



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS MODESTRE



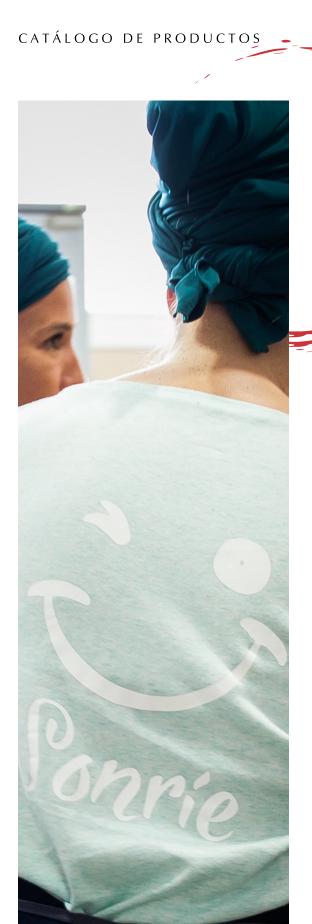


# Índice.





SOBRE SUMINISTROS MAESTRE	01
MISIÓN   VISIÓN	03
CREMAS RELLENO Y DECORAR Cremas chocolate, Horno, crujientes y Decofrutas	08
GELATINAS Y GLASAS Brillos neutros, Brillos manzana y glasas chocolate	15
SALSAS Y TOPPINGS Toppings, Chocogofres y Veteados-Decorline	16
PASTAS MAESCREAM Y BASES Pastas Cremas, Pastas Frutas, Bases y Estabilizantes	21
GRANIZADOS	28
CONTACTO	30



### Visión

Somos una empresa familiar que quiere ser referente en el sur oeste peninsular dentro del mercado de pastelerías y heladerías, proporcionando a sus clientes productos de calidad (marca propia y distribución) así como servicios de alto valor añadido que ayudarán al cliente en su desarrollo.

### Misión



Esto lo lograremos mediante:

Un servicio integral incluyendo:

- o Suministros de materias primas de calidad para asegurar los sistemas productivos de estos
- o Asesoramiento y consultoría a clientes
- o Potenciando la marca Maestre como garantía de calidad supérior

Todo ello para aportar a nuestros socios comerciales valor diferencial y fidelidad entre sus consumidores

Con un trabajo coordinado y profesional de todos nuestros colaboradores internos y externos

info@suministrosmaestre.com







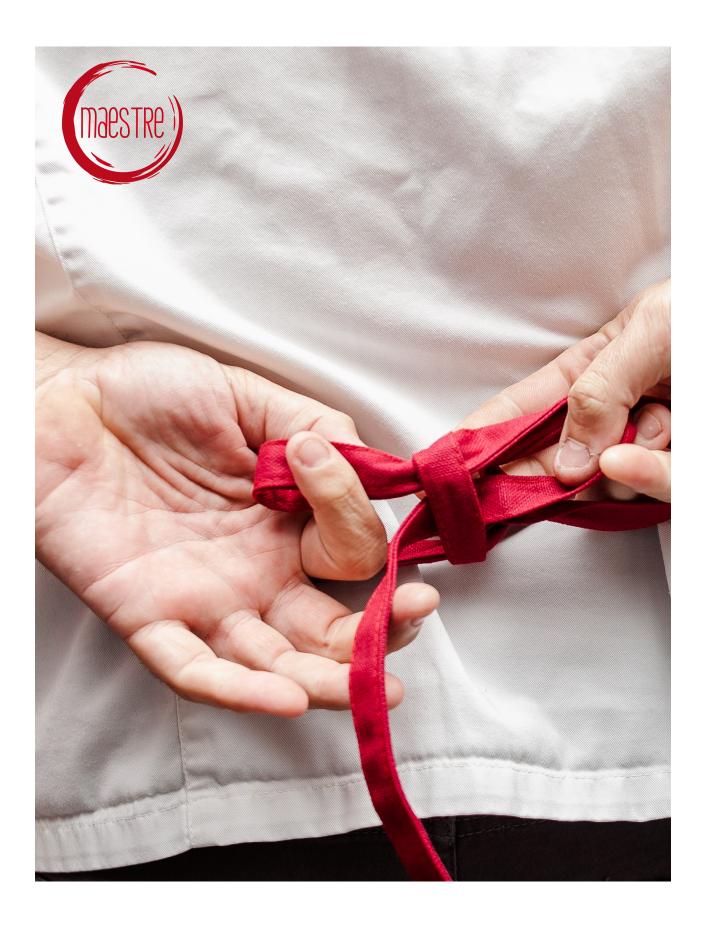
Aunque los inicios de Suministros Maestre se sitúan en una antigua tienda de ultramarinos, no fue hasta 1970 cuando Jesús Maestre, fundador de la compañía, comenzó a introducir los suministros de heladería y distribuir las materias primas más básicas. A partir de este punto, la empresa ha ido creciendo progresivamente hasta lo que es hoy en día.

### Suministros de heladería y repostería con asesoramiento personalizado

Como empresa de suministros de heladería, pastelería y yogurtería, buscamos en todo momento que nuestros clientes cuenten con el mejor producto del mercado. Por ello, no solo les proporcionamos la venta de la maquinaria y materia prima, sino que además ofrecemos un asesoramiento personalizado siempre que sea necesario.

Así, nos encontramos siempre a disposición para resolver cualquier tipo de duda, así como informar en todo momento de las novedades del sector, como normativas, lanzamiento de productos, etc. Además, ofrecemos formación en varias materias relacionadas con la actividad heladera y repostera, sin coste alguno, siempre que el cliente lo necesite.

Comprometidos al 100% con cada uno de nuestros clientes, no hacemos ningún tipo de distinción entre ellos, ofreciendo los mismos servicios y acompañamiento tanto a las grandes marcas como a los más pequeños. Además, atendemos cualquier tipo de urgencia, ofreciendo la posibilidad de acercar lo antes posible cualquier producto que se necesite, con la rapidez en el servicio que nos caracteriza.



### cremas para relieno



#### Deconut Cacao

Crema de chocolate con avellanas para relleno y recubrimiento.

Sabor nutella. Fácil de untar.

Cubos 5 kg





#### Deconut blanco

Crema de chocolate blanco con avellanas para relleno y recubrimiento.

Sabor nutella blanca. Fácil de untar.

Cubos 5 kg





#### Cremdeco Cacao

Crema de relleno e inyectar para uso profesional.

Relleno de cacao y avellanas.

Cubos 15 kg





### cremas para relieno



#### Chocokin Fluido

Crema sabor chocolate con leche y avellanas ideal para decoración de goreshelados, postres, platos preparados, yogur y batidos. Sabor kindher. Fácil de untar.











### cremas Para decorar



#### Decokindher

Crema para extender y recubrimiento con sabor a leche y avellanas. Ideal como relleno y confección de mousses.

Cubos 5 kg





#### Decor blanca

Crema de chocolate blanco especial para decorar. No se cuartea. Se puede utilizar en productos de congelación y semifríos.

Cubos 5 kg





#### Decor cacao

Crema de chocolate especial para decorar. No se cuartea.

Se puede utilizar en productos de congelación y semifríos.

Cubos 5 kg



### cremas Para decorar



#### Decosacher

Crema de chocolate fondente especial para baños y recubrimientos. Muy brillante. No se cuartea. Ideal para extender, como relleno de bombones, pasteles y semifríos.

Cubos 5 kg





#### Cremdecor Caramel

Crema de caramelo para baño de tartas. No se cuartea.

Sirve para aromatizar semifríos y natas.

Cubos 6 kg





#### YemaDecor

Crema de huevo completo con azúcar para la elaboarción de productos de confitería, heladería y repostería.

Cubos 7 kg





### cremas Para Horno

#### Hornocrem

Crema de cacao con avellanas, estable a procesos de congelación y cocción para uso profesional.

Cubos de 15 kg



info@suministrosmaestre.com

### cremas crunchy



#### Crema Galleta Speculoos Crunchy

Cremosa salsa crujiente de galletas specullos con trozos. Tiene diferentes aplicaciones tanto en heladería como veteado, frappé, fondo de copa, relleno de tarta y pastelería.

Cubos 3 kg





#### Crema Black Cookies Crunchy

Cremosa salsa negra crujiente con sabor a galleta de chocolate y trozos de galletas negras de cacao. Con diferentes aplicaciones tanto en heladería como veteado, frappé, fondo de copa, relleno tarta y pastelería.

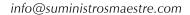
Cubos 3,5 kg



#### Crema Cacao y Avellanas crunchy

Cremosa salsa crujiente de cacao con avellanas sabor a rocher con trozos de avellanas. Con diferentes aplicaciones tanto en heladería como veteado, frappé, fondo de copa, relleno tarta y pastelería.

Cubo 3,5 kg









### Decofrutas





Salsas con un alto contenido en fruta (50%) para decoración y relleno en pastelería y restauración. Fruta entera o en trozos.

Ideal para rellenar cualquier producto de pastelería: bollería, bizcochos, postres, etc... Excelente efecto en los acabados. Aplicación directa.



**FRESA** 



ARÁNDANOS



MANGO-MARACUYÁ



**FRAMBUESA** 



GELATINAS

#### Magelfri

Brillo de uso en frío. Sabor y olor neutro. Brillante y transparente. Fácilmente aplicable en bollería, pastelería y restauración. Ideal para tartas, semifríos, baño de fruta y brillo de bollería. Especialmente cremosa.

Cubos de 7 kg

#### Magel 20 Manzana

Brillo de uso en caliente. Sabor a manzana. Brillante y transparente. Admite un 20% de agua. Gelificación firme y secado rápido.

Cubos de 12 kg

#### Magel 20 Neutra

Brillo de uso en caliente. Sabor neutro. Brillante y transparente. Admite un 20% de agua. Gelificación firme y secado rápido.

Cubos de 12 kg





info@suministrosmaestre.com



# GLasa Chocolate Blanco

Glaseado brillante de color blanco, estudiado para cubrir tanto la superficie como los bordes.

- Ideal para decoraciones de pastelería, bollería y postres en general.
- Ingredientes de alta calidad
- Ideal para decorar tartas modernas de manera fácil y rápida.
- · Acabado brillante y uniforme.
- Estable a la congelación.
- Fundir en microondas sin agitación y aplicar a 40º/45º sobre la pieza congelada. Congelar.

Cubos 3 kg









# TOPPINGS



Sirope líquido y denso a base de azúcares y frutas, recomendado para todo tipo de decoraciones especialmente en helados y postres. También para elaborar batidos a base de leche.

Para heladería: decorar copas de helado, postres helados, batidos, etc. Para pastelería y catering: decoración de postres, pudines, pasteles, tartas, semifríos, etc.

CHOCOLATE CARAMELO DULCE DE LECHE

FRESA VAINILLA CAFÉ

TURRÓN FRUTAS DEL BOSQUE MENTA

NUBE LIMÓN TOFFEE







# ChOCOGOFReS



Cremas no hidrogenadas especiales para ser utilizadas como topping sobre masas fritas, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Ideal para crepes dulces, waffles, gofres, buñuelos, etc ... Aplicación directa.

Variantes: Cacao-avellanas. Cacao-avellanas blanco. Cacao. Leche y avellanas.



CACAO



**BLANCO** 



DARK



**CHOCOKIN** 



### Veteados - Decorline

Salsas con una textura densa, apropiadas para aplicar como decoración en Heladería, Pastelería y Restauración.

Resistente a la congelación.

Para heladería: Vetear y rellenar el helado en vitrina, decorar copas de helado, postres helados, etc.

Para pastelería y catering: decoración de postres, pudines, pasteles, tartas, semifríos, etc.

info@suministrosmaestre.com

### Veteados fruta



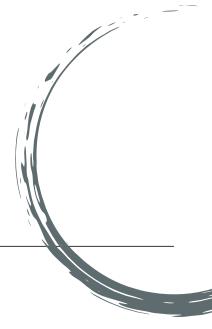




#### Veteado Fresa

Salsa con fresas pequeñas enteras o en trozos

Cubos 3 kg





#### Veteado Higo Natura

Los mejores higos italianos madurados al sol, que tras una lenta cocción se transforman en una salsa, con trozos, magnífica para combinarla con helado e incluso con un buen queso.

Cubos 3 kg



#### Veteado amarena

Las mejores cerezas para una salsa espectacular. Productos con materias primas naturales de primerísima calidad, haciendo más apetecibles los gustos expuestos en vitrina.

Cubo 3 kg



info@suministrosmaestre.com

### Veteados crema





#### Veteado Caramelo

Crema para vetear en heladería y pastelería con sabor a caramelo. Con azúcar caramelizado y una excelente consistencia

Cubos 3 kg





#### Nutcrem Cacao y Nutcrem Blanco

Producto con buen contenido de avellanas y cacao y sabor típico de las cremas de avellanas para untar.

Cubos 5 kg



#### Nutcrem Kindher

Producto con buen contenido de leche y avellanas.

Cubo 5 kg



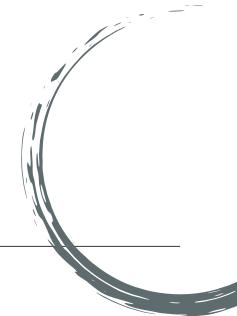
# Veteados crema





#### Veteado Buenísimo Blanco

Crema de leche y avellanas con obleas. Para vetear en heladería. Cubos 3 kg







### Pastas -maescream

Nuestras pastas están elaboradas con unos ingredientes de primera calidad que no pueden sino atribuir al helado un sabor único en su género. Pueden ser utilizadas también en pastelería.

Son pastas a combinar con la mezcla base para helados. Se usa en heladería para obtener el sabor de helado y en pastelería para rellenar semifríos, tartas, bombones y más. Pertenecen a esta familia productos en polvo, a añadir a la mezcla base.

info@suministrosmaestre.com

### maescream - Pastas cremas



#### Pasta Crema Natillas

Pasta para aromatizar bases neutras de helado, cremas de pastelería, postres, mousses, semifríos, bavarois, chantillí, etc.

- · Aroma y colorante natural
- Dosis: 50 gr por litro de mix

Cubos 3 kg





#### Pasta Crema Cacahuete

- Pasta de cacahuetes (100% pura)
- Elaborada con 100% cacahuete
- Ideal para helados y pastelería
- Dosis: 100gr por litro de mix









#### Pasta Crema Nocciola 100% Italia

- Pasta de avellanas (100% pura)
- Elaborada con 100% avellanas
- Textura fluida
- Dosis: 90/100 g por litro de mix

Cubo 5 kg





### maescream - Pastas cremas



#### Pasta Crema Pistacho

- Pasta de pistachos (100% pura)
- Elaborada con 100% pistachos
- Textura fluida
- Dosis: 100 g por litro de mix

Cubo 3 kg





#### Cioccolato nero Italia

Producto en polvo para elaboración de un fantástico helado de chocolate negro.

- Sin grasas hidrogenadas
- · Sin derivados lácteos
- · Chocolate intenso
- Dosis: 2 kg por 2,5 l de agua

Bolsas 2 kg









### maescream - Pastas Frutas



#### Pasta CremaFresa

Producto en pasta con sabor fresa.

- Proporciona al helado un gran Frescor
- Sin derivados lácteos
- Sin grasas hidrogenadas
- Aromas naturales
- Dosis: 50 g por litro de mix

Cubo 3 kg





#### Limón Clásico Italia

Producto en polvo para la elaboración de un sorbete de limón fresco y ligero.

- Gran volumen
- Sin derivados lácteos
- excelente espatulabilidad y mejor conservación en el tiempo.
- Dosis: 1,5 kg por 4 l de agua

Bolsas 1,5 kg









### Bases

La base es siempre el punto de partida para un helado óptimo. El principal instrumento para el inicio de tu helado. Permiten una elevada personalización de la estructura y el sabor.

#### Quality 3,5

Producto semielaborado en polvo para helados.

- Garantiza unos resultados óptimos, una estructura equilibrada que aporta mayor volumen y un mayor rendimiento.
- Otorga al helado una cremosidad perfecta que ayuda a una mejor espatulabilidad. Garantiza un gusto neutro con un menor tono lácteo, contribuyendo a la exaltación de los gustos que se añaden.
- Garantiza una magnífica conservación del helado y es rica en valores nutricionales.
- Todo ello permite crear un producto terminado que satisface sensorialmente tanto al paladar más exquisito como a la vista.
- Dosis: 50 g por litro de mix
- Elaboración en caliente y en fríφ

Bolsas 2 kg



### Bases especiales

#### SteviaCrema Light



Base completa para helados de crema, sin sacarosa y endulzada con stevia.

- · No contiene sacarosa
- Elaboración en frío y en caliente
- Dosis: 300gr por litro de leche

Bolsa 2 kg



#### SteviaFruta Light



Producto semielaborado para elaborar tus sorbetes de fruta sin azúcares añadidos, edulcorado con stevia. Apto para celíacos y veganos.

- · No contiene sacarosa
- Dosis: 300 gr + 500 gr. de fruta + 0,5 lt. de agua tibia.

Cubos 5 kg





### **ESTABILIZANTES**

Ingredientes que actúan mejorando la textura y la suavidad del helado.



#### Neutro Puro

Base estabilizadora en polvo paa elaboración de helados

- Sin emulsionantes
- Origen natural
- Apto para celíacos y veganos
- Dosis: 3 / 4 gr

Bolsa 2 kg



#### Neutro Crema 7

Mezcla de ingredientes funcionales de grado alimentario para aplicación en helados

- Con emulsionantes
- · Apto para celíacos y veganos
- Dosis: produce una estabilización efectiva al nivel del 0,5%.

Cubos 3,5 kg





### GRANIZADOS



#### Limón Concentrado

Preparado concentrado completo para preparar un excelente granizado de limón

- Dosis: 1 lt + 4 lt agua
- Verter la mezcla en la granizadora y granizar

Botella 1lt





#### Fresa Concentrada

Preparado concentrado completo para preparar un excelente granizado de fresa

- Dosis: 1 lt + 4 lt agua
- Verter la mezcla en la granizadora y granizar

Botella 1lt









### Contacto.



#### Llámanos y te asesoramos



Calle Mercarenta uno, N 19 41500- Alcalá de Guadaira Sevilla



Calle San Antonio, 32 06800 - Mérida Badajoz

