



DEL CARIBE

CATÁLOGO DE PRODUCTOS PARA
ALIMENTOS



DEL CARIBE



ALIMENTOS

BEBIDAS EN POLVO



* Base Alimenticia Té Frío En Polvo Sabor Limón

Adecuado para elaborar bebida de té frío con sabor a limón.



* Base Alimenticia Té Frío en Polvo Sabor Durazno

Adecuado para elaborar bebida de té frío con sabor a durazno.



* Base Alimenticia Refresco en Polvo

Para preparar refresco, fácil y práctico de usar ya que no necesita adición de azúcar, solamente agregar 30 g a un litro de agua, idealmente servir frío.

Sabores disponible: Ponche de Frutas, Limón, Naranja y Maracuyá.



Base Alimenticia Bebida Chocolatada

Polvo para la elaboración de bebida chocolatada.

*Hasta agotar existencias

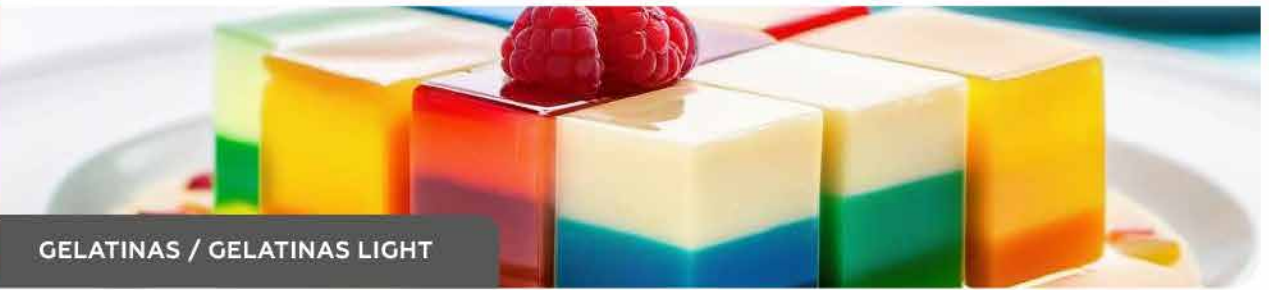


DEL CARIBE



ALIMENTOS

GELATINAS / GELATINAS LIGHT



Base Alimenticia Gelatina de Sabores

Perfecto para la elaboración de postres fríos, su utilización da como resultado una gelatina de consistencia firme, refrescante y agradable al gusto.

Sabores disponibles: Uva, *naranja, *piña, fresa, limón, *mora, *tutti frutti, *mandarina y *jamaica.



*Base Alimenticia Gelatinas Light de Sabores

Perfecto para la elaboración de postres fríos, su utilización da como resultado una gelatina de consistencia firme, refrescante y agradable al gusto.

Sabores disponibles: Uva, *naranja, *piña, fresa, limón, *mora, *tutti frutti y *mandarina.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Orégano en Hojas (Deshidratado)



Producto que se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales, en alimentos tales como: sopas, consomés, aderezos, salsas, panadería, sazónadores.

Perejil Deshidratado en Hojas



Es ideal para cocinar, perfecto para sazonar y decorar platos. Su conservación es prolongada gracias a la deshidratación.

Ajo Deshidratado Granulado



Es especialmente útil en cocina para condimentar guisos, salsas y estofados, ya que su textura fina y su sabor intenso se mezclan bien con otros ingredientes. También se utiliza en marinadas para carnes, aves y pescados.

Ajo Deshidratado en Polvo



El ajo en polvo es un condimento que se deriva del ajo deshidratado y se usa en la cocina para mejorar el sabor de las comidas.

*Comino Entero



Se puede consumir crudo y tostado y hay que usarlo en poca cantidad para que aporte el aroma y el sabor justo.

También sirve para aromatizar platos de arroz, carnes, aves, verduras, salsas, pescados y mariscos.

Cebolla Deshidratada granulada



Este producto es ideal para sopas, guisos, para agregar a una carne picada, a diferentes tipos de salsas, a la masa de pan, incluso una ensalada. Las cebollas deshidratadas tienen un bajo contenido de sodio, grasas y calorías.

Cúrcuma en Polvo



Este producto es valorado por sus múltiples propiedades medicinales, tanto internas como externas. Desde su capacidad para aliviar trastornos digestivos y reducir la inflamación, hasta su uso tópico para tratar lesiones en la piel, la cúrcuma es un superalimento versátil que puede incluirse fácilmente en tu dieta diaria.

Canela en Rama H2



La canela en rama se puede utilizar en infusiones, té, postres, platos salados y bebidas.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ESPECIAS Y CONDIMENTOS



* Clavo Entero

Los clavos de olor son ideales para infundir líquidos, como caldos, salsas, leche o bebidas calientes. Para hacerlo, simplemente agrégalos algunos clavos de olor enteros y retíralos antes de servir.



Pimienta Negra Entera

Utiliza el grano entero de pimienta en preparaciones de larga cocción: el olor y el sabor de las especias enteras tarda más en liberarse, por ello necesitan más tiempo. Así, es más acertado utilizarlo en sopas, salsas y guisos.



Pimienta Negra Molida

La pimienta negra, es el condimento más utilizado dentro de sus variedades.

Esto se debe al aroma que desprende y a su agradable picor. Ideal para condimentar pizzas, pastas, batidos, quesos, pestos, pescados y carnes.



Achiote

Se utiliza para dar color y sabor a diversos platillos. Se puede encontrar en moles y tamales, y se usa a menudo para marinar carnes y pescados.



Cebolla en Polvo El Rey Sazón

El polvo de cebolla se puede utilizar en cualquier receta que requiera cebolla fresca. Es un condimento versátil que realza el sabor de sus platos. Desde salsas hasta sopas y guisos, proporciona un excelente sabor a cebolla que combina bien con una variedad de otras especias.



Pimentón 70 Asta

Es un condimento de color rojo capaz de aportar un toque muy especial a un buen número de platos y preparaciones culinarias. Es una variedad de pimiento rojo, previamente secado y molido, con el que podemos obtener un ingrediente con el que incrementar el sabor de nuestros platos.



Canela en Polvo El Rey Sazón

Este es un producto en polvo que se produce a partir de canela cassia sin moho, no comido por gusanos, no podrido y no negro dentro-fragante, sin hongos, su color es totalmente natural.



Romero en Hojas

Se utiliza comúnmente en carnes asadas, aves de corral, pescados, salsas, sopas y guisos. Marinadas y Adobos: Las hojas de romero fresco son excelentes para agregar a marinadas y adobos, ya que infunden los sabores de manera efectiva en la carne y los vegetales.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

EDULCORANTES



EDULCAR

Edulcorante en polvo, tiene un poder edulcorante de 200 a 250 veces el azúcar. Ideal para productos bajos en calorías o cero calorías, así como para personas que no desean consumir azúcar.



SUCRAMIX 1

Se utiliza como sustituto del azúcar en bebidas, cereales, frutas, goma de mascar, etc. Tiene como ventaja su estabilidad a altas temperaturas y por largo períodos de almacenamiento.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ESENCIAS Y SABORES

*** Esencia Sabor Café**



Saborizante líquido con sabor y olor característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*** Esencia Sabor Frambuesa**



Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*** Esencia Sabor Limón**



Saborizante líquido con sabor y olor característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*** Esencia Sabor Mandarina**



Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

Esencia Sabor Naranja



Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*** Esencia Sabor Piña Amarilla**



Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*** Esencia Sabor Uva**



Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

Esencia Sabor Vainilla Clara



Saborizante líquido con sabor y olor característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

**Hasta agotar existencias*



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ESENCIAS Y SABORES



Esencia Sabor Vainilla Oscura

Saborizante líquido con sabor y olor característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.



Esencia Sabor Fresa

Saborizante líquido con sabor y olor frutal característico.

Para su aplicación en productos alimenticios y farmacéuticos y no se debe ingerir directamente.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

REPOSTERÍA



Coco Deshidratado Rallado

Coco deshidratado rallado, se utiliza para decoración o saborizante de creaciones de repostería. También coco rallado directamente a tus ensaladas para generar un contraste de sabores y texturas.



Pasas Grado AA

Las podemos usar para elaborar panes, bizcochos, galletas, muffins o magdalenas, aportando color, sabor dulce y textura:

Su dulzura hace que se elimine o se reduzca el azúcar adicional de la preparación, haciendo por lo tanto la receta más saludable y natural.



Azúcar Glass AAA

El azúcar glass o glase es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo con añadido de almidón. Este aditivo es de gran importancia para evitar el apelmazamiento del azúcar debido a su elevada higroscopicidad.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ADITIVOS



Cuajo Líquido

Se utiliza para coagular la caseína de la leche, una de las primeras etapas para la elaboración de productos como el queso.



Ácido Acético al 95%

El ácido acético (también llamado ácido metilcarboxílico o ácido etanoico) puede encontrarse en forma de ion acetato. Se encuentra en el vinagre, y es el principal responsable de su sabor y olor agrio.



Preservante y Mejorador de Masa para Tortilla Taco

Es un preservante y mejorador para harinas de maíz. Brindando a la tortilla una excelente inhibición de crecimiento microbiano prolongando su vida de anaquel hasta seis días sin necesidad de refrigeración, ayuda a mejorar la textura y flexibilidad de la tortilla. Se puede usar tanto en harinas nixtamalizadas como en harinas de maíz.



Estabilizador para Crema

Para cremas comerciales con grasa vegetal y bajas en sólidos. Mejora las cualidades y estabilidades de las cremas de color blanco-crema a beige, que se utiliza para dar consistencia. Puede ser utilizado en comerciales con poca grasa láctea o grasa vegetal.



Estabilizador para Helado Cremoso-002

Estabiliza helados a base de leche o que contengan una fase grasa. Ayudando a obtener cristales de hielo suaves en la aireación de la mezcla. Ayuda a mantener la incorporación de aire, retrasan el derretimiento y evitan la formación de cristales de hielo en el helado.



Estabilizador para Helado de Agua

Ayuda a mantener la incorporación de aire, retrasan el derretimiento y evitan la formación de cristales de hielo en el helado, asegurando que se entregue el mejor producto al consumidor.



Estabilizador para Jaleas

Brinda estabilidad a la mezcla, permitiendo reducir la cantidad de agua libre y manteniendo la textura por mas tiempo.



Estabilizador para Salsa de Tomate

Se utiliza para dar estabilidad y consistencia a las salsas.

Beneficios:

1. Soluble en agua
2. Ayuda a dar estabilidad a salsas.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE



ALIMENTOS

ADITIVOS



Estabilizador para Yogurt

Aplicable en yogur cuchareable o bebible.



Estabilizador para Granitas y Raspados

Da a los granitas y raspados, una mejor consistencia en la mezcla, dando un mejor cuerpo y textura a sus productos.



Preservante para Tortillas de Maíz

Preserva las tortillas de maíz, inhibe el crecimiento microbiano en las tortillas, aumentando la vida de anaquel del producto final. Se puede utilizar en harina de maíz nixtamalizada o no nixtamalizada.



Estabilizador para Alimentos

Se utiliza para dar estabilidad y consistencia a los alimentos.



Preservante para Tortillas de Maíz Premium

Extiende la vida de anaquel de las tortillas de maíz, mejorar su textura y su flexibilidad. Inhibe el crecimiento microbiano en las tortillas, por lo que aumenta la vida de anaquel de las tortillas, mejora la textura de las tortillas brindando suavidad y flexibilidad. Se puede utilizar en harina de maíz nixtamalizada o no nixtamalizada.

*Hasta agotar existencias



DEL CARIBE

Presentes en **CENTROAMÉRICA**

Guatemala

PBX: +502 2378-7200

Honduras

Tel: +504 2516-6661

El Salvador

Tel: +503 2259-7676

Nicaragua

Tel: +505 8100-5252

Costa Rica

PBX: +506 6622-7423



Productos Innovadores
de Alta Calidad



Precios Diferenciados
por Volumen de Compra



Atención Personalizada
en Cada Punto de Venta

¡Visita la sucursal más cerca de ti!

Ingresa a: www.icdelcaribe.com