

Linea

Food Service

El postre perfecto



BRAUN

Índice

POSTRES FRÍOS

CREMA CATALANA	5
PANNA COTTA	5
TOCINO DE CIELO	6
TIRAMISÚ	6
YOGURT TIPO GRIEGO	6
FLAN VAINILLA	7
FLAN CHOCOLATE	7
NATILLAS VAINILLA	7
NATILLAS CHOCOLATE	7

GELATINAS, MOUSSE Y FROZINO

POSTRE DE GELATINA	9
MOUSSE	9
MOUSSE PREMIUM	10
FROZINO	10

OTROS POSTRES & COMPLEMENTOS

PANCAKE	13
SORBETO LIMÓN	13
CHOCOLATE A LA TAZA	14
CREPES DOLCI	14
WAFFLE-MIX	15

HORNO & COMPLEMENTOS

PAN DI SPAGNA	17
TORTINO CUORE CACAO	17
BONCAKE MAÍZ	18
BONCAKE QUINOA	18
BONCAKE SARRACENO	18
CROCCANTE FLORENTINA	19

RELLENOS, GELATINAS & COMPLEMENTOS

PASTICCERA A FREDDO	21
ARCOCREM	21
OVASIL	22
KOBI	22
ALASKA 666	23
AGRANO DESMODELANTE	23
FRUTGEL	24
BRAUNGEL ICE	24
DECOR	24
BECHAMEL	25
GEL BUFFET	25

COBERTURAS LUBECA

RATZEBURG CHIPS DARK	27
IVORY COAST CHIPS DARK	27
GRÖMITZ CHIPS AL LATTE	27
SCHOK WEISS CHIPS	27

TOPPINGS & SALSAS

TOPPINGS	29
SALSAS	29

PURÉS DE FRUTA

CONFRUTTINATUR	31
CONFRUTTISSIMI	31

Pastres Frías



CREMA CATALANA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar Crema Catalana. Elaboración en caliente, rápida y sencilla. Sabor tradicional y estructura cremosa.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3302601	Bolsa	1 kg	10



1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.



2 Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.



3 Antes de servir, espolvorear la superficie con azúcar, caramelizada a la llama.

DOSIS:

- 150 g preparado
- 1000 g leche hirviendo

Total receta: 1150 g
16 porciones de 70 g

PANNA COTTA "LA ORIGINAL"

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar Panna Cotta. Elaboración en caliente. Estructura cremosa y resistente a la congelación.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306080	Bolsa	1 kg	10



1 Disolver el preparado en la leche y la nata removiendo.



2 Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover.



3 Verter en moldes.



4 Refrigerar hasta conseguir la consistencia adecuada.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 400 g nata
- 600 g leche

Total receta: 1200 g
17 porciones de 70 g

TOCINO DE CIELO

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar Tocino de Cielo. Elaboración en caliente, rápida y sencilla. Sabor tradicional y estructura cremosa.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3302975	Bolsa	1 kg	10

-  1 Disolver el preparado en el agua.
-  2 Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover hasta completa disolución.
-  3 Verter en moldes y refrigerar hasta conseguir la consistencia deseada.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 1500 ml de agua

Total receta: 2500 g
33 porciones de 75 g

TIRAMISÚ

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar Crema Tiramisú. Elaboración en frío, rápida y sencilla. Ideal también como relleno para tartas, bollería, etc.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306089	Bolsa	1 kg	10

-  1 Mezclar en un bol el preparado 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:

- 1000 g de producto
- 1000 g de agua (4°C)
- 1000 g de nata

Total receta: 3000 g
43 porciones de 70 g

YOGURT TIPO GRIEGO

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar Yogurt "tipo" griego. Elaboración en frío, rápida y sencilla. Estructura cremosa.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305146	Bolsa	1 kg	10

-  1 Disolver el preparado en leche fría.
-  2 Dejar en refrigeración unos 30 minutos.
-  3 Servir.

DOSIS:

- 200 g preparado
- 1000 ml leche fría

Total receta: 1200 g
17 porciones de 70 g

FLAN VAINILLA Y CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar el tradicional flan de vainilla o de chocolate. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
VAINILLA 3303544	Bolsa	1 kg	10
CHOCOLATE 3303542			

-  1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.
-  2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.
-  3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener la consistencia deseada.

DOSIS:

- 125 g preparado
- 1000 g leche

Total receta: 1125 g
16 porciones de 70 g

NATILLAS VAINILLA Y CHOCOLATE

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar las auténticas y tradicionales natillas sabor chocolate o sabor vainilla. Elaboración en caliente, rápida y sencilla.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
VAINILLA 3303570	Bolsa	1 kg	10
CHOCOLATE 3303551			

-  1 Disolver el preparado en leche hirviendo sin dejar de remover hasta completa disolución.
-  2 Una vez añadido el preparado y disuelto, hervir de nuevo sin dejar de remover.
-  3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener la consistencia deseada.

DOSIS:

- 150 g preparado
- 1000 g leche

Total receta: 1150 g
16 porciones de 70 g

Gelatinas, Mousse y Frozino



POSTRE DE GELATINA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar un postre de gelatina.
Gran variedad en sabores.
Elaboración rápida y sencilla.



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 en agua hirviendo.



2 Añadir el agua fría.



3 Verter en moldes y refrigerar hasta obtener consistencia gelificada.

DOSIS:

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

Total receta: 1200 g
17 porciones de 70 g

MOUSSE

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar mousse instantáneo.
Amplia carta de sabores.
Elaboración sencilla, rápida y con 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 preparado
- 2000 ml leche fría

Total receta: 3000 g
66 porciones de 45 g

MOUSSE PREMIUM

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

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar excelentes mousses gourmet.
Elaboración sencilla y rápida.



1 Añadir el preparado a la leche.



2 Batir enérgicamente durante 5 minutos.



3 Dosificar y enfriar.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 1250 ml leche fría

Total receta: 2250 g
50 porciones de 45 g



FROZINO

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

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).



1 Disolver el preparado en la leche y nata removiendo.



2 Batir enérgicamente durante 3-4 minutos.



3 Verter en moldes y enfriar.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 600 g leche
- 600 g nata

Total receta: 1700 g
42 porciones de 40 g



Otras Pastres & Complementos



PANCAKE

DESCRIPCIÓN:

Preparado 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 preparado en 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:

- 500 g preparado
- 700 g leche

Total receta: 1200 g
15 porciones de 80 g

SORBETO LIMÓN

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para la 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 preparado
- 2500 ml agua
- opcional - 350 ml cava

Total receta: 3850 g
47 porciones de 100 ml

CHOCOLATE A LA TAZA

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar chocolate a la taza.



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

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

DOSIS:

- 200 g preparado
- 1000 g leche

Total receta: 1200 g
15 porciones de 80 g

CREPES DOLCI

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo perfecto para elaborar crepes. Elaboración rápida y sencilla. Admite cualquier tipo de relleno.



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

- 1  Disolver el preparado en agua fría.
- 2  Aplicar desmoldeante Agrano sobre la plancha y verter la cantidad deseada del preparado.
- 3  Rellenar.

DOSIS:

- 500 g preparado
- 1000 g agua fría

Total receta: 1500 g
30 CREPES Ø 20 cm

WAFFLE-MIX

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de waffle.



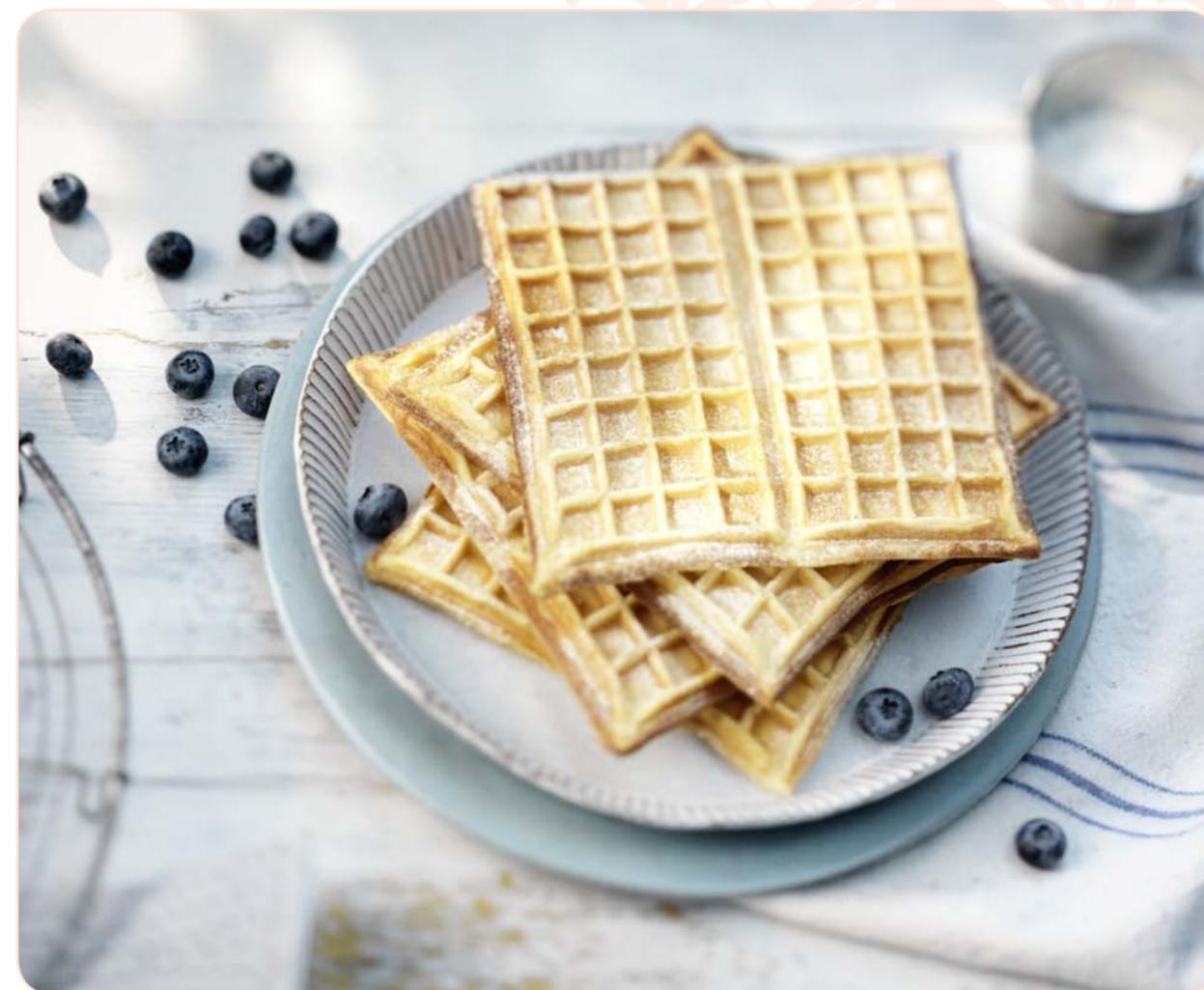
CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1596710	Caja	10 kg	1

- 1  Mezclar el Waffle Mix en el agua templada agitando con varillas. La masa obtenida debe tener una temperatura de 25°C.
- 2  Aplicar desmoldeante Agrano sobre la plancha y verter la cantidad deseada del mix.
- 3  Cocción: 180°C durante aproximadamente 2 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 750 g Agua Templada

Total receta: 1750 g
19 porciones 90 g



Horno & Complementos



PAN DI SPAGNA Bizcocho

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de bizcochos suaves, aireados, elásticos y tiernos. Gran volumen y alto rendimiento.
Se puede aromatizar con cacao, café, pasta aroma, etc.
Ideal para para tartas y planchas.



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:

- 500 g preparado
- 6 huevos (300 g)
- 100 g agua

PLANCHAS:

- 500 g preparado
- 7 huevos (350 g)
- 100 g agua

Total receta: 900 g
5 tartas de Ø 26 cm

TORTINO CUORE CACAO Coulant de chocolate

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo y crema de cacao para la elaboración de auténticos coulant de chocolate, con un esponjoso bizcocho, corazón de crema de cacao y ricos trocitos de chocolate.
Se puede personalizar con granos de: avellana, almendra, pistacho, nueces, etc.
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 Cocción: 180°C durante 35-40 minutos aproximadamente.

DOSIS:

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

Total receta: 500 g
8 Coulants de 65 g

BONCAKE MAÍZ Sin Gluten

CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306350	Bolsa	1 kg	5
CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306352	Bolsa	1 kg	5
CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3306351	Bolsa	1 kg	5

BONCAKE QUINOA Sin Gluten

BONCAKE SARRACENO Sin Gluten

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para elaborar bizcochos tipo cake. Sin gluten.



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 Cocción: 180°C durante 35-45 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 350 g de mantequilla blanda o margarina
- 500g de huevos enteros
- 100 g de leche entera

Total receta: 1950 g
4 tartas



CROCCANTE FLORENTINA

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

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.



1 Mezclar el preparado con el ingrediente seco escogido.



2 Verter sobre el recipiente escogido.



3 Cocer a 200°C durante 10-12 minutos.

DOSIS:

- 1000 g preparado
- 500 g de almendra laminada (opcional)

Total receta: 1500 g
60 tartaletas



Rellenos, Gelatinas & Complementos



PASTICCERA A FREDDO CREMA PASTELERA

DESCRIPCIÓN:

Preparado 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 y solo con agua.
Estable al horno y a la congelación.



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



1 Mezclar el preparado con agua.



2 Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.



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

DOSIS:

- 400 g preparado
- 1000 g agua

ARCOCREM CREMA PASTELERA

DESCRIPCIÓN:

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



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



1 Añadir el preparado al agua/leche.



2 Mezclar con el accesorio varilla con agitación rápida.



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

DOSIS:

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

OVASIL CLARA DE HUEVO/MERENGUE

DESCRIPCIÓN:

Preparado con clara de huevo en polvo.
Elaboraciones: Merengues, Macarons,
Crema de vainilla etc.
Rápida elaboración.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
1486903	Bolsa	600 g	5

RECETA TRADICIONAL:

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

DOSIS RECETA TRADICIONAL:

- 100 g preparado
- 1000 g agua

RECETA MERENGUE:

-  1 Disolver el preparado 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 preparado
- 250 g agua
- 250 g azúcar
- 250 g azúcar en polvo

KOBI PREPARADO 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 preparado 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 preparado
- 200/300 g azúcar
- 1000 g zumo

Para tomate triturado:

- 100 g preparado
- 3000 g tomate triturado
- sal

ALASKA 666 GELIFICANTE NEUTRO

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo neutro con gelatina 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 preparado en el líquido (incluyendo el aroma).
-  2 Añadir la nata semimontada.
-  3 Dosificar y refrigerar.

DOSIS:

- 30-50 g preparado
- 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 el molde a hornear.
Precaución : Mantener alejado de llama directa o cualquier fuente de calor.

DOSIS:
Cantidad suficiente

FRUTGEL

DESCRIPCIÓN:
Brillo neutro de aplicación directa.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3301165	Cubo	4 kg	2



1 Aplicación directa en frío.

DOSIS:
Cantidad suficiente

BRAUNGEL ICE

DESCRIPCIÓN:
Brillo neutro de aplicación directa.
Especial congelación.



CÓD. ARTÍCULO	ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
3305937	Bote	1,5 kg	4



1 Aplicación directa en frío.

DOSIS:
Cantidad suficiente

DECOR

DESCRIPCIÓN:
Preparado en pasta especial para decorar y marmolear semifríos, tartas y postres. Aplicar la pasta tal cual o bien mezclada con brillos/Miroir para dar al producto un ligero aspecto dorado, bronce o plateado.



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



1 Mezclar y aplicar.

DOSIS:
Para colorear:
• 20 g/100 g de preparado a mezclar

BECHAMEL

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo rápido y fácil de usar.
Estable al horno y a la congelación.
Textura densa y aromatizado con aceite esencial de nuez moscada.



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



1 Disolver el preparado en 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 preparado
• 1000 g agua

GEL BUFFET GEL SALADO

DESCRIPCIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de gel.
Especial para productos salados.
Fácil preparación.



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



1 Añadir el preparado al líquido y agitar hasta completa disolución.



2 Llevar a ebullición.



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

DOSIS:
• 150 g preparado
• 1000 g agua

Coberturas Lubeca

COBERTURAS LUBECA

RATZEBURG CHIPS DARK (CHOCOLATE NEGRO 70%)

DESCRIPCIÓN:

Con pura manteca de cacao, chocolate negro de alta calidad.
Origen: Ghana, Ecuador, Venezuela, Trinidad y Tobago.
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% de manteca 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 & Salsas



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
FRESA	3305946
FRAMBUESA	3305945
FRUTAS DEL BOSQUE	3305952
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
GALLETA SPECULOOS	3305953
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

Purés de Fruta



CONFRUTTINATUR PURÉS DE FRUTA

DESCRIPCIÓN:

Purés de fruta con 90% de fruta.
Producto aséptico en envase hermético.
¡Decora tus platos con fruta natural!



ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
Bolsa aséptica	1 kg	5

	CÓD. ARTÍCULO
BANANA	3500117
FRESA	3500118
FRAMBUESA	3500119
FRUTAS DEL BOSQUE	3500120
LIMÓN	3500135
MANDARINA	3500133
MANGO	3500121
MARACUYÁ	3500123
PIÑA	3500124

CONFRUTTISSIMI

DESCRIPCIÓN:

Superpasta completa para elaborar sorbetes y smoothies con alto contenido en fruta.



ENVASE	PESO	UNIDADES POR CAJA
Tarro	1,5 kg	4

	CÓD. ARTÍCULO
AÇAÍ	3306377
FRESA	3306281
FRUTOS ROJO	3306287
GUAYABA ROJA	3306381
MANGO ALPHONSO	3306282
MARACUYÁ	3306379
MELÓN CANTALOUPE	3306378
PIÑA	3306380



MARTIN BRAUN GRUPPE

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