

Productos para el Obrador de
Pastelería y Heladería



CATÁLOGO PRODUCTOS

www.kelmy.com

08/2017



Pág. **Azúcares**

- 03 Azúcar Antihumedad
- 04 Azúcar Lustre (Icing Sugar)

Batata Confitada

- 05 Batata Dura
- 06 Batata Relleno

Cremas

- 07 Crema de Limón
- 08 Crema Yema Helado
- 09 Kelmycrem

Crocanti

- 10 Crocanti de Almendra
- 11 Crocanti de Cacahuete

Decoración

- 12 Azúcar Glass (Icing Sugar)
- 13 Fondant
- 14 Frosting
- 15 KelmyKreme
- 16 Mazapán Cakes
- 17 Pasta de Goma
- 18 Royal Icing

Dulces Navideños

- 19 Pan de Cádiz
- 20 Pastel Gloria
- 21 Pastel Yema

Ingredientes

- 22 CMC Polvo
- 23 Cremor Tártaro
- 24 Glicerina Alimentaria
- 25 Glucosa 44°

Mazapán

- 26 Mazapán Standard
- 27 Mazapán Horno

Ovoproductos

- 28 Albúmina Cristalizada
- 29 Albúmina Rápida "Clarakel"

Sin Azúcares Añadidos

- 30 Batata Dura "Sin"
- 31 Clarakel "Sin"
- 32 Kelmycrem "Sin"
- 33 Mazapán "Sin"
- 34 Yema Blanda "Sin"
- 35 Yema Dura "Sin"

Yemas Confitadas

- 36 Yema Blanda
- 37 Yema Decoración
- 38 Yema Dura
- 39 Yema Dura Empanadillas
- 40 Yema Industrial Helado
- 41 Yema Tartas
- 42 Yema Tostada (congelación)

Calidad

- 43 Nuestro compromiso

AZÚCAR ANTIHUMEDAD



Azúcar finamente molido para usos pasteleros, debidamente tratado para resistir los cambios de humedad.

UTILIZACIÓN

Para su aplicación directa sobre aquellos productos de pastelería que lo requieran, bien mediante espolvoreo, sirviéndose de un tamiz, o bien recubriendo el producto.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

MANTENER EL ENVASE CERRADO EN TODO MOMENTO.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Saco de plástico de 10 kg.

VENTAJAS

Producto listo para su uso inmediato.

Resistente a los cambios de humedad.

Ahorro por conservar la blancura de un espolvoreo reciente, al no tener que recubrir varias veces el mismo producto.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



AZÚCAR LUSTRE (ICING SUGAR)



Azúcar finamente molido para usos pasteleros, debidamente tratado para evitar su apelmazamiento.

UTILIZACIÓN

Para su aplicación directa sobre aquellos productos de pastelería que lo requieran, bien mediante espolvoreo, sirviéndose de un tamiz, o bien recubriendo el producto. También utilizado como ingrediente en masas pasteleras. Ideal para hacer fondant, glasa real o para frostings perfectos.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

MANTENER EL ENVASE CERRADO EN TODO MOMENTO.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bolsa de plástico de 1 kg. (ver Azúcar Glass)

Saco de plástico de 10 kg.

VENTAJAS

Producto listo para su uso inmediato. No se apelmaza.

Es un producto de gran calidad porque es azúcar 100% sin la adición de ningún tipo de almidón.

Excelente sabor y textura más fina que el azúcar glass normal, ideal para preparaciones en las que no se desea notar absolutamente nada la textura crujiente del azúcar.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Se sirve empaquetado en una práctica y resistente bolsa de plástico o en sacos de papel con bolsa de plástico interior.

R.S.I. 23.49/A

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



BATATA DURA



Formulación tradicional con un 50% de pasta de boniato y azúcares.

UTILIZACIÓN

Es muy utilizada como relleno de la **pastelería navideña**. Su alto contenido en **pulpa de boniato** le confiere una elevada viscosidad, lo que la hace indispensable para utilizar en rellenos de dulces tradicionales que requieren consistencia.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Caducidad: 18 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la fabricación de este producto (pelado, hervido, cocción, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



BATATA RELLENO



Producto elaborado con pasta de boniato cocido y azúcar. Pasta de color dorado y sabor azucarado muy utilizada en rellenos de pasteles de Navidad.

UTILIZACIÓN

Relleno de productos de pastelería que **precisen horneado**.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos. **NO NECESITA REFRIGERACIÓN.**

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 18 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la fabricación de este producto (pelado, hervido, cocción, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CREMA DE LIMÓN



*Crema de limón para aplicar directamente,
apta para la congelación y para el horno.*

UTILIZACIÓN

Crema de limón para aplicar directamente,
estable a la congelación y al horno.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Para su mejor conservación una vez abierto, se recomienda cubrir el envase con papel parafinado en lugar de la tapa.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 6,5 kg y 20 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería.

Producto listo para su uso inmediato, con todas las garantías higiénicas.

Ahorro de tiempo de preparado de tartas.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

RSI 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CREMA YEMA HELADO



Elaborada con un 50% de yema de huevos recién cascados y azúcares.

UTILIZACIÓN

Se usa en la fabricación de las cremas elaboradas en heladerías como sustituto del huevo fresco utilizado para la elaboración de dichas cremas y así evitar los posibles peligros de contaminación microbiológica.

Como referencia, 200 g de nuestra crema equivalen a 6 yemas de huevo y 100 g de azúcar.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 6,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, lo que le confiere unas propiedades características.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



KELMYCREM



*Crema pastelera de aplicación directa,
admite congelación.*

UTILIZACIÓN

Única en el mercado, con la ventaja de que ya está **lista para su aplicación** sobre las piezas de pastelería, **admite congelación**.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Para una mejor conservación del producto, una vez retirado el film protector, recomendamos alise la cara superior del producto y adhiera al mismo un papel parafinado. **NO VUELVA A CERRAR EL CUBO** con la tapa de plástico, con el fin de evitar el enmohecimiento del mismo. Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Almacenar en cámara a 5°C.

Caducidad: 6 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 6,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con ingredientes naturales que se utilizan en el obrador de pastelería. Única en el mercado, con la ventaja de que ya está lista para su aplicación sobre las piezas de pastelería. Su formulación hace que tenga un sabor y textura inigualables. Se evitan los inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.).

Ahorro de tiempo de preparado de tartas.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

RSI 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CROCANTI DE ALMENDRA



Producto elaborado con cubitos de almendra repelada y tostada, recubiertos de azúcar.

UTILIZACIÓN

Para la decoración de productos de pastelería y heladería.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

MANTENER SIEMPRE LA BOLSA CERRADA.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 4 kg.

Envasado en bolsas de plástico al vacío para evitar enranciamientos y la absorción de humedad por parte del producto.

VENTAJAS

Producto listo para su uso inmediato.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CROCANTI DE CACAHUETE



Producto elaborado con cubitos de cacahuete tostado, recubiertos de azúcar.

UTILIZACIÓN

Utilizado para la decoración de productos de pastelería y heladería.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

MANTENER SIEMPRE LA BOLSA CERRADA.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 4 kg.

Envasado en bolsas de plástico al vacío para evitar enranciamientos y la absorción de humedad por parte del producto.

VENTAJAS

Producto listo para su uso inmediato.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



AZÚCAR GLASS (ICING SUGAR)



Para su utilización en productos de pastelería creativa, postres, dulces, elaboración de fondant, etc.

UTILIZACIÓN

Azúcar finamente molido para usos pasteleros, debidamente tratado para evitar su apelmazamiento. Para su utilización en productos de pastelería creativa. Ideal para hacer fondant, glasa real o para frostings perfectos.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

MANTENER EL ENVASE CERRADO EN TODO MOMENTO.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bolsa de plástico de 1 kg.

Saco de plástico de 10 kg. (ver Azúcar Lustre).

VENTAJAS

Producto listo para su uso inmediato. No se apelmaza.

Es un producto de gran calidad porque es azúcar 100% sin la adición de ningún tipo de almidón.

Excelente sabor y textura más fina que el azúcar glass normal, ideal para preparaciones en las que no se desea notar absolutamente nada la textura crujiente del azúcar.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



FONDANT



CARTA DE COLORES

1) Blanco / **2)** Oro / **3)** Amarillo / **4)** Amarillo Limón / **5)** Naranja
6) Piel / **7)** Fucsia / **8)** Rosa / **9)** Rosa Bebé / **10)** Rojo / **11)** Violeta
12) Lila / **13)** Azul Marino / **14)** Azul Turquesa / **15)** Azul Cielo
16) Azul Bebé / **17)** Verde / **18)** Verde Pistacho / **19)** Marrón
20) Chocolate / **21)** Plata / **22)** Perla / **23)** Negro

UTILIZACIÓN

Sirve tanto para cubrir tartas como para modelar figuras, o incluso flores. Con la ayuda de un poco de CMC se obtiene una estructura más rígida para modelajes más complejos.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Mantener apartado de sitios soleados. MANTENER LA BOLSA CERRADA. Aguanta muy bien el frío y las altas temperaturas en verano, no se reseca al conservarse en un film de plástico y dentro de un envase plástico con tapa.

Caducidad: 15 meses.

*Pasta de Azúcar para recubrir tartas.
 Productos para la repostería creativa.*

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Pastillas de 100 g / 250 g / 1 kg.
 Bajo demanda de 3 kg / 5 kg / 10 kg.

VENTAJAS

Textura lisa y suave, es muy flexible y elástico. No se agrieta y es fácilmente moldeable. Sencillo de extender sobre una tarta y queda liso. No es pegajoso y puede ser amasado tantas veces como uno quiera. No se pega en los cortadores ni en las superficies plásticas. Amplia gama de colores. Los colores son muy vivos y no pierden su color una vez abierto el envase o utilizado varias veces. Tiene un ligero aroma a vainilla y excelente sabor. Todos los colores saben a vainilla y no a azúcar. Es suave y no granuloso. Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



FROSTING



Crema de azúcar para decoración. Productos para la repostería creativa.

CARTA DE SABORES

Vainilla Azul / Frambuesa / Fresa / Café / Turrón / Piña / Vainilla / Limón / Chocolate / Neutro

UTILIZACIÓN

Crema de azúcar para la decoración de pasteles, cupcakes y masas de repostería. Se utiliza tanto para relleno como para decorar con manga pastelera.

Consejos de utilización: Prepare las boquillas y las mangas pasteleras que va a necesitar. Para que no se salga el relleno, no olvide doblar la manga en su parte superior, así estará cerrada. Lo más importante es la boquilla de la manga pastelera. Es recomendable utilizar una boquilla grande.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Mantener apartado de sitios soleados. Una vez rota la lámina de protección, antes de su aplicación, remover el producto. Si no se utiliza todo el contenido del envase, cubra la cara superior del producto y luego cierre la tapa.

Caducidad: 6 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Tarrinas de plástico de 550 g.

VENTAJAS

Ideal para la decoración de cupcakes, pasteles, masas de repostería y para el relleno o cobertura de tartas.

Lista para usar. Se puede incorporar directamente a la manga pastelera para decorar.

Amplia gama de sabores distintos. Se dispone de un sabor neutro para poder añadirle el color y el sabor deseados.

El frosting protege a la magdalena de la pérdida de humedad y, además, debido a su contenido de azúcar se conserva bien.

El frosting sobrante puede volver a utilizarse sin problema. Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



KELMYKREME



Polvo para la elaboración de la crema de azúcar para la decoración de pasteles, cupcakes y masas de repostería.

CARTA DE SABORES

Fresa / Vainilla / Chocolate / Neutro.

UTILIZACIÓN

Se utiliza tanto para el relleno como para decorar con manga pastelera.

Instrucciones de uso: **1°** Colocar en un bol 250 g de KELMYKREME en polvo con 250 g de agua. Mezclar la misma cantidad de polvo que de agua. **2°** Mezclar bien y colocar el bol en la batidora. **3°** Batir durante 10 minutos a velocidad media (3-4). **4°** Ahora la crema está lista para su uso en coberturas de "cupcakes" o tartas. Una ración de KELMYKREME es suficiente para 12 cupcakes y para rellenar una tarta de 20cm.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. El envase debe estar siempre con la bolsa cerrada para evitar la entrada de humedad ambiental.

Caducidad: 2 años desde la fecha de envasado.
Consumir antes de la fecha impresa en el envase.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bolsa de plástico de 300 g.

VENTAJAS

Ideal para la decoración de cupcakes, pasteles, masas de repostería y para el relleno o cobertura de tartas.

Fino polvo que tan solo necesita un poco de agua para obtener una crema ideal.

Cuatro sabores, incluido un sabor neutro para poder añadirle el color y el sabor deseados.

La crema sobrante puede volver a utilizarse sin problema.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

N° RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



MAZAPÁN CAKES



Mazapán tradicional obtenido a partir de almendra (25%) y azúcar.

UTILIZACIÓN

Mazapán blanco y suave, con un ligero sabor amargo, perfecto para **cubrir tartas**. Ideal para el **moldeado** de figuritas de mazapán y para todo tipo de elaboraciones pasteleras que necesiten horneado.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.
MANTENER ENVASE CERRADO y dentro de un recipiente de plástico para una mejor conservación.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Pastillas de 500 g.
Cajas de 8 kg. con bolsa de plástico interior
(ver Mazapán Standard).

VENTAJAS

Producto listo para su uso, no necesita manipulaciones de ningún tipo.

Perfecto para recubrir tartas.

Fácil de extender.

Su textura es delicada.

Después del amasado y extendido sigue manteniéndose firme.

Se puede teñir y ser mezclado con fondant.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



PASTA DE GOMA



Pasta de Goma lista para usar, fácil de cortar y dar forma. Uso en la elaboración de flores. Productos para la repostería creativa.

UTILIZACIÓN

Amasar con las manos para obtener la consistencia deseada para hacer encajes, adornos o formas de moldeo y figuras. Para modelar, mezclar 50 g de Pasta de Goma con 50 g de Fondant.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco. No tenerlo expuesto directamente al sol. MANTENER EL PAQUETE CERRADO. Una vez abierto, nunca poner en el frigorífico ni en el congelador, colocar el producto restante dentro de una bolsa y dentro de un recipiente de plástico (tupper, etc.). Resiste el frío y las altas temperaturas en verano.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Pastilla de 250 g.

VENTAJAS

Textura lisa y suave, es muy flexible y elástico.

No se agrieta y es fácilmente moldeable.

No es pegajoso y se puede mezclar con fondant o añadir colorante alimentario para crear diferentes tonalidades según las necesidades.

Tiene un ligero aroma a vainilla y excelente sabor.

Es suave y no granuloso.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



ROYAL ICING



Glasa Real para decoración. Productos para la repostería creativa.

UTILIZACIÓN

Preparado en polvo para la elaboración de Glasa Real, con tan solo añadirle agua obtendrá una Glasa perfecta para sus coberturas y decoraciones.

Instrucciones de uso: Para obtener una consistencia dura, a 500 g de producto añadir 60 ml de agua. Para una consistencia media, a 500 g de producto añadir 80 ml de agua. Para una consistencia suave, a 500 g de producto añadir 120 ml de agua. Mezclar durante 10 minutos en la batidora a velocidad 2 sin airear el producto, hasta obtener un glaseado blanco y consistente.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.
MANTENER LA BOLSA CERRADA.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bolsa plástica de 1 kg.

VENTAJAS

Ideal para la decoración de cupcakes, pasteles, masas de repostería y para el relleno o cobertura de tartas.

Fino polvo que tan solo necesita un poco de agua para obtener una crema ideal.

La crema sobrante puede volver a utilizarse sin problema.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



PAN DE CÁDIZ



*Dulces tradicionales de mazapán relleno, calidad suprema.
Producto listo para su consumo.*

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Mantener en lugar fresco y seco.

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

MANTENER EL ENVASE CERRADO.

Caducidad: 9 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 250 g / 300 g / 400 g.

PRESENTACIÓN

-2 capas de relleno (**yema y batata**),
recubierto todo por una capa de mazapán suprema.

-2 capas de relleno (**yema y fruta confitada**),
recubierto por una capa de mazapán suprema.

-3 capas de relleno (**batata, yema, batata**),
recubierto con una capa de mazapán suprema.

-3 capas de relleno (**batata, yema, fruta confitada**),
recubierto con una capa de mazapán suprema.

VENTAJAS

Producto listo para su consumo.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



PASTEL GLORIA



Dulces tradicionales de mazapán rellenos con batata confitada, calidad suprema.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Mantener en lugar fresco y seco.

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

MANTENER EL ENVASE CERRADO.

Caducidad: 4 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Estuches de 500 g (16 pasteles)

envasados en cajas de 12 estuches.

Cajas de 2,5 kg (72 pasteles).

Cajas de 4 kg (120 pasteles).

Para otros formatos, consultar.

VENTAJAS

Producto listo para su consumo.

Envueltos a mano.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



PASTEL YEMA



Dulces tradicionales de mazapán rellenos con yema confitada, calidad suprema.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Mantener en lugar fresco y seco.

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

MANTENER EL ENVASE CERRADO.

Caducidad: 4 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Estuches de 500 g (16 pasteles)

envasados en cajas de 12 estuches.

Cajas de 2,5 kg (72 pasteles).

Cajas de 4 kg (120 pasteles).

Para otros formatos, consultar.

VENTAJAS

Producto listo para su consumo.

Envueltos a mano.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CMC POLVO



CMC Polvo fino. Estabilizante.

UTILIZACIÓN

También llamado Tylose, tylo, su nombre real es Carboxi metil celulosa. Se usa para **endurecer el fondant** cuando se utiliza para modelar: la dosificación correcta podría ser 1 cucharadita de CMC por 250/300 g de fondant.

También se utiliza como **cola alimentaria**: mezclar 1g de CMC en 30 g de agua, remover y dejar reposar, cuanto más tiempo mejor.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER CERRADO.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bote de plástico de 50 g.

VENTAJAS

Estabilizante.

Endurece el fondant.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CREMOR TÁRTARO



Cremor Tártaro en polvo, subproducto de la uva.

UTILIZACIÓN

Polvo fino blanco. Sirve para **estabilizar las claras de huevo** en el momento de la preparación de merengues, la glasa para la decoración de galletas, los soufflés y para una nata montada más firme.

También se utiliza como ingrediente para la elaboración del fondant casero.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.
MANTENER CERRADO.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bote de plástico de 50 g.

VENTAJAS

Retrasa la cristalización del azúcar.

Aumenta el volumen de masas y cremas.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



GLICERINA ALIMENTARIA



Glicerina alimentaria de origen natural.

UTILIZACIÓN

Emulsionante, estabilizante, edulcorante, espesante y anticongelante de origen natural.
Se utiliza como ingrediente para la elaboración de fondant y la pasta de goma (pasta para modelar).

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER CERRADO.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bote de plástico de 200 g.

VENTAJAS

Retiene la humedad del producto y lo mantiene fresco más tiempo.
Suaviza e hidrata el fondant casero.
No añade sabor al producto.
Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



GLUCOSA 44°



Jarabe de glucosa anticristalizante.

UTILIZACIÓN

Jarabe de glucosa que se utiliza habitualmente en pastelería como ingrediente indispensable en las distintas elaboraciones debido a su **capacidad anticristalizante**.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER CERRADO.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Bote de plástico de 350 g.

Cubo de 1,3 kg y 8 kg.

VENTAJAS

Potencia el sabor.

Da consistencia suave.

Retiene la humedad.

Conserva los productos.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

N° RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



MAZAPÁN STANDARD



Mazapán tradicional obtenido a partir de almendra (25%) y azúcar.

UTILIZACIÓN

Mazapán blanco y suave, con un ligero sabor amargo, perfecto para **cubrir tartas**. Ideal para el **moldeado** de figuritas de mazapán y para todo tipo de elaboraciones pasteleras que necesiten horneado.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.
MANTENER ENVASE CERRADO y dentro de un recipiente de plástico para una mejor conservación.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Pastillas de 500 g (ver **Mazapán Cakes**).
Cajas de 8 kg con bolsa de plástico interior.

VENTAJAS

Producto listo para su uso, no necesita manipulaciones de ningún tipo.

Perfecto para recubrir tartas.

Fácil de extender.

Su textura es delicada.

Después del amasado y extendido sigue manteniéndose firme.

Se puede teñir y ser mezclado con fondant.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 23.49/A

Nº RGSEAA 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



MAZAPÁN HORNO



*Producto elaborado con almendra
y azúcar al 50%.*

UTILIZACIÓN

Para **moldeado** de figuritas de mazapán.
Para todo tipo de elaboraciones pasteleras que utilicen mazapán
y necesiten horneado.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Conservar en cámara a temperatura comprendida
entre 7° y 10° C.

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER SIEMPRE LA BOLSA CERRADA.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 8 kg con bolsa de plástico interior.

VENTAJAS

Producto listo para su uso, no necesita manipulaciones
de ningún tipo.

Mazapán de gran calidad (solo almendra y azúcar).

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los
requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control perma-
nente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un
producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



ALBÚMINA CRISTALIZADA



Albúmina de huevo cristalizada y pasteurizada.

UTILIZACIÓN

Dosis de uso: **mezclar 100 g en 900 g** de agua para conseguir **1 kg de claras de huevo.**

Uso para el preparado de merengues y decoración o baños de piezas de pastelería que van al horno.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER CERRADO.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 25 kg.

Para otros formatos, consultar.

VENTAJAS

El único ingrediente es la clara de huevo desecada y pasteurizada.

Ideal para ser rehidratada y obtener clara líquida, evita los posibles peligros de contaminación microbiológica.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 14.98/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



ALBÚMINA RÁPIDA "CLARAKEL"



Albúmina de huevo en polvo, indicada para la elaboración de merengues.

UTILIZACIÓN

DOSIS DE USO (merengues)

1° En la batidora, disolver los 100 g de albúmina **CLARAKEL** con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.

2° Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).

3° Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120°/121° C).

4° Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.

5° Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, recomendamos volver a cerrarlo después de su uso y mantenerlo alejado de toda humedad. Almacenar en lugar fresco y seco.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 1 kg.

Envasado en cajas de 12 cubos.

VENTAJAS

Una vez preparado el merengue tiene una duración de 1 semana en la nevera.

R.S.I. 14.98/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



BATATA DURA "SIN"



Formulación tradicional con un 50% de pasta de boniato, sin azúcares añadidos.

UTILIZACIÓN

Su alto contenido en pulpa de boniato le confiere una elevada viscosidad lo que la hace indispensable para utilizar en rellenos de dulces tradicionales que requieren consistencia. Es muy utilizada como relleno de la pastelería navideña.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en lugar fresco y seco

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Ideal para realizar elaboraciones de pastelería aptas para **diabéticos**.

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la fabricación de este producto (pelado, hervido, cocción, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



CLARAKEL "SIN"



Albúmina de huevo en polvo sin azúcares añadidos, indicada para la elaboración de merengues.

UTILIZACIÓN

DOSIS DE USO (merengues)

- 1° En la batidora, disolver los 100 g de albúmina **CLARAKEL** con un litro de agua, remover con las varillas del batidor.
- 2° Poner la marcha rápida y batir hasta obtener el montado del producto (Espuma consistente).
- 3° Mientras, en un recipiente prepararemos, con los 3 kg de azúcar y 1 litro de agua, un jarabe a "punto de bola" (120°/121° C).
- 4° Cuando la espuma sea lo suficientemente consistente, poner la marcha lenta y añadir el jarabe preparado en el punto 3.
- 5° Continuar el proceso hasta que se enfríe un poco el merengue, sacar de la batidora, extender sobre una bandeja o sobre la mesa y dejar enfriar la masa, que irá tomando cuerpo y se trabajará mejor.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, recomendamos volver a cerrarlo después de su uso y mantenerlo alejado de toda humedad. Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 24 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 1 kg.

Envasado en cajas de 12 cubos.

VENTAJAS

Una vez preparado el merengue tiene una duración de 1 semana en la nevera.

Producto en polvo para la elaboración de merengues utilizados como ingredientes en las piezas de pastelería realizadas para las personas **diabéticas**.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



KELMYCREM "SIN"



Crema Pastelera tradicional sin azúcares añadidos.

UTILIZACIÓN

Única en el mercado, con la ventaja de que ya está lista para su aplicación sobre las piezas de pastelería, **admite congelación.**

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Para una mejor conservación del producto, una vez retirado el film protector, recomendamos alise la cara superior del producto y adhiera al mismo un papel parafinado. **NO VUELVA A CERRAR EL CUBO** con la tapa de plástico, con el fin de evitar el enmohecimiento del mismo. Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Almacenar en cámara a 5°C.

Caducidad: 6 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 6,5 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Receta artesana. Su formulación hace que tenga un sabor y textura inigualables.

Producto con las mismas características que la Crema Pastelera Kelmycrem pero sin azúcares añadidos.

Sirve para las elaboraciones de pastelería aptas para **diabéticos.**

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



MAZAPÁN "SIN"



Mazapán tradicional obtenido a partir de almendra, sin azúcares añadidos.

UTILIZACIÓN

Para **moldeado** de figuritas de mazapán.
Para todo tipo de elaboraciones pasteleras que utilicen mazapán y necesiten horneado.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Conservar en cámara a temperatura comprendida entre 7° y 10° C.

Almacenar en lugar fresco y seco.

MANTENER SIEMPRE LA BOLSA CERRADA.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cajas de 8 kg con bolsa de plástico interior.

VENTAJAS

Ideal para realizar elaboraciones de pastelería aptas para **diabéticos**.

Producto listo para su uso, no necesita manipulaciones de ningún tipo.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA BLANDA "SIN"



*Mismas características que la Yema Blanda,
sin azúcares añadidos.*

UTILIZACIÓN

Para la decoración de todo tipo de tartas de pastelería, pudiéndose extender en suaves y finas capas gracias a su textura característica.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos. NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

Cajas de 4 cubos.

VENTAJAS

Puede utilizarse para las elaboraciones de pastelería aptas para **diabéticos**.

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, que le confieren unas propiedades características.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA DURA "SIN"



Mismas características que la Yema Dura pero sin azúcares añadidos.

UTILIZACIÓN

Indispensable para rellenos de pastelería. Como ingrediente en la fabricación de turrones de yema y yema tostada. Para la elaboración de huesos de santo, bolas de yema, etc.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos. NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

Cajas de 4 cubos.

VENTAJAS

Sirve para las elaboraciones de pastelería aptas para **diabéticos**. Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, que le confieren unas propiedades características.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA BLANDA



Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, con huevo completo y azúcar.

UTILIZACIÓN

Para la decoración de todo tipo de tartas de pastelería, pudiéndose extender en suaves y finas capas gracias a su textura característica.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos. **NO NECESITA REFRIGERACIÓN.**

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg y 21 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Admite una **congelación prolongada.**

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. **ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS**, que le confieren unas propiedades características.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA DECORACIÓN



Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, con huevo completo y azúcar.

UTILIZACIÓN

Para la decoración de todo tipo de tartas de pastelería, pudiéndose extender en suaves y finas capas gracias a su textura característica.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos. **NO NECESITA REFRIGERACIÓN.**

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. **ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS**, que le confieren unas propiedades características.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Debido a su formulación, esta yema aguanta perfectamente los cambios de temperatura en congelación y evita la aparición de la roseta del azúcar en la superficie de las tartas (puntos blancos).

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA DURA



Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, con yema de huevo y azúcar al 50%.

UTILIZACIÓN

Indispensable para rellenos de pastelería. Como ingrediente en la fabricación de turrone de yema y yema tostada. Para la elaboración de huesos de santo, bolas de yema, etc.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, que le confieren unas propiedades características.

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA DURA EMPANADILLAS



Mismas características que la Yema Dura pero con una menor viscosidad.

UTILIZACIÓN

Para elaboraciones de rellenos tradicionales que requieren el uso de **manga pastelera**.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector, recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación. En este caso, no vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco.

Caducidad: 12 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Producto elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería y con la ventaja añadida de que ya está listo para su uso.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro. ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, que le confieren unas propiedades características

Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA INDUSTRIAL HELADO



Varios tipos de yemas para la confección de helados.

YEMA COBERTURA

Yema confitada con una textura líquida, fabricada para poder ser utilizada aprovechando su ligera viscosidad (en industria mediante bañadoras). Se puede fabricar con **distintas viscosidades**, así como **con distintas intensidades de coloración** dependiendo de las necesidades de cada cliente. ADMITE CONGELACIÓN PROLONGADA

YEMA DECORACIÓN TOSTADA

Similar a la Yema Cobertura, pero con **caramelo**, que le confiere un color y sabor característico a yema tostada caramelizada. Se puede fabricar con **distintas viscosidades** dependiendo de las necesidades de cada cliente. ADMITE CONGELACIÓN PROLONGADA.

YEMA WHISKY

Mismas características que la Yema decoración tostada, pero con **sabor a whisky**. Se aplica de la misma forma, y al igual que esta, se puede elaborar con **distintas viscosidades** dependiendo de las necesidades de cada cliente. ADMITE CONGELACIÓN PROLONGADA.

CREMA YEMA GALA WHISKY

Producto elaborado a partir de yema de huevo, azúcares y caramelo. Su contenido en yema de huevo le confiere una textura consistente, así como su color y sabor a caramelo la hace ideal para utilizar en la **decoración de tartas, semifríos y tartas heladas**. ADMITE CONGELACIÓN PROLONGADA.

FORMATO DISPONIBLE

PODEMOS ADAPTARNOS A SUS NECESIDADES.

R.S.I. 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA TARTAS



Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, azúcar y glucosa.

UTILIZACIÓN

Para la decoración de todo tipo de tartas de pastelería, pudiéndose extender en suaves y finas capas, gracias a su textura característica.
Fabricada para extender tanto con espátula, como con manga.

Puede ser caramelizada.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Para su mejor conservación y evitar que se enmohezca, una vez abierto, se recomienda cubrir el envase con papel parafinado en lugar de la tapa.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN.

Almacenar en sitio fresco y seco. Apta para la congelación.

Caducidad: 10 meses.

FORMATO DISPONIBLE (Peso Neto)

Cubos de plástico de 7 kg.

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

VENTAJAS

Admite **congelación prolongada.**

Es más **económica** que el resto de yemas.

Producto elaborado con ingredientes naturales que se utilizan en el obrador de pastelería.

Producto listo para su uso inmediato, con todas las garantías higiénicas.

Evita todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.), por lo que es un producto de gran ayuda y ahorro.

ELABORADO A PARTIR DE HUEVOS RECIÉN CASCADOS, que le confieren unas propiedades características

Ahorro de tiempo de preparado de tartas.

Seguridad de trabajar con un producto que cumple con todos los requisitos de higiene y calidad.

RSI 20.22191/A

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



YEMA TOSTADA (CONGELACIÓN)



Yema Blanda con la peculiaridad que lleva incorporado caramelo, dándole color y sabor de yema caramelizada.

UTILIZACIÓN

Ideal para evitar la etapa de la caramelización de la yema una vez ha sido aplicada en la pieza de pastelería.

INGREDIENTES

Solicitar Ficha Técnica.

FORMATO DISPONIBLE

PODEMOS ADAPTARNOS A SUS NECESIDADES.

VENTAJAS

Admite una congelación prolongada sin perder sus características.

Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

SIN GLUTEN



NUESTRO COMPROMISO



COMPROMISO CON LA CALIDAD

Kelmy cuenta con un laboratorio propio donde se efectúan, constante y exhaustivamente, el control y análisis de los productos de acuerdo con la normativa establecida por las autoridades sanitarias españolas y europeas y por los organismos correspondientes.

Este control les permite implementar un exhaustivo análisis y trazabilidad de sus productos a lo largo de todo el proceso productivo.

Este compromiso de calidad al servicio de los clientes está avalado por el reconocimiento del sello **ISO 9001:2000** que otorga **AENOR** y que certifica la calidad de todo el proceso de producción. Asimismo, Kelmy cuenta con el sello europeo **IQNET**, que certifica la calidad de todo el proceso de producción de esta empresa en el ámbito de la Unión Europea.

ALIMENTOS SIN GLUTEN Y APTOS PARA CELÍACOS

Ninguno de nuestros productos contienen gluten y, por tanto, son todos aptos para celíacos, no contienen ningún ingrediente que contenga gluten, y ni lo hay en ningún proceso de fabricación en nuestras instalaciones.



CERTIFICACIONES ACTUALES

En Kelmy somos conscientes de la importancia de la **diversidad cultural** presente en la sociedad actual, pues amplía y enriquece a cada uno de los ciudadanos, al ponerlos en contacto con otras experiencias y costumbres humanas.

Uno de los aspectos sociales de gran importancia para gran parte de la población son sus **creencias religiosas**, y por ello, deseamos ser colaborativos con las mismas y ofrecer a los miembros de comunidades religiosas, alimentos respetuosos con sus prácticas, y queremos que los consumidores de nuestros productos tengan la seguridad absoluta de que cumplimos con ellas; tal circunstancia la garantizamos con **certificaciones oficiales** otorgadas por las autoridades religiosas correspondientes.

Kelmy ha solicitado a los responsables de las principales comunidades religiosas, documentos que certifiquen que nuestros productos cumplen sus prácticas, ritos y prescripciones.

Certificado de conformidad Halal.
Certificado Kosher.





PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Ctra. Tibi Km 1.500. 03100 JIJONA (Alicante)
Tel. +34 965 612 600 - kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com

