



No	LINEA	Línea de Producción	Precio USD	Descripción
1.-	<b>BEBIDAS EN POLVO, HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b>	<b>Refrescos en Polvo Tipo Néctar</b>	375	<p>Transforma tu línea de productos con nuestra gama de refrescos. Diseñados con precisión, estos productos incorporan edulcorantes, ácidos orgánicos, saborizantes, secuestrantes y sales para lograr la formulación perfecta. Con nuestro exclusivo paquete, elige entre 10 fórmulas que se adaptan a tus preferencias, junto con un proceso detallado, descripción de equipos, controles, requisitos técnicos de materias primas y aditivos, normas, guías de laboratorio y apoyo continuo hasta la implementación. ¿Buscas opciones adicionales? También disponemos de refrescos en polvo con Aloe vera, todo al mismo precio de tu elección. Descubre cómo estas mezclas excepcionales pueden ser el diferenciador clave en tu mercado. Son de características similares a marcas líderes del mercado. Los néctares desarrollados tenemos con polvos deshidratados de fruta naturales (los más competitivos) y los que llevan saborizantes artificiales que son económicos.</p> <p><a href="https://consualionline.com/refrescos/nectares/">https://consualionline.com/refrescos/nectares/</a></p>
1		Naranja		
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>TE INSTANTANEO , FRUTAS Y/O HIERBAS AROMATICAS</b>	375	<p>Revoluciona tu oferta de bebidas con nuestro Té en Polvo Saborizado y Natural o para infusión de Consualionline. El té ha conquistado el título de la bebida más popular del mundo, y ahora puedes elevar su estatus como refresco esencial. Desde opciones Light hasta variedades con y sin azúcar, incluso con Aloe vera, para jugueras y granizadoras. Nuestras fórmulas están diseñadas para proporcionar una experiencia refrescante, deliciosa y saludable. Sin conservantes ni colorantes, el paquete incluye todo lo necesario: fórmulas, proceso, descripción de equipos, controles, requisitos técnicos, aditivos, normas, guías de laboratorio y soporte continuo en línea hasta la implementación.</p> <p><a href="https://consualionline.com/te-en-polvo-y-liquido-formulas-y-procesos/">https://consualionline.com/te-en-polvo-y-liquido-formulas-y-procesos/</a></p>
1	Té Instantáneo c/sin Aloe vera:			
2	Té Saborizado en Infusión			
3	Té instantáneo para Jugueras y Granizadoras:			
	Té sabor a Fresa o Frutilla			
	Té sabor a Cereza			
	Té sabor a Limón			
	Té sabor a Durazno			
	Té sabor a Piña			
	Té sabor a Piña- Coco			
	Té sabor a Maracuyá			
	Té sabor a Frutilla-Mora-Frambuesa			
	Té sabor a Frutos rojos			
	Té sabor a Manzana - Mora			
	Té sabor a Frambuesa-Arándanos-Jengibre			
	Té sabor a Jengibre- Canela			
	Té verde c/menta			
	Té verde- Piña-Mango			
3.-		<b>DESHIDRATACION:</b>	300	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.
1		<b>FRUTAS Y HIERBAS NATURALES</b>	250	Secado solar indirecto, con planos para la construcción del mismo con el proceso a detalle de operación y cálculos a realizarse. Va a detalle, describe paso a paso las etapas de la deshidratación para frutas y verduras, CON LA INACTIVACIÓN ENZIMATICA para unos 20 productos. Este secador esta patentado.
2		<b>SECADOR SOLAR INDIRECTO</b>	200	<a href="https://consualionline.com/secadores-solares/">https://consualionline.com/secadores-solares/</a>
4.-		<b>GELES NUTRITIVOS</b>	1500	Transforma tu oferta de bebidas con nuestros geles saborizados, diseñado para deportistas o alguna condición especial. Te ofrecemos una gama de geles saborizado Estas variedades de geles alimenticios comerciales ofrecen diferentes combinaciones de nutrientes, sabores y características para satisfacer las necesidades de los consumidores en términos de fatiga, energía y rendimiento. Con un enfoque en utilizar ingredientes naturales y minimizar el uso de aditivos artificiales
1		Gel energético para deportistas	250	<a href="https://consualionline.com/refrescos/#GELES-ENERGETICOS,-ISOTONICOS,-PROTEICOS">https://consualionline.com/refrescos/#GELES-ENERGETICOS,-ISOTONICOS,-PROTEICOS</a>
2		Geles energéticos-proteicos	250	
3		Gel de proteínas	250	
4		Gel de carbohidratos para uso general	250	
5		Gel de electrolitos para la hidratación	250	



		<b>BEBIDAS HIDRATADAS Y PARA HIDRATAR</b>	
5.-		<b>Bebidas Hipotónicas en Polvo o Líquidas</b>	350 <i>Las bebidas hipotónicas, tienen una concentración de solutos inferior al plasma sanguíneo y menor presión osmótica, sirven para rehidratación y se recomiendan principalmente después del ejercicio. En 5 sabores. Todo listo paraser implementado.</i>
6.-		<b>Bebidas Energéticas (Energy Drinks) y «Shot»</b>	350 Estas bebidas llevan nutrientes como aminoácidos, hidratos de carbono, vitaminas y estimulantes como la cafeína, taurina, ginseng, y hierbas que inducen al organismo humano sano a una elevación de su actividad fisiológica y un estado de alerta. Bebidas atractivas para actividades exigentes físicas y mentales que retrasan la fatiga física y mental.
7.-		<b>Bebidas Isotónicas en Polvo y Líquidas</b>	350 Son bebidas para deportistas, llevan hidratos de carbono, electrólitos, minerales y saborizantes y con una concentración próxima al plasmas, con una osmolalidad entre 200 a 320 mOsm/ litro. Están diseñadas para hidratarlo inmediatamente, permitiendo que la glucosa en la sangre sea la adecuada con el aporte correcto de azúcares y reposición de electrólitos mejorando la reposición hídrica, retrasando el agotamiento y prevenir la deshidratación.
8.-		<b>Bebidas Energéticas + Isotónicas</b>	350 Las bebidas energéticas + isotónicas se ingieren en actividades que requieren resistencia e intensidad prolongada. Se utiliza una mezcla de «azúcar trifásica» para el impulso de energía rápida y otra para mantener la energía durante un largo período de tiempo.
9.-		<b>Bebidas Funcionales (Energy Drinks) y «Shot»</b>	Bebidas que están formuladas con extractos naturales de guayusa, guarana, ginseng, té verde y otros brotes de hierbas. Bebidas energéticas que elevan rápidamente la energía y el estado de alerta mental del individuo en estados de fatiga o somnolencia. Los shot es la misma bebida apero concentrada en presentaciones de 25, 35 o 50 ml.
10.-		<b>Bases para Néctares Líquidos</b>	450 Son bases en polvo para ser hidratadas y venderlas líquidas en puntos calientes (dispensadores, jugueras, 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 nectares de fruta natural, llevan espesantes, enturbiantes, son economicos, con una duración en refrigeracion de 30 dias ya hidratado y sin hidratar de 12 meses en su envase original y hermetico. Para granizados van líquidas.  <a href="https://consualionline.com/refrescos/nectares/">https://consualionline.com/refrescos/nectares/</a>
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	
11.-		<b>Gelatinas Clásicas y Económicas Comerciales en Polvo</b>	375 En Gelatinas Clásicas para postre tenemos 3 líneas LIGHT, SIN AZUCAR Y CON AZUCAR. Las fórmulas de las gelatinas, incluyen proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas, normas de seguridad de materias primas, aditivos y apoyo continuo online durante la implementación. Las características del producto final son similares a los que están liderando el mercado.  EL PRECIO ES 375 USD POR LINEA LIGHT, CERO AZUCAR O CON AZUCAR, O ECONOMICA Incluye 10 fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación online.  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.  <a href="https://consualionline.com/gelatinas-tradicionales/">https://consualionline.com/gelatinas-tradicionales/</a>
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	





12.-	<b>GELATINAS</b>	<b>GELATINAS VEGETALES</b>	375	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.
13.-		<b>"Gelatinas" INSTANTANEAS</b>	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> <p style="text-align: center;"><a href="https://consualionline.com/gelatinas-tradicionales/">https://consualionline.com/gelatinas-tradicionales/</a></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		
14.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>ELABORACION DE GOMINOLAS</b>		
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			
15.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>FLAN EN POLVO</b>	350	<p>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.</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://consualionline.com/flan-2/">https://consualionline.com/flan-2/</a></p>
1		Chirimoya		
2		Frutilla		
3		Fresa - Banano		
4		Coco - Piña		
5		Vainilla		
6		Chocolate		
7		Leche Condensada		
8		Manjar o Dulce de leche		
9	Mix mora roja y negra- frutilla - arándanos			
16.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>QUESILLO O LECHE ASADA EN POLVO</b>	350	<p>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. Gel tierno de altas características sensoriales similar al quesillo casero, sirve para hacer el Ponche Venezolano.</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://consualionline.com/flan-2/">https://consualionline.com/flan-2/</a></p>
1		Leche Condensada		
2		Vainilla		
3		Chocolate		
4		Manjar		
5	Moka			



17.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>POSTRES CREMOSOS ESPECIALES en Polvo (No necesita cocción)</b>	380	<p>Postre suave y cremoso con trocitos de frutas o chocolate. Fácil y rápido de preparar necesita añadir leche fría y batir a alta velocidad por tres minutos, no necesita cocción. Se puede conservar por 48 horas en refrigeración. El paquete incluye las fórmulas, proceso, requerimientos técnicos de materias primas, aditivos, controles en proceso y producto terminado, equipos, fichas técnicas, normas de seguridad de materias primas, aditivos y apoyo online continuo durante la implementación.</p> <p><a href="https://consualionline.com/postres-en-polvo/">https://consualionline.com/postres-en-polvo/</a></p>
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			
18.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>POSTRES EN POLVO (Con o sin Cocción)</b>	350	<p>Mezcla en polvo de fácil elaboración, delicioso postre que es una mezcla de una gelatina con un flan, postre de alta calidad. El paquete de 350 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.</p> <p><a href="https://consualionline.com/postres-en-polvo/">https://consualionline.com/postres-en-polvo/</a></p>
1		Chocolate		
2		Moka		
3		Capuchino		
4		Chantilly		
5		Manjar (Arequipe, Dulce) de leche		
6		Milkshake		
7		Caramelo		
8		Vainilla		
9		NUTELLA		
10	CAFÉ			
19.-	<b>POSTRES EN POLVO</b>	<b>PUDÍN EN POLVO</b>	375	<p>Mezcla en polvo de fácil elaboración, delicioso, de similares características a los de Royal, es un postre a base de almidones de alta calidad competitiva con los que se encuentran en el mercado. Este costo incluye fórmulas, descripción del proceso, equipos, controles a realizarse, guías de laboratorio y apoyo continuo hasta que se implemente. Hay de 2 tipos de líneas (La tradicional con azúcar, la light con edulcorantes y azúcar) los 375 USD es por línea y cada línea con 9 sabores.</p> <p><a href="https://consualionline.com/budin-o-postre/">https://consualionline.com/budin-o-postre/</a></p>
1		Chocolate		
2		Nata		
3		Moka		
4		Capuchino		
5		Fresa-Mora		
6		Vainilla		
7		Fresa o Frutilla		
8		Coco Piña		
9	Leche Condensada			
20.-	<b>HELADOS</b>	<b>BASES DE HELADOS SOFT (BLANDO) CON O SIN YOGUR (MUY CREMOSOS, CREMOSOS Y LIGHT).</b>	375	<p>Bases para helados suaves soft, necesita solo añadir leche o agua. Base para 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 equipos requeridos. 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%.</p>
21A.-		<b>BASES DE HELADOS GELATO ITALIANO O DUROS</b>	350	<p>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 equipos requeridos.</p>
21B.-		<b>BASE DE HELADOS PARA MALTEADAS</b>	350	<p>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.</p>



22.-	<b>HELADOS</b>	<b>BASES DE HELADOS PLANCHA O ROLLO</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 equipos requeridos.
23.-		<b>BASES DE HELADOS PALETA CREMOSOS.</b>	375	Las mezclas para la fabricación de helados cremosos y estables de primera calidad, no solo tienen un sabor delicioso, sino además excelente consistencia, que resiste los cambios de temperatura, exactamente es lo que esta base pueden ofrecerles.
24.-		<b>BASES DE HELADOS PALETAS Y POLOS DE AGUA.</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.
25.-		<b>BASES DE HELADOS DE LICORES (VINO, RON, SINGANI O PISCO, VODKA, CERVEZA, WHISKY, MICHELADA).</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.
26.-		<b>BASES DE HELADOS DE YOGUR ( Granizados, gelato, soft, paletas, milkshake)</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.
27.-		<b>BASES DE HELADOS PARA DIABÉTICOS Y LIGHT</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	
28.-	<b>BASES DE HELADOS GOURMET.</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	





29.-	<b>HELADOS</b>	<b>BASES DE HELADOS VEGANOS.</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.	
30.-		<b>BASES DE HELADOS PARA SÁNDWICHES</b>	550	Esta base sirve para elaborar un sandwich sabroso, con una amplia combinación de ingredientes (obleas, galletas, trocitos de chocolate, nueces y caramelo, además de helado). Firmes, excelente volumen, textura, estables 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 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.	
31.-		<b>BASES DE HELADOS INDUSTRIALES</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.	
32.-		<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.	
33.-		<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.	
34.-		<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.	
35.-	<b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b>	<b>Emulsionante y Estabilizantes para Panadería y Pastelería:</b>	850	Polvo fino que sirve para emulsionar la grasa y estabilizar los alimentos permitiendo disminuir las cantidades usadas en grasa, huevos y otros, de amplio uso. 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 además sirven para incrementar el tiempo de anaquel, dar textura, suavidad, estabilidad, volumen, cremosidad, facilitar el desmoldado de piezas y otros en base a su especificidad y destino. Si bien los emulsificantes suelen ser neutros en sabor, su función es muy importante en el proceso de producción ya que además de mantener los ingredientes unidos también influyen en la textura y el volumen de la mezcla.	
1		PARA PREMEZCLAS PANADERIA O PASTELERIA INDUSTRIAL (grasa y magra)	300		
2		PARA PREMEZCLAS PANADERIA O PASTELERIA ARTESANAL (grasa y magra)	300		
3		PARA HOJALDRES, TARTAS Y ROLLOS	300		
4		CREMAS DE RELLENO Y DECORACION	300		<a href="https://consualionline.com/productos/">https://consualionline.com/productos/</a>
5		POLVO O EMULGEL PARA MASAS BATIDAS	350		<a href="https://consualionline.com/mejoradores/mejorador-de-masas-batidas-2/">https://consualionline.com/mejoradores/mejorador-de-masas-batidas-2/</a>



		<b>ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES</b>		
36.-	<b>Emulsionantes y Estabilizantes para Helados</b>	3500	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 fórmulas acompañado del proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, con apoyo continuo durante la implementación on line.	
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		<a href="https://consualionline.com/helado/crema-estabilizadora-para-helados/">https://consualionline.com/helado/crema-estabilizadora-para-helados/</a>
13	MULTIUSO (LACTEOS - AGUA)	425		
37.-	<b>Emulsionante y Estabilizantes Promotor de Cristalización Chocolate</b>	850	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 anaquel, 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.	
38.-	<b>Emulsionante y Estabilizantes Para Coberturas</b>	300		
39.-	<b>Emulsionante y Estabilizantes Para Cremas de Cacao</b>	300		
40.-	<b>Emulsionante y Estabilizantes Para Lácteos:</b>	1200	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.	
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 CON YOGUR	250		
7	BEBIDAS CON LECHE	250		
8	LECHE CONDENSADA Y EVAPORADA	250		
41.-	<b>ESMALTES PARA HELADOS EN LIQUIDO</b>	350	ESMALTES LIQUIDOS saborizados multicolores 5 variedades listos para colocarse en los helados de colores brillantes, finos, crocantes de excelentes características sensoriales, con y sin cruj de acuerdo a sus necesidades. Fórmulas y procesos listos para ser implementados.	
42.-	<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		





43.-	<b>ESTABILIZANTES</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. Cuenta con nuestro respaldo para apoyarle técnicamente en sus desarrollos. El Paquete incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias
1		BEBIDAS	350	primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. EL PRECIO DEL PAQUETE PARA LOS 4 PRODUCTOS EN \$850 USD.
2		LECHE	350	
3		YOGUR	350	
4		HELADOS	350	
44.-	<b>MEJORADORES</b>	<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
45.-		<b>Mejorador de Miga (Panificación)</b>	380	MEJORADOR DE MIGA EN POLVO, 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 para lograr competitividad en el mercado en calidad y precio. Su uso permite Mayor uniformidad de miga, reducción del tiempo de proceso, Mejor color y uniformidad de la miga. Se obtienen piezas con mayor volumen, Conserva el pan fresco por más tiempo.
46.-		<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.
47.-		<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
48.-		<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
49.-		<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 resequeidad de la masa antes dela cocción.
50.-		<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.
51.-		<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.
52.-		<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.





53.-	<b>MEJORADORES</b>	<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 enzimática sin caerse al hornear. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS. Sirve para elaborar hojaldres y masas con mayores contenidos de grasa
54.-		<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 útil, miga homogénea, suave, y fina. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
55.-		<b>Mejorador de Masas de Hojaldre</b>	450	Mejorador para masas de hojaldre, mejoran las características de la masa aumentando el rendimiento de la piezas, volumen, humedad, vida útil, miga abierta, homogénea, crocante, y fina. Disminuye el consumo de grasas. EL MEJORADOR NO CONTIENE BROMATOS.
56.-		<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
57.-		<b>Mejorador para Masas Batidas</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.
58.-	<b>PRE MEZCLAS DE PANADERIA</b>	<b>Pre mezcla para HOT DOG</b>	280	Premezcla al 50 o 100 % para elaboración de HOT DOG, polvo fino y homogéneo de color crema, estable sin grumos, rápida elaboración, óptimo 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, además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
59.-		<b>Premezcla para PAN DE HAMBURGUESA</b>	280	Premezcla al 50% para elaboración de PAN DE HAMBURGUESA, polvo fino, homogéneo, 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.
60.-		<b>Premezcla de CROISSANT dulce y salado</b>	300	Premezclas 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, EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, miga abierta y homogénea, sabor suave, tierno, húmedo. EL PRECIO ES 300 USD, por fórmula salada o dulce, Incluye, proceso, fórmula, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.



61.-	<b>PRE MEZCLAS DE PASTERERIA</b>	<b>OTRAS Premezclas de Panadería</b>	280	Tenemos otras pre mezclas como las de sándwich, salvado sin sal, multicereal, centeno, sin gluten, light, yema son pre mezclas de excelentes características sensoriales, fáciles de preparar, son polvos homogéneos, sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características en retención de humedad, conservación, con EXCELENTE ESTRUCTURA DE ALVEOLOS, de miga abierta y homogéneo, sabor suave, tierno, húmedo. EL PRECIO ES 280 USD por fórmula e Incluye además, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
62.-		<b>Premezcla de SALVADO O PAN INTEGRAL DE DULCE o SAL</b>	280	Premezcla al 50% para elaborar pan de salvado: dulce o salado, permite 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 y sensoriales, alto contenido de fibra. 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
63.-		<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, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características sensoriales, EXCELENTE ESTRUCTURA HETEROGENEA PROPIA DE ESTE PAN. Permite disminuir tiempos de trabajo, fácil de manejar, elaborar, excelente rendimientos con muy buen desarrollo de las piezas, sabor, permite el desarrollo de otros productos como pan de queso y ajo, pan de queso y cebolla, pan de queso y jamón, pan de queso y nuez, etc. desarrollando otras opciones de acuerdo a la creatividad. EL PRECIO ES 280 USD, fórmula y además incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
64.-		<b>Pre mezcla para PRE - PIZZA</b>	280	Premezcla al 50% para elaboración de pre pizzas es una mezcla lista para usar, 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.
65.-		<b>Pre mezcla para OBLEAS</b>	280	Premezcla para elaboración de OBLEAS, es un polvo fino y homogéneo de color blanco, estable sin grumos, rápida elaboración, optimo para obtener piezas livianas y de muy buen volumen, con excelentes características y conservación. EL PRECIO ES 280 usd por la fórmula e incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.





66.-		<b>Pre mezcla para ALFAJORES DE ALMIDON</b>	280	Premezcla 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.
67.-		<b>MEZCLA Y PREMEZCLA</b>	500	Deliciosa mezcla para elaborar waffles de alta calidad sensorial polvo fino, homogéneo de color crema, estable sin grumos, fácil manejo, rápida elaboración, optimo 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.
1		PARA WAFLES	300	
2		PARA CONOS Y BARQUILLOS	300	Polvo para elaborar conos y barquillos resistentes a la humedad, crocantes y dulces, saborizados o no. Fórmulas y procesos listos para ser implementados
68.-		<b>Mezcla para Panqueques</b>	1500	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 COMPLETO DE LAS 10 CATEGORIAS CON 3 FORMULAS POR CATEGORIA EN \$1500 USD.
1		Nutritivas (con alto valor biológico).	350	
2		LIGHT	350	
3		Sin gluten (celiacos y veganos).	350	
4		BAJO INDICE GLUCEMICO (Diabéticos)	350	
5		Saladas, dulces, semidulces.	350	
6		CLASICAS	350	
7		ENERGETICAS (problemas de disfagia)	350	
8		VEGANAS	350	
9		RICAS EN FIBRA	350	
10		PARA MICROONDAS	350	<a href="https://consualionline.com/panaderia/pre-mezclas/panqueques/">https://consualionline.com/panaderia/pre-mezclas/panqueques/</a>
69.-		<b>Premezcla para Galletas</b>	1500	Las Pre Mezclas para elaborar GALLETAS TENEMOS UNA GRAN VARIEDAD con o libre de gluten sin TACC, veganas, energéticas, proteicas, altos contenidos de fibra, light, con o sin rellenos, bajo índice glucémico, altos en fibra dietética (FD) es uno de los artículos más populares. Pueden ser saladas, dulces, para troqueles, mangas, rotativas, de alambre y más. Estas premezclas pueden ser enriquecidas, nutritivos con buen valor biológico, alta palatabilidad y calidad sensorial en base a sus necesidades productivas.
1		Nutritivas (con alto valor biológico).	350	
2		LIGHT	350	
3		Sin gluten (celiacos y veganos).	350	
4		BAJO INDICE GLUCEMICO (Diabéticos)	350	
6		CLASICAS	350	
7		ENERGETICAS (personas con problemas de disfagia)	350	
8		VEGANAS	350	
9		RICAS EN FIBRA	350	<a href="https://consualionline.com/pre-mezclas/">https://consualionline.com/pre-mezclas/</a>
10		Saladas, dulces, semidulces.	350	
70-		<b>Churros</b>	1000	Explora nuevas oportunidades para tu mercado con nuestras fórmulas exclusivas de churros: Clásica, Light y Sin Gluten. Cada una diseñada para satisfacer diferentes preferencias y necesidades de tus clientes. Desde la autenticidad de la Clásica hasta las opciones más saludables de Light y Sin Gluten, nuestro abanico de sabores se adapta a todos los gustos. No permitas que tus churros sean grasosos, hazlos crocantes y estables en congelación sin cocción, precocidos o una vez fritos. Usa nuestras premezclas desarrolladas para Clientes especiales con características similares a marcas líderes. Cada paquete incluye proceso, controles (materias primas, aditivos, proceso, producto terminado), equipos requeridos, fichas técnicas, fichas de seguridad de materia primas y aditivos, guía de laboratorio, normas, apoyo continuo durante la implementación.
1		Congelados Listos para Freír	750	
2		Premezclas para Churros neutros	350	
3		Premezclas para Churros saborizadas	350	<a href="https://consualionline.com/pre-mezclas/">https://consualionline.com/pre-mezclas/</a>

**MEZCLAS Y PRE MEZCLAS**



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

		<b>MEZCLAS Y PRE MEZCLAS</b>			
71.-		<b>Base para Tortas ( dos líneas clásicas y económicas)</b>			
1		Torta de Limón		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 cascarras de cítricos enconfitados que le da una característica única y exclusddiva en el mercado de estos productos. La cascarras también pueden ser incorporadas durante la preparación de la torta; 450 USD 3 sabores a elección, se vende el paquete.
2		Torta de Naranja			
3		Torta de Naranja- Zanahoria			
4		Torta de Banana			
5		Torta de Citricos			
6		Torta de Vainilla			
					<a href="https://consualionline.com/pre-mezclas/#PREMEZCLAS-PARA-CAKES-DE-NARANJA-CÍTRICOS-LIMÓN-Y-VAINILLA">https://consualionline.com/pre-mezclas/#PREMEZCLAS-PARA-CAKES-DE-NARANJA-CÍTRICOS-LIMÓN-Y-VAINILLA</a>
72.-		<b>Premezclas Gold Varias</b>		1200	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. Premezcla Gold exclusivas, desarrolladas para elaborar cakes de alta calidad sensorial y con excelente rendimiento, volumen, textura como hechas en casa. Estas premezclas, están estratégicamente formuladas para ofrecer máxima conveniencia a los consumidores al simplificar la elaboración de postres de alta gama. Al combinar ingredientes selectos con fórmulas especializadas, estas premezclas permiten a los usuarios preparar postres exquisitos de forma ágil y sin sacrificar ni un ápice de sabor o calidad.
1		GOLD(VAINILLA, NARANJA,CITRICOS, BANANA, fresa y mas		500	
2		GOLD (chocolate, doble chocolate, moka, capuchino y tiramisú.)		500	
3		Premezclas GOLD para cakes húmedos doble chocolate.		350	
4		Premezcla GOLD para bizcochuelos húmedos y torta de tres leches.		350	
73.-		<b>Premezcla Quimbolitos</b>		350	Premezcla estable sin grumos, de fácil preparación para elaborar un quimbolito suave, tierno, húmedo, esponjoso, delicioso, excelente rendimiento y características sensoriales.
74.-		<b>Mousse con yogurt (TRADICIONAL Y LIGHT)</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			
75.-		<b>MOUSSE TRADICIONAL Y LIGHT</b>		350	Mezcla en polvo instantánea para elaborar mousse estable de alta calidad sensorial, polvo fino que sirve para preparar Mousse, bavaoís, postres semi - fríos muy competitiva, liviano, expandible, tierno, consistente, untado, 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.
1		Frutilla			
2		Vainilla			
3		Vainilla - Passion			
4		Chocolate			
5		Chocolate - Frutilla			
6		Moka			
7		Capuchino			
8		Café			
9		Dulce de Leche (arequipe)			
10		Caramelo			
11		Leche Condensada			
12		Frutos Rojos			
13		Frutilla - Mango			
					<a href="https://consualionline.com/mousse/">https://consualionline.com/mousse/</a>
76.-		<b>Muffins, Magdalenas o Inacakes</b>		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.
1		Chocolate			
2		Naranja			
3		Vainilla			
4		Limón			





77.-	<b>BRILLOS DE PASTERERIA</b>	<b>Brownies</b>	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.
1		Sin trigo		
2		Con trigo		<a href="https://consualionline.com/pre-mezclas/">https://consualionline.com/pre-mezclas/</a>
78.-		<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, 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.
79.-		<b>Brillo para Decoración en Frío</b>	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, tartas 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 usarse, rápido y efectivo, espectacular brillo, alto rendimiento porque su capa puede ser muy fina, no se chorrea, no se quiebra, excelente para decoración de tartas, 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.
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			
13	Chocolate			
14	Café	<a href="https://consualionline.com/brillos-o-geles/">https://consualionline.com/brillos-o-geles/</a>		
80.-	<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.	
81.-	<b>Brillo para Decoración en polvo</b>	350	Brillo comercial en polvo para aplicación en repostería para dar brillo a donas, medias lunas, caracoles, pais, tartaletas y otros. El polvo debe ser hidratado con agua o jugos, se mezcla y se calienta para aplicar a las manufacturas.	
82.-	<b>BRILLO Y GEL CONCENTRADO DE REPOSTERIA</b>	350	Gel Concentrado Comercial para es muy versátil sirve para coagulaciones rápidas de aplicación directa sobre cremas, postres, frutas, compotas para tartas, repostería y heladería, muy versátil para hacer infinidad de productos tipo flan postres para decoración, ejemplo necesita espesar un jugo le añade una cucharada o más dependiendo de la cantidad a preparar.	
83.-	<b>Polvo de Hornear</b>	350	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. De alta competencia en el mercado, el equilibrio de su formulación permite competir con el polvo de hornear de 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	<a href="https://consualionline.com/formula-comercial-del-polvo-de-hornear/">https://consualionline.com/formula-comercial-del-polvo-de-hornear/</a>		
84.-	<b>ESMALTE DE DECORACION EN POLVO</b>	350	Los esmaltes de colores, es para decorar magdalenas y pasteles especialmente creativos. Esmalte en 7 colores para dar vida a sus decoraciones sin pérdida de tiempo, solo se añade agua o jugo de frutas bate manualmente y listo para usar en pasteles de frutas, tartas, donas, panes, caracoles con aplicaciones también en frutas, flores y de repostería dejando una impresión brillante. El paquete de 7 colores incluye: fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.	
1	BLANCO			
2	ROJO			
3	AZUL			
4	PURPURA			
5	AMARILLO			
6	NARANJA			
7	VERDE			



85.-	VARIOS	CARAMELO LIQUIDO Y EN POLVO	350	Mezcla en polvo que al añadir agua caliente se obtiene un caramelo de calidad premium. El caramelo liquido esta listo para usar de características sensoriales de primera calidad. EL PRECIO ES 350 USD item polvo o líquida, incluye fórmula, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación
86.-		Conservador Espray (Multiuso para panadería y pastelería)	250	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
87.-	CREMA PASTELERA	Crema Pastelera Instantánea - Tradicional	350	Mix en polvo para elaborar Crema Pastelera de exquisito sabor a vainilla, color característico y excelente brillo, de fácil preparación y rápida, no necesita cocción, producto de alto nivel de competitividad en el mercado, 350 USD la fórmula, instantanea light o la instantanea tradicional, cualquiera de ellas, tienen el mismo precio. <b>Producto resistente al horneado.</b>
88.-		Crema Pastelera Instantánea Gourmet	450	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.
89.-		Crema Pastelera en Polvo ECONOMICA para cocción	250	Mix en polvo para Elaborar Crema Pastelera sabor a vainilla, color característico, excelente brillo, no forma sinerisis, económica. Necesita cocción en agua o leche, de preparación fácil. \$ 250 USD por fórmula, proceso, controles y apoyo permanente hasta ser implementadas.
90.-		Crema Pastelera Instantánea PREMIUM	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.
91.-		Crema Pastelera Instantánea - PREMIUM- CHOCOLATE	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.
				<a href="https://consualionline.com/formula-de-la-crema-pastelera-instantanea/">https://consualionline.com/formula-de-la-crema-pastelera-instantanea/</a>





92.-	<b>CREMA PASTELERA</b>	<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 asepsia y del material del envase), una vez abierta se mantendrá en refrigeración, color característico, excelente brillo, textura suave, firme en su manipulación, no forma sinéresis, 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.
93.-		<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 mantendrá en refrigeración, 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.
94.-	<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.
95.-		<b>POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY A CHOCOLATE</b>	750	La crema chantilly con cacao es similar a la 87 pero son formulaciones diferentes.
96.-		<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.
97.-		<b>BASE LIQUIDA PARA ELABORAR CREMA CHANTILLY VEGETAL SIN LECHE- WHIPPING CREAM</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.
98.-		<b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR (NO LACTEA) VEGANA</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.
99.-	<b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR REDUCIDA EN GRASA</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.	

<https://consualionline.com/crema-chantilly/>



100.-	<a href="https://consualionline.com/crema-chantilly/">https://consualionline.com/crema-chantilly/</a>	<b>CREMA DE IMITACION PARA BATIR REDUCIDA EN GRASA Y EN AZUCAR</b>	750	Similar al ítem anterior pero baja además en azúcar. Diferentes formulaciones.
101.-		<b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA (CHANTY )Topping no lácteo UHT edulcorado para pastelería</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.
102.-		<b>CREMA DE IMITACION BATIBLE PARA CHANTILLY (Temperatura Ambiente)</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.
103.-		<b>CREMA MULTIPROPOSITO SIN ENDULZAR</b>	850	Para aplicaciones de pastelería para crema batida, se puede endulzar o para aplicaciones saladas, resistente a altas temperaturas, o frío dando un toque cremoso en sus aplicaciones, de sabor neutro, de textura suave, cremosa, usada en rellenos, decoraciones y aplicaciones de pastelería.
104.-		<b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA (GRASA INSATURADA)</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.
105.-		<b>CREMA CHANTILLY LIQUIDA (MIX VEGETAL)</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.
106.-		<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.
107.-		<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		<b>LIQUIDA</b>	350	
2		<b>SPRAY</b>	650	
108.-		<b>CREMA DE LECHE BATIBLE RECOMBINADA</b>	800	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.
1		<b>LIQUIDA</b>	350	
2		<b>SPRAY</b>	650	<a href="https://consualionline.com/crema-chantilly/">https://consualionline.com/crema-chantilly/</a>





109.-	<a href="https://consualionline.com/crema-chantilly/">https://consualionline.com/crema-chantilly/</a>	<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.
110.-		<b>CREMAS PARA CAFÉ</b>	350	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.
		<b>LACTEA</b>	250	
		<b>IMITACION</b>	250	
111.-	<b>GLASE</b>	<b>Azúcar Gelificante</b>	200	Elabore azúcar gelificante, lista para ser utilizada en la elaboración de compotas, mermeladas, jaleas, salsas, postres. 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
112.-		<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. 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			
113.-		<b>GLASE DE COLORES LISTO PARA USAR EN PASTA Y LIQUIDO</b>	550	Es una nueva forma de hacer decoraciones de repostería finas de una manera fácil y rápida mediante el uso de glases listos de colores en tubos (DECORACIONES FINAS) que se aplican directamente sobre tortas, cupcakes, galletas, cakes, tartas, mouse, etc. , muy fáciles y cómodos de usar con colores y aromas naturales. Se comercializa en tubos o en frascos pequeños con boquilla delgadas para permitir acabados delgados y escrituras perfectas con excelente sabor, estables, brillantes, no se chorrean se deslizan fácilmente, permitiendo una flexibilidad de usos. EL PRECIO ES 550 USD por las 10 fórmulas, incluye, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, equipos, controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
1	BLANCO			
2	ROJO			
3	AMARILLO			
4	AZUL			
5	Durazno			
6	Rosado			
7	Violeta			
8	Naranja			
9	FRAMBUESA			
10	VERDE			
114.-		<b>GLASE DE COLORES EN PASTA PARA DONAS, MUFFINS, GALLETAS</b>	650	Glasé listo para usar en diferentes aplicaciones donas, muffins, tortas, inacakes, fácil de usar y aplicar. De uso directo, práctico, excelente brillo muy versatil para tubos, o aplicaciones con espátula- Tenemos en 10 colores incluyendo el blanco para que se pueda bajar la intensidad o dar la coloración personalizada que desee. <u><a href="#">SOPORTA TEMPERATURAS DE HORNEADO, CONGELACION. REFRIGERACION, TEMPERATURA AMBIENTE, SIN QUEBRARSE, NO SE RESECA, NO SE CHORREA, NO FORMA SINERISIS, TIEMPO DE VIDA UTIL EN APLICACIONES DE MAS DE 50 DIAS, EN SU ENVASE ORIGINAL DE 8 MESES.</a></u>
1	BLANCO			
2	ROJO			
3	AMARILLO			
4	AZUL			
5	Durazno			
6	Rosado			
7	Violeta			
8	Naranja			
9	FRAMBUESA			
10	VERDE			



115.-	<a href="https://consualionline.com/pollo-para-merengue/">https://consualionline.com/pollo-para-merengue/</a>	<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, BROUNIES, 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	300	
2		ECONOMICA	250	
3		LIGHT	250	
4		TRADICIONAL	250	
5	CACAO	250		
116.-	<b>ADOBOS, SAZONADORES Y SALSAS</b>	<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 34 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.
117.-		<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
118.-		<b>SOPAS Y CREMAS EN POLVO</b>	350	SOPAS Y CREMAS TRADICIONALES Y TIPICAS (Quinoa, Jankaquipa, Chairo, Trigo, pollo, arroz de cebada) Cremas (Choclo, espárragos, champiñones, verduras)
119.-		<b>Adobos en Polvo y Triturados para Pastas Cortas y Largas</b>	850	Pastas Cortas y Largas (Espaguetis, tallarines, caracoles, macarrones, fusilli, corbata). Adobos 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	<a href="https://consualionline.com/710-2/">https://consualionline.com/710-2/</a>
120.-		<b>Sazonadores y Condimentos en polvo, triturados, hojas, líquidos y pastas</b>	2200	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 10 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	Aguacate (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,	250		
25	Chorizo	250		
26	Longaniza	250		
27	Mixto uso multiple	250	<a href="https://consualionline.com/710-2/">https://consualionline.com/710-2/</a>	





121.-	APANADURAS Y SAZONADOR	<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.  <a href="https://consualionline.com/apanaduras/">https://consualionline.com/apanaduras/</a>
1		POLLO		
2		MARISCOS (Pescado, camarón, pulpo, langostinos, y otros)		
3		AL AJILLO		
4		BEEF		
5		MILANESAS, CROQUETAS, ALBÓNDIGAS		
6		VERDURAS		
7	MIX			
122.-	APANADURAS Y SAZONADOR	<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, sazónadores sensorialmente equilibrados muy competitivos en calidad y precio. \$350 USD las 2 formulas.
1		Gallina		
2	Costilla			
123.-	MERMELADAS Y RELLENOS	<b>MERMELADAS LIGHT y MERMELADAS PARA DIABETICOS O DIETETICAS</b>	250	Mermeladas Light Comerciales, o para diabeticos cero azucar. Las ligh máximo tiene 50% de sacarosa o azúcar común que las mermeladas tradicionales. Las tenemos en variedad de sabores, también en picantes y exóticas, listas para usadas y las especificaciones para que Ud pueda elaborar con otras frutas y especias, todo completo formulas, poceso, controles, guias para que elabore las mermeladas light que Ud quiera y le de su toque personal en su empresa. <b>La mermelada dietética o para diabeticos no llevan azúcar</b> , 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. \$ 250 USD por línea.
124.-		<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
125.-		<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.
126.-		<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
127.-		<b>RELLENO DE FRUTAS (pastelería y panadería c/s frutas)</b>	350	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.
128.-		<b>FRUTA CONFITADA, ABRILLANTADA, CRISTALIZADA Y GLASEADA</b>	250	Proceso a detalle de abrigantada, 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. Proceso y formulación además incluye, especificaciones técnicas de aditivos, materias primas, controles de proceso y producto terminado, equipos, cuenta además con un apoyo continuo durante la implementación. UNA INVERSION 100% GARANTIZADA.



129.-	<b>FRUTAS</b>	<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.
130.-		<b>ZUMO O JUGO DE LIMON</b>	1000	Elabore zumos de <b>limón natural o artificial, mixto de acuerdo a sus necesidades</b>
1		<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.
2		<b>IMITACION DE ZUMO DE LIMON</b>	350	Zumo de imitación de limón con acido citrico, fórmula, proceso, controles, normas, requerimientos de de materias primas y aditivos con apoyo permanente hasta ser implementado. Estabilidad 12 meses.
3		<b>ZUMO DE LIMON (MIXTO)</b>	350	Una combinacion de limón natural y artificial para conservarse en refrigeracion o a temperatura ambiente
4		<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.
131		<b>ZUMOS DE FRUTAS</b>	850	Todo completo para que elabore jugos y/o nectares de frutas, verduras solos y mixtos, proceso, formulas, controles, equipos, guias de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, especificaciones técnicas de aditivos, conservacion y almacenamiento de pulpas, frutas; y apoyo permanente hasta su implementación.
1		<b>NATURALES CON REFRIGERACION</b>	350	Tenemos de primera y segunda calidad se incluye 10 variedades de jugos y 10 de nectares economicos y de primera calidad.
2		<b>NATURALES SIN REFRIGERACION</b>	350	
3		<b>ECONOMICOS</b>	350	
4		<b>NECTARES</b>	350	Bebidas a base de frutas que llevan agua y contenidos variables de frutas. Tenemos de diferentes calidades de acuerdo a sus requerimientos: clasicos, gourmet y económicos
132.-		<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, guias de laboratorio, fichas técnicas, fichas de seguridad, envases, especificaciones técnicas de aditivos, conservacion y almacenamiento; y apoyo permanente hasta su implementación.
133.-		<b>CACAO</b>	<b>CACAO</b>	2000
134.-	<b>MEZCLA DE CACAO EN POLVO</b>		350	Mezcla de cacao con leche, vitaminizado y mineralizado con características sensoriales altas, facil de diluir en agua o en leche ideal para desayunos o para la tarde. 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 lineas ECONOMICA y PRIMERA CALIDAD.
1	<b>CACAO</b>		DULCE	
2	<b>CACAO</b>	DULCE ENRIQUECIDO		





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

**SALSAS DULCES Y COBERTURAS**



139.-	<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			
140.-	<b>SALSAS</b>	<b>TOPPING 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, chocolates y otras. Excelentes características sensoriales, únicas, estables, brillantes, de alta calidad.  <a href="https://consualionline.com/salsas-dulces/">https://consualionline.com/salsas-dulces/</a>
1		WHISKY		
2		VINO		
3		BAILEYS		
4		PISCO SAUER		
5		RON		
6		CERVEZA		
7	MICHELADA			
141.-	<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  <a href="https://consualionline.com/salsas-dulces/">https://consualionline.com/salsas-dulces/</a>
1		CARAMELO		
2		VAINILLA		
3		LECHE CONDESADA		
4		MOKA		
5		CAPUCHINO		
6		CHOCOLATE		
7		MANJAR BLANCO		
8		COCO		
9	CHOCOLATE c/FRUTOS ROJOS			
142.-	<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.  <a href="https://consualionline.com/helado/coberturas-de-helados/">https://consualionline.com/helado/coberturas-de-helados/</a>
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

143.-		<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		
144.-		<b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE PREMIUM BLANCA PARA HELADOS</b>	550	<p>Coberturas EN PASTA para cubrir Helados de excelentes sabores y 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		NATURAL		
2		FRUTILLA O FRESA		
3		ALMENDRA		
4		MANI		
5		CARAMELO		
6		NARANJA		
7		VAINILLA		
145.-		<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> <p style="text-align: center;"><a href="https://consualionline.com/helado/coberturas-de-helados/">https://consualionline.com/helado/coberturas-de-helados/</a></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		
146.-		<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

147.-	<b>COBERTURAS</b>	<b>COBERTURAS EN PASTA DE CHOCOLATE CLASICAS BLANCA PARA HELADOS</b>	350	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. 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
1		NATURAL		
2		FRUTILLA O FRESA		
3		MANI		
4		CARAMELO		
5		NARANJA		
6	VAINILLA			
148.-		<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	CARAMELO			
149.-	<b>SALSAS DULCES</b>	<b>SALSAS DULCES ECONOMICAS 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			





150.-	<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	<a href="https://consualionline.com/frappes/">https://consualionline.com/frappes/</a>
2		CAFÉ	250	
3		MOCACHINO	250	
4		LATTE	250	
5		VAINILLA	250	
6		CARAMELO	250	
7		LECHE CONDESADA	250	
8		MANJAR	250	
151.-		<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	<a href="https://consualionline.com/capuchino-instantaneo/">https://consualionline.com/capuchino-instantaneo/</a>		
2	CAFÉ			
3	MOCACHINO			
4	LATTE			
5	VAINILLA			
6	CARAMELO			
152.-		<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	<a href="https://consualionline.com/capuchino-instantaneo/">https://consualionline.com/capuchino-instantaneo/</a>		
2	CAFÉ			
3	MOCACHINO			
4	LATTE			
5	VAINILLA			
6	CARAMELO			
153.-		<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	<a href="https://consualionline.com/bebidas-espumas/">https://consualionline.com/bebidas-espumas/</a>		
2	CHOCOLATE			
3	MOKA			
4	CAPUCHINO			
154.-		<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			



155.-	<b>CACAO</b>	<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.</p> <p>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			
156.-			<b>GANACHE DE CHOCOLATE COBERTURA BLANCO CON O SIN AZUCAR</b>	750	<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 fácil 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><a href="https://consualionline.com/ganache/">https://consualionline.com/ganache/</a></p>
1		CHOCOLATE			
2		FRUTILLA O FRESA			
3		FRUTOS ROJOS			
4		VAINILLA			
5		COCO			
157.-			<b>GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO - COBERTURA</b>	550	<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>
158.-			<b>GANACHE DE CHOCOLATE PREMIUM PARA RELLENO CAFÉ O BLANCO CON O SIN AZUCAR</b>	650	<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 fácil de utilizar. EL PRECIO ES 650 usd por línea de chocolate blanco o café, 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><a href="https://consualionline.com/ganache/">https://consualionline.com/ganache/</a></p>
1		CHOCOLATE			
2		CAPUCHINO			
4		CAFÉ			
5	VINO				
6	AVELLANAS				
7	ALMENDRAS				
8	RON				
9	CARAMELO				
159.-		<b>GANACHE DE CHOCOLATE AFRUTADO - RELLENO</b>	550	<p>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.</p>	
160.-		<b>CREMA DE CHOCOLATE PREMIUM CON SABORES</b>	750	<p>Crema de chocolate con diferentes sabores tanto para relleno o para bañado tierna, suave, untuosa se funde fácilmente en la boca de características sensoriales excelente similar A LA NUTELLA. Fácil de elaborar. EL PRECIO ES 750 usd por 16 fórmulas de una línea, se vende el paquete, acompañado del proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, normas, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación. Oferta las dos líneas en \$1000 Usd ECONOMICA Y PREMIUM</p> <p><a href="https://consualionline.com/coberturas/">https://consualionline.com/coberturas/</a></p>	
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				



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

161.-	<b>ESENCIAS</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, bavaois, 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> <p style="text-align: center;"><a href="https://consualionline.com/esencias/">https://consualionline.com/esencias/</a></p>
<b>A</b>		<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			
<b>B</b>		<b>NATURALES</b>	350	<p>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.</p>
162.-		<b>MERENGADAS</b>	450	<p>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</p>





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

163.-		<b>CONCENTRADOS NATURALES E IMITACIONES PARA LICORES</b>		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, formulaciones, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas, controles de proceso, producto terminado, con apoyo continuo durante la implementación.
1	<b>COCTELERIA</b>	MARGARITA DE MANGO	950	
2		MARGARITA DE JAMAICA		
3		MARGARITA DE MANGO/MARACUYA		
4		MARGARITA DE FRUTOS ROJOS		
5		MARGARITA DE TAMARINDO		
6		MARGARITA DE Pasiflora Passion		
7		MARGARITA DE PIÑA		
8		PIÑA COLADA		
9		DAIQUIRI FRESA		
10		DAIQUIRI PASSIFLORA PASSION		
11		DAIQUIRI PIÑA		
12		DAIQUIRI DURAZNO		
13		DAIQUIRI FRESA - PIÑA		
14		DAIQUIRI NARANJA		
15		DAIQUIRI FRUTOS ROJOS		
16		DAIQUIRI SANDIA		
17		MOJITO TRADICIONAL		
18		MOJITO MANGO		
19		MOJITO PIÑA		
20		MOJITO MANZANA VERDE		
21		MOJITO TROPICAL		
22		MOJITO DE SANDIA		
23		MOJITO MARACUYA - FRESA		
24		MOJITO FRUTOS ROJOS		
25		MOJITO FRESA MARACUYA		



164.-	<b>VARIOS</b>	<b>LICORES DE CHOCOLATE Y CAFÉ</b>		<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 sera un placer atenderles
1		CHOCOLATE	1250	<a href="https://consualionline.com/acerca-de/mision/#Licores-de-Café-al-Estilo-Barleys">https://consualionline.com/acerca-de/mision/#Licores-de-Café-al-Estilo-Barleys</a>
2		CHOCOLATE MENTA		
3		CHOCOLATE FRESA		
4		MOKA		
5		CAFÉ		
2		CAPUCHINO		
3		CHOCOLATE FRUTOS ROJOS		
165.-		<b>LICORES</b>		
166.-		<b>Ponche Crema</b>	450	En Consualionline, hemos desarrollado fórmulas precisas y procesos eficientes para la producción de licor de ponche crema. Nuestra información científica respaldada garantiza la practicidad y precisión necesarias para implementar estas recetas de manera exitosa en tu empresa. Además, ofrecemos asesoramiento técnico para asegurar la calidad constante del producto final.  <a href="https://consualionline.com/acerca-de/mision/#Ponche-Crema-o-Rompope">https://consualionline.com/acerca-de/mision/#Ponche-Crema-o-Rompope</a>
166.-		<b>VINO DE IMITACION</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.  <a href="https://consualionline.com/acerca-de/vinos/">https://consualionline.com/acerca-de/vinos/</a>
167.-		<b>SALSAS PARA MICHELADAS PICOSAS Y MENOS PICOSAS</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	
168.-		<b>EXTRACTO DE ALOE 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
169.-		<b>BEBIDAS DE ALOE 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



170.-	<b>DESMOLDANTES</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>	350	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>	350	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 panadería y pastelería 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.
5		<b>Desmoldante Para Spray</b>	450	<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.
171.-	<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.
1		POLVO	100	Fórmulas, proceso, parametros, controles, equipos, fichas tecnicas, laboratorio, y apoyo on line hasta ser implementados.
2		LIQUIDO	100	
172.-		<b>FONDANT POLVO Y LISTO PARA USAR</b>	1100	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.
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		





173.-		<b>COLORANTES ALIMENTARIOS</b>	750	COMO HACER LAS MEZCLAS PARA 10 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.
1		LIQUIDOS	350	
2		POLVO	350	
3		PASTA	350	
174-	<b>SALSA Y PASTA DE TOMATE</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.
175-		<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.
176-		<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.
177-		<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 VARIETADES 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	
178.-		<b>PURE DE PAPAS INSTANTANEO</b>	550	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.



119.-	<b>VARIOS</b>	<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 acompañadas de los procesos, fichas, técnicas, controles para la elaboración del pan
180.-		<b>HELADERIAS</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.
181.-		<b>BEBIDAS TIPO GATORADE</b>	750	Bebida líquida elaborada de características similares al Gatorade en 5 sabores: manzana, uva, mandarina, tropical y frutos rojos. Fórmulas, proceso, especificaciones técnicas de aditivos y materias primas. controles de proceso, producto terminado y un apoyo continuo durante la implementación.
182.-		<b>BEBIDAS ENERGETICAS TIPO V220</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.
183.-		<b>SALSAS AROMATICAS CON EXTRACTOS DE PLANTAS</b>	500	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.
3		FRUTOS ROJOS	250	
4		VAINILLA	250	
5		COCO	250	
184.-		<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.
185.-		<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 es muy utilizada en la fabricación de mermeladas, carnes o jaleas de frutas, heladerías, manjares y dulce de leche de uso industrial.



186.-	<b>AZUCAR</b>	<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 costes 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.
187.-		<b>AZUCAR EN POLVO</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
1		<b>AZUCAR GLASE MICROPULVERIZADA</b>	300	Este tipo de azúcar, al no compactarse, se convierte en una elección sobresaliente para la creación de diversas delicias pasteleras. Su textura fina y su capacidad para realzar la características sensoriales hacen de este azúcar una joya en el arte de la repostería.
2		<b>AZUCAR GELIFICANTE</b>	250	El azúcar gelificante es un tipo de azúcar que se utiliza para espesar y gelificar alimentos, especialmente en la elaboración de mermeladas, confituras, jaleas y postres. <a href="https://consualionline.com/azucar-en-polvo-y-micropulverizada/">https://consualionline.com/azucar-en-polvo-y-micropulverizada/</a>
188.-		<b>Imitación de Miel de Panqueques o Waffles</b>	250	Le ofrecemos imitación de miel para panqueques en varios sabores, waffles, donas, gobs, berlins que pueden llevar o no extracto de mieles naturales dependiendo del PRECIO FINAL DEL PRODUCTO QUE QUIERE ELABORAR. Miele 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.
1		Clasica	250	
2		Miel de abejas	250	
3		Zugar free	350	
189.-		<b>JARABES PARA BARTENDERS Y COCTELERIA</b>	750	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, cítricos, de excelente características sensoriales, estables, muy competitivas en precio y calidad. Duración de 12 a 18 meses en su envase original. Tenemos los procesos completos listos para utilizarse. EL PRECIO ES 500USD por 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.
190.-		<b>JARABES PARA GRANIZADORAS</b>	350	Los jarabes para granizados comerciales son productos concentrados utilizados en la industria alimentaria para establecimientos comerciales para la preparación de bebidas refrescantes. Elaborados con azúcar y una variedad de sabores, estos jarabes se diluyen en agua para crear granizados en sabores como limón, fresa y menta. Evitan la compactación en la granizadora son consistentes, pero con textura suave y cristales pequeños  <a href="https://consualionline.com/miel-de/">https://consualionline.com/miel-de/</a>
191.-	<b>LACTEOS</b>	<b>QUESOS ANALOGOS Y PROCESADOS</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		<b>Untables:</b> Cheddar, Rykesa, Camembert, Azul, Crema (Filadelfia, Ciboulette, hierbas finas, Tocino, y Ajo).	350	
2		<b>Corte:</b> Cheddar, Mozzarella, y Amarillo	350	
3		<b>Rayado:</b> Parmesano	350	
4		<b>Salsas de Queso</b>		
				<a href="https://consualionline.com/quesos-analogos/">https://consualionline.com/quesos-analogos/</a> <a href="https://consualionline.com/salsas-de-queso/">https://consualionline.com/salsas-de-queso/</a>





192.-	<b>LACTEOS</b>	<b>Dulce de Leche: Marrón y Blanco</b>	600	Calidades económica, clásico, light y gourmet en marrón y blanco, en familiar (tradicional, clásico o de mesa); el repostero (o de confitería, y pastelería, dulce de leche duro semi solido muy estable en el horno, sabor pronunciado, alta viscosidad), heladero (topping) y confite sin cristalización al congelarse; El familiar suave, tierno, untuoso, estable, de alta calidad sensorial, físico y química, fórmulas equilibradas, desarrollada en nuestra experiencia trabajando más de 34 años en este 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 con 2 sabores A SU ELECCION.
1		DULCE DE LECHE Y MANJARES (Arequipe)	350	<a href="https://consualionline.com/dulce-de-leche-2/">https://consualionline.com/dulce-de-leche-2/</a>
2		FAMILIAR		
3		REPOSTERO O CONFITERO		
4		Heladero (topping)		
193.-		<b>BARRAS DE DULCE DE LECHE</b>	250	Las barras de dulce de leche son productos alimenticios elaborados a partir de leche concentrada azucarada, comúnmente conocida como dulce de leche. Este producto se obtiene mediante un proceso de cocción y concentración de la leche con azúcar, lo que resulta en una crema espesa y dulce con un característico sabor caramelizado. El dulce de leche se emplea como ingrediente principal en la elaboración de las barras de dulce de leche, las cuales suelen estar recubiertas de chocolate o adornadas con frutos secos como cacahuètes, almendras, coco, entre otros, añadiendo textura y sabor adicional al producto final
194.-		<b>LECHE CONDESADA ARTESANAL</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.
195.-		<b>CREMAS PARA RELLENOS</b>	850	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.  <a href="https://consualionline.com/rellenos/#COMO-ELABORAR-CREMAS-PARA-RELLENOS-COMERCIALES">https://consualionline.com/rellenos/#COMO-ELABORAR-CREMAS-PARA-RELLENOS-COMERCIALES</a>
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		
196.-	<b>BARRAS NUTRITIVAS</b>	<b>Turrone Nutricionales</b>	1000	Turrone y Barras Nutricionales. Desde los clásicos turrone blandos y duros hasta opciones más modernas y creativas, como el turrón sin sacarosa, sin lácteos y sin gluten, tenemos todo lo que necesitas para deleitar a tus clientes y destacarte en el mercado. Fórmulas y procesos listos para ser implementados.  <a href="https://consualionline.com/turrone-suaves-y-duros/#%22Barras-o-Snack-Nutricionales%22">https://consualionline.com/turrone-suaves-y-duros/#%22Barras-o-Snack-Nutricionales%22</a>  <a href="https://consualionline.com/turrone-suaves-y-duros/">https://consualionline.com/turrone-suaves-y-duros/</a>
1		Blando	200	
2		Duro o de Alicante	200	
3		Yema	200	
4		Chocolate	200	
5		CAPUCHINO	200	
6		TOFFE	200	
7		FRUTAS	200	
8		COCO	200	
9		CACAHUATE	200	
10	TRUFA	200		



**CONSUALIONLINE**  
 Consultoría de Alimentos Online  
 Tecnología al alcance de Emprendedores  
[www.consualionline.com](http://www.consualionline.com) - WA: +593985952535

197-	<b>BARRAS NUTRITIVAS</b>	<b>Barras o Snack Nutritivos</b>	1000	Barras NUTRITIVAS con o libre de lácteos, con y sin gluten de acuerdo a tus requerimientos personalizamos tus barras. Tenemos una gran variedad de productos listos para ser implementados. Formulas y proceso, controles, equipos y apoyo online hasta ser implementados. Nuestro servicio te brinda toda la información y la experticia necesarias para desarrollar barras energéticas, proteicas, veganas, probióticos, altos en fibra, bajo índice glucémico, con o libre de lácteos y sin gluten y más.  <a href="https://consualionline.com/turrones-suaves-y-duros/">https://consualionline.com/turrones-suaves-y-duros/</a>
1		Energéticas	200	
2		Proteicas	200	
3		Veganas	200	
4		Probióticos,	200	
5		Altos en fibra	200	
6	Bajo índice glucémico	200		
198-	<b>VARIOS</b>	<b>MAZAMORRAS - POSTRES - TAPIOCAS</b>	250	Mezcla en polvo de diferentes colores relacionado directamente con el sabor elaborada a base de almidones y aditivos listas para utilizar con tienen azúcar. Por las 5 formulaciones y procesos en \$ 200 USD  <a href="https://consualionline.com/mazamoras/">https://consualionline.com/mazamoras/</a>
1		Chicha Morada		
2		Durazno		
3		Piña		
4		Frutilla		
5	Naranja			
199-	<b>VARIOS</b>	<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 técnicas, fichas de seguridad, controles, y guía de análisis, con apoyo permanente hasta ser implementados.
200.-		<b>Imitación de vinagres</b>	350	Elabore vinagres comerciales afrutados de imitación en forma fácil, VINAGRES DE FRUTAS, ZARZAMORA, ESTRAGON, HIERBAS, TOMILLO, VIOLETA, ROMERO, PIMIENTO, OREGANO, CON ESPECIES PARA CHUTNEYS, VINO y AL NATURAL SIN SABORES
201.-		<b>Elaboracion de vinagres</b>	650	Elabore vinagres naturales por fermentación, formulas, proceso, parrametros, controles, equipos, fichas técnicas, 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).
202-	<b>BIG</b>	<b>BAJO INDICE GLUCEMICO</b>	2000	Soluciones deliciosas y saludables para aquellos que buscan opciones con bajo índice glucémico. Desde nuestras exquisitas mermeladas hasta nuestras leches vegetales, refrescos en polvo, té en polvo, gelatinas, y una variedad de postres y premezclas, barras hemos creado productos especialmente diseñados para satisfacer los gustos y necesidades de personas con diabetes.  <a href="http://www.consualionline.com/postres/">www.consualionline.com/postres/</a>
1		CHOCOLATERIA	350	
2		PREMEZCLAS	350	
3		MERMELADAS	350	
4		JUGOS DE FRUTAS Y VERDURAS	350	
5		SALSAS PARA HELADOS	350	
6		REFRESCOS Y JUGOS EN POLVO	350	
7		BARRAS Y TURRONES	350	
8		GELES COMESTIBLES	350	
9		GELATINAS	350	
10		POSTRES	350	
11	DULCE DE LECHE	350		

Haga click sobre el link en cada casillero para mayor información

ING. N. YIRABEL LUZURIAGA

CEO- CONSUALIONLINE

WA:+593 985952535

[www.consualionline.com](http://www.consualionline.com)