

Linea

Food Service

El postre perfecto



BRAUN

Índice

POSTRES FRÍOS

CREMA TIRAMISÚ	4
PANNA COTTA	4
CREME BRULÉE	5
CREMA CATALANA A FREDDO	5
FLAN VAINILLA	6
FLAN CHOCOLATE	6
NATILLAS VAINILLA	7
NATILLAS CHOCOLATE	7
POSTRE DE GELATINA	8
MOUSSE	8
MOUSSE PREMIUM	9
FROZINO	9

OTROS POSTRES & COMPLEMENTOS

PANCAKE	10
SORBETO LIMÓN	10
CHOCOLATE A LA TAZA	11
CREPES DOLCI	11

HORNO & COMPLEMENTOS

PAN DI SPAGNA	13
TORTA CIOCCOLATO	13
TORTINO CUORE CACAO	14
MUFFINS	14
CROCCANTE FLORENTINA	15
FROLLA PASTA BRISA	15

RELLENOS, GELATINAS & COMPLEMENTOS

PASTICCERA A FREDDO	17
ARCOCREM	17
OVASIL	18
KOBI	18
ALASKA 666	19
AGRANO DESMODELANTE	19
GELATINA EN FRÍO	20
DECOR	20
BECHAMEL	21
GEL BUFFET	21

COBERTURAS LUBECA

RATZEBURG CHIPS DARK	23
IVORY COAST CHIPS DARK	23
GRÖMITZ CHIPS AL LATTE	23
SCHOK WEISS CHIPS	23

TOPPING & SALSAS

TOPPING	25
SALSAS	25

PURÉS DE FRUTA COULIS

CONFRUTTINATUR	27
----------------	----



CREMA TIRAMISÚ

DESCRIPCIÓN:

Base en polvo para la preparación de crema tiramisú. También es ideal como relleno para tartas, bollería, etc.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100244	Cajetilla	1 kg	5

-  1 Mezclar en un bol el mix con el agua (4°C) y añadir la nata (4°C)
-  2 Verter en la batidora y batir durante 5 minutos a máxima velocidad. El producto estará listo para aplicar.
-  3 Para elaborar el postre, colocar sobre el molde una capa de bizcocho o galletas, bañar con café. Cubrir el bizcocho con una capa de crema tiramisú y así sucesivamente hasta obtener las capas deseadas.
-  4 Reposar en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con cacao.

DOSIS:

- 1 bolsa (500 g) producto
- 500 g agua (4°C)
- 500 g nata (4°C)

60 porciones de 70 ml

PANNA COTTA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo especial para la elaboración de panna cotta. Se consigue una estructura cremosa y resistente a la congelación.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100285	Cajetilla	800 g	5

-  1 Diluir la Panna Cotta con la leche y la nata.
-  2 Llevar a ebullición sin dejar de remover.
-  3 Verter en moldes.
-  4 Refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.

DOSIS:

- 200 g del mix
- 400 g nata
- 600 g leche

60 porciones de 100 g

CREME BRULÈE

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaborar un postre cremoso con azúcar quemado. Sabor tradicional y alto rendimiento.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100280	Cajetilla	800 g	5

-  1 Disolver el contenido de la bolsa con la leche y la nata (opcionalmente añadir las yemas de huevo), llevar a ebullición sin dejar de remover.
-  2 Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.
-  3 Antes de servirlo, espolvorear un poco de azúcar sobre la superficie del postre y quemar.

DOSIS:

- Sin huevo:
- 1 bolsa (400 g) producto
 - 1000 g leche (4°C)
 - 1000 g nata (4°C)
- Con huevo:
- 1 bolsa (400 g) producto
 - 1000 g leche (4°C)
 - 1000 g nata (4°C)
 - 4 yemas de huevo

60 porciones de 80 g

CREMA CATALANA A FREDDO

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo perfecto para elaborar Crema Catalana, elaboración en frío, rápida y sencilla. Sabor tradicional. Estructura cremosa. Alto rendimiento.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100281	Cajetilla	800 g	5

-  1 Disolver el contenido de la bolsa con la leche y la nata (Opcionalmente añadir las yemas de huevo).
-  2 Mezclar en la batidora a máxima velocidad durante 3 minutos.
-  3 Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.
-  4 Antes de servirlo, espolvorear un poco de azúcar sobre la superficie del postre y quemar.

DOSIS:

- sin huevo:
- 1 bolsa (400 g) producto
 - 1000 g leche (4°C)
 - 1000 g nata (4°C)
- con huevo:
- 1 bolsa (400 g) producto
 - 1000 g leche (4°C)
 - 1000 g nata (4°C)
 - 4 yemas de huevo

60 porciones de 80 g

FLAN VAINILLA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaborar flan de vainilla.
Elaboración rápida y muy sencilla.
Sabor tradicional.
Alto rendimiento.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303544	Bolsa	1 kg	10



1 Mezclar el mix con la leche hirviendo.



2 Agitar hasta su disolución.



3 Verter en moldes y refrigerar.

DOSIS:

- 125 g producto
- 1000 g leche

120 porciones de 75 g



FLAN CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaborar flan de chocolate.
Elaboración rápida y muy sencilla.
Sabor tradicional.
Con cacao en polvo.
Alto rendimiento.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303542	Bolsa	1 kg	10



1 Mezclar el mix con la leche hirviendo.



2 Agitar hasta su disolución.



3 Verter en moldes y refrigerar.

DOSIS:

- 125 g producto
- 1000 g leche

120 porciones de 75 g



NATILLAS VAINILLA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaborar natillas de vainilla.
Elaboración rápida y muy sencilla.
Sabor tradicional.
Alto rendimiento.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303570	Bolsa	1 kg	10



1 Mezclar el mix con la leche hirviendo.



2 Agitar hasta su disolución.



3 Verter en moldes y refrigerar.

DOSIS:

- 150 g producto
- 1000 g leche

100 porciones de 75 g



NATILLAS CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaborar natillas de chocolate.
Elaboración rápida y muy sencilla.
Sabor tradicional.
Con cacao en polvo.
Alto rendimiento.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303551	Bolsa	1 kg	10



1 Mezclar el mix con la leche hirviendo.



2 Agitar hasta su disolución.



3 Verter en moldes y refrigerar.

DOSIS:

- 150 g producto
- 1000 g leche

100 porciones de 75 g



POSTRE DE GELATINA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar un postre de gelatina.
Gran variedad en sabores.
Sencillo y rapidísimo de elaborar.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
FRAMBUESA 3300508	Bolsa	1 kg	10
FRESA 3300493			
KIWI 3300499			
LIMÓN 3300501			
NARANJA 3300504			
PIÑA 3300506			



1 Disolver el preparado con el agua hirviendo.



2 Añadir el agua fría.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 200 g producto
- 500 ml agua hirviendo
- 500 ml agua fría

60 porciones de 100 g



MOUSSE

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar un mousse instantáneo.
Amplia carta de sabores.
Elaboración sencilla y rápida.
Gran rendimiento.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
AVELLANA 3300373	Bolsa	1 kg	10
CHOCOLATE 3300374			
FRESA 3300379			
LIMÓN 3300371			
MOKA 3300387			
NARANJA 3300353			
NATA 3300389			
TURRÓN 3300359			
VAINILLA 3300358			
YOGURT 3302208			



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 3-4 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 1000 g producto
- 2000 ml leche fría

66 porciones de 45 g



MOUSSE PREMIUM

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar un mousse superior instantáneo.
Elaboración sencilla y rápida.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
CHOCOLATE 1388001	Bolsa	1 kg	5
CHOCO. BLANCO 1389001			
FRESA 1510001			
LIMÓN 1515001			



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 5 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 1000 g producto
- 1250 ml leche fría

50 porciones de 45 g



FROZINO

DESCRIPCIÓN:

Producto en polvo con sabor neutro ideal para la preparación de postres y tartas heladas.
Rápido y eficaz.
Sabor neutro, admite cualquier tipo de aromatización.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3304820	Bolsa	1 kg	10



1 Mezclar la leche, nata y preparado.



2 Batir durante 4 minutos a velocidad rápida.



3 Aromatizar antes de terminar el batido.



4 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 500 g producto
- 600 g leche
- 600 g nata

85 porciones de 40 g



PANCAKE

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo perfecto para elaborar Pancakes / Tortitas Americanas. Elaboración rápida y sencilla. Un resultado excelente, ideal para combinar con nuestro amplio surtido de toppings; Arce, Gelatella etc.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100259	Cajetilla	1 kg	5

-  1 Disolver el contenido de la bolsa con la leche.
-  2 Reposar durante 10 minutos.
-  3 Calentar un recipiente dónde previamente hemos aplicado desmoldeante Agrano.
-  4 Verter un cucharón de mix formando un círculo.
-  5 Cocinar durante 2-3 minutos, girando el pancake con delicadeza.

DOSIS:

- 1 bolsa (500 g) producto
- 700 g leche

30 PANCAKES de 80 g

SORBETO LIMÓN

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaboración instantánea de un exquisito y cremoso sorbete. Rápido y sencillo. Admite alcohol. Ideal para salones, restaurantes y cafeterías.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3304094	Bolsa	1 kg	10

-  1 Mezclar el preparado con el agua.
-  2 a) Verter en granizadora.
b) Verter en una cubeta, congelar y triturar hasta obtener una textura cremosa.

DOSIS:

- 1000 g producto
- 2500 ml agua
- opcional - 350 ml cava

47 porciones de 100 ml

CHOCOLATE A LA TAZA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar chocolate a la taza.



CREPES DOLCI

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo perfecto para elaborar Crepes. Elaboración rápida y sencilla. Resultado seguro, su estructura admite cualquier tipo de relleno.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306148	Bolsa	1 kg	10

-  1 Disolver el mix con la leche.
-  2 Llevar a ebullición sin dejar de remover.
-  3 Servir.

DOSIS:

- 200 g producto
- 1000 g leche

60 porciones de 70 ml

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100223	Cajetilla	1 kg	5

-  1 Disolver el contenido de la bolsa con el agua fría.
-  2 Aplicar desmoldeante Agrano sobre la plancha y verter la cantidad deseada del mix.
-  3 Rellenar.

DOSIS:

- 1 bolsa (500 g) producto
- 1000 g agua fría

60 CREPES
Ø 20 cm



PAN DI SPAGNA Bizcocho

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para la elaboración de bizcocho para tartas y planchas. Se puede aromatizar con cacao, café, pasta aroma, etc.
Bizcocho suave, aireado, elástico y tierno, gran volumen, alto rendimiento



TORTA CIOCCOLATO Bizcocho de chocolate

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para la preparación de bizcocho de chocolate.
Fácil y rápida aplicación.
Suave sabor dulce, jugoso, con buena elasticidad, gran volumen y porosidad uniforme.
Con virutas de chocolate.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100239	Cajetilla	1 kg	5



1 Mezclar todos los ingredientes y batir durante 6-7 minutos a velocidad rápida.



2 Llenar los moldes previamente engrasados con desmoldeante Agrano.



3 Cocción:
Bizcocho: 200°C durante 20-25 min.
Planchas: 240°C durante 4-5 min.

DOSIS:

BIZCOCHO TARTAS:

- 1 bolsa (500 g) producto
- 6 huevos (300 g)
- 100 g agua

PLANCHAS:

- 1 bolsa (500 g) de producto
- 7 huevos (350 g)
- 100 g agua

5 tartas de Ø 26 cm

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100282	Cajetilla	800 g	5



1 Mezclar todos los ingredientes en la batidora con el accesorio pala durante 5 minutos a velocidad rápida.



2 Llenar los moldes previamente engrasados con desmoldeante Agrano.



3 Cocer a 180°C durante 35-40 minutos.

DOSIS:

• 1 bolsa (400 g) producto

- 6 huevos (300 g)
- 120 g aceite

2 tartas de Ø 24 cm

TORTINO CUORE CACAO COULANT DE CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo y crema de cacao para preparar auténticos coulant de chocolate.
Se puede personalizar con granos de: avellana, almendra, pistacho, nueces, etc. Ricos trocitos de chocolate.
Bizcocho esponjoso con el corazón de crema de chocolate.
Apto a la congelación una vez horneado.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100226	Cajetilla	890 g	5

- 1 Introducir en un bol el producto en polvo y los huevos, mezclar con la batidora durante 4-5 minutos a velocidad media.
- 2 Añadir la crema de cacao y mezclar todo en la batidora durante 1 minuto.
- 3 Verter en los moldes previamente engrasados con desmoldeante Agrano.
- 4 Cocer a 230-240°C durante 8-10 minutos.

DOSIS:

- 1 bolsa (300 g) producto
- 1 vasito de crema de cacao
- 4 huevos (200 g)

18 Coulants de 65 g

MUFFINS

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo especial para elaborar auténticos muffins esponjosos. Ideal para restaurantes y bares. Fácil y rápido de elaborar. Jugoso, con buena elasticidad, volumen y porosidad uniforme. Mantiene en suspensión la fruta y el relleno en pieza. Aromatizar al gusto.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100241	Cajetilla	1 kg	5

- 1 Verter todos los ingredientes en la batidora.
- 2 Mezclar con el accesorio pala durante 3 minutos a velocidad media.
- 3 Llenar los moldes.
- 4 Cocer a 165-175°C durante 30-35 minutos.

DOSIS:

- 1 bolsa (500 g) producto
- 150 g agua
- 100 g aceite de girasol
- 2 huevos (100 g)

28 porciones de 60 g
15 porciones de 110 g

CROCCANTE FLORENTINA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de tejas florentinas de almendra, copos de cereal inflado, cacao etc. Producto listo para usar y de fácil elaboración. Posibilidad de moldear.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100286	Cajetilla	500 g	10

- 1 Mezclar la Florentina con el ingrediente seco escogido.
- 2 Verter sobre el recipiente escogido.
- 3 Cocer a 200°C durante 10-12 minutos.

DOSIS:

- 1 bolsa (1000 g) producto
- 500 g de almendra laminada (opcional)

60 tartaletas

FROLA PASTA BRISA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para elaboración de Pasta Brisa, Cookies y Crumble. Excelente elasticidad de la masa. El producto mantiene la forma durante la cocción. Color uniforme.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100242	Cajetilla	1 kg	5

- 1 Mezclar todos los ingredientes en la batidora con el accesorio espiral durante unos minutos hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- 2 Dejar reposar durante 10 minutos y proceder con las formas.
- 3 Cocer a 190°C durante 20-25 minutos

DOSIS:

- 1 bolsa (1000 g) producto
- 300 g mantequilla o margarina
- 1 huevo (50 g)
- 50 g agua

60 bases de Ø 25 cm



PASTICCERA A FREDDO CREMA PASTELERA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo para la elaboración de una crema pastelera tradicional, con leche incorporada.
Se puede personalizar con: vainilla, limón, cacao, café, etc.
Elaboración en frío, solo añadir el agua.
Estable al horno y a la congelación.



ARCOCREM CREMA PASTELERA

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo especial para la elaboración de una crema pastelera de gran calidad.
Admite horneado.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100243	Cajetilla	800 g	5

- 1  Añadir el mix al agua.
- 2  Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.
- 3  Reposar durante 10-15 minutos hasta conseguir una estructura homogénea.

DOSIS:

- 1 bolsa (400 g) producto
- 1000 g agua

3 LITROS
de crema

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3303512	Bolsa	1 kg	10

- 1  Añadir el mix al agua.
- 2  Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.
- 3  Reposar durante 10-15 minutos hasta conseguir una estructura homogénea.

DOSIS:

- 350 - 400 g producto
- 1 lt agua o leche

3,7 LITROS
de crema

OVASIL CLARA DE HUEVO/MERENGUE

DESCRIPCIÓN:

Clara de huevo pasteurizado en polvo.
Elaboraciones: Merengues, Macarons,
Crema de vainilla etc.
Rápida elaboración.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1486003	Bolsa	600 g	5

RECETA TRADICIONAL:

-  1 Disolver el Ovasil con el agua Utilizar de la misma forma que una clara fresca.

DOSIS RECETA TRADICIONAL:

- 100 g producto
- 1000 g agua

RECETA MERENGUE:

-  1 Disolver el Ovasil con el agua y el azúcar.
-  2 Batir hasta conseguir una masa aireada.
-  3 Añadir el azúcar en polvo poco a poco.

DOSIS RECETA MERENGUE:

- 45 g producto
- 250 g agua
- 250 g azúcar
- 250 g azúcar en polvo

KOBI MIX EN POLVO PARA ESPESAR

DESCRIPCIÓN:

Indicada para usar con cremas para relleno, tomate triturado para pizza, zumos, absorción de la humedad en fruta congelada, etc.
Aplicación en frío.
Estable al horno y a la congelación.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306078	Bolsa	1 kg	5

-  1 Mezclar el mix con el azúcar o la sal.
-  2 Incorporar el zumo, líquido o puré deseado y mezclar.
-  3 Reposar durante 5 minutos y Aplicar.

DOSIS:

Para salsa:

- 100/130 g producto
- 200/300 g azúcar
- 1000 g zumo

Para tomate triturado:

- 100 g producto
- 3000 g tomate triturado
- sal

ALASKA 666 GELIFICANTE NEUTRO

DESCRIPCIÓN:

Gelificante neutro para todo tipo de postre frío.
Aplicación directa.
Se obtiene una textura fina y cremosa.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1428005	Caja	5 kg	1

-  1 Disolver el Alaska 666 en el líquido (incluyendo el aroma).
-  2 Añadir la nata semimontada.
-  3 Dosificar y refrigerar.

DOSIS:

- 30-50 g producto
- 100-250 g líquido a 40°C
- 1000 g nata semimontada

AGRANO DESMOLDEANTE

DESCRIPCIÓN:

Desmoldeante en spray.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100277	Bote	600 ml	6

Agitar antes de usar.
Aplicar el spray en posición vertical sobre en molde a hornear.
Precaución : Mantener alejado de llama directa o cualquier fuente de calor.

DOSIS:
Cantidad suficiente

GELATINA EN FRÍO

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
FRUTGEL 3301165	Cubo	4 kg	2
BRAUNGEL ICE 3305937	Tarro	1,5 kg	4

DESCRIPCIÓN:

Brillo neutro de aplicación directa en frío.



1 Aplicación directa en frío.

DOSIS:

Cantidad suficiente



DECOR

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
DECOR BRONZE 3305728	Tarro	1,5 kg	4
DECOR GOLD 3305727			
DECOR SILVER 3305726			

DESCRIPCIÓN:

Pasta concentrada especial para decorar y marmolear semifríos, tartas y postres.
Aplicar la pasta tal cual o mezclada con Gelatinas / Miroir para dar al producto un ligero aspecto dorado.



1 Mezclar y aplicar.

DOSIS:

Para colorear:
• 20 g/100 g de producto a mezclar



BECHAMEL

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3304122	Bolsa	1 kg	10

DESCRIPCIÓN:

Mix en polvo
Rápido y fácil de usar.
Estable al horno y a la congelación.
Textura densa.
Aromatizada con nuez moscada.



1 Disolver el mix con el agua.



2 Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.



3 Reposar durante 10-15 minutos hasta conseguir una estructura homogénea.

DOSIS:

• 285 g producto
• 1000 g agua



GEL BUFFET GELATINA SALADA

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306144	Bolsa	1 kg	10

DESCRIPCIÓN:

Producto en polvo para la elaboración de gelatina.
Especial productos salados.
Fácil preparación.



1 Añadir el mix al líquido y agitar hasta su disolución.



2 Llevar a ebullición.



3 Dejar enfriar hasta llegar aproximadamente a los 60° C y aplicar.

DOSIS:

• 150 g producto
• 1000 g agua





COBERTURAS LUBECA

RATZEBURG CHIPS DARK (CHOCOLATE NEGRO 70%)

DESCRIPCIÓN:

Con pura manteca de cacao, chocolate negro de alta calidad.
Origen: Arriba, Venezuela y Trinidad.
70% contenido de cacao.
Ideal para rellenos, decoración, glaseado, helado, etc.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100270	Bolsa	2,5 kg	4

IVORY COAST CHIPS DARK (CHOCOLATE NEGRO 60%)

DESCRIPCIÓN:

Con pura manteca de cacao.
Origen: Costa de Marfil.
Chocolate negro de alta calidad.
60% contenido de cacao.
Ideal para rellenos, decoración, glaseado, helado, etc.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100269	Bolsa	2,5 kg	4

GRÖMITZ CHIPS AL LATTE (CHOCOLATE CON LECHE 38%)

DESCRIPCIÓN:

Con pura manteca de cacao de alta calidad, ligero y dulce
38% contenido de cacao.
Ligero toque a leche.
Ideal para moldeado, rellenos, mousse, baño, salsas, etc.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100268	Bolsa	2,5 kg	4

SCHOK WEISS CHIPS (CHOCOLATE BLANCO 33%)

DESCRIPCIÓN:

Con pura manteca de cacao y leche entera en polvo.
33% total grasa de cacao.
Tono amarillo ligeramente brillante.
Ideal para moldeado, rellenos, baño, decoración, glaseados, etc.

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3100267	Bolsa	2,5 kg	4





TOPPINGS

DESCRIPCIÓN:

Siropes para decorar helados, postres y tartas. También ideal para batidos.

	CÓD. ARTÍCULO
CAFÉ	3305940
CAMELO DULCE	3305950
CAMELO LÍQUIDO	3305070
CHOCOLATE	3305939
CHOCOLATE BLANCO	3305946
FRESA	3305945
FRAMBUESA	3305952
FRUTAS DEL BOSQUE	3305952
GALLETA SPECULOOS	3305953
KIWI	3305948
LIMÓN	3305942
MANGO	3305943
MENTA	3305941
NARANJA	3305944
NUBE	3305951
TOFFEE	3306192
VAINILLA	3305949

ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
Botella	1 kg	6

ESPECIAL

ARCE	3305955
CHOCOGOFRE	3303327
CHOCOLATE BLANCO	3306187
GELATELLA	3305938
MIEL	3305961

CRUJIENTES

CROKITOP CHOCOLATE	3305150
--------------------	---------

SALSAS

DESCRIPCIÓN:

Salsas con elevado contenido en fruta, especial para la decoración de platos, coulis, cocktails y guarnición de postres, ensaladas, patés, platos de caza, etc.

	CÓD. ARTÍCULO
ARÁNDANOS	3300483
CEREZA	3302217
DULCE DE LECHE	3300449
FRAMBUESA	3300738

ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
Botella	1,2 kg	10

	CÓD. ARTÍCULO
FRESA	3300452
FRUTAS DEL BOSQUE	3300443
KIWI	3300445



CONFRUTTINATUR PURÉS DE FRUTA

ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
Bolsa aséptica	1 kg	5

DESCRIPCIÓN:

Purés de fruta con 90% de fruta.
Conservación a temperatura ambiente gracias a su envase aséptico/hermético.
Decora tus platos con fruta natural!

	CÓD. ARTÍCULO
BANANA	3500117
FRESA	3500118
FRAMBUESA	3500119
FRUTAS DEL BOSQUE	3500120
LIMÓN	3500135
MANDARINA	3500132
MANGO	3500121
MARACUYÁ	3500123
PIÑA	3500124





MARTIN BRAUN S.A.
Pol. ind. La Serreta.
C/Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es
A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE