



| No  | LINEA | Línea de Producción                     | Precio USD | Descripción  |
|---|-------|---|------------|--|
| <b>BEBIDAS EN POLVO, HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b> |       |   |            |  |
| 1.-   |       | <b>Refrescos en Polvo</b>               |            |  |
| 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. <b>También tenemos con Aloe vera, al mismo precio a su elección. También tenemos otras mezclas que pueden ser un plus en su mercado.</b>  |
| 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.-   |       | <b>Té instantáneo c/sin Aloe vera</b>   | 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. <b>También tenemos una línea con Aloe vera</b> , 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.-   |       | <b>Té saborizado en infusión</b>        | 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.-   |       | <b>Té instantáneo para granizadoras</b> | 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

| <b>5.-</b> | <b>BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b> | <b>Refrescos en Polvo Isotónicas</b> | 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.   |  |
|------------|---|--------------------------------------|-----|--|--|
| 1          |   | Naranja                              |     |  |  |
| 2          |   | Limón                                |     |  |  |
| 3          |   | Fresa                                |     |  |  |
| 4          |   | Cereza                               |     |  |  |
| 5          |   | Mora azul                            |     |  |  |
| 6          |   | Piña                                 |     |  |  |
| 7          |   | Uva                                  |     |  |  |
| 8          |   | Tropical                             |     |  |  |
| 9          |   | Manzana                              |     |  |  |
| <b>6.-</b> | <b>BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b> | <b>Néctares Tipo ZUKO</b>            | 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   |  |
| 1          |   | Mango                                |     |  |  |
| 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                                   |                                      |     |  |  |
| <b>7.-</b> | <b>BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b> | <b>Bases para Néctares Líquidos</b>  | 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. |  |
| 1          |   | Mango                                |     |  |  |
| 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                          |                                      |     |  |  |
| <b>8.-</b> | <b>GELATINAS</b>                          | <b>Gelatinas Comercial</b>           | 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.<br>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.  |  |
| 1          |   | Fresa o Frutilla                     |     |  |  |
| 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**



| POSTRES EN POLVO |  |
|------------------|--|
| <b>13.-</b>      | <b>FLAN EN POLVO</b>   |
| 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  |
|                  | 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. |
| <b>14.-</b>      | <b>QUESILLO O LECHE ASADA EN POLVO</b>   |
| 1                | Leche Condensada   |
| 2                | Vainilla   |
| 3                | Chocolate  |
| 4                | Manjar   |
| 5                | Moka   |
|                  | 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.   |
| <b>15.-</b>      | <b>POSTRES CREMOSOS ESPECIALES en Polvo (No necesita cocción)</b>  |
| 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  |
|                  | 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.  |
| <b>16.-</b>      | <b>POSTRES EN POLVO (Con o sin Cocción)</b>  |
| 1                | Chocolate  |
| 2                | Moka   |
| 3                | Capuchino  |
| 4                | Chantilly  |
| 5                | Manjar (Arequipe, Dulce) de leche  |
| 6                | Milkshake  |
| 7                | Caramelo   |
| 8                | Vainilla   |
| 9                | NUTELLA  |
| 10               | CAFE   |
|                  | 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.  |
| <b>17.-</b>      | <b>PUDÍN EN POLVO</b>  |
| 1                | Chocolate  |
| 2                | Nata   |
| 3                | Moka   |
| 4                | Capuchino  |
| 5                | Fresa-Mora   |
| 6                | Vainilla   |
| 7                | Fresa o Frutilla   |
| 8                | Coco Piña  |
| 9                | Leche Condensada   |
|                  | 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.  |
| <b>18.-</b>      | <b>BASES DE HELADOS SOFT (BLANDO) CON O SIN YOGUR ( MUY CREMOSOS, CREMOSOS Y LIGHT).</b>   |
|                  | 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%.   |



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

|      |                |  |     |  |
|------|----------------|--|-----|--|
| 19.- | <b>HELADOS</b> | <b>BASES DE HELADOS <u>GELATO ITALIANO O DUROS</u></b>   | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS <u>PLANCHA O ROLLO</u></b>   | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS <u>PALETA CREMOSOS.</u></b>  | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS <u>PALETAS Y POLOS DE AGUA.</u></b>  | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS DE <u>LICORES (VINO, RON, SINGANI O PISCO, VODKA, CERVEZA, WHISKY, MICHELADA).</u></b> | 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.- | <b>HELADOS</b> | <b>BASES DE HELADOS DE <u>YOGUR ( Granizados, gelato, soft, paletas, milkshake)</u></b>                    | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS PARA <u>DIABÉTICOS Y LIGHT</u></b>   | 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.- |                | <b>BASES DE HELADOS <u>GOURMET.</u></b>  | 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.- | <b>HELADOS</b>   | <b>BASES DE HELADOS <u>VEGANOS.</u></b>                           | 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.- |  | <b>BASES DE HELADOS PARA SÁNDWICHES</b>                           | 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.- | <b>HELADOS</b>   | <b>BASES DE HELADOS <u>INDUSTRIALES</u></b>                       | 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.- |  | <b>BASE DE HELADOS PARA MALTEADAS</b>                             | 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.- |  | <b>MEZCLA EN POLVO BASE DE HELADOS BATIDOS ESTANDAR ECONOMICA</b> | 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.- |  | <b>ESMALTES PARA HELADOS EN POLVO</b>                             | 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.- |  | <b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b>                             | <b>Emulsionante y Estabilizantes En Polvo Para <u>Panadería y Pastelería:</u></b> | 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   |   |



|             |  | <b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b> |             |  |
|-------------|--|---------------------------------------|-------------|--|
| <b>34.-</b> | <b>Emulsionantes y Estabilizantes En Polvo y Pasta Para Helados</b>          |                                       | <b>3500</b> | <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         |  |
| <b>35.-</b> | <b>Emulsionante y Estabilizantes Promotor de Cristalización Chocolate</b>    |                                       | <b>850</b>  | <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>   |
| <b>36.-</b> | <b>Emulsionante y Estabilizantes Para Coberturas</b>                         |                                       | <b>300</b>  |  |
| <b>37.-</b> | <b>Emulsionante y Estabilizantes Para Cremas de Cacao</b>                    |                                       | <b>300</b>  |  |
| <b>38.-</b> | <b>Emulsionante y Estabilizantes Para Lácteos:</b>                           |                                       | <b>1200</b> | <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>   |
| 1           | CREMAS O NATAS (ALTOS CONTENIDOS DE GRASA)                                   |                                       | 250         |  |
| 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.- | <b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b> | <b>ESMALTES PARA HELADOS EN LIQUIDO</b>                                 | 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.- |                                       | <b>ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES PARA SALSAS Y ADEREZOS</b>           | 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.- | <b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b> | <b>ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES PARA PRODUCTOS DE SOYA</b>           | 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.- | <b>MEJORADORES</b>                    | <b>Mejorador de Miga (Panificación)</b>                                 | 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.<br>Su uso permite los siguientes beneficios:<br>Mayor uniformidad de miga<br>Otorga una reducción del tiempo de proceso.<br>Mejor color y uniformidad de la miga.<br>Su acción enzimática facilita el trabajo de la levadura.<br>Se obtienen piezas con mayor volumen.<br>Conserva el pan fresco por más tiempo.<br>Otorga aroma suave y agradable que facilita su manipulación.<br>Regula las variaciones de calidad de la harina<br>Se obtiene mejores rendimientos en el numero de piezas<br>Mejora en general el aspecto total del pan |
| 43.- |                                       | <b>Mejorador de Masas Directo y Fermentación largas</b>                 | 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.- |                                       | <b>Mejorador de Masas Crocantes FERMENTACIONES LARGAS Y CONTROLADAS</b> | 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.- | <b>MEJORADORES</b> | <b>Mejorador de Masas Crocantes Metodo Directo</b>           | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masas Dulces (Panificación)</b>              | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masas Congeladas</b>                         | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masa para Pan Pascua</b>                     | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masas Para Panes Blandos</b>                 | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masas Pre Cocidas Congeladas</b>             | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masas de Para Manufacturas De Pastelería</b> | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masa MULTIPROPOSITO</b>                      | 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.- |                    | <b>Mejorador de Masa similar al SSS- 5000</b>                | 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.- |                    | <b><u>Mejorador para Masas Batidas</u></b>                   | 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.- | <b>PRE MEZCLAS DE PANADERIA</b> | <b>Pre mezcla para HOT DOG</b>                                    | 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.- |                                 | <b>Pre mezcla para OBLEAS</b>                                     | 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.<br>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.- |                                 | <b>Pre mezcla para ALFAJORES DE ALMIDON</b>                       | 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.- |                                 | <b>Pre mezcla para PRE - PIZZA</b>                                | 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.- |                                 | <b>Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL DE <u>DULCE o SAL</u></b> | 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.- |                                 | <b>Pre mezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL MOLDE</b>                 | 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 com retención de humedad, y alto rendimiento.<br>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.- | <b>PRE MEZCLAS DE PASTERIA</b>                          | <b>Pre mezcla para PAN DE HAMBURGUESA</b>     | 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.- |   | <b>Pre-mezcla de BUÑUELOS</b>                 | 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.- |   | <b>Pre mezcla de CROISSANT dulce y salado</b> | 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.- |   | <b>MEZCLA PARA WAFLES</b>                     | 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.- |   | <b>Mezcla para PANQUEQUES</b>                 | 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    |   | <b>NUTRITIVOS (PROTEICOS)</b>                 | 350  |   |
| 2    |   | <b>LIGHT</b>                                  | 350  |   |
| 3    |   | <b>SIN GLUTEN</b>                             | 350  |   |
| 4    |   | <b>BAJO INDICE GLUCEMICO (Diabéticos)</b>     | 350  |   |
| 6    |   | <b>CLASICOS</b>                               | 350  |   |
| 7    | <b>ENERGETICAS (personas con problemas de disfagia)</b> | 350   |      |   |
| 9    | <b>RICAS EN FIBRA</b>                                   | 350   |      |   |
| 10   | <b>PARA MICROONDAS</b>                                  | 350   |      |   |



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

|                              |      |   |     |   |
|------------------------------|------|---|-----|---|
| <b>MEZCLAS Y PRE MEZCLAS</b> | 66.- | <b>Mezcla para PAN DE QUESO (YUCA o MANDIOCA)</b>     | 280 | Mezcla para elaborar PAN DE YUCA, polvo fino, homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, óptimo 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 rendimiento 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.- | <b><u>OTRAS Pre mezclas de Panadería</u></b>          | 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, 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 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.- | <b><u>Base para Tortas</u></b>                        | 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 exclusiva 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<br>Torta de Vainilla                 |     |   |
|                              | 69.- | <b><u>Pre mezcla (tortas-queques)</u></b>             | 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 sabores en 500 USD.  |
|                              | 1    | ECONOMICAS (VAINILLA, NARANJA, CITRICOS, BANANA)      | 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.   |
|                              | 2    | GOLD (CHOCOLATE, CAPUCHINO Y MOKA)                    | 500 |   |
|                              | 70.- | <b><u>Pre mezcla Quimbolitos</u></b>                  | 350 | Premezcla estable sin grumos, de fácil preparación para elaborar un quimbolito suave, tierno, húmedo, esponjoso, delicioso, excelente rendimiento y características sensoriales.  |
|                              | 71.- | <b><u>Mousse con yogurt (TRADICIONAL Y LIGHT)</u></b> | 450 | Elabore postres comerciales en polvo, son mezclas homogéneas que son fáciles 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 técnicas aditivos, materias primas, controles, fichas de seguridad, guías de análisis. Nuestras fórmulas es el resultado de años de investigaciones, trabajo arduo e innovación.  |
| 1                            |      | Frutilla  |     |   |
| 2                            |      | Mora  |     |   |
| 3                            |      | Fresamora   |     |   |



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

|             |           |   |     |  |
|-------------|-----------|---|-----|--|
| <b>72.-</b> |           | <b>MOUSSE TRADICIONAL Y LIGHT</b>                   |     |  |
| 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 Condesada                                     |     |  |
| 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, bavaois, postres semi - fríos muy competitiva, liviano, expandible, tierno, consistente, unttable, delicioso, se funde fácilmente en la boca, de fácil preparación, muy buen sabor natural. 350 USD por línea light o tradicional. Con 10 sabores por línea a elección.   |
| <b>73.-</b> |           | <b>Muffins, Magdalenas o Inacakes</b>               |     |  |
| 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.  |
| <b>74.-</b> |           | <b>Brownies</b>                                     |     |  |
| 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.  |
| <b>75.-</b> |           | <b>Pre-mezcla de Donas, y Berlinés (Berlinesas)</b> |     |  |
|             |           |   | 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.   |
| <b>76.-</b> | <b>RI</b> | <b>Brillo para Decoración en Frío</b>               |     |  |
| 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. |
| <b>77.-</b> |           | <b>Brillo para Decoración en Caliente</b>           |     |  |
|             |           |   | 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.  |
| <b>78.-</b> |           | <b>Brillo para Decoración en polvo</b>              |     |  |
|             |           |   | 350 | Brillo comercial en polvo para aplicación en reposteria 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.   |



|      |              | <b>PASTELERIA Y PANADERIAS</b>                                   |  |
|------|--------------|--|--|
| 79.- |              | <b>BRILLO Y GEL CONCENTRADO DE REPOSTERIA</b>                    | 350<br>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.- |              | <b>Polvo de Hornear</b>  | 350<br>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.- |              | <b>ESMALTE DE DECORACION POLVO DE COLORES</b>                    | 350<br>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.- |              | <b>CARAMELO LIQUIDO Y EN POLVO</b>                               | 350<br>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.- |              | <b>Conservador Espray (Multiuso para panadería y pastelería)</b> | 250<br>Líquido para aplicación en espray 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.- |              | <b>Crema Pastelera Instantánea</b>                               | 350<br>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. <b>Producto resistente al horneo.</b>   |
| 85.- |              | <b>Crema Pastelera Instantánea - Tradicional</b>                 | 450<br>Polvo instantáneo para preparar Crema Pastelera de exquisito sabor a vainilla, color característico y excelente brillo. <b>Producto estable a los cambios y variaciones de temperatura</b> 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**



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

|      |                        |   |     |   |
|------|------------------------|---|-----|---|
| 86.- | <b>CREMA PASTELERA</b> | <b>Crema Pastelera en Polvo ECONOMICA para cocción</b>                    | 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.- |                        | <b>Crema Pastelera Instantánea PREMIUM</b>                                | 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, comn alto nivel de competitividad en el mercado \$550 USD 4 sabores: limón, caramelo, dulce de leche (cajeta), y vainilla.   |
| 88.- |                        | <b>Crema Pastelera Instantánea - PREMIUM- CHOCOLATE</b>                   | 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.- |                        | <b>CREMA PASTELERA LISTA PARA USAR PREMIUM</b>                            | 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 asepcia 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.- |                        | <b>CREMA PASTELERA LISTA PARA UTILIZARSE</b>                              | 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.- | <b>CHANTILLY</b>       | <b>POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY</b>                                | 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.- |                        | <b>POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY A CHOCOLATE</b>                    | 750 | La crema chantilly con cacao es similar a la 87 pero son formulaciones diferentes.  |
| 93.- |                        | <b>BASE PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY VEGETAL - COCO - WHIPPING CREAM</b> | 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.   |



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

|       |                  |   |      |  |
|-------|------------------|---|------|--|
| 94.-  | <b>CHANTILLY</b> | <b>BASE LIQUIDA PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY <u>VEGETAL SIN LECHE- WHIPPING CREAM</u></b>      | 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.-  |                  | <b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>(NO LACTEA) VEGANA</u></b>                                  | 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.-  |                  | <b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>REDUCIDA EN GRASA</u></b>                                   | 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.-  |                  | <b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR <u>REDUCIDA EN GRASA Y EN AZUCAR</u></b>                       | 750  | Similar al ítem anterior pero baja además en azúcar. Diferentes formulaciones.   |
| 98.-  |                  | <b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(CHANTY )Topping no lácteo UHT edulcorado para pastelería</u></b> | 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.-  |                  | <b>CREMA DE IMITACION BATIBLE PARA CHANTILLY <u>(Temperatura Ambiente)</u></b>                  | 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.- |                  | <b>CREMA MULTIPROPOSITO SIN <u>ENDULZAR</u></b>   | 850  | Para aplicaciones de pastelería para crema batida, se puede endulzar o para aplicaciones saladas, resistente a altas temperaturas, o frió dando un toque cremoso en sus aplicaciones, de sabor neutro, de textura suave, cremosa, usada en rellenos, decoraciones y aplicaciones de pastelería.  |
| 101.- |                  | <b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(GRASA INSATURADA)</u></b>  | 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.- |                  | <b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA <u>(MIX VEGETAL)</u></b>   | 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

|       |  | <b>CHANTILLY</b>   |      |  |
|-------|--|--|------|--|
| 103.- |  | <b>CREMA PARA BATIR CHANTILLY LIQUIDA (TIPO MASSCREMA)</b> | 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.- |  | <b>CREMA DE LECHE BATIBLE</b>                              | 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.- |  | <b>CREMA DE LECHE BATIBLE RECOMBINADA</b>                  | 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.- |  | <b>IMITACION DE NATA PARA COCINAR (LACTEA)</b>             | 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.- |  | <b>CREMAS PARA CAFÉ</b>                                    |      | 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.- |  | <b>Azúcar Gelificante</b>                                  | 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.- |  | <b>GLASE DE COLORES EN POLVO</b>                           | 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.<br>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  |      |  |
|       |  | <b>GLASE</b>   |      |  |



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

| GLASE |  | ADOBOS SAZONADORES Y SALSAS |   |
|-------|--|-----------------------------|---|
| 110.- | <b>GLASE DE COLORES LISTO PARA USAR EN PASTA</b>                   |                             |   |
| 1     | BLANCO   |                             | 550   |
| 2     | ROJO   |                             |   |
| 3     | AMARILLO   |                             |   |
| 4     | AZUL   |                             |   |
| 5     | Durazno  |                             |   |
| 6     | Rosado   |                             |   |
| 7     | Violeta  |                             |   |
| 8     | Naranja  |                             |   |
| 9     | FRAMBUESA  |                             |   |
| 10    | VERDE  |                             |   |
| 111.- | <b>GLASE DE COLORES EN PASTA PARA DONAS, MUFFINS, GALLETAS</b>     |                             |   |
| 1     | BLANCO   |                             | 650   |
| 2     | ROJO   |                             |   |
| 3     | AMARILLO   |                             |   |
| 4     | AZUL   |                             |   |
| 5     | Durazno  |                             |   |
| 6     | Rosado   |                             |   |
| 7     | Violeta  |                             |   |
| 8     | Naranja  |                             |   |
| 9     | FRAMBUESA  |                             |   |
| 10    | VERDE  |                             |   |
| 112.- | <b>MERENGUE EN POLVO</b>   | 850                         | 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.   |
| 1     | PREMIUM  | 350                         |   |
| 2     | ECONOMICA  | 250                         |   |
| 3     | LIGHT  | 250                         |   |
| 4     | TRADICIONAL  | 250                         |   |
| 5     | CACAO  | 250                         |   |
| 113.- | <b>Salsas, Chutneys y Adobos: polvo, pasta, hojas y triturados</b> | 250                         | Contamos con una amplia variedad de Salsas, Chutneys y Adobos: picantes, saladas, dulces, agrídulces, 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. |
| 114.- | <b>Sazonador para Hamburguesas (Tipo Maggi)</b>                    | 300                         | Mezcla para elaborar hamburguesa, aplicar sobre la carne molida, se deja reposar unos 10 minutos y lista para la parrilla, adobo o plancha, similar a la de Maggi   |
| 115.- | <b>SOPAS Y CREMAS EN POLVO</b>                                     | 350                         | SOPAS Y CREMAS TRADICIONALES Y TIPICAS (Quinua, Jankaquipa, Chairó, Trigo, pollo, arroz de cebada) Cremas (Choclo, espárragos, champiñones, verduras)   |
| 116.- | <b>Maggi en polvo y en cubos</b>                                   | 350                         | 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.  |
| 1     | Gallina  |                             |   |
| 2     | Costilla   |                             |   |



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

| 117.- |  | <b>Adobos En Polvo y Triturados Para Pastas Cortas y Largas (Espaguetis, tallarines, caracoles, macarrones, fusilli, corbata).</b> | 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.- |  | <b>Sazonadores y Condimentos en polvo, triturados, hojas, líquidos y pastas</b>  | 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.- |  | <b>APANADURAS O EMPANIZADOS</b>  | 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     |  | <b>POLLO</b>   |      |  |
| 2     |  | <b>MARISCOS</b> (Pescado, camarón, pulpo, langostinos, y otros)  |      |  |
| 3     |  | <b>AL AJILLO</b>   |      |  |
| 4     |  | <b>BEEF</b>  |      |  |
| 5     |  | <b>MILANESAS, CROQUETAS, ALBÓNDIGAS</b>  |      |  |
| 6     |  | <b>VERDURAS</b>  |      |  |
| 7     |  | <b>MIX</b>   |      |  |

**ADOBOS SAZONADORES Y SALSAS**



|       |               |   |     |  |
|-------|---------------|---|-----|--|
| 120.- | <b>FRUTAS</b> | <b>PULPAS DE FRUTAS</b>   | 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.- |               | <b>MERMELADAS LIGHT</b>   | 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.- |               | <b>MERMELADAS PARA DIABETICOS O DIETETICAS</b>                    | 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.- |               | <b>MERMELADAS TRADICIONALES, PICANTES Y EXOTICAS</b>              | 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.- |               | <b>MERMELADAS HORNEABLES</b>                                      | 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.- |               | <b>PAQUETE COMPLETO PARA HACER TODO TIPO DE MERMELADAS</b>        | 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.- |               | <b>RELLENO DE FRUTAS (pastelería y panadería c/s frutas)</b>      | 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.- |               | <b>CUERITOS DE FRUTA - SNACK ( Confitados, light, sin azúcar)</b> | 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.-   | <b>COBERTURAS</b>    | <b>COBERTURAS DE CHOCOLATE NATURAL BARRA DE PRIMERA Y SEGUNDA CALIDAD (SIMPLES Y CROCANTES)</b> |      | <p>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.</p>   |
|---------|----------------------|---|------|--|
| 1       |                      | CAFÉ  | 350  |  |
| 2       |                      | ROSADA  |      |  |
| 3       |                      | BLANCO  |      |  |
| 129.-   | <b>SALSAS DULCES</b> | <b>SALSA DE CHOCOLATE PREMIUM LIQUIDAS</b>  | 2200 | <p>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.</p>  |
| 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.-   | <b>SALSAS DULCES</b> | <b>SALSA DE CHOCOLATE GOLD - LIQUIDAS</b>   | 500  | <p>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.</p>   |
| 1       |                      | CAFÉ  |      |  |
| 2       |                      | CHOCOLATE   |      |  |
| 3       |                      | DULCE DE LECHE  |      |  |
| 4       |                      | CARAMELO  |      |  |
| 5       |                      | LECHE CONDENSADA  |      |  |
| 6       |                      | MOKA  |      |  |
| 7       |                      | CAPUCHINO   |      |  |
| 8       |                      | COCO  |      |  |
| 9       | MANI                 |   |      |  |
| 131.-   | <b>SALSAS DULCES</b> | <b>SALSAS (LIQUIDAS) "COULIS"</b>   | 450  | <p>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.</p> |
| 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.- | <b>SALSAS</b>            | <b>SALSA DE CHOCOLATE BLANCO LIQUIDAS</b>                                    | 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.- | <b>SALSAS</b>            | <b>TOPPINGS DE CREMA DE LICORES PARA HELADOS</b>                             | 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.- | <b>SALSAS</b>            | <b>SALSAS TIPO TOFFE</b>   | 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.- | <b>COBERTURAS</b>        | <b>COBERTURAS PARA HELADOS SOLIDAS DE CHOCOLATE CAFÉ (SIMPLE Y CROCANTE)</b> | 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

|              |   |                  |     |  |
|--------------|---|------------------|-----|--|
| <b>136.-</b> | <b>COBERTURAS PARA HELADOS SOLIDAS DE CHOCOLATE BLANCO</b>          |                  | 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    |     |  |
| <b>137.-</b> | <b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE PREMIUM BLANCA PARA HELADOS</b> |                  | 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  |                  |     |  |
| <b>138.-</b> | <b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE PREMIUM CAFÉ PARA HELADOS</b>   |                  | 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  |                  |     |  |
| <b>139.-</b> | <b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE CAFÉ CLASICAS PARA HELADOS</b>  |                  | 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.- | <b>COBERTURAS</b>                   | <b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE CLASICAS BLANCA PARA HELADOS</b> | 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.- | <b>SALSAS DULCES</b>                | <b>SALSAS TIPO TOFFE</b>   | 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.- | <b>SABORIZANTES Y AROMATIZANTES</b> | <b>ESENCIAS LIQUIDAS COMERCIALES</b>                                 | 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     |                                     | <b>ARTIFICIALES</b>  |     |   |
| 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     |                      | <b>NATURALES</b>   | 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.- | <b>SALSAS DULCES</b> | <b>SALSAS DULCES para Heladería, Cafetería, Repostería</b>             | 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.- | <b>BEBIDAS</b>       | <b>FRAPES EN POLVO PARA BEBIDAS CALIENTES O FRIAS (Tipo Starbucks)</b> | 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

|              |  |     |   |
|--------------|--|-----|---|
| <b>145.-</b> | <b>CAFÉ EN POLVO PARA BEBIDAS CALIENTES O FRIAS (Tipo Starbucks)</b> | 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 CAMELO   |     |   |
| <b>146.-</b> | <b>BEBIDAS CHOCOLATADAS LIQUIDAS FRIAS (Tipo Starbucks)</b>          | 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 CAMELO   |     |   |
| <b>147.-</b> | <b>BEBIDAS CHOCOLATADAS LIQUIDAS FRIAS (Tipo Starbucks) VEGETAL</b>  | 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 CAMELO   |     |   |
| <b>148.-</b> | <b>Espumosos, Shake</b>  | 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  |     |   |
| <b>149.-</b> | <b>MALTEADA EN POLVO</b>   | 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.- | <b>POLVO SABOR CHOCOLATE</b>                               | 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.- | <b>MEZCLAS SABORIZADAS EN POLVO (TIPO NESQUIK)</b>         | 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.- | <b>MAZAMORRAS - POSTRES - TAIOCAS</b>                      | 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.- | <b>Imitación de Miel de Panqueques, Hotcakes o Waffles</b> | 250  | <p>Le ofrecemos imitación de miel para panqueques, waffles, donas, gobses, 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.- | <b>Pre Mezcla de Panqueques, Hotcakes o Waffles</b>        | 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.- | <b>VARIOS</b> | <b>MEZCLAS DE EDULCORANTES - Polvo y Líquidas</b>                 | 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.- |               | <b>AZUCAR INVERTIDA DE USO INDUSTRIAL (Transparente y/o café)</b> | 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.- |               | <b>AZUCAR LIQUIDA BLANCA Y MORENA</b>                             | 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.- |               | <b>AZUCAR GLASE</b>   | 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.- |               | <b>ZUMO DE LIMON NATURAL c/ADITIVOS</b>                           | 350 | Elabore zumos de <b>limón natural estabilizado con aditivos</b> , fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de materias primas, con apoyo permanente hasta ser implementado.   |
| 160.- |               | <b>IMITACION DE ZUMO DE LIMON</b>                                 | 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.- | <b>VARIOS</b>          | <b>ZUMO DE LIMON (MIXTO)</b>       | 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.- |                        | <b>ZUMO DE LIMON NATURAL</b>       | 350  | Elabore zumos de <b>limón natural y estabilizado</b> , fórmulas, procesos, controles, normas, requerimientos de materias primas, sin aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado, 100% Natural.  |
| 163.- |                        | <b>LICORES DE CHOCOLATE Y CAFÉ</b> | 1250 | <b>LICORES DE CAFE TIPO BARLEYS</b> 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.- |                        | <b>LICORES</b>                     | 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.- |  | <b>JARABES PARA BARTENDERS Y COCTELERIA</b> | 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.- |  | <b><u>BASE EN POLVO PARA MICHELADAS</u></b> | 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.- |  | <b><u>BASE LIQUIDAS PARA MICHELADAS</u></b> | 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.- |  | <b>DULCE DE LECHE Y MANJARES (Arequipe)</b> | 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.- | <b><u>LECHE CONDESADA</u></b><br><b><u>ARTESANAL</u></b>                               | 450 | 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.  |
| 170.- | <b>CONCENTRADOS</b><br><b>NATURALES E</b><br><b>IMITACIONES PARA</b><br><b>LICORES</b> | 950 | 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. |
| 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.- | <b>PANADERIA, PASTERERIA Y CONFITERIA</b> | <b>Desmoldantes Pasta y Líquidos</b>                                     | 850 | Desmoldantes líquidos y en pasta de alta calidad, económicos tipo Dubor, todo el paquete de 4 desmoldantes en \$850 Usd.  |
| 1     |   | <b>Desmoldante Multiproposito Pulverización o Manual</b>                 | 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     |   | <b>Desmoldante Multiproposito Manual</b>                                 | 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     |   | <b>Desmoldante Para Aplicaciones de Alto Contenido de Grasa y Azúcar</b> | 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     |   | <b>Desmoldante Para Pulverizaciones</b>                                  | 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     | <b>VARIOS</b>                     | <b>Desmoldante Para Spray</b>          | 350  | <b>Desmoldante spray</b> 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.- |                                   | <b>Imitación de vinagres</b>           | 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.- |                                   | <b>Elaboracion de vinagres</b>         | 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.- |                                   | <b>Imitación de Salsa de Soya</b>      | 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.- | <b>FONDANT</b>                    | <b>PEGAMENTO DE FONDANT</b>            | 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.- |                                   | <b>FONDANT POLVO Y LISTO PARA USAR</b> | 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.- | <b>VARIOS</b> | <b><u>PRE MEZCLA PARA CONOS Y BARQUILLOS</u></b>              | 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.- |               | <b><u>"AVENA POLAKA"</u></b>                                  | 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.- |               | <b>GOMAS</b>  | 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.<br>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.- |               | <b>FRUTA CONFITADA, ABRILLANTADA, CRISTALIZADA Y GLASEADA</b> | 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.- | <b>VARIOS</b> | <b>SALSA DE MOSTAZA LIGHT, ECONOMICA Y TRADICIONAL</b> | 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.- |               | <b>MERENGADAS</b>                                      | 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.- |               | <b>MAYONESA SIN HUEVO LIGHT Y TRADICIONAL</b>          | 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.- |               | <b>PASTA DE TOMATE</b>                                 | 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.- |               | <b>SALSA DE TOMATE</b>                                 | 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.- | <b>VARIOS</b> | <b>PURE DE PAPAS</b>            | 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.- |               | <b>PANADERIAS</b>               | 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.- |               | <b>Polvo para dulce de 3</b>    | 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.- |               | <b>HELADERIA</b>                | 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.- |               | <b>MEZCLA DE CACAO EN POLVO</b> | 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.- |               | <b>CACAO</b>                    | 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><b>192.-</b></p> | <p><b>GANACHE DE CHOCOLATE PARA COBERTURAS BLANCO</b></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><b>193.-</b></p> | <p><b>GANACHE DE CHOCOLATE PREMIUM PARA RELLENO CAFÉ O BLANCO</b></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><b>194.-</b></p> | <p><b>GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO COBERTURA</b></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.- | <b>GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO - RELLENO</b> | 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.- | <b>CACAO</b>                                   | 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.- | <b>CREMA DE CHOCOLATE PREMIUM CON SABORES</b>  | 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 <b>ECONOMICA Y PREMIUM</b> |
| 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.- | <b>MASA MADRE EN POLVO</b>                     | 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.- | <b>TE DE FRUTAS Y/O<br/>HIERBAS<br/>AROMATICAS</b> | 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.- | <b>DESHIDRATACION<br/>DE FRUTAS</b>                | 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.- | <b>JUGOS, NECTARES<br/>DE FRUTAS</b>               | 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.- | <b>SECADOR SOLAR<br/>INDIRECTO</b>                 | 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.- | <b>EXTRACTO DE ALOE<br/>VERA</b>                   | 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.- | <b>BEBIDAS DE ALOE<br/>VERA</b>                    | 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.- | <b><u>BEBIDAS TIPO<br/>GATORADE</u></b>            | 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.- | <b><u>BEBIDAS<br/>ENERGETICAS TIPO<br/>V220</u></b>   | 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.- | <b><u>VINO DE IMITACION</u></b>   | 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 materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses.   |
| 208.- | <b><u>PRODUCTOS DERIVADOS<br/>DE LA SOYA</u></b>  | 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.- | <b><u>SALSAS AROMATICAS<br/>CON EXTRACTOS DE<br/>PLANTAS</u></b>  | 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.- | <b><u>SALSAS PARA<br/>MICHELADAS PICOSAS Y<br/>MENOS PICOSAS</u></b>                                      | 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.- | <b><u>QUESOS ANALOGOS Y<br/>PROCESADOS</u></b>  | 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

|              |                                |     |   |
|--------------|--------------------------------|-----|---|
| <b>212.-</b> | <b>COLORANTES ALIMENTARIOS</b> | 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 |   |
| <b>213.-</b> | <b>CREMAS PARA RELLENOS</b>    | 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 |   |