

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

No	LINEAS	Línea de Producción	Precio Unitario US \$	Descripción	
1.-	BEBIDAS EN POLVO Y PARA LIQUIDAS	<u>Refrescos en Polvo</u>	200	Los refrescos en polvo, productos elaborados con edulcorantes, ácidos orgánicos, saborizantes, secuestrantes, sales, a objeto de equilibrar la formulación. El paquete incluye fórmulas, proceso, descripción de equipos, controles, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, producto terminado, normas, guías de laboratorio y apoyo permanente hasta su implementación. Tenemos diferentes presentaciones para 1-2-y 2,5 litros con un gramaje variable de acuerdo a sus necesidades.	
1		Naranja			
2		Limón			
3		Fresa			
4		Cereza			
5		Durazno			
6		Piña			
7		Chicha Morada			
8		Tropical			
2.-			<u>Té instantáneo saborizado en polvo</u>	300	TE EN POLVO SABORIZADO Y NATURAL: LIGHT, CON AZUCAR Y CERO AZUCAR. Ahora el té es la bebida más popular del mundo, un clásico entre los refrescos. La versatilidad del mismo permite mezclarlo y elevar su consumo como bebida refrescante, deliciosa y saludable, NO NECESITA CONSERVANTES, NI COLORANTES. El paquete incluye fórmulas, proceso, descripción de equipos, controles, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, producto terminado, normas, guías de laboratorio y apoyo permanente hasta su implementación ONLINE. Hemos investigado y desarrollado las fórmulas Y PROCESO DEL TE CON DIFERENTES SABORES para ser utilizado en frío ó en calor, de alta calidad similar a los líderes del mercado. " 13 sabores a 300 US "
1		Té sabor a Fresa o Frutilla			
2		Té sabor a Cereza			
3		Té sabor a Limón			
4	Té sabor a Durazno				
5	Té sabor a Piña				
6	Té sabor a Piña- Coco				
7	Té sabor a Maracuyá				
8	Té sabor a Frutilla-Mora-Frambuesa				
9	Té sabor a Manzana - Mora				
10	Té sabor a Frambuesa-Arándanos-Jengibre				
11	Té sabor a Jengibre- Canela				
12	Té verde c/menta				
13	Té verde- Piña-Mango				
3.-		<u>Refrescos en Polvo Isotónicas</u>	350	Bebidas ISOTÓNICAS en polvo tipo gatorade. Tenemos dos dependiendo del destino de la bebida los de corta duración, de alta intensidad, larga duración e intensidad media-alta. Contienen sodio, potasio, magnesio, calcio, cloro y pueden llevar o no fósforo. El precio es de 350 us por paquete para cualquiera de las dos, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso y producto terminado, apoyo continuo durante la implementación ONLINE.	
1	Naranja				
2	Limón				
3	Fresa				
4	Cereza				
5	Mora azul				
6	Piña				
7	Uva				
8	Tropical				
9	Manzana				
4.-		<u>Néctares Tipo ZUKO</u>	350	Fórmulas. proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas y normas de seguridad de materias primas y aditivos, y un apoyo continuo durante la implementación online. Las características del producto final son similares a los que están en el mercado tipo Zuko, Royal. Los néctares desarrollados tenemos con polvos deshidratados de fruta naturales (los más competitivos) y los que llevan saborizantes artificiales. Tenemos néctares light, con y sin azúcar. El precio de 350us es por línea light, o con o sin azúcar con 13 sabores por línea	
1	Mango				
2	Piña				
3	Naranja				
4	Durazno				
5	Frutilla (Fresa)				
6	Fresa - Mora				
7	Guanabana				
8	Pomelo (Toronja)				
9	Kiwi				
10	Coco - Piña				
11	Tropical				
12	Maracuya				
13	Manzana				
5.-		<u>Bases para Néctares Líquidos</u>	350	Son bases en polvo para ser hidratadas y venderlas líquidas en puntos calientes (dispensadores, jugueras, etc.), por el precio de 350 US un paquete que incluye fórmulas. proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas y normas de seguridad de materias primas y aditivos, y apoyo online continuo durante la implementación. Las características del producto final son líquidos de 10 sabores, con características similares a los néctares de fruta natural, llevan espesantes, enturbiantes y son económicos, con una duración en refrigeración de 30 días ya hidratado y sin hidratar de 12 meses en sus envases originales y herméticosL	
1	Mango				
2	Piña				
3	Naranja				
4	Durazno				
5	Frutilla				
6	Pomelo (Toronja)				
7	Kiwi				
8	Coco - Piña				
9	Tropical				
10	Maracuyá				

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

GELATINAS	6.-	<u>Gelatinas Comercial</u>	350	<p>En Gelatinas para postre tenemos 3 líneas LIGHT, SIN AZUCAR Y CON AZUCAR. Las fórmulas de las Gelatinas, incluyen proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas, normas de seguridad de materias primas, aditivos y apoyo continuo online durante la implementación. Las características del producto final son similares a los que están en el mercado D'Gary, Royal (Fleischmann), Gelada, Godet, y Lala.</p> <p>EL PRECIO ES 350US POR LINEA LIGHT, CERO AZUCAR O CON AZUCAR, Incluye 14 fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación online.</p>
	1	Fresa o Frutilla		
	2	Frambuesa		
	3	Cereza		
	4	Uva		
	5	Naranja		
	6	Limón		
	7	Durazno		
	8	Damasco		
	9	Mandarina		
	10	Chicha Morada		
	11	Kiwui		
	12	Mango		
	13	Piña		
14	Lima			
GELATINAS	7.-	<u>"Gelatinas" INSTANTANEAS Comercial</u>	350	<p>Es una mezcla en polvo, suelta libre de grumos, elaborada bajo un control estricto de ingredientes que han sido seleccionados en base a innumerables investigaciones y análisis sensorial con la finalidad de ofrecer al Empresario un alto nivel de competitividad, es una gelatina que no se calienta, se puede hidratar con agua, jugo, o cualquier otra mezcla que necesite gelificar, se aplica directamente a la mezcla que se quiera gelificar, útil para postres fríos. Con gel firme y dura similar a una gelatina tradicional, esta hecha sin gelatina. Tenemos en 12 sabores y una neutra. EN TRES LINEAS CON AZUCAR, LIGHT Y CERO AZUCAR.</p> <p>EL PRECIO ES 350 US POR LINEA LIGHT, CERO AZUCAR O CON AZUCAR, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>
	1	Neutra		
	2	Fresa		
	3	Frambuesa		
	4	Cereza		
	5	Uva		
	6	Naranja		
	7	Limón		
	8	Durazno		
	9	Damasco		
	10	Mandarina		
	11	Chicha Morada		
	12	Piña		
13	Lima			
POSTRES	8.-	<u>Flan en Polvo</u>	350	<p>El Flan es de estructura tierna, cortante, con sabores suaves, que se funde en la boca, sin dejar rastros grasos, de alta calidad, los productos tienen un alto nivel de competitividad en precio y en calidad, son de características similares al flan de Royal, D'Gary, o Godet .</p> <p>El paquete incluye las fórmulas del Flan, proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas, normas de seguridad de materias primas, aditivos y apoyo online continuo durante la implementación. Tenemos 3 líneas: FLAN CON AZUCAR, FLAN CERO AZUCAR Y FLAN LIGHT, 350 US por línea con 9 SABORES en cada línea.</p>
	1	Chirimoya		
	2	Frutilla		
	3	Fresa - Banano		
	4	Coco - Piña		
	5	Vainilla		
	6	Chocolate		
	7	Leche Condensada		
	8	Manjar o Dulce de leche		
9	Mix mora roja y negra- frutilla - arándanos			
POSTRES	9.-	<u>POSTRES CREMOSOS en Polvo (NO necesita cocción)</u>	350	<p>Postre suave y cremoso con trocitos de frutas o chocolate. Fácil y rápido de preparar necesita añadir leche fría y batir a alta velocidad por tres minutos, no necesita cocción. Se puede conservar por 48 horas en refrigeración. El paquete incluye las fórmulas, proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas, normas de seguridad de materias primas, aditivos y apoyo online continuo durante la implementación.</p>
	1	FRESA CON TROCITOS DE FRESA		
	2	FRESA CON TROCITOS DE CHOCOLATE		
	3	VAINILLA		
	4	ARANDANO		
5	MANJAR DE LECHE			
POSTRES	10.-	<u>POSTRES en Polvo</u>	350	<p>Mezcla en polvo de fácil elaboración, delicioso postre que es una mezcla de una gelatina con un flan, postre de alta calidad. El paquete de 350 US es por línea Incluye fórmulas, descripción del proceso, equipos, controles a realizarse y apoyo permanente hasta que se implementen. Hay de 3 líneas: tradicional con azúcar, light con edulcorantes y azúcar y la cero azúcar, cada línea tiene 6 sabores.</p>
	1	Chocolate		
	2	LIMON		
	3	Moka		
	4	Capuchino		
	5	MILKSHAKE		
6	Vainilla			
POSTRES	11.-	<u>Budín o Pudín en Polvo</u>	350	<p>Mezcla en polvo de fácil elaboración, delicioso, de similares características a los de Royal, es un postre a base de almidones de alta calidad competitiva con los que se encuentran en el mercado. Este costo incluye fórmulas, descripción del proceso, equipos, controles a realizarse, guías de laboratorio y apoyo continuo hasta que se implemente. Hay de 2 tipos de líneas (La tradicional con azúcar, la light con edulcorantes y azúcar) los 350 us es por línea y cada línea con 9 sabores.</p>
	1	Chocolate		
	2	Nata		
	3	Moka		
	4	Capuchino		
	5	Fresa-Mora		
	6	Vainilla		
	7	Fresa o Frutilla		
	8	Coco Piña		
9	Leche Condensada			

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

12.-	HELADOS	HELADOS CREMOSOS DE MOLDE, EXTRUIDOS, SORBETES Y DE AGUA (O POLOS)	500	Fórmulas para helados batidos cremoso, suaves, duros, semiduros con varios niveles de grasas y diferentes calidades, estamos en capacidad de ajustarnos a sus necesidades tomando en cuenta que existen variaciones entre sabores y preferencias entre regiones, tenemos un equipo completo para desarrollar sus formulas especificas con una variacion de sabores a su eleccion de 10 por linea con un over - run minimo de 150%. El documento se acompaña de formulas, proceso, controles, guias de laboratorio, fichas de seguridad, fichas tecnicas, y guias de laboratorio					
		1			TRADICIONALES				
2		LUJO							
13.-		HELADOS	MEZCLA EN POLVO BASE DE HELADOS BATIDOS ESTANDAR	500	Mezclas en polvo LISTAS PARA SER UTILIZADAS, solo necesitan añadir grasa y leche tienen excelentes calidades de batido que resultan económicas para el punto de venta, se logra un gran volumen, de excelente cremosidad, rendimiento, textura, viscosidad y un excelente tono.				
			1			TRADICIONAL			
3			LUJO						
14.-			HELADOS	MEZCLA EN POLVO BASE DE HELADOS BATIDOS LIGHT	500	Mezcla en polvo lista para fabricar helados a nivel casero o artesanal, fórmula equilibrada y estandarizada, con alta capacidad de incorporación y retención de aire, muy estable. Tenemos de 2 calidades estándar y lujo. Excelente producto terminado sencillo y rápido de preparar. Sin azúcar apta para personas que necesitan bajar su ingesta calórica. Facilidad para saborizar, es una base muy versátil.			
				1			ESTANDAR		
2				LUJO					
15.-				HELADOS	Emulsionante en PASTA Y EN POLVO PARA HELADOS	500	Pasta y Polvo homogéneo de fácil uso y aplicación. ELPRECIO 500 US, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación, disminuye el contenido de grasa en el helado, mejora la textura, disminuye la granosidad, no deja sensaciones grasas en la lengua, eleva el over run, sabor, suavidad y homogeneidad de la mezcla.		
	1				ESTANDAR				
2	LUJO								
16.-	HELADOS				ESMALTES PARA HELADOS EN POLVO	500	Bases en polvo saborizados multicolores 5 variedades que se baten para colocarse en los helados de colores brillantes, que forman una fina capa superficial, crocante, dulce, no grasa de excelentes características sensoriales y fáciles de usar.		
		1			ESTANDAR				
2		LUJO							
17.-		MEJORADORES			Mejorador de Miga (Panificación)	350	<p>MEJORADOR DE MIGA EN POLVO, de de alta calidad similares a los que se encuentra en el mercado, donde Ud. podrá competir con empresas de gran tamaño. La fórmula del mejorador de miga es una mezcla de aditivos cuidadosamente seleccionados con la finalidad de lograr competitividad en el mercado en calidad y precio.</p> <p>Su uso permite los siguientes beneficios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Mayor uniformidad de miga <input checked="" type="checkbox"/> Otorga una reducción del tiempo de proceso. <input checked="" type="checkbox"/> Mejor color y uniformidad de la miga. <input checked="" type="checkbox"/> Su acción enzimática facilita el trabajo de la levadura. <input checked="" type="checkbox"/> Se obtienen piezas con mayor volumen. <input checked="" type="checkbox"/> Conserva el pan fresco por más tiempo. <input checked="" type="checkbox"/> Otorga aroma suave y agradable que facilita su manipulación. <input checked="" type="checkbox"/> Regula las variaciones de calidad de la harina <input checked="" type="checkbox"/> Se obtiene mejores rendimientos en el numero de piezas <input checked="" type="checkbox"/> Mejora en general el aspecto total del pan 		
			18.-		Mejorador de Masas Saladas Suaves (Panificación)			350	Mejorador Completo para Panificación, que mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen y una miga homogénea. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. Sirve para elaborar pan de hamburguesa, pan hot dog, pan viena y todo tipo de pan blando
					19.-				

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

20.-	MEJORADORES	Mejorador de Masas Dulces (Panificación)	350	Mejorador para masas dulce mejora las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen y una miga homogénea. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. Muy útil para pan dulce y pizzas, mejora la conservación y el tiempo de vida, de masa elástica, con excelentes rendimientos.
21.-		Mejorador de Masas Congeladas	350	El Mejorador de masa completo para la masa cruda y pre fermentadas de panes congelados y masas de repostería; polvo fino blanco que sirve también como regulador enzimático y favorece la retención de gas, permite lograr fuerza en la masa, evita la resequedad de la masa antes dela cocción.
22.-		Mejorador de Masa para Pan crocante	350	El Mejorador de masa para panes crocantes es un polvo fino sirve para procesos directos, y fermentaciones largas, mejora el volumen, corteza crocante, de miga suave, homogénea, fina y suave, mejora el rendimiento.
23.-		Mejorador de Masa para Pan crocante - DIRECTO-	350	El Mejorador de masa para panes crocantes es un polvo fino blanco sirve para procesos directos, mejora el volumen, corteza crocante, de miga suave, homogénea, fina y suave, mejora el rendimiento.
24.-		Mejorador de Masa MULTIPROPOSITO (Panificación)	400	Mejorador Completo para Panificación, que mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen y una miga homogénea. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
25.-		Mejorador para Masas Batidas	350	Mejorador de masas batidas, emulsificantes que dispersa la materia prima grasa en pequeñas partículas aumentando al máximo la captación de aire, permite el incremento de volumen, retención de humedad, estabiliza el producto final disminuyendo el uso de huevos
26.-	PRE MEZCLAS DE PANADERIA	Pre-mezcla de Donas, y Berlinés (Berlinesas)	300	Mezcla en polvo para elaborar donas y berlinés, de fácil preparación, de buen de sabor y color, esponjosa, no absorbe excesos de grasa, estabilidad de 6 meses a partir de elaborada, polvo blanco elaborado a base de harina e ingredientes, que le da al producto final características de alto grado de competitividad frente a las que se encuentran en el mercado
27.-		Pre mezcla para HOT DOG	300	Pre - mezcla al 50% para elaboración de HOT DOG, polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, de miga homogénea. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite mantener por mucho más tiempo la frescura del pan. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
28.-		Pre mezcla para OBLEAS	300	Pre - mezcla para elaboración de OBLEAS, es un polvo fino y homogéneo de color blanco, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características y conservación. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

29.-		Pre mezcla para ALFAJORES DE ALMIDON	301	Pre - mezcla para elaboración de TAPAS DE ALFAJORES, polvo fino y homogéneo de color blanco, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características sensoriales. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite mantener por mucho más tiempo la frescura del alfajor. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso,
30.-	PRE MEZCLAS DE PANADERIA	Pre mezcla para PRE - PIZZA	300	Pre - mezcla al 50% para elaboración de pre pizzas es un polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, de miga abierta y homogéneo, que permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, de elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, y se mantienen fresca por mayor tiempo. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
31.-		Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL DE DULCE	300	Pre - mezcla al 50% para elaborar pan de salvado de dulce, que permiten disminuir tiempos de trabajo, son fáciles de preparar, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, de excelentes características sensoriales y alto contenido de salvado. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
32.-		Pre mezcla para PAN DE HAMBURGUESA	300	Pre - mezcla al 50% para elaboración de PAN DE HAMBURGUESA, polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, EXCELENTE ESTRUCTURA HOMOGENEA DE ALVEOLOS. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite mantener por mucho más tiempo la frescura del pan. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
33.-		Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL DE SAL	300	Pre - mezcla al 50% para elaborar pan de salvado de sal, que permiten disminuir tiempos de trabajo, son fáciles de preparar, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, muy buenas características sensoriales y alto contenido de salvado. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

34.-	PRE MEZCLAS DE PANADERIA	Pre mezcla de CROISSANT dulce y salado	300	Pre - mezclas al 20% para croissant dulce y saladas, son 2 mezclas una para salada y otra para dulce, son polvos de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, de miga abierta y homogéneo, sabor suave, tierno, húmedo. EL PRECIO ES 300US POR una fórmula la salada o la dulce, Incluye, proceso, fórmula, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
35.-		Mezcla para PAN DE QUESO (YUCA)	300	Mezcla para elaborar PAN DE YUCA, polvo fino, homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características sensoriales, EXCELENTE ESTRUCTURA HETEROGENEA PROPIA DE ESTE PAN. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite el desarrollo de otros productos como pan de queso y ajo, pan de queso y cebolla, pan de queso y jamón, pan de queso y nuez, etc. desarrollando otras opciones de acuerdo a la creatividad. EL PRECIO ES 300US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
36.-		<u>OTRAS Pre mezclas</u>	300	Tenemos otras pre mezclas como las de sándwich, salvado sin sal, multicereal, centeno, yema son pre mezclas de excelentes características sensoriales, fáciles de preparar, son polvos homogéneos, sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, de miga abierta y homogéneo, sabor suave, tierno, húmedo. EL PRECIO ES 300US POR una fórmula e Incluye además, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
37.-		<u>Base para Tortas</u>	300	La base es una base estable sin grumos, de fácil incorporación de la margarina, leche y huevos. El producto final es de miga abierta y homogéneo, sabor suave y tierno, húmedo, con o sin cascaras de cítricos enconfitados que le da una característica única y exclusiva en el mercado de estos productos. La cascaras también pueden ser incorporadas durante la preparación de la torta.
		Torta de Limón		
	Torta de Naranja			
38.-	<u>Pre mezcla Bizcochuelo Chocolate</u>	350	Mezcla estable sin grumos, de fácil incorporación de margarina, leche y huevos. El producto final es suave, tierno, húmedo, delicioso, de excelentes características sensoriales. De alto nivel de competitividad y excelentes características sensoriales	
39.-	<u>Pre mezcla Bizcochuelo</u>	350	Mezcla estable sin grumos, de fácil incorporación de margarina, leche y huevos. El producto final es suave, tierno, húmedo, delicioso, de excelentes características sensoriales. De alto nivel de competitividad y excelentes características sensoriales	

CONSUALIONLINE

Tecnología al alcance de Emprendedores ...

PRE	MEZCLAS DE PASTERIA	Mousse de yogurt (TRADICIONAL Y LIGHT)	500	<p>Un postre en polvo fácil y rápido de preparar solo debe añadir agua fría y yogurt mezclar bien y colocar a los moldes dejando reposar en un lugar fresco o en la nevera un rato. Mousse de excelente calidad sensorial: el precio 500 us por las 3 formulaciones TRADICIONALES O LIGHT, incluye además , proceso, fichas tecnicas aditivos, materias primas, controles, fichas de seguridad, guias de análisis.</p> <p>Mezcla en polvo instantánea para elaborar mousse estable de alta calidad sensorial, polvo fino de color blanco que sirve para preparar Mousses, bavaois, postres semi - fríos muy competitiva, liviano, expandible, tierno, consistente, unttable, delicioso, se funde fácilmente en la boca, de fácil preparación, muy buen sabor natural. 350 US por línea light o tradicional.</p>		
		Frutilla				
		Mora				
		Mousse TRADICIONAL Y LIGHT	350		Frutilla	
		Vainilla				
		Chocolate				
		Mora-frutilla-Arándano				
		Muffins, Magdalenas o Inacakes	350		Chocolate	<p>Es una mezcla en polvo, suelta libre de grumos, elaborada bajo un control estricto de ingredientes que han sido seleccionados en base a innumerables investigaciones y análisis sensorial con la finalidad de ofrecer al Empresario un alto nivel de competitividad. El producto elaborado es tierno, dulce, suave, húmedo, no graso, liviano, de un aroma muy delicado y de un bajo peso específico comparado con los del mercado que eleva su competitividad</p>
		Naranja				
		Vainilla				
Limón						
Brownies	350	Sin trigo	<p>Mezcla en polvo de color marrón que sirve para elaborar los brownies tenemos de dos tipos sin gluten y con gluten, la de sin trigo no lleva azúcar. Esta mezcla permite elaborar productos de alta calidad sensorial, muy competitiva, se elaboro bajo un control riguroso de selección de sus ingredientes, que nos permitió elevar su competitividad en el mercado.</p>			
Con trigo						
Emulsionante en polvo	350		<p>Polvo fino y homogéneo que emulsiona la grasa permitiendo disminuir su cantidad de uso, mayor humedad en las piezas mejorando el tiempo de anaquel, textura, volumen, miga, suavidad de amplio uso en pastelería y panificación ELPRECIO 350US, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. Sirven para panadería, pastelería, galletería, confitería, margarinas, salsas, lacteos y helados</p>			
Emulsionante en PASTA	350		<p>Pasta homogénea de fácil uso y aplicación, de amplio uso en pastelería, panificación, galletería, confitería, margarinas, salsas, lacteos y helados ELPRECIO 350 US, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. le asesoramos en el emulsionante de acuerdo a sus necesidades tenemos más de 27 años de experiencia en estos temas</p>			
Polvo para dulce de 3 leches	300		<p>Base polvo para la preparación de relleno tres leches, fácil de usar solamente debe incorporare leche fresca a esta base, se bate y esta lista para su uso.</p>			
Brillo para Decoración en Frío (Repostería)	350	Neutro	<p>La fórmula de este gel o brillo para repostería multiusos tiene una calidad altamente superior con personalidad de aplicación en frío listo para repostería sirve para decorar, cremas, mousses, pasteles, tortas cubrir, realzar, darle brillo a tartaletas, flores, pies y proteger postres, brinda al profesional terminaciones mas finas, delicadas y de fácil manejo y uso, es una fórmula equilibrada que garantiza la calidad del producto final. Sus principales Ventajas: Fácil Aplicación, Textura lisa suave tierna no porosa, se funde en la boca, Listo para usarse, rápido y efectivo, Espectacular brillo, Alto rendimiento porque su capa puede ser muy fina, No se chorrea, no se quiebra, Excelente para decoración de tortas, Muy buena gelificación, Amplia vida útil sobre el postre, Evita la oxidación de la fruta y el postre. Puede Mezclarse con mermeladas, pulpas, saborizantes y colorantes</p>			
1		Naranja				
2		Pina				
3		Cereza				
4		Limón				
5		Frambuesa				
6		Manzana				
7		Mora				
8		Chicha Morada				
9		Mango				
10		Durazno				
11		Frutilla				
12						

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

47.-		Brillo para Decoración en Caliente (Pastelería)	350	Brillo concentrado en forma de gel, de aplicación en caliente y reutilizable, para dar brillo a donas, medias lunas, caracoles, país, etc. El gel se calienta y se aplica a productos que han salido del horno.
48.-	BRILLOS SOLIDOS, LIQUIDOS Y EN PASTA, ESTABILIZANTES	BRILLO Y GEL CONCENTRADO DE REPOSTERIA	350	Base para gelificar muy versátil que sirve para coagulaciones rápidas de aplicación directa sobre cremas, postres, frutas, compotas para tartas, repostería y heladería, muy versátil para hacer infinidad de productos tipo flan postres para decoración.
49.-		BRILLO O ESMALTE DE DECORACION EN SOLIDO TRANSPARENTE	300	Mediante la adición de jugo de fruta o agua se prepara el esmalte transparente pudiendo dársele el color que se desea, se usa en pasteles de frutas, tartas, donas, panes, caracoles, etc. Brillo esmaltado claro para aplicaciones también en frutas, flores y de repostería dejando una impresión brillante. Es fácil de preparar, versátil y de fácil aplicación. EL PRECIO ES 300US POR LA fórmula, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
50.-		BRILLO O ESMALTE DE DECORACION EN SOLIDO DE COLORES	300	Los esmaltes de colores, que puedes decorar tus magdalenas y pasteles especialmente creativos. Ya sea en púrpura o rojo - , esmalte en 7 colores para dar vida a sus decoraciones sin pérdida de tiempo, solo se añade agua o jugo de frutas bate manualmente y listo para usar en pasteles de frutas, tartas, donas, panes, caracoles con aplicaciones también en frutas, flores y de repostería dejando una impresión brillante. EL PRECIO ES 300US POR LA fórmula, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
1		BLANCO		
2		ROJO		
3	AZUL			
4	PURPURA			
5	AMARILLO			
6	NARANJA			
7	VERDE			
51.-		Polvo de Hornear	350	El polvo de hornear producto de color blanco fino y homogéneo, similar a los que se encuentran en el mercado. Tenemos tres fórmulas para que se pueda aplicar de acuerdo a la especificidad de los productos logrando la mayor eficacia en el uso de los mismos de acuerdo a las características deseadas en el producto terminado. Es un producto de alta competencia en el mercado el equilibrio de su formulación permite competir con el polvo de hornear Royal, obteniendo un producto con buena porosidad, una vez horneado o frito. 350US POR fórmula CUALQUIERA DE ELLAS, LAS 3 fórmulas 500 US, DE CARACTERISTICAS Y DOSIFICACION SIMILAR A LAS DE ROYAL (FLEISMAN) O LEVAPAN
		Simple		
		Doble Acción		
		Lenta		
52--		Estabilizante de Nata	300	Mezcla en polvo de color crema, es una aplicación transparente útil para dar consistencia y estabilidad a la nata batida. EL PRECIO ES 300US POR LINEA ECONOMICA O PRIMERA CALIDAD, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

53.-	<u>Conservador Espray (Multiuso para panadería y pastelería)</u>	350	Líquido para aplicación en espray al salir los productos de panadería y pastelería al salir del horno, elevando sustancialmente la conservación de los mismos, impidiendo el desarrollo de mohos. Altamente eficaz impide el desarrollo de hongos en las diferentes manufacturas, eliminando el problema de deterioro por mohos elevando sustancialmente la conservación de los mismos, muy versátil su uso. Se utiliza en bollería y pastelería. Excelente Conservador líquido. Presentación para la venta en galones, bidones 5 y 10 litros
54.-	<u>Crema Pastelera Instantánea</u>	350	Mix en polvo para Elaborar Crema Pastelera de exquisito sabor a vainilla, color característico y excelente brillo. Producto estable a los cambios y variaciones de temperatura de preparación fácil y rápida, no necesita cocción, producto de elevado nivel de competitividad en el mercado. 350 us la fórmula instantanea light o la instantanea tradicional, cualquiera de ellas, tienen el mismo precio.
55--	Crema Pastelera en Polvo light y tradicional	300	Mix en polvo para Elaborar Crema Pastelera sabor a vainilla, color característico, excelente brillo, no forma sinerisis, económicas. De preparación fácil y rápida, producto de alta calidad. 300 US por fórmula tradicional o light.
56.-	<u>Desmoldantes Líquido</u>	300	Tenemos desmoldantes multipropósito o específicos para galletería, pan dulce, fondant, masas batidas con alto y bajo contenido de azúcares, en planchas (wafers, tortillas), latas, moldes, y cintas. Hemos desarrollado varios tipos de desmoldantes que forman una barrera ideal para evitar el pegado de los alimentos evitando adherencias y lograr un desmoldado perfecto. No deja residuos en los moldes, latas, termo resistente, fácil uso, excelente duración y calidad (12 meses). Se comercializa generalmente en galones, recipientes de 10 y 20 litros.
57--	Azúcar Gelificante	250	Azúcar lista para ser utilizada en la elaboración de compotas, mermeladas, jaleas, salsas. EL PRECIO ES 250US POR LA fórmula, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
58--	CREMA CHANTILLY POLVO (con grasa en polvo)	500	Polvo versátil, estable para ser utilizado, solo en rellenos o decoraciones de alta estabilidad, ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento y de alta calidad competitiva. Lleva grasa en polvo.
59.-	CREMA CHANTILLY POLVO (sin grasa en polvo)	1000	Polvo versátil, estable para ser utilizado, solo en rellenos o decoraciones de alta estabilidad, ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento y de alta calidad competitiva. Sin grasa en polvo.
60.-	CREMA CHANTILLY EN PASTA	850	Crema Vegetal en Pasta estable, versátil para ser utilizado en la elaboración de crema chantilly, permite decoraciones muy finas de alta estabilidad, ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento y de alta calidad competitiva.
61.-	GLASE DE COLORES PARA TUBOS O FRASCOS	500	Es la nueva moda en Europa que aun esta sin explotar en nuestros países es embellecer las decoraciones de repostería de una manera fácil y rápida mediante el uso de glases listos de colores en tubos que se aplican directamente sobre tortas, cupcakes, galletas, cakes, tartas. mousse, etc. , son muy fáciles y cómodos de usar con colores y aromas naturales. Un glase en pasta para uso directo que se comercializa en tubos o en frascos pequeños con boquilla, de excelente sabor, estables, brillantes, no se chorrean se deslizan fácilmente y permiten una flexibilidad de aplicaciones y decoraciones. Se utiliza envases que permite la colocación de boquillas que vienen con el glase permitiendo escribir y dibujar directamente sobre los postres y pasteles. USADOS TAMBIEN EN REPOSTERIA DE USO INDUSTRIAL. EL PRECIO ES 500 US POR LAS 10 fórmulas, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, equipos, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
1	BLANCO		
2	ROJO		
3	AMARILLO		
4	AZUL		
5	Durazno		
6	Rosado		
7	Violeta		
8	Naranja		
9	FRAMBUESA		
10	VERDE		

PASTELERIA

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

62.-		MERENGUE EN POLVO	350	Preparado en polvo para elaborar merengue, estable, ideal para decorar y elaborar MERENGUE ITALIANO O SECO, BROWNIES, TARTAS, TORTAS, CUP CAKE, VERSATIL, FACILIDAD DE TRABAJO, mayor producción, buena conservación, calidad constante.	
63.-	SAZONADORES	Imitación de vinagres	300	VINAGRES DE FRUTAS, ZARZAMORA, ESTRAGON, HIERBAS, TOMILLO, VIOLETA, ROMERO, PIMIENTO, CON ESPECIES PARA CHUTNEYS	
64.-		Imitación de Salsa de Soya	300	Salsa de características similares a la salsa obtenida por fermentación, obtenida mediante mezcla de ingredientes para lograr el equilibrio en la formulación y entregar una fórmula altamente competitiva. Con la fórmula se entrega el proceso, diagramas de flujo, fichas técnicas, fichas de seguridad, controles, y guía de análisis.	
65.-		SOPAS Y CREMAS EN POLVO	350	SOPAS Y CREMAS TRADICIONALES Y TIPICAS (Quinoa, Jankaquipa, Chairo, Trigo, pollo, arroz de cebada) Cremas (Choclo, espárragos, champiñones, verduras)	
66.-		Maggi en polvo	300	Mezcla en polvo de color marrón desarrollado en base a características similares a las de maggi en polvo, sazonadores sensorialmente equilibrados muy competitivos en calidad y precio.	
		Gallina			
		Costilla			
		67.-	Salsas, Chutneys y Adobos	250	Contamos con una amplia variedad de Salsas, Chutneys y Adobos: picantes, saladas, dulces, agridulces, pastas, adobos, para diabéticos, light, exóticas, tradicionales e imitaciones, deshidratados o líquidos; desarrollos que se basan en nuestra amplia experiencia de 25 años trabajando para Micro, Pequeñas y Medianas Empresas procesos desarrollados A NIVEL INTERNACIONAL. Tenemos más de 200 productos desarrollados para que Ud. pueda elegir de acuerdo a sus exigencias.
68.-			Sazonador para Hamburguesas (Tipo Maggi)	300	Mezcla para elaborar hamburguesa, aplicar sobre la carne molida, se deja reposar unos 10 minutos y lista para la parrilla, adobo o plancha, similar a la de Maggi
69.-			Sazonadores y Condimentos en polvo	350	Desarrollados siguiendo estándares internacionales con la finalidad de lograr competitividad en nuestras fórmulas, están basadas en innumerables análisis e investigaciones de calidad a fin de garantizar nuestro trabajo. Son fórmulas evaluadas sensorialmente por profesionales, listas para competir. Son polvos de uso directo que se aplican necesitando reposo que va de 10 minutos a 1/2 hora dependiendo del tamaño de la pieza y del tipo de carne a sazonar.
1		Pollo			
2	Churrasco				
3	Beef				
4	Hamburguesa				
5	Pato				
6	Pavo				
7	Completo				
70.-		Adobos para Pastas, espaguetis, tallarines y pastas cortas	350	Los adobos son mezclas en polvo elaboradas con la finalidad de lograr un alto nivel de calidad y competitividad, fueron diseñados para el mercado latinoamericano, tomando en cuenta las características sensoriales, se usan por aplicación directa sobre las pastas al terminar la cocción de olores y sabores intensos características propias de cada adobo. El tuko es una presentación muy económica comercial	
1	Beef				
2	Churrasco				
3	Cheddar				
4	Tuko (tallarines, Spaguettis)				

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

71.-	DULCE DE LECHE Y MERMELADAS	Azúcar Gelificante para mermeladas en microondas 5 min	250	Es una mezcla de azúcar y espesantes con la finalidad de darle la viscosidad a una mermelada con un tiempo de cocción de 5 minutos en un microondas- Fáciles de elaborar solo necesita mezclarse con la fruta. EL PRECIO ES 250 US, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
72.-		MERMELADAS LIGHT	300	Las mermeladas Light, son mermeladas que tienen mayor concentración de fruta y tienen un máximo del 50% de sacarosa o azúcar común de las mermeladas tradicionales, es decir tienen menos el 50% de calorías que las mermeladas tradicionales aportados por el azúcar común o sacarosa. Las tenemos en variedad de sabores, también en picantes y exóticas
73.-		MERMELADAS PARA DIABETICOS O DIETETICAS	350	La mermelada dietética no lleva azúcar, es 0% azúcar común o sacarosa, esta se sustituye con edulcorantes, contienen mas fruta, son estables, muy agradables y las tenemos en varios sabores como kiwi, manzana, frutilla, mora, durazno, PICANTES como la de mango con papaya y ají (chile), Maracuyá con ají y papaya, Tamarindo Picante y exóticas como la de carambolo con maracuyá entre otras
74.-		MERMELADAS TRADICIONALES, PICANTES Y EXOTICAS	300	Estas mermeladas son de diferentes sabores, es el resultado de la experiencia no llevan pectina, de alta calidad, estables, se diferencian de las tradicionales en las mezclas especiales logradas entre diferentes frutas, dándole un toque de sabor y exclusividad, son exquisitas, muy competitivas en calidad y precio, tenemos 70 variedades a su elección. El precio 250us por 5 fórmulas de una misma línea.
75.-		MERMELDAS HORNEABLES	350	PARA PASTERIA, ESTABLE EN EL HORNO Y EN REFRIGERACION, NO SE CHORREAN, DE ALTA CALIDAD CON MULTIPLES SABORES, VAN 6 fórmulas A ELECCION DEL CLIENTE DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE 70 fórmulas, picantes, exóticas y tradicionales, escribanos será un placer atenderle
76.-		DULCE DE LECHE Y MANJARES (Arequipe)	350	Suave, tierno, untuoso, estable, de muy alta calidad sensorial y físico química, una fórmula equilibrada, desarrollada en nuestra experiencia trabajando más de 23 años en este campo. Tenemos en varios sabores tradicional, moka, capuchino, coco, café, chocolate, blanco tanto para uso familiar o para REPOSTERIA DE USO INDUSTRIAL. EL PRECIO ES 350US POR fórmula A SU ELECCION.
1		FAMILIAR		
2	REPOSTERO			
77.-	COBERTURAS	COBERTURAS DE CHOCOLATE BARRA DE PRIMERA Y SEGUNDA CALIDAD	350	Producto obtenido de la mezcla de manteca de cacao o sucedáneos, leche entera, suero de leche y lecitina de soya, los cuales se mezclan, refinan y conchan con la finalidad de exaltar las características propias de un chocolate de calidad. La Cobertura de chocolate leche es utilizada en la preparación de productos moldeados o repostería, entre otros. EL PRECIO ES 350US POR LINEA ECONOMICA O PRIMERA CALIDAD, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
1		CAFÉ		
2		BLANCO		

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

78.-	SALSAS Y COBERTURAS	COBERTURAS DE CHOCOLATE PARA HELADOS	750	<p>Baño de Repostería para cubrir Helados de excelentes sabores y con muy buen brillo, rápida cristalización de olor, sabor y color característico, textura suave, sin grumos de excelentes características sensoriales. Permite formar una capa delgada o gruesa sobre el helado variando solo la temperatura de fundición antes de la aplicación al helado.</p> <p>EL PRECIO ES 750 US POR LINEA CAFE O BLANCA, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>	
		1			VAINILLA
		2			FRUTILLA
		3			RON
		4			BLANCA
		5			CAFÉ
		6			CARAMELO
		7			Moka
		8			Capuchino
79.-	SALSAS Y COBERTURAS	SALSA DE CHOCOLATE BLANCO LIQUIDAS	500	<p>Rápida y lista para utilizar, maravillosamente cremosa, salsa de uso directo para postres fríos o calientes. es tierna, untuosa, estable, de muy alta calidad sensorial , una fórmula equilibrada, desarrollada en base a nuestra experiencia de más de 24 años en este campo. El sirope es un almíbar o jarabe concentrado que se emplea cada vez más en repostería por dos motivos: Para dar sabor a los flanes, helados, crepes, tartas, muffins, brownies, galletas, pasteles, y para dar color a los postres.</p>	
		1			VAINILLA
		2			FRUTILLA
		3			RON
		4			LECHE
80.-	SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	ESENCIAS LIQUIDAS COMERCIALES	550	<p>Producto obtenido a base de aromas químicos en mezcla con solventes apropiados y emulsificantes para permitir su funcionalidad y comercialización en una amplia gama de aplicaciones alimentarias. Utilizado para todo tipo de cremas, bizcochos, helados, budines, panadería, galletas, bavarois, cup cakes, helados, cafetería, etc</p>	
		1			VAINILLA
		2			KOLA
		3			FRUTILLA
		4			FRAMBUESA
		5			UVA
		6			MORA
		7			CHICLE
		8			GUANABANA
		9			GRANADINA
		10			PIÑA
		11			DURAZNO
		12			CHICLE
		13			POMELO
		14			NARANJA
		15			LIMON
		16			MARACUYA
		17			COCO
		18			MOKA
		19			CAPUCHINO
		20			CAFÉ
		21			QUESO
		22			MANTEQUILLA
		23			NATA
		24			ALMENDRA
		25			RON
26	PANETON O PAN DE PASCUA				

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

81.-	GLASES Y SALSAS	GLASE DE COLORES EN POLVO PARA DONAS, MUFFINS	500	<p>Glasé listo para usar en diferentes aplicaciones donas, muffins, tortas, inacakes, fácil de usar y aplicar solo necesita de hidratación con agua o jugos de frutas. Tenemos en 10 colores incluyendo el blanco para que se pueda bajar la intensidad o dar la coloración personalizada que desee. SOPORTA TEMPERATURAS DE HORNEADO Y FRIO SIN QUEBRARSE TIEMPO DE VIDA UTIL SIN ENVASE DE 50 DIAS</p>
1		BLANCO		
2		ROJO		
3		AMARILLO		
4		AZUL		
5		Durazno		
6		Rosado		
7		Violeta		
8		Naranja		
9		FRAMBUESA		
10		VERDE		
82.-	SALSAS DULCES O JARABES DE REPOSTERIA	SALSAS DULCES para Heladería, Cafetería, Repostería	500	<p>Exquisitas salsas para cafés, capuchinos, smoothies, coctelera, heladerías, té, frapes, cervezas, limonadas, sodas, hot cakes, topping , yogurt y repostería. Más de 40 sabores, excelentes rendimientos y sabores con menores costos por bebida garantizado. EL PRECIO ES de 500 US POR 5 fórmulas, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado, técnicas de análisis y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
1		Salsa Dulce de Frutilla		
2		Salsa Avellana		
3		Salsa de Banana		
4		Salsa de Canela		
5		Salsa de Café		
6		Salsa de Almendra		
7		Salsa de Amaretto		
8		Salsa de Durazno		
9		Salsa Dulce de Castaña- Almendras		
10		Salsa Dulce de Menta		
11		Salsa Dulce de Naranja		
12		Salsa Dulce de Naranjilla		
13		Salsa Dulce de Tropical		
14		Salsa Dulce de Cereza		
15		Salsa Dulce de Chirimoya - Guanábana		
16		Salsa Dulce de Coco		
17		Salsa Dulce de Coco- Piña		
18		Salsa Dulce de Caramelo		
19		Salsa Dulce de Chocolate		
20		Salsa Dulce de Fruti-Mora		
21		Salsa Dulce de Frutti- Banana		
22		Salsa Dulce de Guayaba		
23		Salsa Dulce de Licor		
24		Salsa Dulce de Limón		
25		Salsa Dulce de Lima - Limón		
26		Salsa Dulce de Leche Condesada		
27		Salsa Dulce de Manjar		
28		Salsa Dulce de Kiwi		
29		Salsa Dulce de Mango		
30		Salsa Dulce de Manzana		
31		Salsa Dulce de Manzana y Especies		
32		Salsa Dulce de Maracuyá (passion)		
33		Salsa Dulce de Mora Azul		
34		Salsa Dulce de Margarita		
35		Salsa Dulce de Café		
36		Salsa Dulce de Piña		
37		Salsa Dulce de Pomelo		
38		Salsa Dulce de Sandía		
39		Salsa Dulce de Tequila		
40		Salsa Dulce de Uva		
41	Salsa Dulce de Vainilla			

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

		REPOSTERIA			
83.-	SALSAS DULCES O JARABES DE	SALSA DE CHOCOLATE CAFE LIQUIDAS		500	Rápida y lista para utilizar, maravillosamente cremosa, salsa de uso directo para postres fríos o calientes. es tierna, untuosa, estable, de muy alta calidad sensorial , una fórmula equilibrada, desarrollada en base a nuestra experiencia de más de 24 años en este campo. El sirope es un almíbar o jarabe concentrado que se emplea cada vez más en repostería por dos motivos: Para dar sabor a los flanes, helados, crepes, tartas, muffins, brownies, galletas, pasteles, y para dar color a los postres. EL PRECIO ES 500 US POR LAS 4 fórmulas, Incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
		1	CAFÉ		
		2	CARAMELO		
		3	Moka		
4	Capuchino				
84.-	SALSAS DULCES O JARABES DE	SALSAS TIPO TOFFE		300	Es un almíbar o jarabe concentrado TPO TOFFE útil para dar sabor a flanes, helados, postres, pasteles, yogurts y tartas . Este costo incluye fórmula y descripción del proceso, equipos y controles a realizarse. EL PRECIO ES 300US POR LAS 5 fórmulas . Incluye, fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
		1	CARAMELO		
		2	Moka		
		3	Capuchino		
		4	Chocolate		
		6	Manjar		
85.-	SALSAS DULCES O JARABES DE	CAFÉ HELADO EN POLVO		300	Mezcla en polvo de fácil elaboración, delicioso, de similares características a los que se encuentran el mercado. Este costo incluye fórmula y descripción del proceso, equipos y controles a realizarse. Hay de 3 tipos de líneas (La tradicional con azúcar, la light y la cero azúcar) los 300us es por línea no se vende mezcladas, cuesta lo mismo una fórmula o las 8 fórmulas por tipo
		1	Chocolate		
		2	CARAMELO		
		3	Moka		
		4	Capuchino		
		5	Fresa-Mora		
		6	Vainilla		
		7	Fresa o Frutilla		
8	Leche Condensada				
86.-	VARIOS	Espumosos, Shake		300	Mezcla en polvo, fácil de preparar, se puede incluir fruta fresca en el batido, deliciosa. Es espumoso de similares a los que se encuentran en el mercado. Se los conoce también como Shake. Se bate con leche descremada o entera. De características sensoriales inigualables, excelente para niños y jóvenes. USADO TAMBIEN EN PUNTOS CALIENTES CAFETERIAS, HELADERIAS, PASTELERIAS. Hay de 3 tipos de líneas (La tradicional con azúcar, la light con edulcorantes y azúcar y la Cero azúcar) los 300 US es por línea no se vende mezclas DE LINEAS, cuesta lo mismo una fórmula o las 4 fórmulas. Cada fórmula es distinta varían los ingredientes en base a la especificidad de cada sabor.
		1	Fresa		
		2	Amareto		
		3	Vainilla		
		4	Chocolate		
87.-	VARIOS	MALTEADA EN POLVO		300	Mezcla en polvo para preparar malteada espumosa en 4 sabores en 3 líneas LIGHT, CON AZUCAR Y CERO AZUCAR- EL PRECIO ES 300US POR LAS 4 fórmulas DE UNA SOLA LINEA Incluye, fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
		1	VAINILLA		
		2	CHOCOLATE		
		3	MOKA		
4	CAPUCHINO				
88.-	VARIOS	POLVO SABOR CHOCOLATE		350	Producto obtenido de la mezcla de ingredientes puede llevar manteca de cacao o sucedáneos, azúcar, leche entera, suero de leche y lecitina de soya, saborizantes, los cuales se mezclan, con la finalidad de exaltar las características propias de un chocolate de calidad. El polvo de chocolate puede o no llevar cacao y/o manteca de cacao depende de la calidad. TENEMOS 2 LINEAS ECONOMICA Y DE PPRIMERA CALIDAD. EL PRECIO ES 350 US POR LINEA ECONOMICA O PRIMERA CALIDAD, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
		1	DULCE		
		2	DULCE ENRIQUECIDO		

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

89.-	VARIOS	Mazamoras - Tapiocas	250	Mezcla en polvo de diferentes colores relacionado directamente con el sabor elaborada a base de almidones y aditivos listas para utilizar con tienen azúcar.
		Chicha Morada		
		Durazno		
		Piña		
		Frutilla		
		Naranja		
90.-		Imitación de Miel de Panqueques, Hotcakes o Waffles	250	Le ofrecemos una imitación de miel de panqueques que pueden llevar o no extracto de miel de arce dependiendo del PRECIO FINAL DEL PRODUCTO que Ud. quiera elaborar. Junto a la fórmula, se adjunta el proceso, los controles de materias primas y aditivos, equipos requeridos para que Ud. lo elabore. Esta miel es similar a muchas aplicaciones que se encuentran en el mercado, es una imitación con sabores suaves y tiernos que le recuerdan a la miel pura de Arce. De color ámbar claro utilizado como relleno en los panqueques, bafles, helados, es una fórmula equilibrada suave y dulce que garantiza la calidad de cualquier aplicación en aderezos, crepes, gofres, buñuelos y torrijas también en el horneado y en la cocina. Es un Jarabe cuidadosamente estandarizado y balanceado.
91.-		MEZCLAS DE EDULCORANTES	250	Tenemos mezclas de edulcorantes de características similares a las líderes del mercado de Sucralosa (esplenda), estevia listas para ser utilizadas. EL PRECIO ES 250 US por fórmula, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
92.-		PANADERIAS	500	Fórmulas y procesos de pan, 15 fórmulas de pan dulce salado, integrales, crocantes suaves, de almidón de yuca (pan de queso) para panadería, fórmulas para que se preparen y elaboren in situ. Las fórmulas van a acompañadas de los procesos, fichas, técnicas, controles para la elaboración del pan
93.-		AZUCAR INVERTIDA DE USO INDUSTRIAL	250	Es un jarabe transparente espeso de características muy similares a la glucosa líquida, muy utilizada a nivel de pastelería y repostería, sirve para bajar los costos de producción ya que en la mayoría de los casos sustituye a la glucosa líquida. Se la comercializa en Bidones o tachos de 10,15 y 25 Kg, es muy utilizada en la fabricación de mermeladas, carnes o jaleas de frutas, manjares y dulce de leche de uso industrial y en heladería
94.-		LICORES	750	Licores de curazao azul, café, capuchino, mocachino, cacao, chocolate - menta, chocolate -fresa, menta, lima, cereza, naranja, limonchello, mandarichello, cedrón, piña colada, cereza, maracuyá, amaretto, de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 750US por 10 fórmulas de la misma línea, tenemos más de 50 fórmulas para su elección en licores además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
95.-		BEBIDAS COLADAS	500	BEBIDAS COLADAS DE PIÑA, MENTA, PIÑA -COCO, FRESA, CURAZAO AZUL, CAFE, CAPUCHINO, KIWI, MORA, ETC., de excelente características sensoriales, estables, homogéneas, opacas y transparentes, económicas muy competitivas en precio y calidad. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 500US por 5 fórmulas de la misma línea, tenemos más de 20 fórmulas para su elección en licores además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.

PRODUCTOS ESPECIALES

PRODUCTOS EXCLU	1	GOMAS	1000	Gomas de diferentes sabores y colores, con jugo de frutas o agua, fórmulas versátiles para elaborar gomitas transparentes, opacas, con azúcar su superficial o no de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 1000US por 10 fórmulas de la misma línea (opacas o transparentes) y 1500us por 20 fórmulas 10 fórmulas de gomitas transparentes y 10 fórmulas de gomitas opacas, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
	2	Mejorador de Masa S- 500 tipo Actiplus (Panificación)	1000	Mejorador Completo para Panificación, para panes crocantes para largas fermentaciones y fermentaciones controladas, mejorando las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen, miga homogénea, suave, corteza fina y crocante. Regula las variaciones de calidad de las harinas. ESTE MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. De características similares al S-500 de Puratos en uso y aplicaciones
	3	CREMA CHANTILLY LIQUIDA (SILLPACK O CHANTIPACK)	3500	Cremas estables para batir, ligeramente edulcoradas, de calidad Premium, de fácil preparación, aireado y consistencia ligera, útil para bebidas, licores, para pastelería fina, frutas, helados y sorbetes; de excelente calidad, firme, estable, sabor, y textura. EL PRECIO ES 5000US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado, equipos y un apoyo continuo durante la implementación. Las dos fórmulas 8000 US. INVERSION 100% GARANTIZADA
	4	FRUTA ABRILLANTADA	2000	Fruta confitada transparente de excelentes características sensoriales, altamente estable de 24 meses en sus envases originales, debe estar protegida de la luz, no mancha la masa, firme de alta calidad y precio muy económico. Se parte de materia prima local, fórmula y proceso patentado, de fácil preparación, se puede hacer en escala artesanal o industrial. EL PRECIO ES 2500 US POR EL PROCESO y formulación, además incluye, especificaciones técnicas de aditivos, materias primas, controles de proceso y producto terminado, equipos, cuenta además con un apoyo continuo durante la implementación. UNA INVERSION 100% GARANTIZADA. Adjuntamos un video del proceso.
	5	FRUTA CONFITADA	2000	Fruta confitada transparente tierna por dentro, firme en color y textura, tiene el aspecto de de un cristal de excelente calidad sensorial, altamente estable 24 meses en sus envases protegida de la luz, de colores fijos no mancha en sus diferentes aplicaciones, a un costo muy económico, se parte de fruta natural principalmente frutas firmes que resistan el proceso como la cereza, piña, papaya, durazno, manzana, coco, etc fórmula y proceso patentado de fácil preparación, para hacerlo en escala artesanal o industrial. EL PRECIO ES 2500 US, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso y producto terminado, equipos, apoyo continuo durante la implementación. UNA INVERSION 100% GARANTIZADA. Se acompaña como respaldo para facilitar la producción de un video detallado de todo el proceso y cálculos a realizarse.

CONSUALIONLINE
Tecnología al alcance de Emprendedores ...

6	Pre mezcla BASE PARA ELABORAR BISCOCHOS Y TORTAS (UNICA)	500	<p>Tenemos una Pre - mezcla que Ud. puede utilizar la misma para elaborar bizcochuelos y tortas que permite darle diferentes sabores ya que se trata de base, que le permite al pastelero disminuir costos de almacenamiento, espacio, una fórmula versátil que logra productos finales de alta calidad, estables, de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, de elaborar, económica con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, se mantiene fresca por mayor tiempo.</p> <p>EL PRECIO ES 500US POR la fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
7	HELADERIA	1000	<p>Hemos desarrollado fórmulas DE HELADOS DUROS Y SUAVES estándar y de lujo (sublimes con azúcar y light), fórmulas de alta calidad, muy competitivas para que Ud. elabore sus helados el precio por línea con 10 sabores es de 1000 us (5 light y 5 con azúcar o como prefiera las 10 fórmulas de una sola sublínea). Los productos finales son de alta calidad sensorial, deliciosos y alto rendimiento.</p> <p>EL PRECIO ES 1000 US POR la línea tradicional o de lujo fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
8	CREMA DE CHOCOLATE CON AVELLANAS (tipo nutella)	750	<p>Crema de chocolate con avellanas tierna, suave, untuosa se funde fácilmente en la boca de características sensoriales excelentes similar A LA NUTELLA. Fácil de elaborar. EL PRECIO ES 750 US por la fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
9	MAYONESA SIN HUEVO LIGHT Y TRADICIONAL	500	<p>Mayonesa sin huevo elaborada en base a estándares internacionales de alta calidad Light y Tradicional. Fácil de elaborar. EL PRECIO ES 500 US por la fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
10	MASA MADRE EN POLVO	4500	<p>Masa madre en polvo útil para el artesano como para producción industrial dando características especiales de acidez, sabor, aroma, mejor conservación, estabilidad en la producción, mejora el proceso, textura fina interna y externa, baja los niveles de mejoradores de masa; se añade del 2 al 4 % respecto al peso de la harina. El costo incluye proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos y mejoradores; y apoyo permanente hasta su implementación</p>