



No	LINEA	Línea de Producción	Precio USD	Descripción
BEBIDAS EN POLVO, HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR				
1.-		Refrescos en Polvo		
1		Naranja	375	Los refrescos en polvo, productos elaborados con edulcorantes, ácidos orgánicos, saborizantes, secuestrantes, sales, a objeto de equilibrar la formulación. El paquete incluye 10 fórmulas a su elección, 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. También tenemos con Aloe vera, al mismo precio a su elección. También tenemos otras mezclas que pueden ser un plus en su mercado.
2		Naranja - Banano		
3		Naranja -Fresa		
4		Limón		
5		Fresa - Maracuya		
6		Cereza		
7		Durazno		
8		Piña		
9		Piña - Coco		
10		Chicha Morada		
11		Tropical		
12		Frutilla-Mora-Frambuesa		
13		Manzana - Mora		
14		Frambuesa-Arándanos-Jengibre		
15		Té sabor a Jengibre- Canela		
16		Naranja Banano		
17		Naranja -Fresa		
2.-		Té instantáneo c/sin Aloe vera	375	TE EN POLVO SABORIZADO Y NATURAL: LIGHT, CON AZUCAR Y CERO AZUCAR Y C/S ALOE VERA.- 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. También tenemos una línea con Aloe vera , que va con el té un plus para su mercado. "10 sabores a 450 USD".
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 Frutos rojos		
10		Té sabor a Manzana - Mora		
11		Té sabor a Frambuesa-Arándanos-Jengibre		
12		Té sabor a Jengibre- Canela		
13		Té verde c/menta		
14		Té verde- Piña-Mango		
3.-		Té saborizado en infusión	375	TE DESHIDRATADO SABORIZADO EN INFUSION.- El té es una 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 online hasta su implementación. 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. " 10 sabores a 375 USD"
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		
14		Té Frutos Rojos		
4.-		Té instantáneo para granizadoras	375	E INSTANTANEO SABORIZADO EN POLVO PARA JUGUERAS O GRANIZADORAS, PARA SER HIDRATADOS EN EL PUNTO DE VENTA Té saborizados en polvo con azúcar en 10 sabores para vender FRIÓ HIDRATADO en jugueras o granizados 100% garantizadoras, es hidratado en el punto caliente con un tiempo de vida mínimo una vez hidratado de 30 días en frío (las jugueras se deben lavar en forma semanal vaciando el contenido) y en polvo dependiendo de la impermeabilidad del envase de 12 meses en su envase original. " 10 sabores a 375 USD"
1		Té sabor a Fresa o Frutilla		
2		Té sabor a Cereza		
3		Té sabor a Limón		
4		Té sabor a Durazno		
5 y 6		Té sabor a Piña / 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		
14		Té Frutos Rojos		



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

5.-		Refrescos en Polvo Isotónicas		
BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR	1	Naranja	550	Bebidas ISOTÓNICAS en polvo tipo gatorade, tenemos dos líneas dependiendo del destino de la bebida los de corta duración de alta intensidad, y los de larga duración e intensidad media-alta. Contienen sodio, potasio, magnesio, calcio, cloro y pueden llevar o no fósforo. El precio es de 550 USD por paquete para cualquiera de las dos, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso y producto terminado, apoyo online continuo durante la implementación.
	2	Limón		
	3	Fresa		
	4	Cereza		
	5	Mora azul		
	6	Piña		
	7	Uva		
	8	Tropical		
	9	Manzana		
6.-		Néctares Tipo ZUKO		
BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR	1	Mango	450	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 económicos. Tenemos néctares light, con y sin azúcar. El precio de 450 usd es por línea light, o con o sin azúcar con 10 sabores por línea
	2	Piña		
	3	Naranja		
	4	Durazno		
	5	Frutilla (Fresa)		
	6	Fresa - Mora		
	7	Frutos Rojos		
	8	Guanabana		
	9	Pomelo (Toronja)		
	10	Kiwi		
	11	Coco - Piña		
	12	Tropical		
	13	Maracuya		
	14	Manzana		
7.-		Bases para Néctares Líquidos		
BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR	1	Mango	450	Son bases en polvo para ser hidratadas y venderlas líquidas en puntos calientes (dispensadores, jugueras, granizadoras, etc.), por el precio de 450 usd, el 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 néctares líquidos de 12 sabores, con características similares a los néctares de fruta natural, llevan espesantes, enturbiantes, son económicos, con una duración en refrigeración de 30 días ya hidratado y sin hidratar de 12 meses en su envase original y hermetico.
	2	Piña		
	3	Naranja		
	4	Naranja - Fresa		
	5	Durazno		
	6	Frutilla		
	7	Pomelo (Toronja)		
	8	Kiwi		
	9	Coco - Piña		
	10	Tropical		
	11	Maracuyá		
	12	Maracuyá - Fresa		
8.-		Gelatinas Comercial		
GELATINAS	1	Fresa o Frutilla	375	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 liderando el mercado. EL PRECIO ES 375 USD POR LINEA LIGHT, CERO AZUCAR O CON AZUCAR, Incluye 10 fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación online.
	2	Frambuesa		
	3	Frambuesa - Fresa		
	4	Cereza		
	5	Uva		
	6	Naranja		
	7	Naranja - Fresa		
	8	Limón		
	9	Damasco / Durazno		
	10	Mandarina		
	11	Chicha Morada		
	12	Kiwui		
	13	Mango - Coco / Mango		
	14	Piña - Coco / Piña		
	15	MARACUYA O PARCHITA		
	16	MARACUYA O PARCHITA - Fresa		
	17	Flor de Hamaica		
18	Lima			



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA: +593985952535

9.-		Gelatinas Económicas en Polvo	375	<p>Las gelatinas economicas son mezclas entre gelatina de origen animal y gelatinas vegetales, en mix o solo vegetales de características sensoriales similares y muy económicas. Las fórmulas de las gelatinas economicas, 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 liderando el mercado.</p> <p>EL PRECIO ES 375 USD . Incluye 10 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		Frambuesa - Fresa		
4		Cereza		
5		Uva		
6		Naranja		
7		Naranja - Fresa		
8		Limón		
9		Durazno		
10		Damasco		
11		Mandarina		
12		Chicha Morada		
13		Kiwui		
14		Mango		
15		Mango - Coco		
16		Piña		
17		Piña - Coco		
18		MARACUYA O PARCHITA		
19		MARACUYA O PARCHITA - Fresa		
20		Lima		
10.-		GELATINAS VEGETALES	375	<p>Los postres vegetales es una tendencia alimentaria en continuo desarrollo y oportunidades de mercado. Nuestra gelatina vegetal presenta una textura y funcionalidad idéntica a la gelatina de origen animal. Fórmulas , proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad, fichas técnicas, y apoyo permanente online hasta ser elaborados en planta, con 6 sabores.</p>
11.-		"Gelatinas" INSTANTANEAS"	375	<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 20 sabores y una neutra. EN TRES LINEAS CON AZUCAR, LIGHT Y CERO AZUCAR.</p> <p>EL PRECIO ES 375 USD POR LINEA LIGHT, CERO AZUCAR O CON AZUCAR, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, guías de laboratorio, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
1		Fresa o Frutilla		
2		Frambuesa		
3		Frambuesa - Fresa		
4		Cereza		
5		Uva		
6		Naranja		
7		Naranja - Fresa		
8		Limón		
9		Damasco		
10		Mandarina		
11		Chicha Morada		
12		Kiwui		
13		Mango		
14/15		Piña / Piña - Coco		
16		Piña - Coco		
17/18		MARACUYA O PARCHITA Y/O FRESA		
19		Lima		
20		Neutra		
12.-		ELABORACION DE GOMINOLAS	350	<p>Hemos desarrollado <i>free sugar , light, energéticas, nutritivas, con frutas deshidratadas, jugos de frutas, medicinales, para todo tipo de producciones artesanales o industriales con "gelatinas vegetales" , almidones y/o grenetina, con acabado brillante o azúcar.</i> También tenemos en polvo para que comercialice en esta presentación en múltiples sabores para que el consumidor final solo agregue agua o leche caliente y moldee, personalizamos sus productos. El precio es de \$350 USD por línea (medicinal, energetica, free sugar, light, con vitaminas), con 10 formulaciones <u>para polvo de gominolas o para elaboración de gominolas.LAS MEDICINALES LLEVAN EXTRACTOS ACTIVOS ESTABILIZADOS, IGUAL QUE LAS VITAMINAS.</u></p>
1		Fresa o Frutilla		
2		Frambuesa/ Mora		
3		Cereza		
4		Uva		
5		Naranja		
6		Naranja - Fresa		
7		Limon		
8		Uva		
9		Aniz		
10		FRUTOS ROJOS		

GELATINAS

GOMINOLA



13.-	FLAN EN POLVO		350	El Flan es de estructura tierna, cortante, sin sinerisis, 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 las marcas líderes del mercado. 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, CERO AZUCAR Y LIGHT, 350 USD por línea con 5 SABORES en cada línea. Flan suave y Fuerte.
	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			
14.-	QUESILLO O LECHE ASADA EN POLVO		350	Mezcla en polvo para elaborar quesillo premium y económica, en 5 sabores, se lo bate para formar los huequitos del quesillo, la forma de prepara es similar AL FLAN. EL PRECIO ES POR LINEA CON 5 SABORES. Untable, tierno de altas características sensoriales similar al quesillo casero, sirve para hacer el Ponche Venezolano.
	1	Leche Condensada		
	2	Vainilla		
	3	Chocolate		
	4	Manjar		
5	Moka			
15.-	POSTRES CREMOSOS ESPECIALES en Polvo (No necesita cocción)		380	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.
	1	FRESA CON TROCITOS DE FRESA		
	2	FRESA CON TROCITOS DE CHOCOLATE		
	3	MARACUYA O PARCHITA		
	4	MARACUYA PASSION		
	5	FRUTOS ROJOS		
	6	VAINILLA		
	7	ARANDANO		
	8	MANGO FRESA		
9	LIMON			
16.-	POSTRES EN POLVO (Con o sin Cocción)		350	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 USD 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.
	1	Chocolate		
	2	Moka		
	3	Capuchino		
	4	Chantilly		
	5	Manjar (Arequipe, Dulce) de leche		
	6	Milkshake		
	7	Caramelo		
	8	Vainilla		
	9	NUTELLA		
10	CAFE			
17.-	PUDÍN EN POLVO		375	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 375 USD es por línea y cada línea con 9 sabores.
	1	Chocolate		
	2	Nata		
	3	Moka		
	4	Capuchino		
	5	Fresa-Mora		
	6	Vainilla		
	7	Fresa o Frutilla		
	8	Coco Piña		
9	Leche Condensada			
18.-	BASES DE HELADOS SOFT (BLANDO) CON O SIN YOGUR (MUY CREMOSOS, CREMOSOS Y LIGHT).		375	Bases para helados suaves soft que necesita solo añadir, leche o agua. Una base lograr un helado de excelente textura, cuerpo, sensación en la boca y fusión. El documento se acompaña de fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad, fichas técnicas, y guías de laboratorio. Tenemos la línea light con contenidos bajos de grasa menores o iguales a 1%, cremosos con 2 a 5% y los muy cremosos con contenidos de 7 a 10%.

POSTRES EN POLVO



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

19.-	HELADOS	<u>BASES DE HELADOS GELATO ITALIANO O DUROS</u>	375	Mezcla para elaborar los clásicos helados gelato, solo se añade agua o leche para lograr los estándares más altos de calidad con excelente textura, cuerpo, sensación en la boca y fusión. El documento se acompaña de fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad, fichas técnicas, y guías de laboratorio.
20.-		<u>BASES DE HELADOS PLANCHA O ROLLO</u>	375	Es una mezcla base para un helado que no lleva aire, la mezcla base puede ser líquida o en polvo que debe ser hidratada antes de ser vertida en una placa fría que luego se retira con espátula e incorporando en proceso diferentes ingredientes de acuerdo al sabor. Mezcla de características especiales para elaborar este helado de alta calidad sensorial. El documento se acompaña de fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad, fichas técnicas, y guías de laboratorio.
21.-		<u>BASES DE HELADOS PALETA CREMOSOS.</u>	375	Las mezclas para la fabricación de helados cremosos y estables de primera calidad, no solo tienen un sabor delicioso, si no además excelente consistencia, que resiste los cambios de temperatura, exactamente es lo que esta base pueden ofrecerles.
22.-		<u>BASES DE HELADOS PALETAS Y POLOS DE AGUA.</u>	325	Una base para helados es una mezcla de emulsificantes, estabilizantes, neutros. Muy práctica para preparar helados con alto contenido frutal, dando una excelente consistencia. Libre de leche y derivados grasos. El paquete incluye fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad y técnicas, con apoyo online hasta ser elaborados. CON 8 SABORES A SU ELECCION.
23.-		<u>BASES DE HELADOS DE LICORES (VINO, RON, SINGANI O PISCO, VODKA, CERVEZA, WHISKY, MICHELADA).</u>	650	Helados de alta calidad, cremosos, compactos, exquisitos al paladar, una base para helado muy versátil permite realizar mezclas con alcohol sin perder las propiedades anticongelantes de este ingrediente afectan la estructura del helado. Fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad y técnicas, con apoyo online hasta ser elaborados en planta, CON 5 SABORES A SU ELECCION. Pueden recubrirse o no.
24.-	HELADOS	<u>BASES DE HELADOS DE YOGUR (Granizados, gelato, soft, paletas, milkshake)</u>	450	Elabore helados de alta calidad, sin lactosa con contenidos de grasa a su elección, pueden ser cero, con azúcar o utilizando edulcorantes alternos tenemos variaciones de acuerdo a sus necesidades. Base ideal para hacer un frozen de yogur auténtico, refrescante e irresistible, saludable con un sabor inolvidable. Base útil también para: Gelato, frozen yogurt, helados, paletas, malteadas, frappes. Fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad y técnicas, con apoyo online hasta ser elaborados en planta, sabores: naranjilla, mora, maracuya, coco, taxo, oreo, chocolate, nuez, fresa, piña y otros sabores. Ud puede elegir 5 SABORES 450 USD. Por línea CERO, LIGHT O CON AZUCAR.
25.-		<u>BASES DE HELADOS PARA DIABÉTICOS Y LIGHT</u>	750	La base para helados con bajos contenidos de grasa sin azúcar procesada, con estevia. Permite realizar mezclas de gran calidad y consistencia cremosa. CON O SIN CARACTERÍSTICAS PREBIÓTICAS. 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 y disminución de grasas apta para personas que necesitan bajar su ingesta calórica. Facilidad para saborizar, bases muy versátiles.
1		ESTANDAR	500	
2	LUJO	500		
26.-		<u>BASES DE HELADOS GOURMET.</u>	550	Helados Gourmet exclusivos, delicados, finos, exquisitos al paladar, con ingredientes limpios de alta calidad, con frutas y extractos naturales propios para heladerías artesanales. Fórmulas, proceso, controles, guías de laboratorio, fichas de seguridad y técnicas, con apoyo online hasta ser elaborados. CON 8 SABORES A SU ELECCION



27.-	HELADOS	BASES DE HELADOS <u>VEGANOS.</u>	450	Las bases por lo general están hechas de un compuestos lácteos o huevos; esta mezcla para helados está completamente libre de productos animales, permite realizar mezclas de gran calidad de helados y consistencia cremosa, estable. Una base versatil muy práctica para dar lugar a sus creaciones.
28.-		BASES DE HELADOS PARA SÁNDWICHES	550	Esta base sirve para elaborar un sandwich sabroso, permite una amplia combinación de ingredientes (obleas, galletas, trocitos de chocolate, nueces y caramelo, además de helado), los sándwiches abren paso a la creatividad. Firmes, excelente volumen, textura, establece al derritimiento y cambios de temperatura para que disfruten al máximo por sus Clientes. Una buena base ahorra dinero porque no se pierde volumen, ni se derriten, así que la misma cantidad de mezcla rinde más helado. Es una base completa en polvo que permite elaborar un helado postre sin la necesidad de contar con una máquina fabricadora de helados. Se elabora por batido en batidora planetaria. El batido se coloca en el molde rectangular típico, se lleva al congelador para endurecer la preparación y luego porcionar. El preparado en polvo incluye toda la dulzura y sabor necesarios, se recomienda agregar fruta confitada o acarameladas en trocitos para lograr un exquisito postre artesanal.
29.-	HELADOS	BASES DE HELADOS <u>INDUSTRIALES</u>	450	Prepare mezclas en polvo LISTAS PARA SER UTILIZADAS, solo necesitan añadir leche o agua, obteniendo excelente volumen, textura y sabor con un equilibrio de sus ingredientes logrando excelentes calidades de batido con gran volumen hasta un 100% de OVER RUM. Estas bases se pueden utilizar para gelato, sorbeto, de paleta o cualquier postre congelado.
30.-		BASE DE HELADOS PARA MALTEADAS	350	Elabore mezclas comerciales en polvo LISTAS PARA SER UTILIZADAS EN HELADOS MALTEADOS INDUSTRIALES O CASEROS, necesitan añadir agua o leche, permite la estabilidad del control de los cristales de hielo, excelente calidad sensorial (color, sabor, textura, viscosidad, frescura, sensación en la boca), y rendimiento a un bajo costo.
31.-		MEZCLA EN POLVO BASE DE HELADOS BATIDOS ESTANDAR ECONOMICA	450	Prepare mezclas en polvo ECONOMICAS LISTAS PARA SER UTILIZADAS, solo necesitan añadir leche o agua, obteniendo excelente volumen, textura y sabor con un equilibrio de sus ingredientes logrando excelentes calidades de batido. DE CARACTERISTICAS SIMILARES A LAS BASES COMERCIALES TIPO ESKIMO. Estas bases se pueden utilizar para gelato, sorbeto, de paleta o cualquier postre congelado.
32.-		ESMALTES PARA HELADOS EN POLVO	450	Mezclas en polvo saborizados multicolores 5 variedades que se baten para colocarse en los helados de colores brillantes, finos, crocantes de excelentes características sensoriales, con y sin cruch de acuerdo a sus necesidades. Fórmulas y procesos listos para ser implementados.
33.-		ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES	Emulsionante y Estabilizantes En Polvo Para <u>Panadería y Pastelería:</u>	850
1	PARA PREMEZCLAS <u>PANADERIA O PASTELERIA INDUSTRIAL</u> (grasa y magra)		300	
2	PARA PREMEZCLAS PANADERIA O PASTELERIA <u>ARTESANAL</u> (grasa y magra)		300	
3	PARA HOJALDRES, TARTAS Y ROLLOS		300	
4	CREMAS DE RELLENO Y DECORACION		300	
5	PASTA O <u>EMULGEL PARA MASAS BATIDAS</u>		350	



		ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES		
34.-	Emulsionantes y Estabilizantes En Polvo y Pasta Para Helados	3500		<p>Elabore emulsionantes y estabilizantes comerciales de alta calidad para diferentes tipos de helados. Estabilizantes y emulsificantes idóneos para lograr mayor sensación cremosa (o cristalina), textura y calidad, polvo homogéneo de fácil uso y aplicación. En la elaboración de helados, los emulsificantes son necesario porque tienen otras propiedades químicas que favorecen el proceso y funcionan mejor para mezclarse en temperaturas frías o calientes, los emulsionantes son los responsables de unir y mantener juntos una mezcla homogénea, los elementos que naturalmente tienden a separarse. Los emulsionantes estabilizan la cantidad de aire en la mezcla, evita que se separen los ingredientes y además previene que la grasa forme grumos, lo cual contribuye a que los helados tengan una textura cremosa, además los estabilizantes permiten un equilibrio en las formulaciones y lograr un incremento de la vida útil, hacer frente a los cambios de temperatura y derritimiento a parte de las características de calidad sensorial. EL PRECIO DEL PAQUETE \$3500 USD de las 13 fórmulaciones acompañado del proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, con apoyo continuo durante la implementación on line.</p>
1	Helados Extruidos	350		
2	Helados Paletas, Polos de Agua y Sorbetos.	350		
3	Helados Moldeados	350		
4	Helados Gelato Italiano o Duros	350		
5	Helados Plancha o Rollo	350		
6	Helados Paleta Cremosos.	350		
7	Helados de Yogur.	350		
8	Helados Veganos.	350		
9	Helados Industriales.	350		
10	PARA MALTEADAS	350		
11	Helados Sándwiches	425		
12	Helados de Licores (Vino, ron, singani o pisco, cerveza, whisky, michelada).	425		
13	MULTIUSO (LACTEOS - AGUA)	425		
35.-	Emulsionante y Estabilizantes Promotor de Cristalización Chocolate	850		<p>Polvo, Pasta o Líquido homogéneo fácil de usar que permite la emulsificación y/o estabilización de alimentos desarrollado para chocolate. El Paquete incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. Los emulsionantes y estabilizantes sirven además para disminuir el contenido de grasas, incrementar el tiempo de anaque, dar textura, suavidad, estabilidad, cremosidad, facilitar el desmoldado de piezas, disminuir los contenidos de grasa, obtener un mejor control de la viscosidad, una calidad más consistente y segura.</p>
36.-	Emulsionante y Estabilizantes Para Coberturas	300		
37.-	Emulsionante y Estabilizantes Para Cremas de Cacao	300		
38.-	Emulsionante y Estabilizantes Para Lácteos:	1200		
1	CREMAS O NATAS (ALTOS CONTENIDOS DE GRASA)	250		<p>Para mejorar la sensación en boca, la estabilidad, vida útil, la textura, viscosidad, retención de agua, untabilidad en sus productos elaborados, les ofrecemos mezclas claves, únicas de emulsionantes y estabilizantes para cada producto en base a sus características especiales en productos lácteos y recombinados. El Paquete incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. EL PAQUETE DE LOS 8 PRODUCTOS EN \$1200 USD.</p> <p>Emulsionantes y estabilizantes para leche condensada azucarada y cremas condensadas lácteas azucaradas, para elevar las características sensoriales y disminuir los costos de producción.</p>
2	CREMAS O NATAS (MEDIOS CONTENIDOS DE GRASA)	250		
3	QUESOS CREMOSOS	250		
4	QUESOS UNTABLES	250		
5	YOGUR	250		
6	BEBIDAS DE YOGUR	250		
7	BEBIDAS DE LECHE	250		
8	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	250		



39.-	ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES	ESMALTES PARA HELADOS EN LIQUIDO	550	ESMALTES LIQUIDOS saborizados multicolores 5 variedades listos para colocarse en los helados de colores brillantes, finos, crocantes de excelentes características sensoriales, con y sin cruch de acuerdo a sus necesidades. Fórmulas y procesos listos para ser implementados.
40.-		ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES PARA SALSAS Y ADEREZOS	900	Emulsionantes y estabilizantes van en pequeñas cantidades pero son extremadamente fundamentales para cumplir las múltiples necesidades que requiere actualmente las diferentes presentaciones de mayonesa como sensación en la boca, cremosidad, bajos contenidos de grasa, viscosidad, aumento de la vida de anaquel, calidad, rendimiento, versatilidad, alta capacidad de absorción en mayonesas especiales, adherencia a los ingredientes de aderezos, chutneys, salsas y mayonesas. Las mayonesas baja o reducida en grasa, las veganas esta continuamente
1		MAYONESAS BAJAS EN GRASA	250	
2		MAYONESAS PARA ENSALADAS	250	
3		MAYONESAS VEGANAS	250	
4		MAYONESAS TRADICIONAL	250	
5		ADEREZOS	250	
6	SALSAS	250		
41.-	ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES	ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES PARA PRODUCTOS DE SOYA	850	Emulsionantes y estabilizantes para productos de soja: leche de soja, bebidas de soja, yogurt, queso y helados de soja para la estabilidad, homogeneidad, textura, viscosidad, vida útil, sensación en boca y otras características requeridas de acuerdo a la especificidad del producto elabora. Cuente con nuestro respaldo para apoyarle técnicamente en sus desarrollos. El Paquete incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. EL PRECIO DEL PAQUETE PARA LOS 4 PRODUCTOS EN \$850 USD.
1		BEBIDAS	350	
2		LECHE	350	
3		YOGUR	350	
4		HELADOS	350	
42.-	MEJORADORES	Mejorador de Miga (Panificación)	380	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. Su uso permite los siguientes beneficios: Mayor uniformidad de miga Otorga una reducción del tiempo de proceso. Mejor color y uniformidad de la miga. Su acción enzimática facilita el trabajo de la levadura. Se obtienen piezas con mayor volumen. Conserva el pan fresco por más tiempo. Otorga aroma suave y agradable que facilita su manipulación. Regula las variaciones de calidad de la harina Se obtiene mejores rendimientos en el numero de piezas Mejora en general el aspecto total del pan
43.-		Mejorador de Masas Directo y Fermentación largas	380	Mejorador Completo para Panificación, que mejoran las características de la masa con mejor tolerancia a la fermentación, volumen, rendimiento de la piezas, miga homogénea, suave y fina. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
44.-		Mejorador de Masas Crocantes FERMENTACIONES LARGAS Y CONTROLADAS	350	Mejorador para Panificación, que mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen y una miga homogénea para panes de corteza crocante, miga suave, uniforme y firme con fermentaciones largas y controladas. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

45.-	MEJORADORES	Mejorador de Masas Crocantes Metodo Directo	380	Mejorador para panificación, que mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, aroma, sabor, volumen, una miga suave, firme, homogénea y fina. Sirve para elaborar pan crocante por metodo directo. SIN BROMATOS
46.-		Mejorador de Masas Dulces (Panificación)	380	Mejorador para masas dulce mejora las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen, frescura, suavidad, retencion de humedad, mayor tiempo de vida en anaquel y con miga homogénea. Para pizzas, y pan dulce de todo tipo. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS
47.-		Mejorador de Masas Congeladas	380	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.
48.-		Mejorador de Masa para Pan Pascua	380	El Mejorador de masa para panes de fermentaciones largas y dulces es un polvo fino que mejora el volumen, número de piezas, de miga suave, homogénea, fina, retiene humedad y mayor duración en anaquel.
49.-		Mejorador de Masas Para Panes Blandos	380	Mejorador para masas de panes suaves mejora las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, elastica, volumen y una miga homogénea. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
50.-		Mejorador de Masas Pre Cocidas Congeladas	380	El Mejorador de masa completo para masas precocidas congeladas, polvo fino blanco sirve para procesos directos, mejora el volumen, corteza crocante, de miga suave, homogénea, retencion de humedad, fina y suave, mejora el rendimiento.
51.-		Mejorador de Masas de Para Manufacturas De Pastelería	380	Mejorador para Pastelería, que mejoran las características de la masa retención de gas, mejora enlaces con proteínas, regula actividad enzimatica sin caerse al hornear. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. Sirve para elaborar hojaldres y masas con mayores contenidos de grasa
52.-		Mejorador de Masa MULTIPROPOSITO	380	Mejorador Completo para Panificación, que mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen, humedad, vida util, miga homogénea, suave, y fina. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
53.-		Mejorador de Masa similar al SSS- 5000	380	Mejorador Completo para Panificación, panes crocantes para largas fermentaciones y fermentaciones controladas, mejorando las características de la masa aumentando el rendimiento de la pieza, volumen, miga homogénea, suave, y corteza fina. Regula las variaciones de calidad de las harinas. ESTE MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. De características similares al SSS-5000 en uso y aplicaciones
54.-		<u>Mejorador para Masas Batidas</u>	380	Mejorador de masas batidas, emulsificantes y estabilizante 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 y grasas, bajando los costos de producción.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

55.-	PRE MEZCLAS DE PANADERIA	Pre mezcla para HOT DOG	280	Pre - mezcla al 50 o 100 % para elaboración de HOT DOG, polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas, de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, estructura alveolar, de miga homogénea. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite mantener por mucho más tiempo la frescura del pan. EL PRECIO ES 280 USD por fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
56.-		Pre mezcla para OBLEAS	280	Pre - mezcla para elaboración de OBLEAS, es un polvo fino y homogéneo de color blanco, estable sin grumos, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características y conservación. EL PRECIO ES 280 usd por la fórmula e incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
57.-		Pre mezcla para ALFAJORES DE ALMIDON	280	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, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite mantener por mucho más tiempo la frescura del alfajor.
58.-		Pre mezcla para PRE - PIZZA	280	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, delgadas de miga homogénea, crocantes, con excelentes características en retención de humedad, alveolos pequeños homogéneos, reducción de tiempos de trabajo, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, y se mantienen fresca por mayor tiempo. EL PRECIO ES 280 USD por la fórmula incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
59.-		Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL DE <u>DULCE o SAL</u>	280	Pre - mezcla al 50% para elaborar pan de salvado de dulce o 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, de excelentes características sensoriales y alto contenido de salvado. El paquete incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. 280 USD INTEGRAL DULCE O DE SAL
60.-		Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL MOLDE	280	Pre - mezcla al 50% para elaborar pan de salvado en molde, excelente calidad, volumen, sabor, miga suave, firme, que permiten disminuir tiempos de trabajo, son fáciles de preparar, fácil manejo, de muy buen volumen, con excelentes características sensoriales, estable con retención de humedad, y alto rendimiento. EL PRECIO ES 280 usd 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.



61.-	PRE MEZCLAS DE PASTERIA	Pre mezcla para PAN DE HAMBURGUESA	280	Pre - mezcla al 50% para elaboración de PAN DE HAMBURGUESA, polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, óptimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, rendimientos, suavidad, con EXCELENTE ESTRUCTURA HOMOGÉNEA DE ALVEOLOS.
62.-		Pre-mezcla de BUÑUELOS	280	Mezcla en polvo para elaborar buñuelos, de fácil preparación, de buen 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.
63.-		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, óptimo 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 300 usd., 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.
64.-		MEZCLA PARA WAFLES	300	Deliciosa mezcla para elaborar waffles de alta calidad sensorial polvo fino, homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, óptimo para obtener piezas livianas, muy esponjosas, muy buen volumen, muy prácticas para disminuir tiempos de trabajo, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas. Tenemos igual que las mezclas de panqueques en diferentes categorías.
65.-		Mezcla para PANQUEQUES	1000	Deliciosas mezclas para elaborar panqueques o crepes de una alta calidad sensorial de acuerdo a sus necesidades de mercado puede elaborar para diferentes segmentos del mercado, desarrolladas en base a la composición de materias primas e ingredientes con una cuidadosa selección para lograr el equilibrio y estabilidad de las mezclas con un tiempo de vida de 12 meses, mezclas con altos estándares de Calidad, de excelentes características sensoriales, fácil de preparar logrando un panqueque esponjoso, estable que permite preparar gruesos o delgados, no grasos ni pesados. El proceso de fabricación es sencillo se lleva a cabo con una pre mezcla y mezcla. En cada categoría van 5 formulaciones. EL PAQUETE OMPLETO DE LAS 10 CATEGORIAS CON 5 FORMULAS POR CATEGORIA EN \$1000 USD.
1		NUTRITIVOS (PROTEICOS)	350	
2		LIGHT	350	
3		SIN GLUTEN	350	
4		BAJO INDICE GLUCEMICO (Diabéticos)	350	
6		CLASICOS	350	
7	ENERGETICAS (personas con problemas de disfagia)	350		
9	RICAS EN FIBRA	350		
10	PARA MICROONDAS	350		



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

MEZCLAS Y PRE MEZCLAS	66.-	Mezcla para PAN DE QUESO (YUCA o MANDIOCA)	280	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 280 USD, fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
	67.-	<u>OTRAS Pre mezclas de Panadería</u>	280	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 280 USD por fórmula e Incluye además, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
	68.-	<u>Base para Tortas</u>	450	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, esponjoso con o sin cascaras de cítricos enconfitados que le da una característica única y exclussdiva en el mercado de estos productos. La cascaras también pueden ser incorporadas durante la preparación de la torta; 450 USD los 3 sabores, se vende el paquete.
		Torta de Limón		
		Torta de Naranja Torta de Vainilla		
	69.-	<u>Pre mezcla (tortas-queques)</u>	500	Mezcla estable sin grumos, fáciles de preparar. El producto final es suave, tierno, húmedo, esponjoso, delicioso, de excelentes características sensoriales. De alto nivel de competitividad y económicas, 3 sabor en 500 USD.
	1	ECONOMICAS (VAINILLA, NARANJA, CITRICOS, BANANA)		
	2	GOLD (CHOCOLATE, CAPUCHINO Y MOKA)	500	Premezcla Gold exclusivos, desarrollada para elaborar cakes de alta calidad sensorial y con excelente rendimiento, volumen, textura como hechas en casa. USD \$500 por sabor.
	70.-	<u>Pre mezcla Quimbolitos</u>	350	Premezcla estable sin grumos, de fácil preparación para elaborar un quimbolito suave, tierno, húmedo, esponjoso, delicioso, excelente rendimiento y características sensoriales.
	71.-	<u>Mousse con yogurt (TRADICIONAL Y LIGHT)</u>	450	Elabore postres comerciales en polvo, son mezclas homogeneas que son faciles y rápidas de preparar solo deben añadir agua fría y yogurt mezclar bien, colocar a los moldes dejando reposar en un lugar fresco o en la nevera un rato. Mousse de excelente calidad sensorial; el precio 450 USD por las 3 formulaciones TRADICIONALES O LIGHT, incluye además, proceso, fichas tecnicas aditivos, materias primas, controles, fichas de seguridad, guias de análisis. Nuestras fórmulas es el resultado de años de investigaciones, trabajo arduo e innovación.
		1		
2		Mora		
3		Fresamora		



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA: +593985952535

72.-		MOUSSE TRADICIONAL Y LIGHT		
1		Frutilla		
2		Vainilla		
3		Vainilla - Passion		
4		Chocolate		
5		Chocolate - Frutilla		
6		Moka		
7		Capuchino		
8		Café		
9		Dulce de Leche (arequipe)		
10		Caramelo		
11		Leche Condensada		
12		Frutos Rojos		
13		Frutilla - Mango		
			350	Mezcla en polvo instantánea para elaborar mousse estable de alta calidad sensorial, polvo fino que sirve para preparar Mousse, bavaoís, 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 USD por línea light o tradicional. Con 10 sabores por línea a elección.
73.-		Muffins, Magdalenas o Inacakes		
1		Chocolate		
2		Naranja		
3		Vainilla		
4		Limón		
			350	Elabore mezclas en polvo comerciales para Magdalenas o Muffins, Inacake, son mezclas sueltas 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 y reduce sus costos.
74.-		Brownies		
1		Sin trigo		
2		Con trigo		
			350	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.
75.-		Pre-mezcla de Donas, y Berlinés (Berlinesas)		
			350	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, para donas fritas u horneadas.
76.-	RI	Brillo para Decoración en Frío		
1		Neutro		
2		Naranja		
3		Pina		
4		Cereza		
5		Limón		
6		Frambuesa		
7		Manzana		
8		Mora		
9		Chicha Morada		
10		Mango		
11		Durazno		
12		Frutilla		
			500	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, 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 usddarse, 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.
77.-		Brillo para Decoración en Caliente		
			350	Brillo comercial en forma de gel, de aplicación en caliente y reutilizable, para dar brillo a donas, medias lunas, caracoles, pais, tartaletas y otros. El gel si se quiere darle mayor fluidez se calienta o se puede aplicar directamente a las manufacturas a la salida del horno.
78.-		Brillo para Decoración en polvo		
			350	Brillo comercial en polvo para aplicación en repostería para dar brillo a donas, medias lunas, caracoles, pais, tartaletas y otros. El polvo debe ser hidratado con agua o jugos, se mezcla y se calienta para aplicar a las manufacturas.



		PASTELERIA Y PANADERIAS	
79.-		BRILLO Y GEL CONCENTRADO DE REPOSTERIA	350 Gel Concentrado Comercial para es muy versátil 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, ejemplo necesita espesar un jugo le añade una cucharada o más dependiendo de la cantidad a preparar.
80.-		Polvo de Hornear	350 Ela bore polvo de hornear comercial, 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 usddo 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.350 usd por fórmula, cualquiera de ellas. Las 3 fórmulas 700 usd, DE CARACTERISTICAS Y DOSIFICACION SIMILAR A LAS DE ROYAL (FLEISCHMANN) O LEVAPAN.
	1	Simple	
	2	Doble Acción	
	3	Lenta	
81.-		ESMALTE DE DECORACION POLVO DE COLORES	350 Los esmaltes de colores, es para decorar magdalenas y pasteles especialmente creativos. 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 paquete de 7 colores incluye: fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. Nuestro portafolio de productos son el resultado de esfuerzos conjuntos y visiones de nuestro equipo de trabajo con muchos años de experiencia y clientes.
	1	BLANCO	
	2	ROJO	
	3	AZUL	
	4	PURPURA	
	5	AMARILLO	
	6	NARANJA	
	7	VERDE	
82.-		CARAMELO LIQUIDO Y EN POLVO	350 Mezcla en polvo que al añadir agua caliente se obtiene un caramelo de calidad premium. El caramelo liquido esta listo para usar de características sensoriales de primera calidad. EL PRECIO ES 350 USD item polvo o líquida, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
83.-		Conservador Espray (Multiuso para panadería y pastelería)	250 Líquido para aplicación en spray al salir del horno para manufacturas de panadería y pastelería, eleva sustancialmente la conservación de los mismos, impidiendo el desarrollo de mohos, altamente eficaz eliminando el problema de deterioro por mohos muy versátil su usddo y aplicación. Excelente Conservador liquido. Presentación para la venta en galones, bidones 5, 10 y 50 litros
84.-		Crema Pastelera Instantánea	350 Mix en polvo para elaborar Crema Pastelera de exquisito sabor a vainilla, color característico y excelente brillo, de fácil preparación y rápida, no necesita cocción, producto de alto nivel de competitividad en el mercado, 350 USD la fórmula, instantanea light o la instantanea tradicional, cualquiera de ellas, tienen el mismo precio. Producto resistente al horneo.
85.-		Crema Pastelera Instantánea - Tradicional	450 Polvo instantáneo para preparar 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 alto nivel de competitividad en el mercado, 350 USD la fórmula, instantanea light o la instantanea tradicional, cualquiera de ellas, tienen el mismo precio, solo se bate, se enfria y se usa. Nuestras fórmulas son el resultado de años de investigaciones, innovación y de trabajo laborioso que nos permiten ofrecer productos de alta calidad muy competitivos en el mercado para facilitar el exito a nuestros clientes.
		CREMAS	



86.-	CREMA PASTELERA	Crema Pastelera en Polvo ECONOMICA para cocción	250	Mix en polvo para Elaborar Crema Pastelera sabor a vainilla, color característico, excelente brillo, no forma sinerisis, económica. Necesita cocción en agua o leche, de preparación fácil. \$ 250 usd por fórmula, proceso, controles y apoyo permanente hasta ser implementadas.
87.-		<u>Crema Pastelera Instantánea PREMIUM</u>	550	Pre mezcla de fácil uso para elaborar Crema Pastelera que no necesita cocción, en pocos minutos se obtiene una crema pastelera de exquisito sabor, excelente brillo, gran rendimiento, color característico, textura suave, y firme en su manipulación, no forma sinerisis, muy estable soporta temperaturas de congelación, refrigeración y horneado. En su envase original tiene una duración de 12 meses. Producto de uso directo, con alto nivel de competitividad en el mercado \$550 USD 4 sabores: limón, caramelo, dulce de leche (cajeta), y vainilla.
88.-		<u>Crema Pastelera Instantánea - PREMIUM- CHOCOLATE</u>	550	Pre mezcla de fácil uso para elaborar Crema Pastelera que no necesita cocción, en pocos minutos se obtiene una crema pastelera de exquisito sabor, excelente brillo, gran rendimiento, color característico, textura suave, firme en su manipulación, no forma sinerisis, soporta temperaturas de congelación, refrigeración y horneado. En su envase original tiene una duración de 12 meses. Producto estable a los cambios y variaciones de temperatura de uso directo, producto de alto nivel de competitividad en el mercado \$550 Usd.
89.-		<u>CREMA PASTELERA LISTA PARA USAR PREMIUM</u>	750	Crema Pastelera de exquisito sabor a vainilla, caramelo toffe, dulce de leche y a limón tiene una duración de 4 a 8 meses en su envase original (depende del envasado si es en aseptica y del material del envase), una vez abierta se mantendra en refrigeracion, color característico, excelente brillo, textura suave, firme en su manipulación, no forma sinerisis, soporta temperaturas de congelación, refrigeración y horneado. En su envase original tiene una duración de 8 meses. Producto estable a los cambios y variaciones de temperatura de uso directo, producto de alto nivel de competitividad en el mercado \$750 USD el paquete.
90.-		<u>CREMA PASTELERA LISTA PARA UTILIZARSE</u>	550	Crema Pastelera de exquisito sabor, tiene una duración de 4 meses en su envase original y una vez abierta se mantendra en refrigeracion, color característico y excelente brillo. Producto estable a los cambios y variaciones de temperatura de uso directo, producto de elevado nivel de competitividad en el mercado. \$550 USD las 5 fórmulas limón, vainilla, vainilla- passion, chocolate, y dulce de leche.
91.-	CHANTILLY	<u>POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY</u>	750	Una crema de características similares a las cremas chantilly en polvo o instantáneas del mercado, necesita añadirse leche fría y batir, versátil, ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento y de primera calidad con alta capacidad de humectabilidad, hundibilidad, dispersibilidad y solubilidad.
92.-		<u>POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY A CHOCOLATE</u>	750	La crema chantilly con cacao es similar a la 87 pero son formulaciones diferentes.
93.-		<u>BASE PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY VEGETAL - COCO - WHIPPING CREAM</u>	750	Crema Chantilly líquida, estable, lista para usar, se enfría previamente antes de batir muy versátil, permite decoraciones muy finas de alta calidad sensorial, ideal para todo tipo de decoraciones y personas veganas, de alto rendimiento y económica, similar a las líderes del mercado. Solamente necesitara enfriar y batir, hasta que se formen picos. La crema batida permanecerá rígida durante 5 días sin separarse o formar sinéresis.



94.-	CHANTILLY	BASE LIQUIDA PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY <u>VEGETAL SIN LECHE- WHIPPING CREAM</u>	750	Crema para batir formulada con grasas vegetales, proteínas, emulsificantes, estabilizantes, de larga duración, perfecta para decoración de todo tipo de platos dulces, especialmente para los usuarios profesionales, de primera calidad con un overrun de 300 a 450%, de fácil preparación, aireado y consistencia ligera, firme, de alta características sensoriales. Con características similares a las marcas líderes del mercado. EL paquete consta de fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, equipos y un apoyo continuo durante la implementación.
95.-		CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>(NO LACTEA) VEGANA</u>	750	Elabore crema chantilly líquida comercial vegana, de alto rendimiento y calidad muy competitiva. Crema de muy alta estabilidad, 100 % vegetal, ligeramente dulce. Para rellenos y decoración en pastelería fina. La combinación correcta de emulsionantes y estabilizantes nos permite una crema de alta estabilidad y rendimientos en el batido, muy útil también para personas alérgicas a la láctosa o que no ingieren productos lácteos.
96.-		CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>REDUCIDA EN GRASA</u>	750	Elabore Crema Chantilly líquida Comercial, de bajas concentraciones en grasa, con una espuma firme, solo necesita enfriarse por 12 h antes de batir, versátil, para ser utilizado, en rellenos e ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento, estabilidad y calidad muy competitiva, 100 % con grasa vegetal. Para rellenos y decoración en pastelería fina. Las cremas batidas de imitación requieren una combinación correcta de emulsionantes y estabilizantes.
97.-		CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>REDUCIDA EN GRASA Y EN AZUCAR</u>	750	Similar al ítem anterior pero baja además en azúcar. Diferentes formulaciones.
98.-		CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(CHANTY)Topping no lácteo UHT edulcorado para pastelería</u>	1500	CREMA CHANTILLY LIQUIDA.- Topping no lácteo UHT edulcorado para pastelería.- Crema para batir esterilizada UHT elaborada con grasas vegetales saturadas, excelente para rellenar y decorar, para chocolatería, y hojaldres, pastelería fina en general, bebidas, licores, frutas, helados y sorbetes. De alta estabilidad en anaquel, ligeramente edulcorada, de primera calidad con un overrun de 300 a 450%, fácil de preparar, airear, firme, ligera, muy estable se mantiene fresca, sin sinéresis.
99.-		CREMA DE IMITACION BATIBLE PARA CHANTILLY <u>(Temperatura Ambiente)</u>	850	Altamente estable para batir, útil para decoraciones a temperatura ambiente; de excelente calidad, firme, estable, sabor, y textura. EL paquete incluye la fórmula y además el proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, equipos y un apoyo continuo durante la implementación, esta crema es ideal para rellenos y decoraciones de pastelería. SIN PROTEÍNAS LÁCTEAS.
100.-		CREMA MULTIPROPOSITO SIN <u>ENDULZAR</u>	850	Para aplicaciones de pastelería para crema batida, se puede endulzar o para aplicaciones saladas, resistente a altas temperaturas, o frío dando un toque cremoso en sus aplicaciones, de sabor neutro, de textura suave, cremosa, usada en rellenos, decoraciones y aplicaciones de pastelería.
101.-		CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(GRASA INSATURADA)</u>	1500	CREMA CHANTILLY LIQUIDA.- Crema elabora para batir con grasa vegetal insaturada, ligeramente edulcorada, de primera calidad con un overrun de 300 a 350%, 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, sin sinéresis, agradable sabor de origen lácteo.
102.-		CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(MIX VEGETAL)</u>	1500	CREMA CHANTILLY LIQUIDA (MIX VEGETAL).-Cremas estables para batir, ligeramente edulcoradas, de primera calidad con un overrun de 300 a 450%, de fácil preparación, aireado y consistencia ligera, soporta temperaturas de congelación, descongelación; firme, estable, sabor, y textura.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA: +593985952535

		CHANTILLY		
103.-		CREMA PARA BATIR CHANTILLY LIQUIDA (TIPO MASSCREMA)	1500	CREMA PARA BATIR CHANTILLY LIQUIDA.-Cremas estables para batir, edulcorada, de primera calidad con un overrun de 300 a 450%, de fácil preparación, aireado y consistencia ligera, soporta temperaturas de congelación, descongelación; firme, estable, sabor, y textura.
104.-		CREMA DE LECHE BATIBLE	800	CREMA DE LECHE BATIBLE.- Crema o nata láctea para batir, ligeramente edulcorada, de alta calidad con diferentes contenidos de grasa alto, medio y light. Son de fácil preparación, excelentes características sensoriales de excelente overrun, firme a la manipulación, estable, sabor, y textura. Las de spray son de aplicación directa, están listas para ser usadas (aerosol), envasadas en un gas inerte.
1		LIQUIDA	350	
2		SPRAY	650	
105.-		CREMA DE LECHE BATIBLE RECOMBINADA	800	
1		LIQUIDA	350	CREMA DE LECHE BATIBLE RECOMBINADA.- La crema re combinada (RC) se utiliza en muchas aplicaciones, es elaborada re combinando productos lácteos, principalmente grasa láctea y leche en polvo baja en grasa, con agua. A diferencia de la crema natural, la materia prima se pueden almacenar y transportar fácilmente a regiones donde no se encuentra crema láctea o leche fresca o donde las instalaciones de almacenamiento no son adecuadas. Esta crema láctea re combinada es fácil de batir y tiene características muy similares a la crema láctea, con excelentes características sensoriales, overrun, firme a la manipulación, estable. Elabore Crema Chantilly líquida Comercial, de origen lácteo con grasa vegetal, solo necesita enfriarse antes de batir, versátil, estable para ser utilizado, en rellenos e ideal para todo tipo de decoraciones, de alto rendimiento y calidad competitiva.
2		SPRAY	650	
106.-		IMITACION DE NATA PARA COCINAR (LACTEA)	450	IMITACIÓN DE NATA PARA COCINAR (LÁCTEA).- Crema para cocinar con aditivos lácteos, estable, de alta calidad, económica, muy versátil, útil para cocinar en alimentos dulces o salados, aderezos, elaboración de postres. Con contenidos grasos medios.
107.-		CREMAS PARA CAFÉ		Elabore crema líquida para café, esta crema reúne ciertas características especiales para soportar la temperatura del café, acidez, la adición de azúcar y leche. Tenemos 3 variedades vegana, natural y mixta. Para elaborar estas cremas se necesita de un homogenizador en planta. Las cremas son estables, cremosas, equilibradas, sin residuos grasos, dan apariencia y sabor deseables con el café, se neutralización bajando la acidez del café.
		LACTEA		
		IMITACION		
108.-		Azúcar Gelificante	200	Elabore azúcar gelificante, lista para ser utilizada en la elaboración de compotas, mermeladas, jaleas, salsas. EL PRECIO ES 200 USD POR LA fórmula, incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
109.-		GLASE DE COLORES EN POLVO	350	Se debe hidratar con agua o jugos de fruta para poder dar riendo suelta a su imaginación y embellecer las decoraciones de repostería de una manera fácil y rápida mediante el uso de estos glases listos para ser hidratados colores para tortas, cupcakes, galletas, cakes, tartas, mouse, etc. , muy fáciles y cómodos de usar con colores y aromas naturales, de excelente sabor, estables, brillantes, no se chorrean se deslizan fácilmente, permiten una flexibilidad de aplicaciones y decoraciones. EL PRECIO ES 350 usd 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		
		GLASE		



GLASE		ADOBOS SAZONADORES Y SALSAS	
110.-	GLASE DE COLORES LISTO PARA USAR EN PASTA		
1	BLANCO	550	<p>Es una nueva forma de hacer decoraciones de repostería finas de una manera fácil y rápida mediante el uso de glases listos de colores en tubos (DECORACIONES FINAS) que se aplican directamente sobre tortas, cupcakes, galletas, cakes, tartas, mouse, etc. , muy fáciles y cómodos de usar con colores y aromas naturales. Se comercializa en tubos o en frascos pequeños con boquilla delgadas para permitir acabados delgados y escrituras perfectas con excelente sabor, estables, brillantes, no se chorrean se deslizan fácilmente, permitiendo una flexibilidad de usos.</p> <p>EL PRECIO ES 550 usd 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.</p>
2	ROJO		
3	AMARILLO		
4	AZUL		
5	Durazno		
6	Rosado		
7	Violeta		
8	Naranja		
9	FRAMBUESA		
10	VERDE		
111.-	GLASE DE COLORES EN PASTA PARA DONAS, MUFFINS, GALLETAS		
1	BLANCO	650	<p>Glase listo para usar en diferentes aplicaciones donas, muffins, tortas, inacakes, fácil de usar y aplicar. De uso directo, práctico, excelente brillo muy versatil para tubos, o aplicaciones con espátula- Tenemos en 10 colores incluyendo el blanco para que se pueda bajar la intensidad o dar la coloración personalizada que desee. <u>SOPORTA TEMPERATURAS DE HORNEADO, CONGELACION, REFRIGERACION, TEMPERATURA AMBIENTE, SIN QUEBRARSE, NO SE RESECA, NO SE CHORREA, NO FORMA SINERISIS, TIEMPO DE VIDA UTIL EN APLICACIONES DE MAS DE 50 DIAS, EN SU ENVASE ORIGINAL DE 8 MESES.</u></p>
2	ROJO		
3	AMARILLO		
4	AZUL		
5	Durazno		
6	Rosado		
7	Violeta		
8	Naranja		
9	FRAMBUESA		
10	VERDE		
112.-	MERENGUE EN POLVO	850	<p>Preparado en polvo para elaborar merengue de acuerdo a sus requerimientos, estables, ideal para decorar y elaborar MERENGUE ITALIANO O SECO, BROWNIES, TARTAS, TORTAS, CUP CAKE, VERSATIL, FACILIDAD DE TRABAJO, mayor producción, buena conservación, calidad constante. Fórmulas y procesos listos para ser implementados. EL PRECIO ES DE \$850 EL PAQUETE DE LOS 5 PRODUCTOS.</p>
1	PREMIUM	350	
2	ECONOMICA	250	
3	LIGHT	250	
4	TRADICIONAL	250	
5	CACAO	250	
113.-	Salsas, Chutneys y Adobos: polvo, pasta, hojas y triturados	250	<p>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 más de 30 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.</p>
114.-	Sazonador para Hamburguesas (Tipo Maggi)	300	<p>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</p>
115.-	SOPAS Y CREMAS EN POLVO	350	<p>SOPAS Y CREMAS TRADICIONALES Y TIPICAS (Quinua, Jankaquipa, Chairó, Trigo, pollo, arroz de cebada) Cremas (Choclo, espárragos, champiñones, verduras)</p>
116.-	Maggi en polvo y en cubos	350	<p>Mezcla en polvo o cubos de color marrón desarrollado en base a características similares a las de maggi, sazonadores sensorialmente equilibrados muy competitivos en calidad y precio. \$350 USD las 2 formulas.</p>
1	Gallina		
2	Costilla		



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

117.-		Adobos En Polvo y Triturados Para Pastas Cortas y Largas (Espaguetis, tallarines, caracoles, macarrones, fusilli, corbata).	850	Los adobos son mezclas en polvo, hojas o triturados 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 paquete de 8 sazonzadores en \$850 USD. Las ventas individualizadas solo a partir de 4 mínimo. 100% GRANTIZADO
1		Beef	200	
2		Churrasco	200	
3		Cheddar	200	
4		Pollo	200	
5		Tocino	200	
6		Condimento para pastas y salsas	200	
7		Especies Italiana para Pastas	200	
8		Pastas (tallarines, Spaguettis)	200	
118.-		Sazonadores y Condimentos en polvo, triturados, hojas, líquidos y pastas	1000	Mezclas de especias desarrolladas mediante investigaciones y análisis de marcas líderes en el mercado, con la finalidad de lograr un alto nivel de competitividad en los productos desarrollados. Productos equilibrados sensorialmente sus componentes para lograr una alta calidad en las mezclas de especias y hierbas en las diferentes aplicaciones del sazonzador. Están diseñados para el mercado de América Latina y el Caribe al ser versátiles. Desarrollados en base al uso, directos, de hidratación (agua, vinagre o aceite). Mismos que serán añadidos antes o después de la cocción dependiendo del sazonzador. Por ejemplo para la aplicación en pastas será posterior al terminar la cocción una vez escurridos. Al marinar proteínas como pollo, cerdo, beef, y burger se aplicara antes de la cocción. French fries o papas fritas posterior a la fritura. Papas asadas antes de hornear. En ensaladas pueden ser empleadas como aderezo. En Chimichurri durante la parrilla o hidratadas como salsa. Para Pizza antes de ingresar al horno. En cada documento va explicado el uso y características de cada sazonzador. El paquete de 6 sazonzadores en \$1000 USD. Los 27 sazonzadores \$2200 USD. Las ventas individualizadas solo a partir de 3 mínimo. 100% GARANTIZADO Desarrollados siguiendo estándares internacionales, nuestras fórmulas, están basadas en innumerables análisis e investigaciones arduas de calidad a fin de garantizar nuestro trabajo. Son fórmulas evaluadas sensorialmente por profesionales, listas para competir. Son polvos de usddo directo que se aplican directamente a la pieza necesitando reposo de 10 a 30 minutos dependiendo del tamaño y del tipo de carne a sazonar. Paquetes mínimos de 3 sazonzadores.
1		Pollo	250	
2		Alitas	250	
3		Churrasco	250	
4		Beef	250	
5		Hamburguesa	250	
6		Cerdo	250	
7		Pato	250	
8		Pavo	250	
9		Carne troceada	250	
10		Hiervas Finas	250	
11		Ensaladas	250	
12		Ensalada Griega	250	
13		Sazonador Italiano	250	
14		Chimichurri	250	
15		Pastas (tallarines, Spaguettis)	250	
16		Pizza	250	
17		Aguate (Guacamole y otros de aguacate)	250	
18		Curry	250	
19		Arroz	250	
20		Papas	250	
21		Hierbas para Papas	250	
22		Pescado y Mariscos	250	
23		Patatas	250	
24		Sazonador Mexicano (chiles, fajitas, nachos, tacos, y otros platos mexicanos)	250	
25		Chorizo	250	
26		Longaniza	250	
27		Mixto uso multiple	250	
119.-		APANADURAS O EMPANIZADOS	550	Las Apanaduras o Empanizados son mezclas de harinas, ojuelas, hierbas finas y especias desarrolladas con la finalidad de lograr el equilibrio en base a la variedad de empanizado para resaltar su sabor, pueden ir fritas, a la plancha o al horno, tenemos para pollo, milanesas, mariscos, verduras, beef, y un mix que sirve para diversas aplicaciones. Las apanaduras o empanizados son deliciosos, crujientes, con bajos niveles de absorción de grasa, permanecen adheridos, con sabores exclusivos y únicos muy prácticos para ser comercializados a nivel de negocios o la familia en el hogar. EL PAQUETE DE LAS 7 APANADURAS EN 550 USD.
1		POLLO		
2		MARISCOS (Pescado, camarón, pulpo, langostinos, y otros)		
3		AL AJILLO		
4		BEEF		
5		MILANESAS, CROQUETAS, ALBÓNDIGAS		
6		VERDURAS		
7		MIX		

ADOBOS SAZONADORES Y SALSAS



120.-	FRUTAS	PULPAS DE FRUTAS	250	Elaboracion de PULPAS DE FRUTAS y MIXTAS, combinaciones de sabores y aromas con pulpas exclusivas, fórmulas, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, envases, especificaciones técnicas de aditivos, conservación y almacenamiento; y apoyo permanente hasta su implementación.
121.-		MERMELADAS LIGHT	250	Mermeladas Light Comerciales, son mermeladas que tienen un máximo del 50% de sacarosa o azúcar común de las mermeladas tradicionales, con menos el 50% de calorías que las mermeladas tradicionales. Las tenemos en variedad de sabores, también en picantes y exóticas 20 fórmulas listas para usadas y las especificaciones para que Ud pueda elaborar con otras frutas y especias, todo completo formulas, proceso, controles, guías para que elabore las mermeladas light que Ud quiera y le de su toque personal en su empresa.
122.-		MERMELADAS PARA DIABETICOS O DIETETICAS	250	La mermelada dietética no lleva azúcar, es 0% azúcar común o sacarosa, esta se sustituye con edulcorantes, 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 en mix con otras frutas.
123.-		MERMELADAS TRADICIONALES, PICANTES Y EXOTICAS	300	Estas mermeladas son de diferentes sabores, es el resultado de la experiencia, 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 250 usd por 20 fórmulas de una misma línea. y las especificaciones para que Ud pueda elaborar cualquier variedad de mermeladas tradicionales, exóticas y picantes
124.-		MERMELADAS HORNEABLES	350	MERMELADAS COMERCIALES PARA HORNO, ESTABLES EN EL HORNO Y EN REFRIGERACION, NO SE CHORREAN, DE ALTA CALIDAD CON MULTIPLES SABORES, SOPORTAN TEMPERATURAS HASTA DE 220 Y 240 ° C, van 10 fórmulas A ELECCION DEL CLIENTE DE UNA AMPLIA VARIEDAD El precio 250 usd. Con las especificaciones para que Ud pueda elaborar cualquier variedad de mermeladas tradicionales, exóticas y picantes, escribanos será un placer atenderles.
125.-		PAQUETE COMPLETO PARA HACER TODO TIPO DE MERMELADAS	500	PAQUETE COMPLETO PARA HACER TODO TIPO DE MERMELADAS COMERCIALES PARA HORNO, LIGHT, DIABETICOS, PICANTES, EXOTICAS, NATURALES, DE ALTA CALIDAD CON MULTIPLES SABORES TODO EN UNO
126.-		RELLENO DE FRUTAS (pastelería y panadería c/s frutas)	450	Rellenos de fruta de alta calidad, sin o con frutas naturales troceadas, soporta temperaturas de horneado y congelación. De excelente aplicación en semifríos, mousses, cakes, helados, etc. Contenido mínimo de fruta desde 0 a 70%, a su elección. Bajos niveles y altos niveles de azúcar.
127.-		CUERITOS DE FRUTA - SNACK (Confitados, light, sin azúcar)	350	Laminas de fruta solas y en mezcla secadas por deshidratación, una vez secadas se corta y se los enrolla en diferentes combinaciones de frutas de colores, pueden ser confitadas partes de fruta para hacer como un cuerito masticable, con o sin azúcar de acuerdo a sus necesidades productivas, muy practico para consumo directo como snack o decoracion de yogur, helados, granolas, chocolatería, barras de frutas y otros. El paquete es por linea con 15 formulas especificas e informacion para que Ud cree sus propias creaciones.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

128.-		COBERTURAS	COBERTURAS DE CHOCOLATE NATURAL BARRA DE PRIMERA Y SEGUNDA CALIDAD (SIMPLES Y CROCANTES)	350	Producto obtenido de la mezcla de manteca de cacao o sucedáneos, leche entera, suero de leche y aditivos, 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 350 usd por producto, incluye fórmula, proceso, equipos, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles, producto terminado y un apoyo continuo hasta la implementación.
1	CAFÉ				
2	ROSADA				
3	BLANCO				
129.-		SALSAS DULCES	SALSA DE CHOCOLATE PREMIUM LIQUIDAS	2200	Salsas de Chocolate Comerciales, rápidas y listas para utilizar, textura cremosa, suave, y espatulable, con efecto elástico, no forman sinerisis, se funden fácilmente en la boca, de alta calidad sensorial, tenemos variedad de sabores de uso directo para postres fríos o calientes, fórmulas equilibrada y económicas. El precio 2200 USD EL PAQUETE DE 15 FORMULAS Y PROCESOS, VENTAS MINIMAS de 4 sabores, de textura cremosa y espatulable. Incluye el paquete guías, fichas técnicas, controles, equipos y apoyo on line hasta ser implementadas.
1	VAINILLA		250		
2	CHOCOLATE		250		
3	FRUTILLA O FRESA		250		
4	FLOR DE JAMAICA		250		
5	MARACUYA O PARCHITA		250		
6	ARANDANOS		250		
7	ACAI		250		
8	FRUTOS ROJOS		250		
9	TRES LECHE		250		
10	"NUTELLA" CREMA CHOCOLATE		250		
11	MOKA		250		
12	CAFÉ		250		
13	TOFFE		250		
14	CAPUCHINO		250		
15	VAINILLA PASSION		250		
130.-		SALSAS DULCES	SALSA DE CHOCOLATE GOLD - LIQUIDAS	500	Listas para utilizar, maravillosamente cremosa, para postres fríos o calientes, tiernas, untuosas, estables, de muy alta calidad sensorial, una fórmula equilibrada, desarrollada en base a nuestra experiencia de más de 32 años en este campo. Son el resultado de la combinación especial del chocolate con frutas, nueces, café, especias, para lograr un balance sensorial de primera para ser usadas en heladería, baristas, cafeterías, yogures, pastelería y otros. EL PRECIO ES 500 usd por las 6 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	CHOCOLATE				
3	DULCE DE LECHE				
4	CARAMELO				
5	LECHE CONDENSADA				
6	MOKA				
7	CAPUCHINO				
8	COCO				
9	MANI				
131.-		SALSAS DULCES	SALSAS (LIQUIDAS) "COULIS"	450	Salsas para helados, clásicas en heladería para dar sabores, una salsa con textura de jarabe lista para utilizar, maravillosamente cremosa, en general se puede usar en postres fríos o calientes, tiernas, untuosas, estables, de muy alta calidad sensorial, no forman sinerisis, resisten cambios de temperatura, fórmulas equilibradas, desarrollada en base a nuestra experiencia de más de 30 años en este campo. Son el resultado de la combinación especial de frutas, café, chocolate, sabores naturales, extractos, nueces, especias, para lograr un balance sensorial de primera en cada sabor, muy práctica para baristas, cafeterías, yogures, pastelería y otros. EL PRECIO ES 450 USD por 6 fórmulas, incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
1	MIEL				
2	CAFÉ				
3	FRUTOS ROJOS				
4	FRESA				
5	MORA				
6	MARACUYA O PARCHITA				
7	VAINILLA PASSION				
8 Y 9	PIÑA/ PIÑA - COCO				
10 Y 11	MANGO / MANGO -FRESA				
12	CHICLE				
13	CEREZA				
14	TROPICAL				
15	CHILE				



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

132.-	SALSAS	SALSA DE CHOCOLATE BLANCO LIQUIDAS	450	Rápida y lista para utilizar, maravillosamente cremosa, salsa de uso directo para postres fríos o calientes, tiernas, untuosas, estables, de muy alta calidad sensorial, una fórmula equilibrada, desarrollada en base a nuestra experiencia de más de 30 años en este campo. Utilizado para dar sabor a los flanes, helados, crepes, tartas, muffins, brownies, galletas, pasteles, y postres en general como relleno o coberturas. El precio 500 usd por las formulaciones acompañadas de su proceso, diagramas, guías, requerimientos técnicos y apoyo online hasta ser implementadas.
1		NATURAL		
2		FRUTILLA O FRESA		
3		ALMENDRA		
4		MANI		
5		CARAMELO		
6	NARANJA			
133.-	SALSAS	TOPPINGS DE CREMA DE LICORES PARA HELADOS	750	Cremas líquidas de alta espatulabilidad, estabilidad a largo plazo, con alcohol, sin lactosa de amplio uso en heladerías, bares, creperías, yogur, pastelerías, chololates y otras. Excelentes características sensoriales, unicas, estables, brillantes, de alta calidad.
1		WHISKY		
2		VINO		
3		BAILEYS		
4		PISCO SAUER		
5		RON		
6		CERVEZA		
7	MICHELADA			
134.-	SALSAS	SALSAS TIPO TOFFE	750	Es una pasta TPO TOFFE útil para dar sabor a flanes, helados, postres, pasteles, yogurres, cocteles, y tartas. Este costo incluye fórmula y descripción del proceso, equipos y controles a realizarse. EL PRECIO ES 550 usd por 5 fórmulas, a su elección. 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		VAINILLA		
3		LECHE CONDESADA		
4		MOKA		
5		CAPUCHINO		
6		CHOCOLATE		
7		MANJAR BLANCO		
8		COCO		
9	CHOCOLATE c/FRUTOS ROJOS			
135.-	COBERTURAS	COBERTURAS PARA HELADOS SOLIDAS DE CHOCOLATE CAFÉ (SIMPLE Y CROCANTE)	500	Coberturas solidas para cubrir helados de excelente calidad, sabor, brillo, rápida cristalización con textura crujiente se funde facilmente en la boca sin grumos de alta calidad sensorial. Permite formar una capa delgada o gruesa sobre el helado variando solo la temperatura de fundición antes de la aplicación al helado. PRECIO 500 usd por 10 sabores, 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		NATURAL		
3		MANI		
4		FRUTILLA O FRESA		
5		AJONJOLI		
6		ALMENDRA		
7		RON		
8		COCO		
9		NARANJA		
10		GALLETA CRUCH		
11		CAFÉ		
12		CARAMELO		
13	MOKA			



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

136.-	COBERTURAS PARA HELADOS SOLIDAS DE CHOCOLATE BLANCO		500	<p>CoBERTuras solidas blancas y colores suaves para cubrir helados de excelente calidad, sabor, brillo, rápida cristalización con textura crujiente se funde facilmente en la boca sin grumos de alta calidad sensorial. 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 500 usd por 5 sabores, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>
	1	NATURAL		
	2	MANI		
	3	FRUTILLA O FRESA		
	4	AJONJOLI		
	5	ALMENDRA		
	6	RON		
	7	COCO		
	8	NARANJA		
	9	GALLETA CRUCH		
137.-	COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE PREMIUM BLANCA PARA HELADOS		550	<p>CoBERTuras EN PASTA para cubrir Helados de excelentes sabores y con buen brillo, rápida cristalización, de olor, sabor y color característico, textura crujiente se funde facilmente en la boca 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 550 usd por 7 sabores, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>
	1	NATURAL		
	2	FRUTILLA O FRESA		
	3	ALMENDRA		
	4	MANI		
	5	CARAMELO		
	6	NARANJA		
7	VAINILLA			
138.-	COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE PREMIUM CAFÉ PARA HELADOS		550	<p>CoBERTuras EN PASTA para bañar Helados de excelentes sabores, con muy buen brillo, rápida cristalización, de olor, sabor y color característico, textura crujiente se funde facilmente en la boca 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 550 usd por 7 sabores, 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	NATURAL		
	3	MANI		
	4	FRUTILLA O FRESA		
	5	AJONJOLI		
	6	ALMENDRA		
	7	RON		
	8	COCO		
	9	NARANJA		
	10	GALLETA CRUCH		
	11	CAFÉ		
	12	CARAMELO		
13	MOKA			
139.-	COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE CAFÉ CLASICAS PARA HELADOS		350	<p>CoBERTuras EN PASTA para cubrir Helados de excelentes sabores, brillo, rápida cristalización, de olor, sabor y color característico, textura ligera se funde facilmente en la boca sin grumos de muy buenas características sensoriales.</p> <p>EL PRECIO ES 350 usd por 6 sabores, 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	NATURAL		
	3	MANI		
	4	FRUTILLA O FRESA		
	5	AJONJOLI		
	6	ALMENDRA		
	7	RON		
	8	COCO		
	9	NARANJA		
	10	CAFÉ		
11	CARAMELO			

COBERTURAS Y SALSA DULCES



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

140.-	COBERTURAS	COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE CLASICAS BLANCA PARA HELADOS	350	<p>Coberturas EN PASTA para cubrir Helados de excelentes sabores, con muy buen brillo, rápida cristalización, de olor, sabor y color característico, textura ligera se funde fácilmente en la boca sin grumos de muy buenas características sensoriales. Permite formar una capa delgada sobre el helado.</p> <p>EL PRECIO ES 350 usd por 5 sabores, Incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>
1		NATURAL		
2		FRUTILLA O FRESA		
3		MANI		
4		CARAMELO		
5		NARANJA		
6		VAINILLA		
141.-	SALSAS DULCES	SALSAS TIPO TOFFE	550	<p>Es una pasta TPO TOFFE útil para dar sabor a flanes, helados, postres, pasteles, yogurres, cocteles, y tartas. Este costo incluye fórmula y descripción del proceso, equipos y controles a realizarse. EL PRECIO ES 550 usd por 5 fórmulas, a su elección. Incluye, fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación</p>
1		CARAMELO		
2		VAINILLA		
3		LECHE CONDESADA		
4		MOKA		
5		CAPUCHINO		
6		CHOCOLATE		
7	MANJAR			
142.-	SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	ESENCIAS LIQUIDAS COMERCIALES	550	<p>Producto obtenido a base de aromas químicos en mezcla con solventes apropiados, emulsificantes para permitir su funcionalidad y comercialización en una amplia gama de aplicaciones alimentarias calor y frío. Utilizado para todo tipo de cremas, bizcochos, helados, budines, panadería, galletas, bavaoís, cup cakes, cafetería, coctelería, y otras. De alta calidad listas para ser implementadas, fórmulas, proceso, guías, controles, fichas técnicas, y apoyo permanente online hasta ser implementadas. Por 10 formulaciones de la lista el precio es de \$550 USD acompañado de su proceso, fichas técnicas, equipos, controles, guías y apoyo permanente hasta ser implementadas.</p>
A		ARTIFICIALES		
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
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

B		NATURALES	350	Esencias/saborizantes naturales elaboradas con extractos naturales o aceites esenciales: CITRICOS, FRUTAS, LACTEOS, ESPECIES, CARNICOS. Comuníquese con nosotros para mayor información el paquete de 5 formulaciones de la misma línea \$350 USD.	
143.-	SALSAS DULCES	SALSAS DULCES para Heladería, Cafetería, Repostería	500	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 usd por 8 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.	
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 Naranja			
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 Fruti-Mora			
19		Salsa Dulce de Frutti- Banana			
20		Salsa Dulce de Guayaba			
21		Salsa Dulce de Licor			
22		Salsa Dulce de Limón			
23		Salsa Dulce de Lima - Limón			
24		Salsa Dulce de Kiwi			
25		Salsa Dulce de Mango			
26		Salsa Dulce de Manzana			
27		Salsa Dulce de Manzana y Especies			
28		Salsa Dulce de Maracuyá (passion)			
29		Salsa Dulce de Mora Azul			
30		Salsa Dulce de Margarita			
31		Salsa Dulce de Menta			
32		Salsa Dulce de Piña			
33		Salsa Dulce de Pomelo			
34		Salsa Dulce de Sandía			
35		Salsa Dulce de Tequila			
36		Salsa Dulce de Uva			
144.-	BEBIDAS	FRAPES EN POLVO PARA BEBIDAS CALIENTES O FRIAS (Tipo Starbucks)	1500	Bases para frappes, smoothies, lattes y más bebidas frías, hemos desarrollado diferentes tipos de bases para hacer frappes de alta calidad con una gran variedad de sabores y una base neutra de frappe de polvos listos para ser utilizadas tanto por baristas, chef profesional, o un amante de estas bebidas. El paquete de 8 formulas 1500 USD, EN UNIDADES SE VENDE MINIMO 4.	
1		CAPUCHINO			250
2		CAFÉ			250
3		MOCACHINO			250
4		LATTE			250
5		VAINILLA			250
6		CAMELO			250
7		LECHE CONDESADA			250
8		MANJAR			250



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

145.-	CAFÉ EN POLVO PARA BEBIDAS CALIENTES O FRIAS (Tipo Starbucks)	850	Ofrecemos fórmulas y procesos listos para ELABORAR BEBIDAS CALIENTES O FRIAS: capuchino, mokachino, latte, vainilla, café y caramelo; mezclas en polvo equilibradas para lograr alta calidad sensorial a un precio económico. Fáciles de preparar de características sensoriales inigualables, USADOS 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 850 usd es por línea no se vende mezclas DE LINEAS, SOLO SE VENDE EL PAQUETE de 6 fórmulas. Cada fórmula es distinta varían los ingredientes en base a la especificidad de cada sabor.	
	1			CAPUCHINO
	2			CAFÉ
	3			MOCACHINO
	4			LATTE
	5			VAINILLA
	6			CARAMELO
146.-	BEBIDAS CHOCOLATADAS LIQUIDAS FRIAS (Tipo Starbucks)	750	Ofrecemos fórmulas y procesos listos para ELABORAR BEBIDAS LIQUIDAS FRIAS: capuchino, mokachino, latte, vainilla, café y caramelo; equilibradas para lograr alta calidad sensorial a un precio económico, fáciles de elaborar con leche en polvo o leche líquida vidrio, pet, o trilaminados, de alta calidad sensorial inigualable para consumo directo. Tenemos de 3 tipos de líneas (Tradicional con azúcar, la light con edulcorantes y azúcar: y la cero azúcar) los 750 usd es por línea EL PAQUETE de 6 fórmulas. Cada fórmula es distinta varían los ingredientes en base a la especificidad de cada sabor.	
	1			CAPUCHINO
	2			CAFÉ
	3			MOCACHINO
	4			LATTE
	5			VAINILLA
	6			CARAMELO
147.-	BEBIDAS CHOCOLATADAS LIQUIDAS FRIAS (Tipo Starbucks) VEGETAL	850	Ofrecemos fórmulas y procesos listos para ELABORAR BEBIDAS LIQUIDAS FRIAS: capuchino, mokachino, latte, vainilla, café y caramelo; equilibradas para lograr alta calidad sensorial a un precio económico, sencilla de preparar con leche de coco para vidrio, pet, o trilaminados, de alta calidad sensorial inigualable para consumo directo. Hay de 3 tipos de líneas (La tradicional con azúcar, la light con edulcorantes y azúcar, y la cero azúcar) los 850 usd es por línea no se vende mezclas DE LINEAS, cuesta lo mismo una fórmula o las 5 fórmulas. Cada fórmula es distinta varían los ingredientes en base a la especificidad de cada sabor. Incluye proceso de extracción de leche vegetal.	
	1			CAPUCHINO
	2			CAFÉ
	3			MOCACHINO
	4			LATTE
	5			VAINILLA
	6			CARAMELO
148.-	Espumosos, Shake	350	Mezcla en polvo, fácil de preparar, se puede incluir fruta fresca en el batido, deliciosa. Espumoso de similares a los que se encuentran en el mercado, a estos espumosos 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 350 USD 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
149.-	MALTEADA EN POLVO	375	Mezcla en polvo para preparar malteada espumosa en 4 sabores en 3 líneas LIGHT, CON AZUCAR Y CERO AZUCAR- EL PRECIO ES 300 usd 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

BEBIDAS



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

150.-	POLVO SABOR CHOCOLATE	350	<p>Producto obtenido del cacao desgrasado o semidesgrasado negro o con leche y otros ingredientes los cuales se mezclan y se enriquecen con vitaminas y/o minerales. El polvo de chocolate puede o no llevar manteca de cacao depende de la calidad. TENEMOS 2 LINEAS ECONOMICA Y DE PRIMERA CALIDAD. EL PRECIO ES 350 usd por las 2 líneas ECONOMICA y PRIMERA CALIDAD, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado, equipos y un apoyo continuo durante la implementación</p>		
		1		DULCE	
2	DULCE ENRIQUECIDO				
151.-	MEZCLAS SABORIZADAS EN POLVO (TIPO NESQUIK)	350	<p>Producto obtenido del cacao desgrasado o semidesgrasado negro o con leche y otros ingredientes los cuales se mezclan y se enriquecen con vitaminas y/o minerales. El polvo de chocolate puede o no llevar manteca de cacao depende de la calidad. TENEMOS 2 LINEAS ECONOMICA Y DE PRIMERA CALIDAD. EL PRECIO ES 350 usd por las 2 líneas ECONOMICA y PRIMERA CALIDAD, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado, equipos y un apoyo continuo durante la implementación</p>		
		1		VAINILLA	
		2		FRUTILLA	
		3		BANANA	
4	CHOCOLATE				
152.-	MAZAMORRAS - POSTRES - TAIOCAS	200	<p>Mezcla en polvo de diferentes colores relacionado directamente con el sabor elaborada a base de almidones y aditivos listas para utilizar con tienen azúcar. Por las 5 formulaciones y procesos en \$ 200 USD</p>		
		1		Chicha Morada	
		2		Durazno	
		3		Piña	
		4		Frutilla	
5	Naranja				
153.-	Imitación de Miel de Panqueques, Hotcakes o Waffles	250	<p>Le ofrecemos imitación de miel para panqueques, waffles, donas, gobs, berlines que pueden llevar o no extracto de mieles naturales dependiendo del PRECIO FINAL DEL PRODUCTO QUE QUIERE ELABORAR. Miel de alta calidad similares a marcas líderes del mercado, Junto a la fórmula, se adjunta el proceso, los controles de materias primas y aditivos, equipos requeridos para que Ud. lo elabore. Imitaciones con sabores suaves y tiernos que le recuerdan a la mieles naturales, fórmulas equilibradas que garantizan la calidad de anaquel de 12 meses.</p>		
		1		Clasica	250
		2		Miel de abejas	250
3	Zugar free	350			
154.-	Pre Mezcla de Panqueques, Hotcakes o Waffles	1200	<p>Pre mezcla de panqueques versatil, deliciosa facil de preparar y elaborar, combina con lo que Ud desee, solo para añadir agua. Junto a la formula, se adjunta el proceso, los controles de materias primas y aditivos, equipos requeridos para que Ud. lo elabore. Cada categoria lleva 2 formulaciones de pre mezclas con alto rendimiento, calidad sensorial. EL PRECIO de las 7 categorias es 1200 USD, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>		
		1		Clasicas	350
		2		Bajo índice glucémico (Diabéticos)	350
		3		Light	350
		4		Nutritivas - Proteicas	350
		5		Caloricas (Personas con problemas de disfagia)	350
		6		Sin Gluten (Celiacos y Veganos)	350
7	Microondas	350			

VARIOS



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

155.-	VARIOS	MEZCLAS DE EDULCORANTES - Polvo y Líquidas	100	Tenemos mezclas de edulcorantes de características similares a las líderes del mercado de Sucralosa (esplenda), estevia, sweet, sweetlife, equal, listas para ser utilizadas. EL PRECIO ES 100 usd por fórmula, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
156.-		AZUCAR INVERTIDA DE USO INDUSTRIAL (Transparente y/o café)	350	Es una pasta o jarabe espeso transparente o café dependiendo del azúcar utilizado blanca o morena respectivamente, espeso de características muy similares a la glucosa líquida, muy utilizada a nivel de caramelizados, chocolatería, helados, confitados, pastelería, repostería, y otros, 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, 25, 50, 100, 200 Kg, es muy utilizada también en la fabricación de mermeladas, carnes o jaleas de frutas, heladerías, manjares y dulce de leche de uso industrial.
157.-		AZUCAR LIQUIDA BLANCA Y MORENA	350	Elabore azúcar líquida blanca y morena comercial, para facilitar la optimización del proceso productivo y reducción de costos de sus clientes al ofrecerles un jarabe listo para usarse, muy versátil, además de reducirles los gastos de inversión y de producción. Fórmulas, proceso, requerimientos de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Comuníquese con nosotros será un placer atenderles, el precio por las dos líneas.
158.-		AZUCAR GLASE	250	Azúcar en polvo para repostería y pastelería de alta calidad, estable sin grumos. Formulación, proceso, fichas técnicas, controles, guías, normas y apoyo permanente hasta ser implementadas
159.-		ZUMO DE LIMON NATURAL c/ADITIVOS	350	Elabore zumos de limón natural estabilizado con aditivos , fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de materias primas, con apoyo permanente hasta ser implementado.
160.-		IMITACION DE ZUMO DE LIMON	350	Zumo de imitación de limón con ácido cítrico, fórmula, proceso, controles, normas, requerimientos de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

161.-	VARIOS	ZUMO DE LIMON (MIXTO)	350	Elabore zumos comerciales tenemos una gran variedad nos ajustamos a sus necesidades. Zumo mixto de limón con ácido cítrico, fórmula, proceso, controles, normas, requerimientos de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses.
162.-		ZUMO DE LIMON NATURAL	350	Elabore zumos de limón natural y estabilizado , fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de materias primas, sin aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado, 100% Natural.
163.-		LICORES DE CHOCOLATE Y CAFÉ	1250	LICORES DE CAFE TIPO BARLEYS son opacos de características sensoriales altas con 7 sabores, fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses. Comuníquese con nosotros será un placer atenderles
1		CHOCOLATE		
2		CHOCOLATE MENTA		
3		CHOCOLATE FRESA		
4		MOKA		
5	CAFÉ			
6	CAPUCHINO			
7	CHOCOLATE FRUTOS ROJOS			
164.-		LICORES	850	Licores de curazao azul, granadina, menta, cereza, naranja, limonchello, mandarichello, piña colada, maracuyá, amaretto, maracuya-fresa, coco, de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 850 USD 10 fórmulas o 450 USD 4 fórmulas, tenemos una gran variedad de fórmulas para su elección; incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

165.-		JARABES PARA BARTENDERS Y COCTELERIA	750	<p>Sin alcohol para Bartender curazao azul, menta, lima, cereza, naranja, limonchello, mandarichello, cedrón, piña colada, cereza, coco, fresa . maracuya, fresa - naranja, maracuyá, amaretto, aniz, granadina, fresa o frutilla, hierbas finas, algarrobina, citricos, de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Duración de 12 a 18 meses en su envase original.</p> <p>Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 500usdpor 7 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, con apoyo continuo durante la implementación.</p>
166.-		<u>BASE EN POLVO PARA MICHELADAS</u>	250	<p>Base para elaborar cualquier tipo de michelada, tenemos 2 presentaciones suave y picante, desarrolladas en base a nuestros más de 15 años de experiencia profesional en este campo, fácil de elaborar, diseñada solo para añadir la cerveza. Proceso, fórmulas, controles, guías y apoyo online, duracion 12 meses en envase original, 2 a 3 meses una vez abierto pero manteniendo cerrado el envase.</p>
167.-		<u>BASE LIQUIDAS PARA MICHELADAS</u>	350	<p>Base para laborar cualquier tipo de michelada, tenemos 2 presetaciones suave y picante, desarrolladas en base a nuestros más de 15 años de experiencia profesional en este campo, facil de elaborar, diseñada solo para añadir la cerveza. Proceso, fórmulas, controles, guías y apoyo online, duración 12 meses y una vez abierto el envase 1 mes.</p>
1		MARACUYA o PARCHITA		
2		LIMON		
3		TROPICAL		
4		MANGO		
168.-		DULCE DE LECHE Y MANJARES (Arequipe)	350	<p>Suave, tierno, untuoso, estable, de alta calidad sensorial, físico y química, fórmulas equilibradas, desarrollada en nuestra experiencia trabajando más de 30 años en esté campo. Tenemos en varios sabores tradicional, moka, capuchino, coco, café, chocolate, almendras, frutos rojos, vino tanto para uso familiar o para REPOSTERIA DE USO INDUSTRIAL. EL PRECIO ES 350 usd por línea de 6 sabores A SU ELECCION.</p>
1		FAMILIAR		
2		REPOSTERO		



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA: +593985952535

169.-	<u>LECHE CONDESADA</u> <u>ARTESANAL</u>	450	<p>Leche condesada artesanal de primera calidad, de características similares a las líderes del mercado, económica, y fácil de elaborar artesanalmente, proceso listo para ser implementado.</p>
170.-	CONCENTRADOS NATURALES E IMITACIONES PARA LICORES	950	<p>Concentrados con o sin alcohol para Bartender, de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 950 usd por 20 fórmulas, naturales o imitaciones, con o sin fruta listos para preparar cocteles solo añade el alcohol, hielo, decora y sirve, ahorre dinero y tiempo; incluye, procesos, fomulaciones, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, con apoyo continuo durante la implementación.</p>
1	MARGARITA DE MANGO		
2	MARGARITA DE JAMAICA		
3	MARGARITA DE MANGO/MARACUYA		
4	MARGARITA DE FRUTOS ROJOS		
5	MARGARITA DE TAMARINDO		
6	MARGARITA DE PIÑA		
7	PIÑA COLADA		
8	DAIQUIRI FRESA		
9	DAIQUIRI PASSIFLORA PASSION		
10	DAIQUIRI PIÑA		
11	DAIQUIRI DURAZNO		
12	DAIQUIRI FRESA - PIÑA		
13	DAIQUIRI NARANJA		
14	DAIQUIRI FRUTOS ROJOS		
15	DAIQUIRI SANDIA		
16	MOJITO TRADICIONAL		
17	MOJITO MANGO		
18	MOJITO PIÑA		
19	MOJITO MANZANA VERDE		
20	MOJITO TROPICAL		
21	MOJITO DE SANDIA		
22	MOJITO MARACUYA - FRESA		
23	MOJITO FRUTOS ROJOS		
24	MOJITO FRESA MARACUYA		

COCTELERIA



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
Tecnología al alcance de Emprendedores
www.consualionline.com- WA:+593985952535

171.-	PANADERIA, PASTERERIA Y CONFITERIA	Desmoldantes Pasta y Líquidos	850	Desmoldantes líquidos y en pasta de alta calidad, económicos tipo Dubor, todo el paquete de 4 desmoldantes en \$850 Usd.
1		Desmoldante Multiproposito Pulverización o Manual	250	Multiproposito es antiadherente para panificados en general, para aplicación manual brocha, o esponja y aplicar por atomización con equipo con aire a presión forma 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 usddo, excelente duración y calidad (12 meses), neutro, se comercializa generalmente en galones, recipientes de 10 y 20 litros.
2		Desmoldante Multiproposito Manual	250	Multiproposito económico antiadherente para panificados en general, para aplicación manual brocha, o esponja forma 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 usddo, excelente duración y calidad (12 meses), neutro, se comercializa generalmente en galones, recipientes de 10 y 20 litros.
3		Desmoldante Para Aplicaciones de Alto Contenido de Grasa y Azúcar	250	Desmoldante para productos de alto contenido de grasa y azúcar ideal para brownies y otros similares, se forma una fina barrera para evitar el pegado de los alimentos evitando adherencias y lograr un desmoldado perfecto. No deja residuos en los moldes, latas, termo resistente, fácil usddo, excelente duración y calidad (12 meses). Se comercializa generalmente en galones, recipientes de 10 y 20 litros.
4		Desmoldante Para Pulverizaciones	350	Desmoldante líquido multiproposito para pulverización, a base de aceites, emulsionantes, ceras, antioxidantes diseñado para panaderia y pasteleria forma una fina barrera para evitar el pegado de los alimentos evitando adherencias y lograr un desmoldado perfecto. No deja residuos en los moldes, latas, termo resistente, fácil usddo, excelente duración y calidad (12 meses). Se comercializa generalmente en galones, recipientes de 10 y 20 litros.



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

5	VARIOS	Desmoldante Para Spray	350	Desmoldante spray de alta calidad ideal para evitar el pegado en los moldes alimentos evitando adherencias y lograr un desmoldado perfecto. Forma una capa ligera a base de aceites, emulsionantes y propelentes.
172.-		Imitación de vinagres	350	Elabore vinagres comerciales afrutados de imitación en forma facil, VINAGRES DE FRUTAS, ZARZAMORA, ESTRAGON, HIERBAS, TOMILLO, VIOLETA, ROMERO, PIMIENTO, OREGANO, CON ESPECIES PARA CHUTNEYS, VINO y AL NATURAL SIN SABORES
173.-		Elaboracion de vinagres	650	Elabore vinagres naturales por fermentación, formulas, proceso, parrametros, controles, equipos, fichas tecnicas, laboratorio, y apoyo on line hasta ser implementados. Vinagre de alta calidad, y utilidad, con dos procesos en base a la materia prima de la Zona (frutas, tuberculos o cereales).
174.-		Imitación de Salsa de Soya	350	Salsa de características similares a la salsa obtenida por fermentación, es una 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 tecnicas, fichas de seguridad, controles, y guía de analisis, con apoyo permanente hasta ser implementados.
175.-	FONDANT	PEGAMENTO DE FONDANT	150	Pegamento o adhesivo comestible para pegar hojas de azúcar o decoraciones en fondant, tartas, galletas, macarones, magdalenas u otras, solo se necesita pequeños puntos de pegamento a las decoraciones usando pincel y deja que se seque, una vez seco el pegamento es invisible y 100% comestible. Fórmulas, proceso, parametros, controles, equipos, fichas tecnicas, laboratorio, y apoyo on line hasta ser implementados.
1		POLVO	100	
2		LIQUIDO	100	
176.-		FONDANT POLVO Y LISTO PARA USAR	1100	
1		POLVO TRADICIONAL	250	
2		POLVO CHOCOLATE	250	
3		POLVO LIGHT	300	
4		POLVO PREMIUM	350	
5	PASTA LISTA PARA USAR TRADICIONAL	350		
6	PASTA LISTA PARA USAR CHOCOLATE	350		
7	PASTA LISTA PARA USAR PREMIUM	400		

Paquete completo de las 7 variedades de fondant en \$ 1100 USD. Fondant Comercial listo para usar solo debe amasar, laminar, moldear y cortar, le entregamos toda la información necesaria que lo implemente tiene una vida útil de 12 meses en su empaque original, es suave, tierno, elástico, moldeable, no se quiebra ni agrieta, no forma sinéresis, un producto de alta calidad para competir con cualquier producto importado en el mercado. Fórmulas y procesos listos para ser implementados.



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
Tecnología al alcance de Emprendedores
www.consualionline.com- WA:+593985952535

177.-	VARIOS	<u>PRE MEZCLA PARA CONOS Y BARQUILLOS</u>	250	Polvo para elaborar conos y barquillos resistentes a la humedad, crocantes y dulces, saborizados o no. Fórmulas y procesos listos para ser implementados
178.-		<u>"AVENA POLAKA"</u>	750	Bebida líquida elaborada con leche y avena, de textura suave tierna, blanca ligeramente espesa de sabor, aroma muy agradable, se la conoce en Ecuador como "AVENA POLACA"
179.-		GOMAS	750	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 375 usd por 10 fórmulas de la misma línea (opacas o transparentes) y 750 usd 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.
180.-		FRUTA CONFITADA, ABRILLANTADA, CRISTALIZADA Y GLASEADA	250	Proceso a detalle de abrillantada, cristalizada, glaseada y confitado de frutas transparente, cristales de frutas de excelentes características sensoriales, altamente estables de 24 meses en sus envases originales, debe estar protegida de la luz, sirve para decoración en pastelería y confitería, firme de alta calidad y precio. Se parte de materias primas locales, fórmula y proceso listos para ser implementados, de fácil preparación, se puede hacer en escala artesanal o industrial. EL PRECIO ES 250 usd. Por el proceso y formulación para 10 frutas, 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 imágenes de cada etapa del proceso.



181.-	VARIOS	SALSA DE MOSTAZA LIGHT, ECONOMICA Y TRADICIONAL	350	Mostaza elaborada en base a estándares internacionales de alta calidad Light, Económica, Tradicional. Fácil de elaborar. EL PRECIO ES 350 usd por fórmula light, económica, o tradicional, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
182.-		MERENGADAS	450	Polvo listo para preparar batidos con agua o con leche (fórmulas, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, envases, especificaciones técnicas y apoyo permanente hasta su implementación). El Paquete \$450 USD incluye 5 sabores; Chocolate, Frutilla o Fresa, Vainilla
183.-		MAYONESA SIN HUEVO LIGHT Y TRADICIONAL	500	Mayonesa sin huevo elaborada en base a estándares internacionales de alta calidad Light y Tradicional. Fácil de elaborar. EL PRECIO es 500 usd por fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
184.-		PASTA DE TOMATE	250	Todo completo para que elabore PASTA DE TOMATE ECONOMICA, Y DE SEGUNDA CALIDAD, Fórmulas, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos, conservación y almacenamiento; y apoyo permanente hasta su implementación. Las 2 líneas en \$450 USD una línea \$250 USD.
185.-		SALSA DE TOMATE	850	Todo completo para que elabore SALSAS DE TOMATE ECONOMICA, MUY ECONOMICA, LIGHT Y GOURMET EL PAQUETE DE LAS 4 VARIEDADES ES \$850 USD: Fórmulas, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos, conservación y almacenamiento; y apoyo permanente hasta su implementación.
1	MUY ECONOMICA	350		
2	ECONOMICA	350		
3	LIGHT	350		
4	GOURMET	350		



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
Tecnología al alcance de Emprendedores
www.consualionline.com- WA:+593985952535

186.-	VARIOS	PURE DE PAPAS	450	Puré de papas instantáneo, papas que han pasado por un proceso industrial para producir un alimento deshidratado listo para ser reconstituido con agua caliente o leche. Todo completo para que elabore PURE DE PAPAS INSTANTANEO, fórmulas, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, envases, especificaciones técnicas y apoyo permanente hasta su implementación.
187.-		PANADERIAS	750	Fórmulas y procesos de pan, 20 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
188.-		Polvo para dulce de 3	300	Base comercial en polvo de fácil deslizamiento y disolución para la preparación de relleno o líquido de tres leches, sencillo de usar solamente debe incorporarse leche fresca a esta base, se bate y esta lista para su uso.
189.-		HELADERIA	850	HELADOS 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 850 usd (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. EL PRECIO ES 550 usd por 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.
190.-		MEZCLA DE CACAO EN POLVO	250	Mezcla de cacao con leche, vitaminizado y mineralizado con características sensoriales altas, fácil de diluir en agua o en leche ideal para desayunos o para la tarde
191.-		CACAO	2000	Cosecha y poscosecha del cacao, elaboración de chocolate en barras, pasta, cremas, manteca de cacao, coberturas, cocoa negra y alcalinizada, cocoa saborizada, salsas, y otros.



CONSUALIONLINE

Consultoría de Alimentos Online

Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA: +593985952535

<p>192.-</p>	<p>GANACHE DE CHOCOLATE PARA COBERTURAS BLANCO</p>	<p>750</p>	<p>El Ganache lo tenemos en sabores ha sido desarrollado para competir con los líderes del mercado de altas características sensoriales, esta listo para usarse y es facil de utilizar. EL PRECIO ES DEL PAQUETE DE 750 USD por los 5 productos: Fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
<p>1</p>	<p>CHOCOLATE</p>		
<p>2</p>	<p>FRUTILLA O FRESA</p>		
<p>3</p>	<p>FRUTOS ROJOS</p>		
<p>4</p>	<p>VAINILLA</p>		
<p>5</p>	<p>COCO</p>		
<p>193.-</p>	<p>GANACHE DE CHOCOLATE PREMIUM PARA RELLENO CAFÉ O BLANCO</p>	<p>650</p>	<p>El Ganache lo tenemos en sabores ha sido desarrollado para competir con los lideres del mercado de altas características sensoriales, esta listo para usarse y es facil de utilizar. EL PRECIO ES 650 usd por línea de chocolate blanco o cafe, cada línea con 9 sabores, fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>
<p>1</p>	<p>CHOCOLATE</p>		
<p>2</p>	<p>CAPUCHINO</p>		
<p>3</p>	<p>MOKA</p>		
<p>4</p>	<p>CAFÉ</p>		
<p>5</p>	<p>VINO</p>		
<p>6</p>	<p>AVELLANAS</p>		
<p>7</p>	<p>ALMENDRAS</p>		
<p>8</p>	<p>RON</p>		
<p>9</p>	<p>CARAMELO</p>		
<p>194.-</p>	<p>GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO COBERTURA</p>	<p>550</p>	<p>Tenemos una gran variedad de combinaciones de primera calidad de frutas con chocolate logrando bordes perfectos solo necesita calentarse suavemente para lograr baños perfectos en sus fondants, tartas y decoraciones, de características sensoriales excelentes por la combinación de afrutados. Fácil de elaborar. EL PRECIO 550 usd: fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.</p>



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

195.-	GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO - RELLENO	550	Ganache de relleno con frutas son tiernas, suaves, untuosas, que se funde fácilmente en la boca de características sensoriales excelentes. Fácil de elaborar. EL PRECIO 550 usd: fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
196.-	CACAO	2000	Cosecha y poscosecha del cacao, elaboración de chocolate en barras, pasta, cremas, manteca de caco, coberturas, cocoa negra y alcalinizada, cocoa saborizada, salsas, y otros.
197.-	CREMA DE CHOCOLATE PREMIUM CON SABORES	750	Crema de chocolate con diferentes sabores tanto para relleno o para bañado tierna, suave, untuosa se funde fácilmente en la boca de características sensoriales excelente similar A LA NUTELLA. Fácil de elaborar. EL PRECIO ES 750 usd por 16 fórmulas de una línea, se vende el paquete, acompañado del proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. Oferta las dos líneas en \$1000 Usd ECONOMICA Y PREMIUM
1	CON FLOR DE JAMAICA		
2	FRESA - MORA		
3	FRUTOS ROJOS		
4	VINO		
5	MANGO		
6	MARACUYA		
7	MIXTA		
8	MOKACHINO		
9	CAPUCHINO		
10	CAFÉ		
11	MENTA		
12	ALMENDRAS		
13	MANI CRUCH		
14	AVELLANAS		
15	AJONJOLI		
16	COCO		
198.-	MASA MADRE EN POLVO	550	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 apoyo permanente hasta su implementación



CONSUALIONLINE
Consultoría de Alimentos Online
Tecnología al alcance de Emprendedores
www.consualionline.com- WA:+593985952535

199.-	TE DE FRUTAS Y/O HIERBAS AROMATICAS	350	El paquete incluye proceso del té y hierbas aromáticas, fórmulas, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de materias primas, aditivos, equipos y apoyo permanente hasta su implementación con información específica de más de 40 formulaciones de tés de frutas, hierbas naturales y mezclas.
200.-	DESHIDRATACION DE FRUTAS	350	Deshidratación de frutas, inactivación enzimática natural y química. El paquete incluye proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos, y apoyo permanente hasta su implementación con información específica de más de 50 frutas y hierbas naturales.
201.-	JUGOS, NECTARES DE FRUTAS	750	Todo completo para que elabore jugos y nectares de frutas solos y mixtos, proceso, controles, equipos, guías de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos, conservación y almacenamiento de pulpas, frutas; y apoyo permanente hasta su implementación. Tenemos de primera y segunda calidad se incluye 10 variedades de jugos y 10 de nectares económicos y de primera calidad.
202.-	SECADOR SOLAR INDIRECTO	450	Secado solar indirecto, con planos para la construcción del mismo con el proceso a detalle de operación y cálculos a realizarse. Va con un video que describe paso a paso las etapas de la deshidratación para frutas y verduras, CON LA INACTIVACIÓN ENZIMÁTICA para unos 20 productos. Este secador está patentado.
203.-	EXTRACTO DE ALOE VERA	450	Extracto de alta calidad manteniendo los principios activos: extracción, estabilización, formulación, proceso, controles, materias primas, aditivos, fichas técnicas, guías de laboratorios, normas, equipos y apoyo on line hasta ser implementados
204.-	BEBIDAS DE ALOE VERA	450	Bebidas de alta calidad manteniendo los principios activos con o sin frutas: extracción, estabilización, formulación, proceso, controles, materias primas, aditivos, fichas técnicas, guías de laboratorios, normas, equipos y apoyo on line hasta ser implementados
205.-	<u>BEBIDAS TIPO GATORADE</u>	750	Bebida líquida elaborada de características similares al Gatorade en 5 sabores: manzana, uva, mandarina, tropical y frutos rojos



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

206.-	<u>BEBIDAS ENERGETICAS TIPO V220</u>	550	Bebida líquida elaborada de características similares al V220, bebida energizante de alta calidad. El paquete incluye formulación, proceso, controles, materias primas, aditivos, fichas técnicas, guías de laboratorios, normas, equipos y apoyo on line hasta ser implementados.
207.-	<u>VINO DE IMITACION</u>	750	Vino de imitación sin fermentación con jugo de uva o sin jugo de características sensoriales altas con 5 sabores uva, fresa o frutilla, mora, papaya y mix, fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses.
208.-	<u>PRODUCTOS DERIVADOS DE LA SOYA</u>	2500	QUESO, TOFFU, YOGURT, LECHE, CAFÉ, HELADO DE SOYA, CROKETAS, EXTRACCION DE CONCENTRADO Y AISLADO DE PROTEINA DE SOYA, SALSA DE SOYA (FERMENTACION), y CARNE DE SOYA.
209.-	<u>SALSAS AROMATICAS CON EXTRACTOS DE PLANTAS</u>	2100	Salsa de menta, amareto, café, té, flor de jamaica y hierbas con o sin frutas, de sabores delicados para usos variados desde coctelería, hasta helados, postres, yogur y otros. El paquete incluye formulación, proceso, controles, materias primas, aditivos, fichas técnicas, guías de laboratorios, normas, equipos y apoyo on line hasta ser implementados.
210.-	<u>SALSAS PARA MICHELADAS PICOSAS Y MENOS PICOSAS</u>	650	Tenemos desarrollado las micheladas en polvo y en pasta en diferentes sabores y en cada caso una base neutra para que se le pueda dar el sabor que desea el consumidor, es un poco ácida y menos picosa, se ajusta en base a sus necesidades de mercado. EL PAQUETE INCLUYE LOS 8 SABORES POR LINEA: MARACUYA, MANGO, TROPICAL, MIXTA, GROSELLA, TAMARINDO, FRUTOS ROJOS, LIMÓN,
1	EN POLVO	350	
2	LIQUIDO	350	
211.-	<u>QUESOS ANALOGOS Y PROCESADOS</u>	650	Quesos análogos y procesado, en mezclas con queso real; tenemos una variedad de perfiles de sabor, para diferentes requerimientos. Los quesos análogos y mezclados untables, rayado y los de corte, con diferentes niveles de grasas, acorde a sus requerimientos productivos. EL PRECIO ES DE 350 USD POR UNIDAD DE CUALQUIERA DE LAS LINEAS INCLUYE PREPARACION DE LAS SALES FUNDENTES PARA CADA TIPO. ESTAS LINEAS NO TIENEN DESCUENTOS ESPECIALES.
1	Untables: Cheddar, Rykesa, Camembert, Azul, Crema (Filadelfia, Ciboulette, hierbas finas, Tocino, y Ajo).	350	
2	Corte: Cheddar, Mozzarella, y Amarillo	350	
3	Rayado: Parmesano	350	



CONSUALIONLINE
 Consultoría de Alimentos Online
 Tecnología al alcance de Emprendedores
 www.consualionline.com- WA:+593985952535

212.-	COLORANTES ALIMENTARIOS	550	<p>COMO HACER LAS MEZCLAS PARA 15 COLORANTES ALIMENTARIOS COMERCIALES LIQUIDOS O EN POLVO. El paquete incluye formulación, proceso, controles, materias primas, aditivos, fichas técnicas, guías de laboratorios, normas, equipos y apoyo on line hasta ser implementados.</p>
1	LIQUIDOS	350	
2	POLVO	350	
3	PASTA	350	
213.-	CREMAS PARA RELLENOS	850	<p>CREMAS DE MUY BAJA HUMEDAD PARA RELLENO DE GALLETAS, WAFFERS, ALFAJORES, DE ALTA ESTABILIDAD EN ANAQUEL, cremosas, tiernas, de altas características sensoriales dulces con o sin azúcar, light. Fórmulas listas para ser implementadas. El precio de las 12 formulaciones de una sola línea \$850 USD y en forma individual se vende desde 4 sabores.</p>
1	VAINILLA	100	
2	FRESA	100	
3	CHOCOLATE	100	
4	MOKA	100	
5	CAPUCHINO	100	
6	CAFÉ	100	
7	OREO	100	
8	ALMENDRAS	100	
9	AVELLANAS	100	
10	MANJAR	100	
11	TOFFE	100	
12	FRUTAS	100	