirve como Estabilizante y emulsionante, impide la cristalización del azúcar, ayuda al aumento de volumen en masas, en cualquier líquido, se aplica directamente en frío e incorporar agitando vigorosamente, se caracteriza por ser polvo fino blanco.



CT



Dosificación 25 g - 30 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



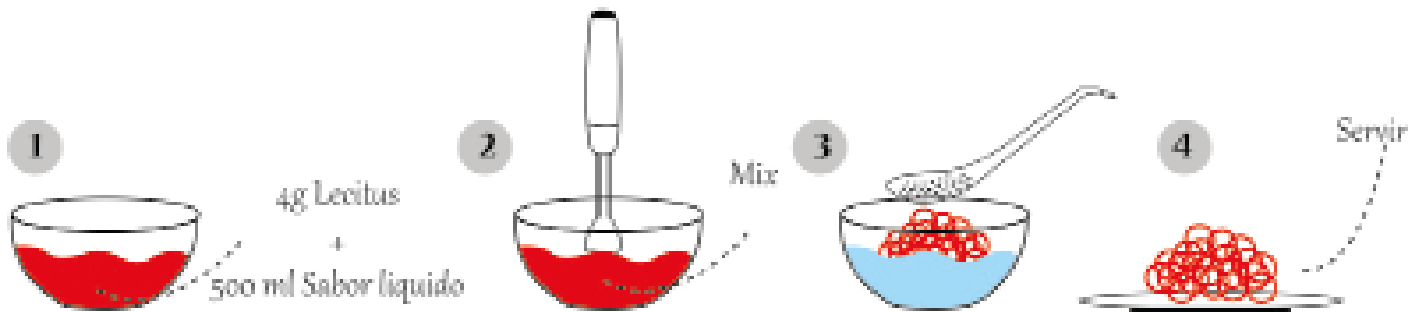
A0019

A0020

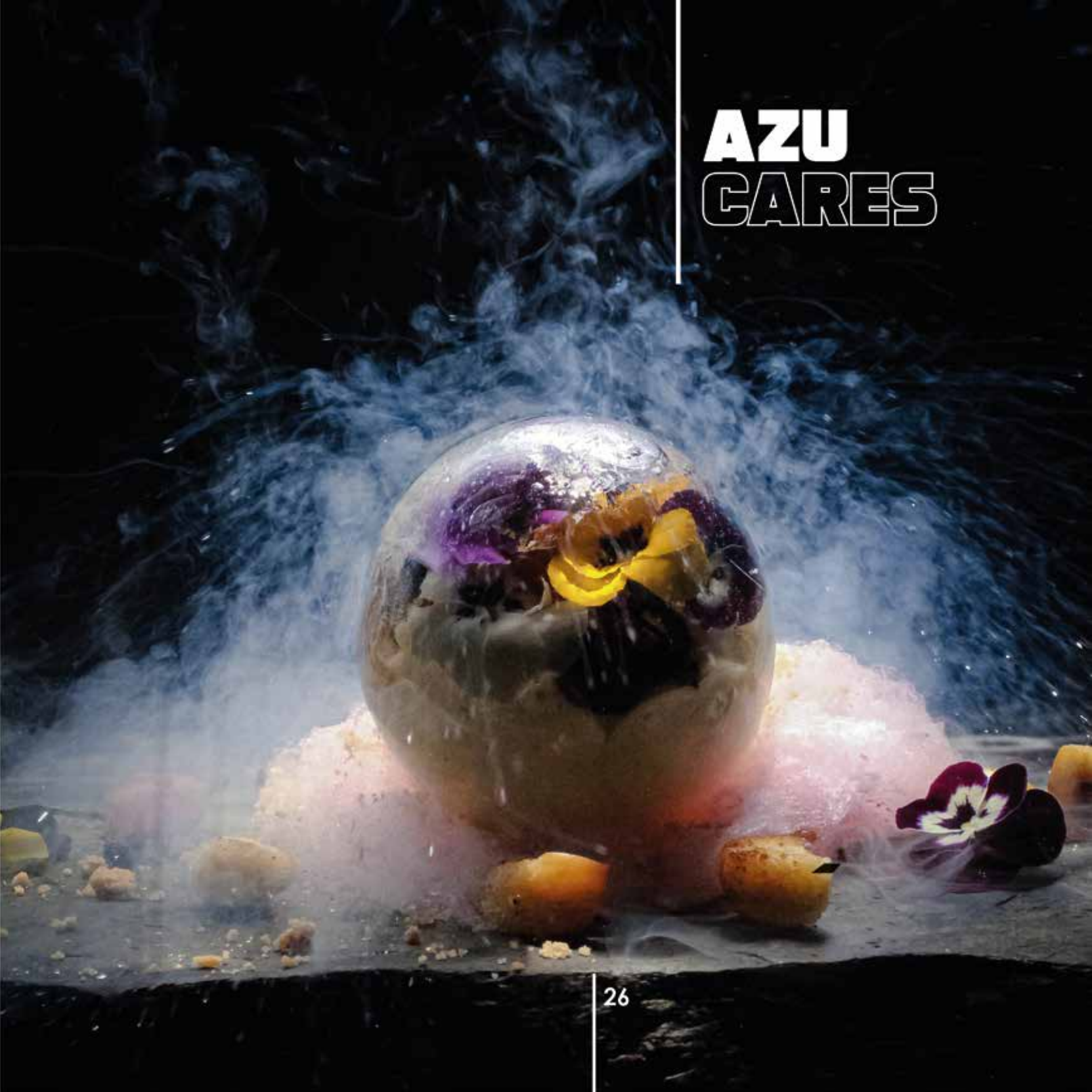
A0021

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$22.313	\$37.188	\$163.625

## AIRES



# AZU CARES





## ISOMALT

isomalt



Producto proveniente del azúcar exclusivamente de la remolacha azucarera, tiene el mismo sabor, misma textura, solo que este, aporta solamente la mitad de calorías que el azúcar común.

Propiedades: Ofrece un color cristalino totalmente transparente, no produce caries, aporta solamente la mitad de calorías que el azúcar convencional, menos propenso a cristalizar muy elástico

Usos: Sustituto del azúcar, como para personas diabéticas, ideal para trabajos de caramelo puedes realizar cristales y encapsular productos grasos, decoraciones



Dosificación C/N

### PRESENTACIÓN

500g

1kg



A0046

A0047

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$35.000	\$66.000	\$325.000



## MANITUL

manitol



El manitol puede tener varias utilidades, por ejemplo: En industria de alimentos: como endulzante (edulcorante) común y en alimentos dietéticos; en chicles (goma de mascar)

Propiedades: En cocina molecular reacciona con un efecto refrescante y sensación de frío directo, se funde a los 220°C y cristaliza a 170°C, Forma caramelos opacos y resistentes a la humedad.

Usos: Cascaras falsas en cocina moderna, endulzante, sensación de frío en boca, confitería



Dosificación C/N

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g

1kg

3kg



A0065

A0066

A0067

A0189

A0190

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$21.242	\$42.483	\$212.415





## POPPING SUGAR

popping sugar

Su característica más destacable se encuentra en la exposición de sus ingredientes al anhídrido carbónico, que se queda atrapado en el caramelo. Cuando el "POPPING SUGAR" (también conocido como petozetos) se introduce en la boca libera esas partículas al contacto con la saliva, que producen sonido y una sensación de explosión y efervescencia.

Se mezcla en chocolate perfectamente y en cualquier materia a fin a las grasas en estado sólido a temperatura ambiente, además en crumbles o polvos de cocina para postres. Es de sabor neutro.

PS



Dosificación según su elaboración

### PRESENTACIÓN

50g 100g 500g



A0080



A0081



A0139

Capacidad	50 g	100 g
Precio	\$66.938	\$119.000



## LACTOSUS

lactosa

Es el azúcar de la leche, usado como edulcorante un caramelo de lactosa, tiene notas lácticas en helados

Propiedades: Soluble en agua, Reacción de maillard en horneados

Usos: Caramelos, aporta textura a rellenos, piedras falsas y helados

LA



Dosificación C / N

### PRESENTACIÓN

50g 100g 500g 1kg 3kg



A0055



A0056



A0057



A0187



A0188

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$19.256	\$38.511	\$192.512



# SORBITOL

S

sorbitol

El sorbitol es un poliol (alcohol de azúcar) que se utiliza como edulcorante para diversas preparaciones dulces, es un excelente retenedor de humedad ideal para utilizarse en panificación y repostería, evitando la resequedad de las preparaciones, manteniendo la frescura inicial cuando se almacenan.

- No promueve la formación de caries
- Soporta altas temperaturas y no participa en la reacción de Maillard, evitando el ennegrecimiento del producto.
- Poder de endulcoramiento de 2.6 calorías por gramo (azúcar estándar 4.0 calorías por gramo)

Capacidad	500 g
Precio	\$156.708



Dosificación Según su elaboración

## PRESENTACIÓN

500ml

1Lt



A0082



A0083

# GLUCOSA DESHIDRATADO

glucosa líquida

El jarabe de glucosa se obtiene por la hidrólisis enzimática de almidón de distintos productos naturales como maíz, trigo y arroz entre otros. Utilizado en repostería como edulcorante aún que menos potente que la sacarosa o azúcar convencional, así como un excelente potencializador de sabor.

BENEFICIOS:

- Mejorador de consistencia: para espesar y darle cuerpo a sopas, cremas y salsas.
- Anti-deseccante: Evita la deshidratación de productos congelados.
- Conservante: Alarga la vida y aspecto de anaquel de los productos.

GL



Dosificación Según su elaboración

## PRESENTACIÓN

500g

1kg



A0195



A0103

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$20.100	\$35.000	\$165.000



# ESTABILIZANTES





## CREMOR TARTARO

CT

ácido tartárico

Es un excelente aditivo por sus propiedades conservantes, acidificantes, emulsionantes y gasificantes por lo que lo convierte en un producto con diversas aplicaciones en el campo de la cocina.

### BENEFICIOS

- Evita la mala cristalización del azúcar en preparaciones como, mousses, soufflés, bizcochos, merengues etc.
- Aporta gran estabilidad a las claras montadas, otorgando un mayor volumen y consistencia.
- Sustituto de levadura, conviniéndose con bicarbonato de sodio.



Dosificación 25 g -30 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
		
A0019	A0020	A0021

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$22.313	\$37.188	\$163.625



## ESTABILIZANTE DE HELADO MCS

EH

El estabilizante para HELADO MCS es un estabilizador a base de hidrocoloides de excelente calidad diseñado para procesos en frío y en caliente. Ideal para mejorar las características de cremosidad y apariencia a cualquier helado.

### BENEFICIOS:

- Mayor cremosidad y aspecto del producto.
- Evita la mala formación de cristales de azúcar durante la congelación.



Dosificación 2 g -3 g / Lt

### PRESENTACIÓN

50g	100g	500g
		
A0107	A0108	A0109

Capacidad	100 g
Precio	\$35.125

# ESTABILIZANTE DE SORBETE MCS



El estabilizante para SORBETE MCS es excelente para la elaboración de nieves, paletas y sorbetes a base de agua. El cual aporta estabilidad, brillo y evita la mala formación de cristales de hielo, haciendo que nuestro producto tenga una mejor consistencia en boca con un derretimiento mas lento gracias a sus hidrocoloides de alta calidad de origen natural.

## BENEFICIOS

- Mejor resistencia en boca, siendo mas cremoso y suave al morder.
- Evita la mala formación de cristales de hielo, dando brillo y suavidad a nuestro producto final

ES



Dosificación 2 g -3 g / Lt

## PRESENTACIÓN

50g



A0110

100g



A0111

500g



A0112

Capacidad	100 g
Precio	\$35.123





**PIEDRAS  
FALSAS**

# LACTOSUS



**lactosa**

Es el azúcar de la leche, usado como edulcorante un caramelo de lactosa, tiene notas lácticas en helados

Propiedades: Soluble en agua, Reacción de maillard en horneados

Usos: Caramelos, aporta textura a rellenos, piedras falsas y helados



Dosificación C / N



Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$19.256	\$38.511	\$192.512

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0055	A0056	A0057	A0187	A0188

# KAOLINUS



**caolin**

Es una arcilla de caolinita que se usa en otras industrias como agente de textura sólida en seco, en este caso es una arcilla comestibles que al mezclarse con lactosus la cual es lactosa que funge como agente de adherencia al producto para realizar piedras falsas

Propiedades: Anti inflamatorio, al secar genera una capa solida

Usos: Capas crocantes, Piedras falsas



Dosificación C/N

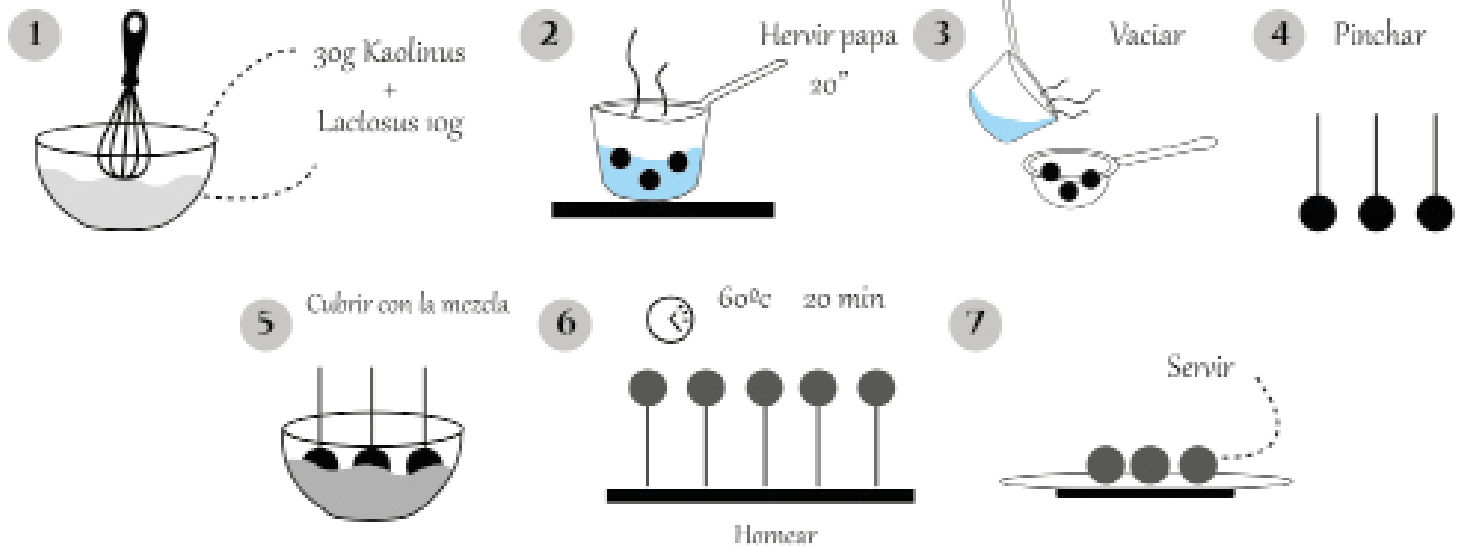


Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$26.775	\$44.625	\$193.375

## PRESENTACIÓN

50g	100g	500g	1kg	3kg
A0052	A0053	A0054	A0196	A0197

# PIEDRAS FALSAS



Dosificación Kaolinus 50 gr / Lactosa 35 gr  
/30 ml de liquido

# AGENTES DE CARGA







## MALTUS DE MAÍZ

maltodextrina de maíz

KA

El resultado de la ruptura de moléculas de almidones provenientes de maíz nos da un carbohidrato llamado Maltodextrina.

Propiedades: Se disuelve perfectamente tanto en frío y caliente - Es un polvo refinado - Convierte grasas en polvo.

Usos: Preparación de tierras - Utilizado para polvorones - Rocas - Arenas



Dosificación 50 g / 20 g / Lt  
Materia grasa

### PRESENTACIÓN

500g



A0061

1kg



A0062

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$25.000	\$47.500	\$230.000



**COLO  
RANTES**



## BIÓXIDO DE TITANIO

### bioxido de titanio

El bióxido de titanio es un aditivo que se utiliza en el blanqueamiento y en el efecto opaco de algunos alimentos, como por ejemplo las salsas o los productos de panadería o repostería.

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$32.500	\$59.500	\$267.750

BT



Dosificación según su elaboración

### PRESENTACIÓN

100g



A0011

500g



A0012

## CARBÓN ACTIVADO

### carbón activado

Procedente de la cascara de coco, sometida a temperaturas altas hasta quemarla por completo. Este otorga el color negro natural a tus preparaciones tanto dulces como saladas. Utilizado como un agente de desintoxicación para el cuerpo.

Polvo en presentación granulada color negro.

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$20.000	\$35.000	\$168.000

CA



Dosificación según su elaboración

### PRESENTACIÓN

50g



A0125

100g



A0133

500g



A0134





# CONSER VADORES







## ACÍDO MALICO

### ácido malico

Ideal para usarse en confitería en la elaboración de gomitas de sabores, mezclándose con el azúcar para tener una sensación en boca agrídulce.

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$24.254	\$48.530	\$242.693

AM



**DOSIFICACION:** 0,8% a 2% del peso total del producto final.

### PRESENTACIÓN

50g

100g

500g



A0200

A0113

A0201



## ACÍDO CÍTRICO

### ácido cítrico

El ácido cítrico es un ácido orgánico que está presente en la mayoría de las frutas, sobre todo en cítricos como el limón y la naranja. Es un buen conservante y antioxidante natural utilizado en muchos alimentos para largar su vida de anaquel.

#### USOS:

- Agente emulsionante que permite realizar elaboraciones como mayonesas entre otras.
- Conservante auxiliar en la formación bacteriana, hongos y oxidación de los alimentos.

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$17.250	\$30.125	\$142.000

CA



**Reomendación** 0,5 g a 1 g / 1% del total de la mezcla

### PRESENTACIÓN

100g

500g



A0118

A0002



# ACÍDO ASCÓRBICO

## ácido ascórbico

El ácido ascórbico es un compuesto abundante en la naturaleza conocido como Vitamina C, utilizado en cocina por su gran poder antioxidante. Evitando el oscurecimiento de frutas y verduras al ser cortadas.

AA



Dosificación: 3 g a 5 g / Lt de agua

Capacidad	50 g	100 g	500 g
Precio	\$24.254	\$48.530	\$242.693

### PRESENTACIÓN

100g



A0001

500g



A0123



# PAPELES COMESTIBLES

## OBULATO



El Obulato es un papel comestible transparente y ultrafino, hecho a base de almidón de papa y lecitina de soya.

Originario de Japón, se utiliza en cocina gracias a sus múltiples usos ya que es completamente insípido e inodoro, conservando así todo el sabor del relleno. Es soluble en contacto al agua y la humedad, por lo que hay que tener cuidado a la hora de elegir los ingredientes que lo acompañan, así como a la hora de manipularlo.

### USOS:

- Falsos Rabioles completamente transparente.
- Crocantes ultra delgados
- Garnituras para coctelería.

OB



### PRESENTACIÓN DISCO

100 Pzas    200 Pzas

A0071    A0072

### PRESENTACIÓN HOJA

10Pzas    100 Pzas    500 Pzas



A0073



A0074



A0102

Cantidad	10 pz
Precio	\$79.000







# PAPEL FLASH

Si quieres darle un toque único a tus platillos, este es el truco que necesitas.

El PAPEL FLASH MCS es una hoja inflamable tratada químicamente con nitrocelulosa y se utiliza en cocina para apariciones y desapariciones visuales con fuego, ya sea para platillos hasta tus cocteles favoritos.

Cantidad	20x10 /10 pz
Precio	\$70.000

## PAQUETE DE 10 PZ

A0232 10 X 20 CM



A0230 20 X 25 CM



H0227 20 x 50 CM





**MOLDES**  
SILICON



## MOLDE DE SILICON GOURMAND

Formas efímeras, ligeras y orgánicas.

Texturas detalladas y detalles sobresalientes. Una línea de moldes de silicona que se pueden utilizar para platos principales, aperitivos y postres.

Una gran cantidad de interpretaciones, para experimentar con platos fríos y calientes, enriqueciendo la gama de posibilidades.

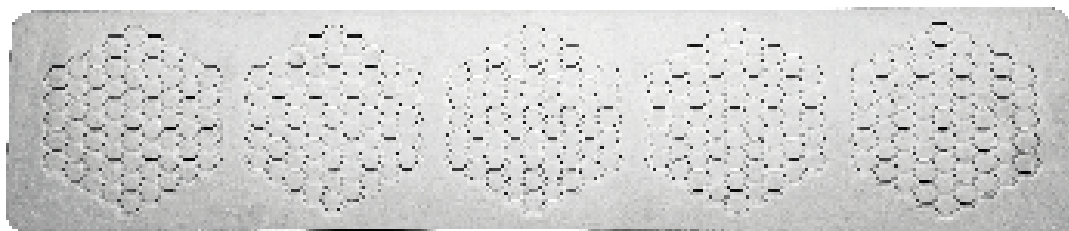
Y una chispa única para dar rienda suelta a tu creatividad.

Unidad	1
Precio	\$360.000

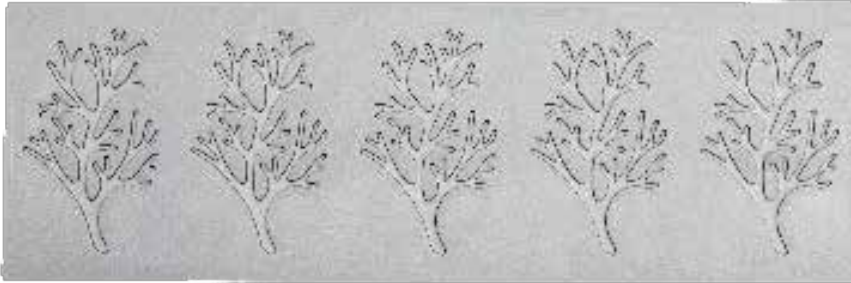
### BONSAI



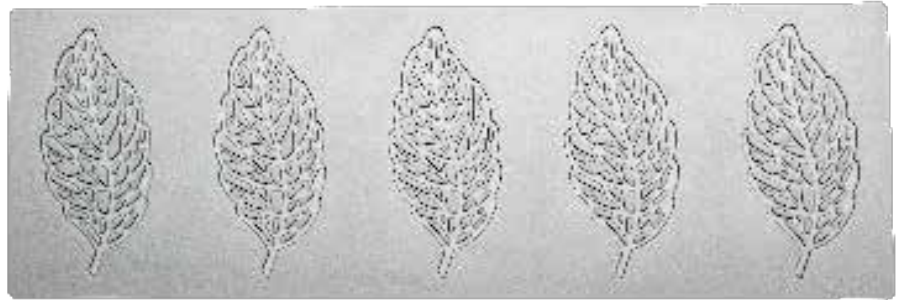
### PANAL



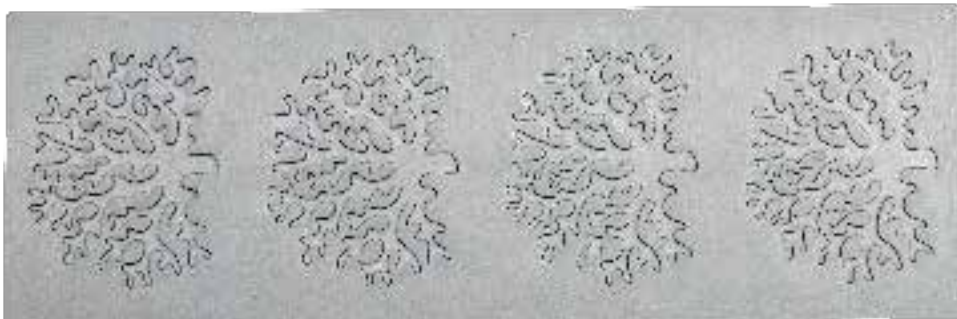
## RAMA



## HOJA



## CORAL



# SILICÓN

SI



Silicón de platino que tienen una destacada resistencia química, térmica y a la abrasión. Con moldes de Silicón MCS puedes vaciar una gran variedad de materiales, como chocolate, mantequilla, caramelo, etc. Excelentes para replicar cualquier forma que desees.



Dosificación: 10 g de A por 100 g de B



Unidad	1
Precio	\$360.000

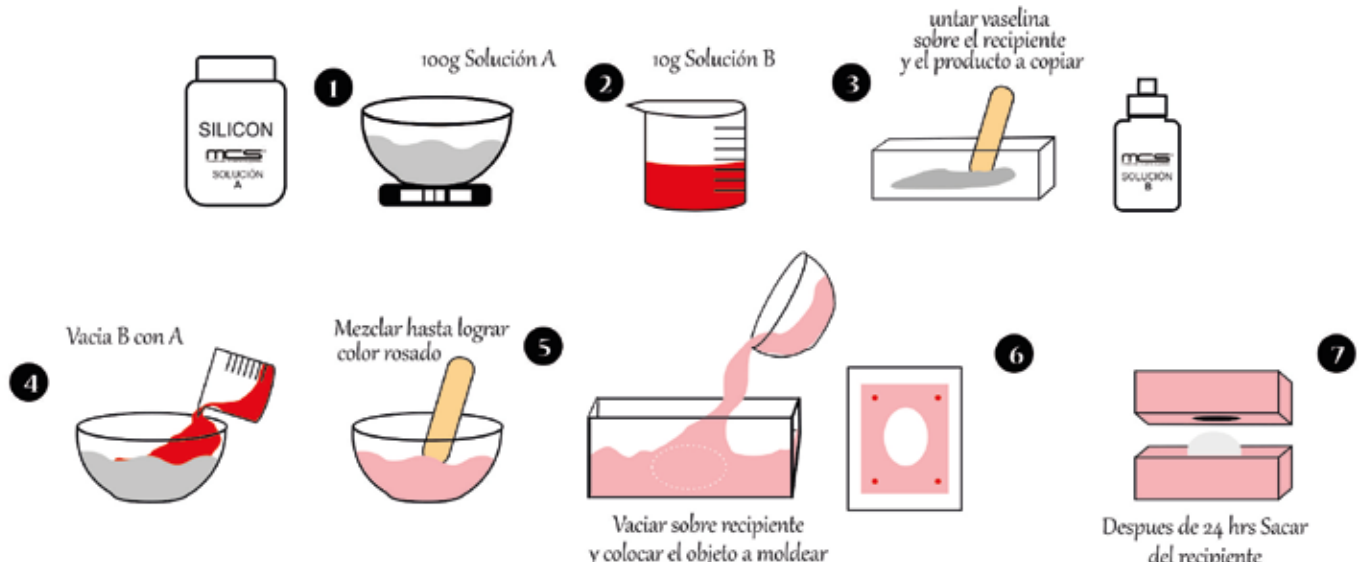
## PRESENTACIÓN

1kg



A0096

## CAUCHO DE SILICON



# TRANSGLU TAMINASA





# TRANSGLUTAMINASA

transglutaminasa

Enzima que permite la formación de enlaces entre proteína, En la industria es conocido como “pegamento de carnes”, Se obtiene a partir de una bacteria o también del plasma de la sangre de varios animales, los cuales son responsables de coagular la carne. Las carnes poseen los aminoácidos lisina y glutamina, los cuales mantienen de forma natural las uniones entre las proteínas. Cuando hay un corte en la carne, corta los enlaces y no se pueden volver a unir. La Transglutaminasa permite que estos aminoácidos se reestructuren logrando una reconstitución de las proteínas. Para que esto suceda, se espolvorea sobre la carne y se deja reposar unas 8 horas para que actúen

TR



Dosificación: 1g - 10g / kg

## PRESENTACIÓN EN POLVO

100g

500g



A0087

A0088

Capacidad	100 g	500 g
Precio	\$106.250	\$518.750







# HUMO LÍQUIDO

HL

El humo líquido es una gran herramienta para aportar sabor y color a humo muy fácilmente sin necesidad de un ahumador y que está al alcance de todos se usa en la cocina de vanguardia para platos salados y dulces. Ahumar al alto vacío con humo líquido es muy fácil solo mezclando en salmuera o en algún marinado Sabor muy concentrado y solo necesitas gotas



Dosificación: C / N

## PRESENTACIÓN

25 ML

100 ML



A0037



A0038

Capacidad	25 ml	100 ml	500 g
Precio	\$32.725	\$119.000	\$165.000

# KITS

---





# KIT MEGAKIT

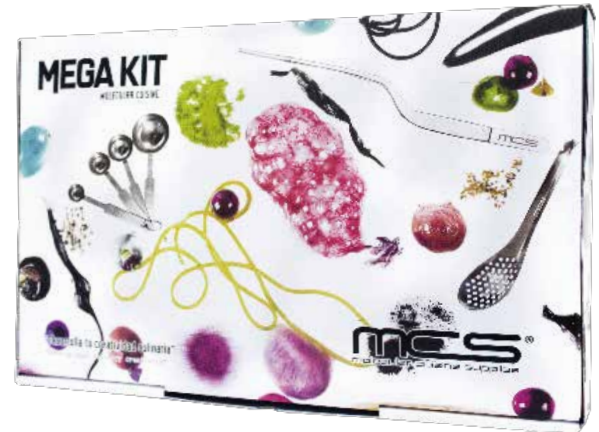
El Mega Kit llevará tu creatividad culinaria a un siguiente nivel, permitiéndote elaborar una amplia variedad de platos que dejarán boquiabiertos a tus invitados.

Con el Mega Kit podrás elaborar más de 15 recetas incluidas las cuales abarcan desde las técnicas como de la Esferificación ya sea directa o inversa, velos de sabores, piedras falsas, encapsulación de aceite, mayonesas instantáneas, aires, espumas, texturización de aceites.

El mega Kit contiene los siguientes aditamentos

K0007

Precio	\$455.000
--------	-----------



## CONTENIDO

### Esferificación:

- 1 ALGINUS 50g
- 1 CALCIUS 50g
- 1 CITRUS 50g
- 1 GLUCUS 50g

### Emulsionantes:

- 1 LECITUS 50g

### Estabilizantes:

- 1 ALBUMINUS 50g
- 1 XANTANUS 50g



### Gelificantes:

- 1 MOLECULAR AGAR 50g
- 1 CARREGENINA KAPPA 50g

### Azúcares Modificadas:

- 1 MOLECULAR ISOMALT 50g
- 1 MANITUL 50g

### Texturizantes:

- 1 GLICIUS 50g
- 1 KAOLINUS 50g
- 1 LACTOSUS 50g
- 1 METILUS 50g

### Complementos:

- 1 JUEGO DE CUCHARAS DOSIFICADORAS
- 5 TIRAS REACTIVAS DE PH
- 3 TUBOS DE ALTA CALIDAD PARA ESPAGUETIS
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- 1 JERINGA ESFERIFICADORA DE GOTEO
- 1 PINZAS Z DE ACERO INOXIDABLE 20CM





# KIT STARTER

K0015

- - ALGINUS 50G
- - CALCIUS 50G
- - CITRUS 50G
- - MOLECULAR ISOMALT 50G
- - LECITUS 50G
- - XANTANUS 50G
- - GLUCUS 50G
- - MANUAL DE USO

El kit starter esta pensado para los principiantes.

En la cocina tecnoemocional que desean iniciar a experimentar las técnicas de esferificación en sus modalidades, texturas aéreas, cristales de azúcares y más...

## CONTENIDO



Precio

\$150.000





# KIT BURBUJAS

K0008

- 1 ALBUMINUS 50G
- 1 XANTANUS 50G
- 1 BOMBA DE AIRE
- 2 TUBOS DE PVC
- 1 MANUAL DE USO

La textura de burbujas grandes genera un aspecto visual impactante y sorprendente, esta técnica desarrollada por el CHEF ADO NI LUIS ADURIZ DE MUGARITZ, mezclando albuminus y xantanus e inyectar aire suave mente para coronar un plato generando una sensación de comer burbujas.

## CONTENIDO



Precio

\$150.000



# KIT

## MIXOLOGÍA MOLECULAR

K0003

ALGINUS 50 G  
CALCIUS 50 G  
CITRUS 50 G  
GLUCUS 50 G  
XANTANUS 50 G  
LECITUS 50 G  
AGAR 50 G  
MANGUERA DE ESPAGUETIS  
CUCHARAS DOSIFICADORA  
CUCHARA LOTTUS  
JIGGER DE 1 ½ OZ  
PIPETAS  
PINZAS RECTAS 30 CM  
TIRAS PARA MEDIR PH  
JERINGA  
MANUAL

La mixología molecular se basa pues en los siguientes conceptos:

Combinación explosiva de sabores.

Aplicación de conceptos físicos y químicos (naturales).

Además de catalogarlas como:

- Esferificación: esta técnica permite emperlar los sabores a agregar al cóctel sin que este pierda su apariencia original.
- Gelificación: al igual que la esferificación su utilidad es hacer en gel los sabores.
- Espesantes: se logra esta textura con el uso de un aglutinante y el sifón de pastelería pero en la barra Aires: textura muy semejante a la burbuja del jabón pero con sabor un mezclador y 7 alcohol

El kit de Mixología Molecular te permite crear divertidas formas y presentaciones a tus cocteles Rompe las normas y dale a tus cócteles nuevos elementos innovadores, sorprendentes y deliciosos. Innova tu barra, sorprende a tus comensales con nuevas formas de tomar una bebida.

### CONTENIDO



Precio

\$200.000





# KIT ESFERIFICACIÓN DIRECTA

K0001

- 1 ALGINUS 50g
- 1 CALCIUS 50g
- 1 CITRUS 50g
- 1 JERINGA DE APLICACIÓN
- 1 MEDIDOR Tiras reactivas de DE PH
- 3 PIPETAS DE PLÁSTICO
- 1 MANUAL

En el Kit Esferificación Directa tiene todos los ingredientes y herramientas necesarios para poner en práctica una de las técnicas más emblemáticas de Albert y Ferran Adrià. Podrás realizar esferificaciones de diferentes tamaños y formas que explotan en la boca.

El recetario incluye los pasos para realizar las esferificaciones y múltiples opciones de sabores que te permitirán realizar la esferificación en cualquier lugar ya sea en eventos, restaurante o incluso en tu propio hogar.

## CONTENIDO



Precio

\$125.000

# KIT

K0002

## ESFERIFICACIÓN COMPLETA

- 1 ALGINUS 50g
- 1 CALCIUS 50g
- 1 CITRUS 50g
- 1 GLUCUS 50g
- 1 XANTANUS 50g
- 1 JERINGA ESFERIFICADORA DE GOTEO
- 1 MEDIDOR DE PH
- 3 PIPETAS DE PLÁSTICO
- 1 CERNIDOR DE CAVIAR
- 1 JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS
- 1 MANUAL

La esferificación es una técnica culinaria muy utilizada por cocineros modernos entre los que destacan los hermanos Adriá, Ferrán y Albert, siendo una subcategoría de lo que se suele llamar cocina molecular. Consiste básicamente en la presentación de un alimento en forma de esferas u óvalos que tienen una textura blanda por fuera y que contienen líquido en su interior.

Con el kit de Esferificación Completa podrás hacer esferificaciones directas o inversas con ingredientes que sean ricos o no en calcio.

Con la Esferificación Inversa tendremos una geleificación por difusión interna, esto hace que nuestras esferas sean resistentes al calor, y siempre sean líquidas por dentro.

### CONTENIDO



Precio

\$170.000





HERRAMIENTAS

# ESFERIFICACIONES





## CUCHARA JULEP



H0001

Cuchara de acero inoxidable de huecos ligeramente mas grande que la ferran adria, sirve para la misma técnica de caviars falsos y su tamaño la hace ser la cuchara perfecta para esféricos grandes

Precio

\$15.000

## CAVIAR MAKER MCS



H0002

A la evolución de la técnica de esferificación en forma de caviars, llega el caviar maker de mcs, que ofrece estandarización en el momento de goteo y a su vez haciendo mas fácil el proceso de goteo dando como resultado caviars del mismo tamaño realizando 96 caviars a la vez también es una herramienta perfecta para el montaje de platos ya que pinta de 96 gotas exactas en la presentación de un postre.

Precio

\$450.000



## MOLDES DE SILICÓN MEDIA ESFERA

H0004



Moldes especial para la técnica de esferificación congelada, en donde los líquidos, regularmente ácidos se congelan para adaptar la forma de un esférico

Fabricado en silicon muy flexible y además soporta temperaturas altas de tal forma que también sirve para la elaboración de chocolates en forma esferica.

Precio

\$53.780

## PAQUETE PIPETAS GRADUADAS 10 PZAS

H0005



Pipetas de plástico, para muestras de salsas, para goteo en esferificación técnica y su uso como montaje en platos disponiendo la pipeta llena de salsa o coulis en platos montados, postres, canapes y cocteles

<b>Precio</b>	<b>\$15.000</b>
---------------	-----------------

## MEDIDOR DE PH

H0013



Aparato de los laboratorios, ahora en tu cocina, es imprescindible para medir el ph en la cual muchas veces los aditivos no reaccionan a concentraciones acidas y es necesario neutralizar con ayuda de este medidor sin necesidad de sumergir un papel y sea la lectura instantánea

Funciona a base de baterías y es muy fácil de usar

<b>Precio</b>	<b>\$178.500</b>
---------------	------------------

## JERINGA DE APLICACIÓN 20ml / 50ml

H0011



H0012



Jeringa de plástico sencilla, se puede lavar y usar varias veces

<b>Capacidad</b>	20 ml	50 ml
<b>Precio</b>	\$10.000	\$13.090

HERRAMIENTAS

# AHU MADO



# INFUSIONADOR DE HUMO INSTÁNTANEO

H0086

INFUSIONADOR DE HUMO INSTANTÁNEO permite ahumar tus platillos y bebidas con sabor en solo 2 minutos, ahúma con chips de madera y especias secas.

- Elaborado en su totalidad en metal para un mejor uso de la cocina y mayor durabilidad.
- Diseñado para una forma más rápida, fácil y conveniente de aplicar humo natural frío a los alimentos. La posibilidad de exponer comida al humo sin calor, abre nuevos espacios para crear sabores diversos.
- Funciona con 4 baterías AA (no incluido).



Precio	\$195.000
--------	-----------





# POLY SCIENCE

El Smoking Gun Pro produce humo frío, lo que le permite ser utilizado para cualquier tipo de alimento o líquido. Como dispositivo de mano flexible, es fácil de usar para infusión o acabado con una variedad de sabores y aromas ahumados.

Su selección de combustibles incluyendo varias virutas de madera, té, hierbas, especias, heno e incluso flores secas está limitada solo por su imaginación.

El Smoking Gun Pro cuenta con una gran carcasa robusta diseñada específicamente para soportar el uso comercial.



*Aladin*®

Distribuidor autorizado



Soporte integrado para mayor comodidad; manguera extensora de 17.5 pulgadas para una colocación precisa del humo; la cámara de combustión desmontable y el barril de fumar son aptos para lavavajillas.

Incluye pistola de humo, manguera extensora de boquilla, baterías, pantallas de humo de repuesto, instrucciones (idioma español no garantizado) y muestra de virutas de madera (1/2 onza cada manzana y nogal).

Componentes incluidos: Pro Food Smoker; 2 muestras de virutas de madera.

Precio

\$1'380.000

La pistola de ahumar profesional de alimentos es para añadir sabor y aroma natural a la carne, pescado, verduras, postres, bebidas y cócteles fácilmente.

Ahumador frío para chefs y mixólogos profesionales o caseros; el dial de giro fácil personaliza el flujo de aire y la intensidad del humo (de 5.3 a 49.5 ft por segundo).



# CAMPANAS

# MCS



Referencia	Catering	Long drinks	Coctel	Coctel importado
Precio	\$254.000	\$348.000	\$249.000	\$548.000

CAMPANA 100% ARTESANAL DE VIDRIO SOPLADO hecha en Mexico por mcs, cuenta con valvula para el acceso de humo y aromas en los platos y para el servicio sin tener que levantarla haciendo mas facil el proceso de ahumar al plato



*Campana  
Catering*



*Campana  
long drinks*



*Campana  
cóctel*



*Campana  
cóctel importado*



# D-DRINK

Decora tus cócteles favoritos con burbujas llenas de aroma que le brinda a tus invitados una experiencia única. Apta para cualquier tipo de pistola ahumadora

Una botella de 250 ml realiza más de 1300 burbujas  
Todos los ingredientes están probados para alergias.

H0224



Capacidad	250 ml	500 ml
Precio	\$120.000	\$200.000



HERRAMIENTAS

**ESPU  
MAS**

## CARGAS CO2

H0024



Cargas de gas con 8g de gas carbónico ideal para elaborar bebidas carbonatadas con ayuda de un sifón de soda

Precio	\$45.000
Unidades	10 pz



## SIFÓN SODA 1 LT H0004

- Volumen máximo de llenado: 0,75 L, 1 L
- Botella de acero inoxidable
- Tubo de medición para evitar el sobrellenado
- Válvula de control de la presión para una máxima comodidad y seguridad
- Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante
- Diseño contemporáneo combinado con moderna tecnología - 0,75 L / 1 L de agua refrescante y chispeante con un plus de burbujas. Para elaborar agua de soda pura, refrescos chispeantes & cócteles.

Precio	\$217.000
--------	-----------

## CAJA DE 10 CARGAS DE N2O DE 8.4 GR PARA SIFÓN CREAM PROFI WHIP

### SACA EL MÁXIMO RENDIMIENTO CON LAS CARGAS PROFESIONALES ISI

Para vivir la mejor experiencia en nuestra cocina con cualquiera de los sifones Whip de iSi, cocineros de todo el mundo recomiendan no solo un buen mantenimiento y limpieza al utensilio sino también usar en él las cargas que emulsionen sus creaciones de manera adecuada, con la textura deseada y que ello resulte económico y sostenible con el medio ambiente.

La experiencia acumulada desde 1994 por Ferran Adrià se traduce en evolución y esfuerzos de mejora de la técnica con la que elaborar espumas y preparar todo tipo de salsas.

Conscientes de ello, iSi desarrolla las nuevas cargas profesionales con 8,4 g de N2O puro y son pesadas individualmente antes del envasado para ofrecer siempre los mejores resultados.

H0004

## SIFÓN CHANTILLY

Sifón en aluminio con capacidad de 500ml.

<b>Precio</b>	\$189.000	\$258.000	\$305.000
<b>Capacidad</b>	250 ml	500 ml	1000 ml



<b>Precio</b>	\$40.000
<b>Unidades</b>	10 pz





VOM



# VOM

El contenido del Kit básico VOM permite al usuario generar. ¡Nubes voladoras comestibles! Formadas por finas burbujas rellenas de gas helio, a estas nubes se les pueden añadir infinidad de sabores y aromas. También se les puede dar forma de figuras, discos o formas creativas con la flotabilidad necesaria como para elevarse en el aire.

Sirva estos etéreos bocados como elemento decorativo, gustativo o como efecto ¡WOW! Sostenga la nube encima de vasos o platos, dejando que gotee en frente de los comensales emulando la lluvia de una nube.

Ilimitadas funciones, recetas y sobre todo la sorpresa y admiración de sus clientes. Diseñado para Bartenders, Chefs y Pasteleros, con VOM la imaginación vuelve al poder.

## Propiedades

La nube se mantiene estable de 4 a 5 minutos dependiendo del PH del producto. Puede “domar” las nubes de VOM y hacer con ellas divertidas formas conceptuales. Una técnica gastronómica inédita con la que explorar y descubrir. El helio confiere el efecto de afinar la voz durante unos segundos si se aspira la suficiente cantidad.



*La caja del Kit Básico VOM se compone de:*

- Vaso Tubo
- Conexión con válvula con regulación de precisión para helio
- Base de silicona y difusor microperforado,
- Formula 1 - Solución en polvo. Bote 30 g, -Domador
- Holders de acrílico para sostener las nubes: Drinks S -
- Drinks L - Food
- Adaptador para botella mini (botellas de helio para globos)
- Instrucciones básicas y recetario.

## **\$2'100.000**

Fórmula VOM 100 gr. 1 unidad: \$360.000

HERRAMIENTAS

**COC**  
**TELERIA**



HERRAMIENTAS

# MONTAJE



## PINZAS Z 14CM / 20CM

H0053

H0054



Medida	14 cm	20 cm
Precio "Z" plata	\$18.000	\$21.000
Precio "Z" colores	\$38.000	\$48.000

## PINZAS RECTAS 20CM

H0055



Medida	20 cm
Precio Rectas	\$14.000



HERRAMIENTAS

**AZU  
CAR**

## TERMÓMETRO DIGITAL PARA CARAMELO Y COCINA EN GENERAL

Termómetro ideal para llegar a las cacerolas, ollas o coludos donde se funde el caramelo que se encuentra a muy altas temperaturas, también se puede utilizar en chocolates, panes, carnes y todo el uso dentro de cocina

- Rango de medición de Temperatura:  $-50^{\circ}\text{C}$  a  $300^{\circ}\text{C}$  ( $-58^{\circ}\text{F}$  a  $572^{\circ}\text{F}$ )
- Pantalla lcd Seleccionable (On/Off,  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ , HOLD, MAX/MIN)
- Sensor de Acero Inoxidable de 14.5 cm
- Autoguardado de la última medición
- Switch para grados Centígrados y Farenheit
- Indicador de Batería Baja
- Lectura de 0.1 Grados Celsius o Farenheit
- Apagado automatico al no usarse por 10 minutos
- Tipo de batería LR64 (Batería para reloj) 1.5V (no Incluida)



H0112

Precio

\$71.400



H0091

## TAPETE DE SILICON MCS

Tapete de Silicon para Hornear Antiadherente

- 100% Antiadherente, No necesita engrasarse
- Ahorre tiempo de limpieza
- Hecho de fibra de vidrio y silicon, puede ser utilizado miles de veces
- Grado alimenticio, aprobado por FDA
- Resiste temperaturas de  $-40^{\circ}\text{C}$  a  $250^{\circ}\text{C}$
- Limpie con agua jabonosa caliente después de su uso

Precio

\$88.358



## BOMBA PARA SUFLADO DE CAMELO

Herramienta imprescindible para el trabajo en caramelo, ideal para hacer figuras sofladas o sopladas, todo maestro repostero debe tener una para los trabajos artísticos digno de ser apreciado su varilla de cobre permite trabajar a temperaturas altas propias de caramelo

Precio

\$70.000

## BASCULA GRAMERA DE PRECISION

Bascula gramera de precisión es ideal para pesar con exactitud cualquier ingrediente. Gracias a su sistema de medición esta podrá pesar de 0.01 G hasta 1000 G.

- Fácil de usar
- Funciona con 2 baterías tipo AAA
- Calibración automática
- Función de tara
- Indicador de sobrecarga.



Precio sifón

\$38.000





HERRAMIENTAS

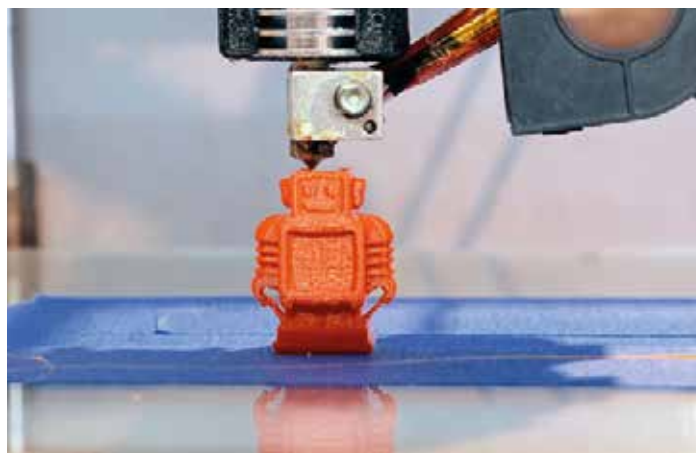
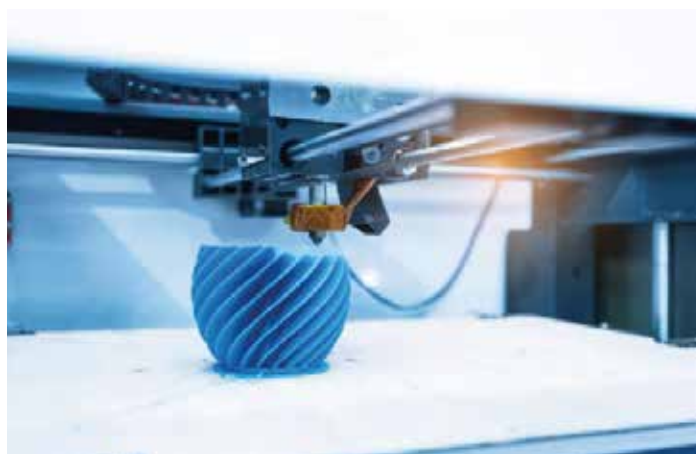
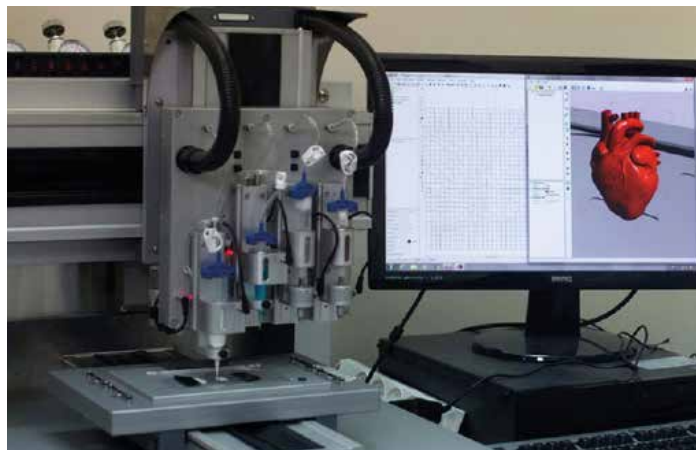
# SERVICIO TECNICO

Actualmente contamos con un taller de innovación en el cual se da vida a todas las ideas de nuestros clientes, el cual está integrado por un grupo multidisciplinario encabezado por nuestros chefs e ingenieros que se aseguran de estar a la vanguardia y crear las herramientas que serán utilizadas para el chef de hoy en día.

Nuestra misión es contribuir al desarrollo de los mercados en los que participamos activamente buscando siempre liderar. Nuestro principal objetivo es satisfacer a nuestros clientes con la más alta calidad en nuestros servicios brindándoles una gran experiencia.

Los servicios con los que contamos actualmente son:

- Creación de moldes y herramientas personalizadas útiles para la elaboración de platillos de autor dando un toque único y elegante.
- Desarrollo de equipos cocina que sean innovadoras, con las cuales se pueda crear una experiencia única y vanguardista a la hora de montar un coctel o un plato. Tales como nuestro bubble smoker y el ahumador mcs
- Servicio de mantenimiento preventivo y correctivo en una amplia variedad de equipos y herramientas de marcas como: MCS , Vesta, PolyScience, entre otras. Especializados en termocirculadores, ahumadores y maquinas de vacío.



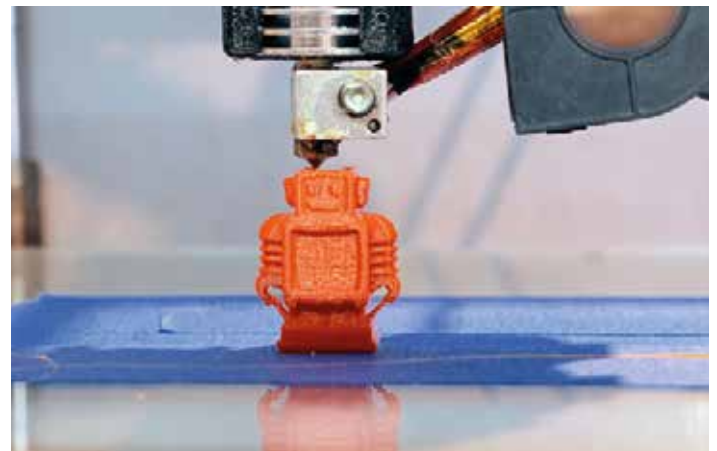
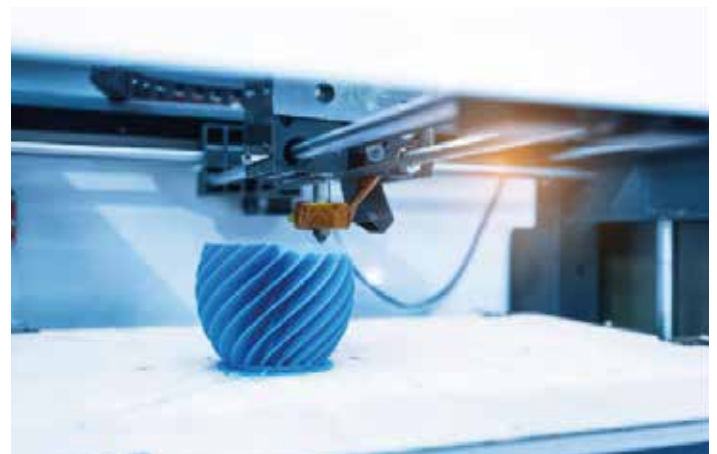
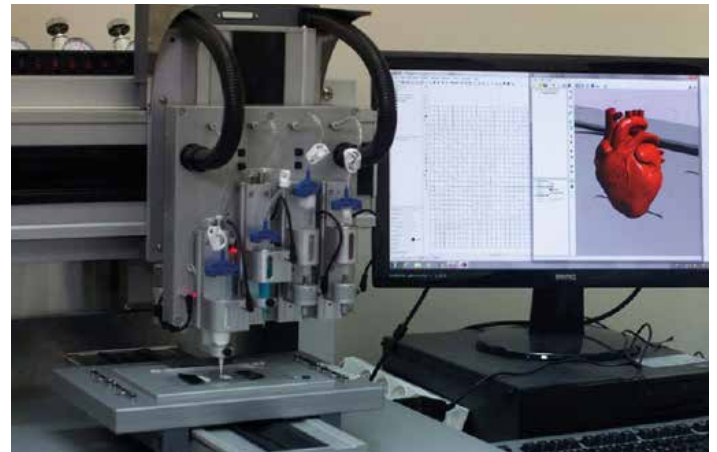


Actualmente contamos con un taller de innovación en el cual se da vida a todas las ideas de nuestros clientes, el cual está integrado por un grupo multidisciplinario encabezado por nuestros chefs e ingenieros que se aseguran de estar a la vanguardia y crear las herramientas que serán utilizadas para el chef de hoy en día.

Nuestra misión es contribuir al desarrollo de los mercados en los que participamos activamente buscando siempre liderar. Nuestro principal objetivo es satisfacer a nuestros clientes con la más alta calidad en nuestros servicios brindándoles una gran experiencia.

Los servicios con los que contamos actualmente son:

- Creación de moldes y herramientas personalizadas útiles para la elaboración de platillos de autor dando un toque único y elegante.
- Desarrollo de equipos cocina que sean innovadoras, con las cuales se pueda crear una experiencia única y vanguardista a la hora de montar un coctel o un plato. Tales como nuestro bubble smoker y el ahumador mcs
- Servicio de mantenimiento preventivo y correctivo en una amplia variedad de equipos y herramientas de marcas como: MCS , Vesta, PolyScience, entre otras. Especializados en termocirculadores, ahumadores y maquinas de vacío.





BARTENDING  
COLOMBIA

@BARTENDINGCOLOMBIA

CALLE 85 # 11-35

VENTAS

+57 314 788 0647

+57 322 424 8048

+57 304 136 9269

+57 324 223 7888

PQR +57 300 249 0990

[ventas@bartendingcolombia.com](mailto:ventas@bartendingcolombia.com)

[www.bartendingcolombia.com](http://www.bartendingcolombia.com)