



JOFSAC[®]

EL PLACER DE PREPARAR TUS POSTRES

Catálogo de

PRODUCTOS

2022

colorantes



Masas



Esencias



¡Conoce nuestra amplia variedad de productos!



INDICE

MASAS Y CREMAS

Fondant - Elástica - Pasta de Goma - Buttercream
Glasé - Merengue

5-9

COLORANTES

Líquido - Polvo - Gel - Nacarado - Polvo de Pétalos
A la grasa - Brush Color

10-18

ESENCIAS

Concentradas - Solubles - Turbias - Sabores en Polvo - Vainilla

20-23

HELADOS Y RASPADILLAS

Base para helados soft y artesanal - Jarabe de raspadilla

25-26

INSUMOS

28-42



la Cocina de JOFSAC



Clases de repostería gratis
desde las 3:00 pm

sigue nuestra programación por @Lacocinadejofsac1

Transmisión en vivo por:  LIVE



Una MASA especial

Para cada DETALLE

Fondant ----- 06

Masa Elástica ----- 07

Pasta de Goma ----- 07

Glasé - Buttercream ----- 08

Merengue en polvo ----- 09



FONDANT

Suavidad para decorar

Es una masa de azúcar más suave que la masa elástica. Se caracteriza por su suavidad y sabor especial. Se usa para forrar tortas y decorar cupcakes.

Sabor: Leche condensada / Tutti Frutti

Presentación: 1kg. y 1/2 kg.

PRESENTACIÓN

1 KG.



COLORES:



Amarillo



Amarillo Patito



Azul



Azul Marino



Celeste



Crema



Concho de Vino



Dorado



Blanco



Fucsia



Lila



Marrón



Naranja



Negro



Perla



Piel



Rojo



Rosado



Turquesa



Verde



Verde Limón



Amarillo pastel



Celeste pastel



Lila pastel



Rosado pastel



Verde pastel

Lista para usar



MASA ELÁSTICA

Elasticidad para decorar

Es una masa de azúcar que tiene mayor elasticidad que la masa fondant. Se usa para forrar tortas y decorar cupcakes.

1 KG.

COLOR:



Blanco



1/2 KG.



Sabor:
Chirimoya

PASTA DE GOMA

Modelados y más...

Es una masa de azúcar muy elástica y exclusiva para hacer rosas, flores y modelado de figuras.

COLOR:



Blanco



1/2 KG.



1 KG.



Glase Real

PREMIUM

Especial para repostería

1 KG.

- Para delinado:
Mezclar 100gr de polvo de glase con 15gr. de agua.
- Para relleno:
Mezclar 100gr de polvo de glase con 18gr. de agua.
- Para bordes de tortas, guipiur, filigramas, balconería, batir por 4 min. velocidad media alta.

Buttercream

PREMIUM

Sabor a Vainilla

Crema a base de azúcar, grasa vegetal y leche en polvo, ideal tanto para rellenar y cubrir como para decorar tortas, cupcakes, pasteles... Puedes aplicarla en tus dulces con espátula o utilizarla con manga pastelera y boquillas.

1 KG.

Buttercream

PREMIUM

Sabor a Chocolate

1 KG.

Crema sabor a chocolate, ideal tanto para rellenar y cubrir como para decorar tortas, cupcakes, pasteles.

Añadir en un recipiente la cantidad a usar y batir ligeramente con la ayuda de una espátula.



Merengue en Polvo

PREMIUM

Especial para repostería

Especial para cubierta de torta, merenguitos, suspiros y pyes. Para pintar el merengue usar colorante en gel JOFSAC.

! Batir 250gr de polvo de merengue con 60ml. de agua, tiempo aproximado de batido 7min. velocidad media alta.



1 KG.





COLORES vivos y variados

Para tus decoraciones

Líquidos -----	11
Polvo Concentrado -----	12
Polvo Comercial -----	13
Gel Color -----	14
Nacarados -----	15
Polvo de pétalos -----	16
A la grasa -----	17
Brush Color -----	18



COLORANTE LÍQUIDO

Tonos suaves

Colorantes hidrosolubles de tonos suaves, ideal para utilizarlos en aerografía, sirve para teñir masa elástica, fondant, glasé, chantilly, etc.



COLORES:

Amarillo huevo	Amarillo limón	Amarillo Patito	Amarillo Piña	Azul	Azulino	
Azul eléctrico	Azul marino	Blanco	Barney <small>Solo uso decorativo</small>	Celeste	Chicle	Chocolate
Concho de vino	Coral	Crema	Dorado	Fucsia	Guinda	Lila
Lúcuma	Marrón	Melón	Morado	Naranja	Negro	
Palo rosa	Perla	Piel	Plateado	Rojo Bandera	Rojo fresa	
Rojo Intenso	Rojo Navidad	Rojo Pasión	Rojo Fuerte	Rosado Natural	Rosado Técnico <small>Solo uso decorativo</small>	
Turquesa	Verde agua	Verde Hoja	Verde Jade	Verde Esmeralda	Verde Limón	
Verde Manzana	Verde Menta	Verde Navidad	Verde Olivo	Verde Pacae	Violeta	

PRESENTACIÓN:

30 ml / 250 ml / 500 ml / 1 lt. / Galón



POLVO CONCENTRADO

Colores intensos

Colorantes concentrados que se utilizan para teñir masa elástica, fondant, chantilly, buttercream, etc. El colorante debe ser disuelto en agua caliente o glicerina antes de ser aplicado. El color se intensificará cuando la masa esté reposada.

Cont. Neto
5 gr.



PRESENTACIÓN:

2 gr. / 5 gr. / 250 gr.
500 gr. / 1 kg.



COLORES:



TONOS INTENSOS



Amarillo huevo	Amarillo limón	Amarillo Patito	Amarillo Piña	Azul
Azul marino	Celeste	Chicha morada	Chocolate	Concho de vino
Coral	Dorado	Fucsia	Guinda	Lila
Lucuma	Marrón	Melón	Morado	Naranja
Negro	Rojo Bandera	Rojo fresa	Rojo Intenso	Rojo Navidad
Rojo Pasión	Rosado Natural	Turquesa	Verde Hoja	Verde Limón
Verde Menta	Verde Navidad			

POLVO COMERCIAL

Pequeños toques de color

Colorante en polvo usado en panificación, bebidas, helados y diferentes postres, colores con tonos encendidos.

PRESENTACIÓN:

250 gr. / 1 kg.



TOQUES
de color para
todos tus panes
y refrescos

COLORES:



Amarillo
huevo



Amarillo
limón



Celeste



Chicha
morada



Chocolate



Lúcuma



Naranja



Rojo



Verde



GEL COLOR

Un mundo de colores

Colorantes concentrados muy densos, se utilizan en el pintado de masa elástica, fondant, glase, merengue, chantilly. Tener en cuenta que el color se intensificará cuando la masa esté reposada.

COLORES:



							
Agua Marina	Amarillo huevo	Amarillo limón	Amarillo Patito	Amarillo Piña	Amarillo Pooh		
							
Azul	Azulino	Azul Eléctrico	Azul Marino	Barney <small>Solo uso decorativo</small>	Blanco		
							
Celeste	Champagne	Chicle	Chocolate	Cobalto	Concho de vino	Coral	
							
Crema	Dorado	Fucsia	Guinda	Lila	Marrón	Melón	
							
Morado	Naranja	Negro	Nude	Oro viejo	Palo rosa	Perla	
							
Piel	Plateado	Rojo Bandera	Rojo fresa	Rojo Intenso	Rojo Navidad	Rojo Pasión	Red Velvet
							
Rosado Natural	Rosado Técnico	Rose Gold	Salmón	Turquesa	Uva	Verde Agua	
							
Verde esmeralda	Verde hierba	Verde hoja	Verde jade	Verde Limón	Verde Manzana		
							
Verde Menta	Verde musgo	Verde Navidad	Verde pacay	Verde enebro	Violeta		

Cont. Neto
30 gr.



PRESENTACIÓN:

30 gr / 250 gr / 500 gr
1 kg / Galón

60
tonos
diferentes



GEL NEÓN

Colorantes en gel neón, que producen un efecto brillante en la oscuridad.



Amarillo



Azul



Celeste



Fucsia



Lila



Naranja



Rojo



Rosado



Verde



Violeta



GEL PASTEL

Colorante en gel pastel, especial para tonificar masa elástica, fondant, glase, buttercream, etc. en tonos con poca intensidad.



Amarillo



Celeste



Lila



Naranja



Rosado



Verde



NACARADOS

Brillos y acabados

Cont. Neto
5 gr.

Colorantes en polvo muy finos con brillos. Se utilizan en la decoración final de la torta y trabajos de chocolatería, darán brillo propio y efectos tornasolados.

PRESENTACIÓN:
5 gr. / 250 gr / 500 gr / 1 kg

COLORES:



POLVO DE PÉTALOS

Sombras y profundidades

Cont. Neto
5 gr.

Colorantes en polvo, se utiliza para pintar directamente los trabajos en azúcar, flores, rosas, rostros, etc. brindan un efecto de sombra y profundidad con un acabado muy natural.

PRESENTACIÓN:

2 gr. / 5 gr. / 250 gr.
500 gr. / 1 kg.



Especial
Para

**FLORES
y ROSAS**



COLORES:



Amarillo	Azul	Celeste	Coral	Concho de vino	Fucsia
Lila	Marrón	Melón	Morado	Naranja	Negro
Rojo Pasión	Rosado	Rosado Bebe	Turquesa	Verde Hierba	Verde Hoja
Verde Menta	Verde Limón	Verde pacay	Violeta		



COLORANTE A LA GRASA

Exclusivo de Chocolatería

Colorantes en polvo liposolubles, se usa en chocolatería en general. Sirve para pintar la cobertura blanca o cualquier producto que contenga grasa.

PRESENTACIÓN:

2 gr / 5 gr / 250gr
500 gr / 1 kg

5 GR.

COLORES:



**AÑADE NACAR
SOBRE LA SUPERFICIE
DE TUS CHOCOLATES
Y LLENALOS DE
BRILLO**



BRUSH COLOR

Pintar a mano alzada

Colorantes concentrados especiales para pintar a mano alzada, bordados y delineados. Una vez forrado el cake esperar que la superficie esté seca y luego aplicar el color. Cuenta con un secado rápido y brillante.

PRESENTACIÓN:

25 gr / 250 gr / 500 gr / 1 kg

COLORES:



Amarillo



Azul



Blanco



Celeste



Concho de vino



Fucsia



Lila



Marrón



Naranja



Negro



Palo Rosa



Rojo intenso



Dorado



Plateado



Rojo pasión



Rosado



Verde Hoja



Verde Limón



Verde Musgo

Puedes combinar colores y lograr diferentes tonos



25 GR.





Sabor y AROMA que harán

de tus postres los MEJORES

ESENCIAS JOFSAC

Concentradas -----	20
Solubles -----	21
Turbias -----	22
Sabores en Polvo -----	22
Vainilla -----	23



CONCENTRADAS

Grato aroma y sabor

Son esencias aromáticas y de sabor concentrado para uso en panificación, pastelería, repostería, chocolatería, confitería y helados.

PRESENTACIÓN:

90 ml. / 250 ml. / 500 ml.
1 lt. / Galón



SABORES



- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| 
Almendra
EP1011/C | 
Anís
EP1105/C | 
Bizcocho
EP1121/T | 
Brandy
EP1220/C | 
Butterscotch
EP1179/C |
| 
Café
EP1370/C | 
Cake ingles
EP1311/T | 
Canela
EP1411/C | 
Cereza
EP1780/C | 
Chancay
EP2621/T |
| 
Chicha morada
EP1511/C | 
Chicle
EP1611/C | 
Chirimoya
EP2880/C | 
Chocolate
EP1711/C | 
Clavo de olor
EP1811/C |
| 
Coñac
EP3170/C | 
Durazno
EP3190/C | 
Flor de azahar
EP1321/C | 
Frambuesa
EP3410/C | 
Fresa
EG3323/C |
| 
Guinda
EP2071/C | 
Higo
EP2121/C | 
L.Condensada
EP2340/C | 
Leche
EP2370/TB | 
Crema nata
EP2370/TB |
| 
Mandarina
EP2321/C | 
Mango
EP3275/C | 
Mantequilla
EP4325/C | 
Manzana
EP2411/C | 
Maracuya
EP2510/C |
| 
Naranja A.E.
EP5520/T | 
Naranja Florida | 
Panetón Especial | 
Panetón Milano | 
Panetón Premium |
| 
Piña
EP3021/C | 
Pisco
EP3072/C | 
Platano
EP3210/C | 
Ron con pasas
EP3211/C | 
Toffe
EP3421/C |
| 
Tamarindo
EP4954/C | 
Uva
EP3640/C | 
Uva Italia
EP3620/C | 
Vainilla
EH8121/TB | 
Vainilla
EP3770/TB |
| 
Vainilla francesa
EP3782/TB | 
Vino
AN720/C | 
Vodka
EP3810/C | 
Whisky
EP3720/C | 
Yogurt
EP2201/C |
| | | | | 
Tutti frutti
EP3501/C |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | 
Guanabana
EP1921/C |
| | | | | 
Fresa
EH3311/C |
| | | | | 
Limón
EP2211/C |
| | | | | 
Menta
EP5210/C |
| | | | | 
Pera
AN203/C |
| | | | | 
Panetón Tradicional |
| | | | | 
Panetón Premium |
| | | | | 
Panetón Milano |
| | | | | 
Panetón Especial |
| | | | | 
Mora
EP2720/C |
| | | | | 
Lúcuma
EH2251/C |
| | | | | |

SOLUBLES

aroma y sabor sutil

Son esencias aromáticas de menor concentración que las esencias concentradas para uso de panificación y pastelería.

PRESENTACIÓN:

30 ml. / 90 ml. / 250ml.
500 ml. / 1 Lt. / Galón



Aroma preservante Panetón



SABORES



Almendra



Anís



Azahar



Biscocho



Brandy



Butterscotch



Café



Canela



Cereza



Chancay



Chicha Morado



Chicle



Chirimoya



Chocolate



Clavo de olor



Coco



Cola negra



Cola roja



Coñac



Durazno



Frambuesa



Fresa



Guanabana



Guinda



Higo



Keke Ingles



Leche



Leche condensada



Limón



Lúcuma



Mandarina



Mango



Mantequilla



Manzana



Maracuya



Menta



Mora



Naranja



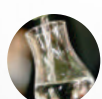
Panetón



Pera



Piña



Pisco



Platano



Ron y pasas



Toffe



Turrón



Tutti Frutti



Tamarindo



Uva



Vainilla Blanca



Vainilla negra



Vainilla francesa



Yogurt neutro



Crema nata



Vino



Vodka



Whisky

TURBIAS

Sabor y color

Este tipo de esencias aporta aroma, sabor y color al producto que se va a elaborar, refuerza los productos elaborados a partir de frutas. Son ideales en la preparación de cremoladas, jarabes de raspadilla, chupetes de hielo, mousse, helados y refrescos.

PRESENTACIÓN:

30 ml / 90 ml / 250 ml / 500 ml / 1 Lt. / Galón

SABORES

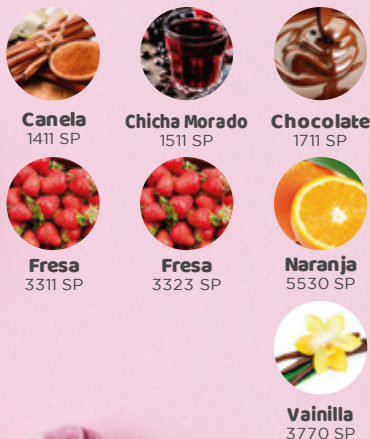


SABORES EN POLVO

Sabores en polvos aromáticos para uso y preparación de gelatinas, helados, panificación, pastelería y bebidas.

PRESENTACIÓN:

10 gr / 1 kg



ESENCIA DE VAINILLA

Contigo en todos
tus postres

Esencia con gran concentración de aroma y sabor a vainilla, especial para queques, cupcake y todo tipo de postres, dosificación al gusto.

PRESENTACIÓN: >

90 ml / 500 ml

750 ml / 1 lt. / Galón



Un sabor y aroma
exquisito que harán
de tus postres los
mejores





TODO lo que necesitas para

tu negocio de **POSTRES** fríos

Helado Artesanal ----- 25

Helado Soft ----- 25

Jarabes de raspadilla ----- 26



BASE PARA HELADOS

Artesanal

Mezcla en polvo de fácil preparación para helados, solo agregar leche, pulpa de frutas, esencia al gusto, mezclar y llevar a congelar

PRESENTACIÓN:

200 gr. / 1 kg

Ingredientes:

- 500 gr. de leche evaporada congelada (2 tazas)
- 200 gr. de Base de helados
- 750 gr. de pulpa de fruta
- 1 cdta de Esencia turbia



BASE PARA HELADOS

SOFT - FRITO

Mezcla instantánea de helado, se agrega agua y/o leche (mezclar) luego lo vertimos en la máquina aprox. por 15 min. y el helado queda listo. Rinde por lt. 15 conos (70gr.)

Sabores: Vainilla, chocolate, fresa, lúcuma, aguaje capuchino

PRESENTACIÓN:
1 KG.



Nuevos Sabores



JARABE PARA RASPADILLA

Sabores ricos y naturales

Son jarabes frutados que se utilizan en la raspadilla, elaboración de licores y decoración de helados.

PRESENTACIÓN: ✓

1 Kg. - Galón x 5 kg.

12
Sabores

SABORES



Chicle



Coco



Fresa



Guanabana



Limón



Lúcuma



Mango



Maracuya



Menta



Naranja



Piña



Tamarindo



Hechos
en BASE de
pulpa de
FRUTA





Aditivos alimentarios

Para mejorar tus **POSTRES**

Ácido cítrico, Antihumecsil, Antimoho -----	28
Azúcar Impalpable -----	29
Benzoato de sodio, bicarbonato de amonio, -----	30
bicarbonato de sodio	
Blanqueador, Caramelina -----	31
Albúmina, Colopez, Cremor tartaro -----	32
Dextrosa, Estabilizador CMC -----	33
Glicerina, Glucosa, Gluten de trigo -----	34
Goma Arábica, Goma Tragacanto, Goma Xanthan -----	35
Isomalt -----	36
Leche entera, Lecitina de soya, Mezcla Láctea -----	37
Manteca Hidrogenada, Pectina Cítrica, P. ambar -----	38
Pegamento repostero, P. aromático, P. Encaje -----	39
Polvo de Hornear -----	40
Sacarina, Sorbato de Potasio, Suero de leche -----	41
Suavizante Reforzado -----	42



Ácido Cítrico

Se utiliza principalmente como acidulante para modificar el sabor dulce y para proporcionar o mejorar el sabor ácido. Ayuda a la inversión del azúcar y evita la cristalización. Además, se emplea en la elaboración de caramelos, postres, jarabes de raspadilla, cremoladas y refrescos.

PRESENTACIÓN: ➤

10 gr. / 1 Kg. / Saco 25kg.



ESPECIAL PARA CLIMAS HÚMEDOS



Antihumecsil

Se utiliza en la masa elástica y de flores, su función principal es absorber la humedad. Permite que la masa forrada se conserve y no se degrade por la humedad, además facilita el armado de flores y modelados en menos tiempo.

◀ **PRESENTACIÓN:**

2 gr.

Antimoho

Propionato de Calcio

Su función es retardar la formación de mohos e inhibir el crecimiento de hongos en productos de panadería. Para una mayor eficacia es necesario que se mezcle muy bien con la harina o con el alimento a conservar.

PRESENTACIÓN: ➤

1 Kg. / Saco x 25 Kg.



AZÚCAR IMPALPABLE

Endulza tus postres

PRESENTACIÓN:

Azúcar granulada que se caracteriza por estar micropulverizada. Se utiliza en repostería para espolvorear, decorar, cubrir y dar el último toque de decoración suave a postres o dulces.

Especial para trabajos en azúcar y elaboración de distintos tipos de masa.

Mezclada con agua caliente y limón produce el glaseado con el que se decoran postres.



Benzoato de Sodio

Es un eficaz conservante alimentario, que es capaz de eliminar y evitar la aparición de bacterias, mohos y levaduras en alimentos conservados y bebidas.

PRESENTACIÓN: ➤

1 Kg. / Saco x 25 Kg

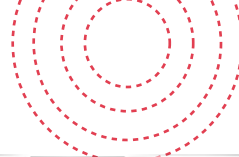


Bicarbonato de Sodio

Es un compuesto sólido de color blanco muy soluble en agua, se usa principalmente en la repostería, donde reacciona con otros componentes para liberar CO₂, que ayuda a la masa a elevarse, dándole sabor y volumen.

PRESENTACIÓN:
Saco x 25 Kg.
1 kg.





Blanqueador

Es un polvo fino y comestible. Colorante alimenticio blanco por excelencia. Se puede utilizar en polvo directamente para blanquear cualquier preparación en pastelería como el glasé, buttercream, mazapán o fondant.



◀ **PRESENTACIÓN:**
10 gr. / 100 gr. / 1 kg.
Saco x 25 Kg.



▶ **PRESENTACIÓN:**
30 gr. / 90 gr. / 500 gr.
1kg. / Galón 4 kg



Caramelina

Colorante alimentario soluble en agua, de consistencia viscosa y de color caramelo. Se usa como colorante en panadería, repostería y otros.

Clara de Huevo en Polvo (Albumina)

Los principales usos que tiene la albúmina de huevo están en la panadería y la repostería, en donde se utiliza como agente espumante, estabilizador para preparar merengue y batidos

▶ **PRESENTACIÓN:**



1 Kg



Colapiz

Es una gelatina sin sabor, neutra, se usa en golosinas, postres, productos lácteos, aspics o alimentos funcionales. Sus propiedades incluyen gelificación, estabilización, retención de agua, espesante, emulsificación, poder espumante, clarificación, formación de película y adhesión. En repostería se usa para la elaboración de semifríos, mousses, bavaoises, tortas heladas, entre otras.

◀ **PRESENTACIÓN:**
20gr. - 100gr. - 1 Kg.
Saco de 25 kg.



Cremor Tártaro

Se utiliza mucho para batir las claras de huevo a punto de nieve porque ayuda a conseguir una consistencia firme y elevada; ayuda a elevar la masa de bizcochos y pasteles.

También se utiliza para hacer cremas para postres, porque hace que el azúcar no se cristalice y que la crema sea más suave y cremosa.

PRESENTACIÓN: ➤
20 gr. / 1kg / Saco de 25kg.



Dextrosa

Es un edulcorante calórico. Se usa en caramelos y dulces tipo gomita, galletas dulces, pasteles, pastas y otros productos de panificación, lácteos congelados, avícolas y productos reducidos en calorías.

PRESENTACIÓN:
1 kg.



60%
del azúcar
normal



CMC

Estabilizador de helados

Es un polvo fino de color blanco amarillento muy concentrado, sin olor.

El CMC se emplea en la industria de alimentos como: espesante, estabilizante, emulsionante y agente auxiliar para lograr punto de gel.

PRESENTACIÓN: ➤
20 gr. - 1 Kg. - Saco 25 Kg.

HE
LA
DOS



Glicerina

Se usa en glaseados, cubiertas para tortas, pasteles, tartas o cakes, se evita el endurecimiento y cristalización.

Se agrega al fondant para: Mantener la humedad, retardar el endurecimiento y mejorar la elasticidad al glase se le puede agregar unas gotas para evitar que se cristalice y/o que se endurezcan demasiado las decoraciones.

PRESENTACIÓN: ✓

Galón
1 Kg. - 500 gr.
90 gr. - 30 gr.



PRESENTACIÓN:

100gr. - 250gr.
500 gr. - 1 kg.
5 kg. - 30 kg.



Glucosa

Se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería para preparar cubiertas como fondant, masa elástica, pastillaje y almíbares. También se utiliza para espesar dulces.

Gluten de Trigo

El gluten es responsable de la elasticidad de la masa de harina, lo que permite que, junto con la fermentación, el pan obtenga volumen, consistencia elástica y esponjosa al hornearse.

Usos: se utiliza como mejorador natural, para incrementar la fuerza de la harina, Pastas, entre otros.

PRESENTACIÓN: ➤ 1 Kg. - Saco 25 Kg.



ISOMALT

Polvo fino, cristalino, blanco hecho de remolacha azucarera. Uso directo en pastelería garnish (decoración), encapsular líquidos, hacer caviar y elaboración de esculturas de azúcar buffet.

◀ **PRESENTACIÓN:**
1 Kg. - 500gr.



El isomalt de JOFSAC contiene la mitad de calorías y mayor estabilidad que el azúcar regular.



Leche entera en Polvo

Es producido mediante un proceso de secado, que permite conservar intactas todas sus propiedades nutritivas tales como: proteínas, lactosa, calcio, grasas y sales minerales. La leche entera en polvo es de color crema con un sabor característico lácteo. Es nutritivo y es materia prima para subproductos lácteos industriales.

Composición:
26% grasa / 26% proteína

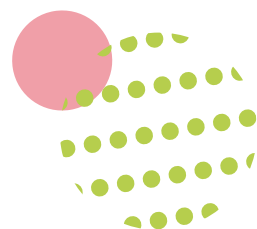
◀ **PRESENTACIÓN:**
1 Kg. - Saco x 25 Kg.



Lecitina de Soya

Emulsificante natural, utilizado como agente humectante, dispersante, lubricante, modificador de viscosidad, instantaneizador, etc. Usos: Mezclas de bebidas instantáneas, fórmulas infantiles, salsas y extractos de carne, gomas de mascar, productos de panadería no grasos y productos de copetín, margarinas, chocolates.

▶ **PRESENTACIÓN:**
1 Kg.



Mezcla Láctea

Es producido a partir de leche en polvo, fino y homogéneo. Utilizada para la reconstitución de leche fluida o como ingrediente alimentario. Este producto es ideal para Panadería, pastelería, masas horneadas en general, yogurt, helados, manjar etc.

Composición: 20% grasas. - 11% proteínas.

◀ **PRESENTACIÓN:**
1 Kg. - Saco x 25 kg.



Manteca Hidrogenada

PRESENTACIÓN: ✓

750 gr. - 500 gr.
250 gr. - 100 gr.

Producto obtenido por un proceso de hidrogenación. Se usa ampliamente en la panificación, además de galletas, pastelería, masa fondant y masa elástica.



Péctina Cítrica

Se usa como agente gelificante, espesante, emulgente y estabilizante, en la elaboración de mermeladas, jaleas y confituras, frutas en conserva, productos de panadería y pastelería, entre otros. También se utiliza como substitutivo de grasas o azúcares en productos bajos en calorías.



PRESENTACIÓN: <

10 gr. - 1 Kg.
Saco x 25 Kg.



Polvo Ambar

Es un saborizante en polvo que contiene canela, clavo de olor, se agrega juntos a todos los sólidos en las preparaciones de queques y postres aportando un gran sabor.

PRESENTACIÓN: >

10 gr. - 1 Kg. - Saco x 25 Kg.



Lorem ipsum



Pegamento Repostero

Es una mezcla gelatinosa que contiene agua, estabilizante y acidulantes que forman un triz comestible. Se utiliza para pegar piezas en azúcar

PRESENTACIÓN:
50 gr.



Polvo Aromático

Es un saborizante en polvo que contiene canela, clavo y nuez moscada, aporta un gran sabor a tus queques y postres

PRESENTACIÓN: ➤

10 gr. - 1 Kg.
saco x 25 kg.



Polvo de Encaje

Es una mezcla en polvo de azúcar impalpable, almidón de maíz, estabilizante, que se utiliza para elaborar encajes comestibles para la decoración de su torta



PRESENTACIÓN: ➤
50gr. - 100 gr. - 200 gr. - 1kg





Polvo de Hornear

Es un polvo leudante de doble acción que se usa para aligerar la masa e incrementar el volumen de productos horneados. dosificación de 3% a 5% sobre el peso de la harina.

PRESENTACIÓN:

Display 20gr.

1kg. - 5 Kg.

Saco x 25 kg.



Sacarina

Es un aditivo edulcorante artificial que no contiene calorías, usado en bebidas, mermeladas, helados, chocolates, caramelos, o como edulcorante en la mesa. Si se puede cocinar y hornear. Muy apropiada para personas diabéticas.

PRESENTACIÓN: ➤

1 Kg.



Sorbato de Potasio

Es una sal de ácido sórbico que se utiliza como conservante en la mayoría de los alimentos, ya que inhibe el crecimiento de moho. Se encuentra más comúnmente en el queso, yogur, vino, helados, productos de panadería, jarabes y mermeladas.

◀ **PRESENTACIÓN:**
10 gr. - 1 Kg. - Saco x 25 kg.



Suero de leche

Es un producto de alta solubilidad obtenido por atomización del suero dulce de leche proveniente del queso derivado de la leche. El líquido restante rico en vitaminas, minerales, lactosa y proteínas no caseínicas es procesado y secado por atomización. Se puede utilizar para recetas al horno o como batidos sustitutos de alguna comida.

PRESENTACIÓN: ➤

1 Kg. - Saco x 25 Kg.



Suavizante Reforzado

Se usa en la panadería y pastelería, para la elaboración de cakes, panetones, pasteles, pan y productos similares.

Ventajas:

Brinda a la masa mayor consistencia.

Humedad que perdura con el tiempo.

La miga se hace mucho más suave y el porcentaje de desgranado es menor. Garantiza un mayor tiempo de vida en anaquel.

Mejora las características de la miga distribuyendo homogéneamente el gas producido, evitando túneles (huecos) y desgranado cuando se corta el producto.

Incorporar directamente junto con los ingredientes secos,
10 gr. por 1 Kg. de harina

PRESENTACIÓN:

20 gr. - 1 Kg. - 25 kg.





Jr. Sao Paulo 2695 - 2699 S.M.P. Lima 31 - Perú
Telf.: (511) 567 - 2427 / 567 - 3994
Cel.: +51 959596379
infoventas@jofsac.com.pe

www.jofsac.com.pe

