

KELMY



INDUSTRY
2022 - 2023



Soluciones pasteleras que endulzan momentos
Pastry solutions that sweeten moments



ÍNDICE

ÍNDICE

4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

14

- YEMA DURA / HARD YOLK
- YEMA BLANDA / SOFT YOLK
- YEMA ESPECIAL HELADO / SPECIAL ICE-CREAM YOLK

34

- ALBÚMINA/ ALBUMIN
- BUTTERCREAM/ BUTTERCREAM
- ROYAL ICING/ ROYAL ICING

22

- CREMA PASTELERA / PASTRY CREAM
- CREMAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE / CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS
- CREMAS RELLENO / FILLING CREAMS
- CREMAS DE FRUTAS / FRUIT CREAMS
- CREMAS DE CARAMELO / CARAMEL CREAM

36

- BATATA / POTATO
- MAZAPÁN / MARZIPAN
- CROCANTIS / BRITTLE
- AZÚCARES / SUGARS

30

- SIROPE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE SYRUP

40

- PAN DE CÁDIZ / CADIZ BREAD
- PASTEL DE YEMA / YOLK CAKE
- PASTEL DE GLÓRIA / GLORY CAKE

32

- FONDANT BLANCO / WHITE FONDANT



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

Kelmy una empresa con carácter familiar ubicada en Jijona, cuna de la tradición turroneira y heladera por excelencia en España.

Especializados en materias primas para la pastelería, hemos arraigado desde sus inicios unos valores por lo tradicional y natural creando una auténtica cultura y posicionamiento en nuestro entorno donde actualmente conviven la segunda y tercera generación en la empresa.

El cliente sabe y aprecia el sabor de un buen dulce elaborado con productos Kelmy.

Kelmy is a family business currently ran by a combination of second and third generations. Kelmy specialises in raw materials for the confectionery industry and is located in Jijona, the cradle of the Spanish nougat and icecream tradition par excellence.

From our very beginnings we have worked to develop an authentic culture based on natural ingredients and traditional values of these unique surroundings.

Customers know and appreciate the taste of good confectionery made with Kelmy products.



Asociaciones a la que pertenece Kelmy - TDC – Asociación de Fabricantes de Turrón, derivados y chocolates

Kelmy is a member of the following associations - TDC – Valencian Association of Nougat, Derivatives, and Chocolate Manufacturers

LA HISTORIA DE KELMY

THE STORY OF KELMY

2022

Ampliación del equipo de marketing, ventas, producción y back office y puesta en marcha del observatorio de mercado.

Expansion of the marketing, sales, manufacture and back-office teams and launch of the market observatory.

2020

Se eliminan los espesantes en la Yema para decoración para que fuese más fácil de usar.

We stopped the use of thickeners in the yolk for decoration line to make the product easier to use.

2019

Plan estratégico y plan de negocio online con vistas a profesionalizar la empresa, cuyos objetivos principales fueron la inversión productiva, la internacionalización y la digitalización de la empresa.

A new Strategic Plan and the Online Business Plan were implemented to achieve different goals in the productive investment, internationalisation areas, and digital transformation to professionally update the company.

2017

Se empieza a fabricar la Yema Tartas Congelación, cuyo porcentaje de yema y precio es menor, con el objetivo de lanzar al mercado un producto que se asemejase al que vendía la competencia.

Production of Cake Yolk (deepfrozen) begins with the aim of launching a product similar to those sold by the competition, with lower yolk content and a reduced price.

2014

Ampliación de la gama de producto a través de la producción de Fondant, producto demandado en todo el mundo que nos permitió internacionalizarse. También se desarrollaron productos complementarios a la pastelería creativa como Royal Icing, Icing Sugar o Buttercream.

Kelmy extends our product range with the introduction of sugar paste (fondant), a product with worldwide demand that would enable us to be present in the international market. Complementary products for creative pastry such as Royal Icing, Icing Sugar and Buttercream were also developed.

2000

Obtención de la certificación ISO-9000. Se empieza a fabricar la Crema Pastelera de forma industrial, pero con su fórmula tradicional.

Kelmy obtains the ISO-9000 certification and begins industrial manufacture of pastry cream following the traditional recipe.

1990

Se empieza a demandar productos con diferente formulación, creando la Crema Yema Helado y otras variantes con menor porcentaje de yema y, utilizando espesantes y glucosas.

Demand for products with different formulations increases and Kelmy develops our ice-cream yolk cream with a lower percentage of yolk and employing thickeners and glucose.

1953

Antonio Miquel Sirvent funda Productos Kelmy, S.A.U., fabricando yema dura y albúmina.

Antonio Miquel Sirvent founds Productos Kelmy S.A.U. to manufacture hard yolk and albumin.



KELMY SON PERSONAS

KELMY IS PEOPLE

Cuando hablamos de personas no solo nos referimos a nuestro equipo interno, también a clientes y consumidores, eje en el que nos basamos para crear nuestra oferta. Nuestro objetivo es facilitar el acceso de materia prima de gran calidad a nuestros clientes para que ellos pongan la magia y el consumidor su paladar.

Somos un equipo de profesionales cualificados e involucrados en la marca que nos apoyamos en cuatro patas para cumplir nuestro objetivo:

- Conocimiento del sector y necesidades de la industria y distribución pastelera. Todo el equipo juega un papel clave a la hora de adaptarse al cliente.
- Departamentos especializados, siempre adaptándose al mercado a través de formación continua.
- Comunicación interdepartamental y atención al cliente personalizada
- Excelente clima laboral

When we talk about people, we are not only referring to our own team, but also to our customers and consumers, the backbone of the business for which we create our products.

Our goal is to facilitate our customers access to high-quality raw materials to enable them to work their magic and for the consumers to delight their palate.

We are a team of qualified experts committed to the brand which stands on four pillars to achieve our goals:

- Knowledge of the confectionery industry and the needs of manufacturers and distributors. The entire team plays a key role in adapting to the customer's needs.
- Our specialised departments are constantly adapting to the market by continuous training.
- A networked company that provides customised service.
- An excellent working environment.



KELMY ES PRODUCTO

KELMY IS PRODUCT

El sector de la pastelería ha sufrido un gran cambio en la calidad de las materias primas.

Nos encontramos en un sector maduro con una alta competencia cuya dinámica es abaratar costes a cualquier precio, desplazando a un segundo plano el sabor y la tradición.

Conscientes que la sociedad se preocupa cada vez más por su salud, el papel de Kelmy es vital para mantener la excelencia del producto y adaptarse a la misma.

Kelmy trata de combinar la tradición con la tecnología, utilizando productos naturales y sin gluten, obteniendo certificaciones y pasando rigurosos controles de calidad que nos permitan alcanzar la excelencia.

The confectionery sector has suffered dramatic changes in the quality of its raw materials.

We compete in a mature sector with ferocious competition and constant pressure to cut costs at any price, pushing quality, flavour and tradition aside.

Kelmy, however, is aware of the increasing concern of society to consume healthy products and we have a vital part to play in maintaining excellence while adapting to this demand.

Our mission is to combine tradition with cutting-edge technology: using natural, high-quality, gluten-free materials, and going through thorough quality controls that enable us to achieve the excellence we seek.

Certificaciones/ Certifications

- Halal
- Kosher Parve
- Kosher Dairy

Controles de calidad/ Quality controls

- ISO 9001
- RGSEAA 14.00098/A
- RGSEAA 20.22191/A
- RGSEAA 23.00049/A



*Todo el proceso de fabricación está sometido a un control permanente y se realiza en condiciones de higiene que garantizan un producto de propiedades idóneas (textura, color, aroma y sabor).

*The entire manufacturing process is subject to permanent control and is conducted under hygienic conditions that guarantee a product with suitable properties (texture, colour, aroma and flavour).

KELMY ES INNOVACIÓN

KELMY IS INNOVATION



En Kelmy hemos desarrollado un observatorio de mercado con un objetivo claro: adaptarse a las necesidades de clientes mediante testeos, reuniones periódicas y toma de decisiones de nuestros miembros más capacitados para llevar a cabo cualquier tipo de innovación y mantenernos como una empresa puntera y en constante crecimiento.

3 factores marcan el camino a Kelmy hacia la innovación:

- Conocimiento: una estrecha relación con clientes y proveedores.
- Aptitud: la capacidad para crear nuevos productos y procesos o mejorar los ya existentes mediante la unión entre los departamentos de producción, calidad, I+D y marketing.
- Actitud: estamos abiertos a lo que el mercado demanda, afrontando dichos cambios con positivismo y proactividad

Here at Kelmy we have set up a market observatory to achieve a very specific goal: to adapt to customers' needs by testing, regular meetings, and decision-making *to implement innovations and thus maintain our position as a leading company with a steady growth.

Kelmy's pathway to innovation relies on three factors:

- Knowledge: a close relationship with customers and suppliers.
- Aptitude: the ability to create new products and processes or improve existing ones as a result of a close cooperation between Production, Quality, R&D and Marketing departments.
- Attitude: we are open to market demands and challenges which we take on with an optimistic and proactive attitude.

KELMY ES PERSONALIZACIÓN

KELMY IS CUSTOMISATION

TU MARCA EN NUESTROS PRODUCTOS

Para Kelmy el éxito de sus clientes es también su éxito. Kelmy pone el producto y el cliente pone la marca; una combinación donde todos ganamos. Cuando trabajas para marcas bien posicionadas en el mercado, apostar por crear un producto con la marca de distribuidor es la mejor solución.

¿Qué ventajas tiene para el cliente?

- Desarrollo de su marca
- Garantía de ofrecer a sus propios clientes un producto de alta calidad
- No ser necesaria tener la capacidad de inversión en una tecnología, maquinaria, procesos y personal donde puede que no tenga un gran conocimiento
- Incremento de ventas

¿Qué ventajas tiene para KELMY?

- Feedback de clientes para la mejora e innovación de productos
- Mayor satisfacción de nuestros clientes
- Incremento de ventas

YOUR BRAND! OUR PRODUCTS!

Our customers success is Kelmy's greatest reward. Kelmy provides the product, and the customer provides the brand: a win-win combination. Creating a product with the distributor's label is one of the most satisfying options when you work for brands with leading market positioning..

But what are the advantages for the customer?

- Brand development
- The guarantee of providing its customers a high-quality product
- The distributor does not have to invest in technology, machinery, processes, and personnel*
- Higher turnover

And what are the advantages for KELMY?

- Customer feedback for product improvement and innovation
- Satisfied customers
- Higher turnover





PRODUCTO A MEDIDA

PRODUCTS MADE TO MEASURE



En Kelmy nos adaptamos a las preferencias de nuestros clientes, ofreciendo una solución con productos a medida.

Productos totalmente personalizados, únicos y exclusivos que pueden marcar la diferencia en tu empresa.

Casos de éxito:

- Yema confitada:
 - Color
 - Formulación única
- Fondant tropical

Here at Kelmy we adapt our processes to the customer's preferences to provide a solution with a tailored product.

Fully customised, unique, and exclusive products that could make all the difference in your company.

Success stories:

- Confit yolk:
 - Colour
 - Unique recipe
- Tropical fondant



LA OPINIÓN DE JAIME LÓPEZ

THE OPINION OF JAIME LÓPEZ

Ante un mercado en constante cambio, Kelmy ha sabido reaccionar y adaptarse a él.

Para mantener nuestros niveles de producto, calidad y personal debemos tener un control permanente de todos nuestros costes y tener una fuerza de ventas en continuo movimiento y así mantener, e incluso incrementar, nuestra cuota de mercado.

Hemos vivido diversas crisis y en todas hemos mantenido nuestra filosofía de producto y de relación con el cliente y personal.

Hemos sabido gestionar el riesgo y, ante todo, ser responsables. Siendo una empresa de alimentación no podemos permitirnos el lujo de cometer errores con temas de salubridad.

Por último, tenemos una mentalidad muy abierta y flexible que nos permite innovar constantemente, tratando de crear productos y procesos que se asemejen lo más posible a la receta artesana, manteniendo unos altos estándares de calidad, con todas las garantías sanitarias.

Somos conscientes que, al ser una pequeña empresa, nuestra innovación debe basarse en alinear nuestra cartera de productos con las necesidades de los clientes de modo gradual.

Esto nos ha llevado a acumular muchos años de experiencia sobre los productos que elaboramos, donde hemos sabido adaptarnos a un cliente que pide garantías sobre calidad, seguridad y facilidad de uso.

Kelmy has managed to react and adapt to a constantly changing market.

To maintain our production and quality* levels we must have constant control of all our costs and a sales force permanently on the move and capable of maintaining and increasing our market share.

We have been through several crises and through all of them we have maintained our product philosophy and our relationship with our customers and our workforce.

We have been able to manage the risks involved with all the responsibility the situation demanded. As a food company, we cannot afford to make mistakes on health-related issues.

Finally, we have a very open, flexible attitude that enables us to constantly innovate to create products and processes as similar as possible to the recipes developed by the original artisans while maintaining high quality standards and safeguarding the consumers' health.

We are aware that, as a small company, our innovations must be based on the aim of gradually aligning our product portfolio with customer needs.

This has enabled us to accumulate years of experience with the products we make and which we have been able to adapt to a customer who demands guarantees of quality, safety, and ease of use.



Jaime López
Consejero Delegado y
Product Manager en Kelmy



INDUSTRIALES, DISTRIBUIDORES, OBRADORES... DE GRAN PARTE DEL MUNDO YA CONFÍA EN KELMY

MANUFACTURERS, DISTRIBUTORS, BAKERIES... ALL OVER THE WORLD NOW PUT THEIR TRUST IN KELMY

EUROPA/EUROPE

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-------------------------------------|
| • Alemania
Germany | • Irlanda
Ireland | • Reino Unido
United Kingdom |
| • Croacia
Croatia | • Italia
Italy | • República Checa
Czech Republic |
| • Francia
France | • Noruega
Norway | • Suecia
Sweden |
| • Grecia
Greece | • Polonia
Poland | • Suiza
Switzerland |
| • Hungría
Hungary | • Portugal
Portugal | |

ASIA/ASIA

- China
- Qatar

OCEANÍA/OCEÂNIA

- Australia

AMÉRICA/AMÉRICA

- Chile
- República Dominicana
Dominican Republic

ÁFRICA/AFRICA

- Angola
- Argelia
- Marruecos
Morocco



ICONOGRAFÍA ICONOGRAPHY



BOLSA
BAG



BOLSAS POR PALET
BAG PER PALLET



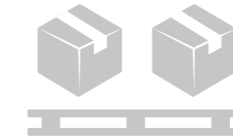
SACO
SACK



SACOS POR PALET
SACKS PER PALLET



CAJA
BOX



CAJAS POR PALET
BOXT PER PALLET



CUBO
BUCKET



CUBOS POR PALET
BUCKETS PER PALLET



BOTE
JAR



BOTELLA
BOTTLE



PASTILLA
BAR



KG
KG



YEMA DURA HARD YOLK



USO PRINCIPAL: RELLENO

Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, con yema de huevo y azúcar al 50%

- Rellenos de dulces tradicionales de pastelería navideña que requiera una consistencia elevada y baja humedad
- Se puede utilizar en máquinas de inyección
- Producto final
 - Elaboración de huesos de santo, pasteles de yema, cascas de yema, yemas de Ávila y yemas de Santa Teresa
 - Ingrediente en la fabricación de turrón de yema y yema tostada
 - En Portugal para la elaboración de Castanhas de ovos, nozes caramelizadas, queijinhos de ovos, croquetes de ovo, etc.

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

Envasados en atmósfera modificada y termosellados. El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector:

- Recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación.
- No vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar mohecimientos.
- NO NECESITA REFRIGERACIÓN.
- Almacenar en sitio fresco y seco.
- Caducidad: 10 meses.

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

- Elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería
- Listo para su uso.
- Gran ayuda y ahorro al evitar todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.)
- Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

MAIN USE: FILLING

Product made of freshly-cracked chicken eggs with 50% egg yolk and 50% sugar

- Filling for pastry sweets that require excellent consistency and low humidity
- It can be used in injection machines
- Final product
 - For making filled pastry.
 - Ingredient for manufacture of yolk nougat and toasted yolk
 - Used in Portugal to make Castanhas de ovos, nozes caramelizadas, queijinhos de ovos, croquetes de ovo, etc.

● CONSERVATION AND BEST-BEFORE DATE ●

Packaging: thermo-sealed in modified atmosphere
The closed container does not require special conservation and storage conditions.

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper for better preservation.
- Do not close the bucket again with the plastic lid, to avoid mould.
- DOES NOT REQUIRE REFRIGERATION.
- Store in a cool dry place.
- Best before: 10 months after purchase

● ADVANTAGES ●

- Made with the same raw materials used in the bakery
- Ready to use.
- It is great for time and money saving by avoiding all the problems and inconveniences related to the use of eggs (shells, contamination hazard, etc.)
- The safety factor of working with a product that meets high quality standards.



YEMA DURA / HARD YOLK

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
	YEMA DURA HARD YOLK			
2300003	Yema Dura Hard yolk	21 kg	33 u	
2300004	Yema Dura Hard yolk	7 kg	40-80 u	
	YEMA DURA EXTRA EXTRA HARD YOLK			- Producto fabricado con huevo completo - Se puede utilizar en manga pastelera
2300000	Yema Dura Extra Extra hard yolk	21 kg	33 u	- Product made with whole egg - Can be used in pastry bag
2300001	Yema Dura Extra Extra hard yolk	6,5 kg	40-80 u	
	YEMA DURA EMPANADILLAS HARD YOLK FOR PASTIES			Menor viscosidad que la Yema Dura Se puede utilizar en manga pastelera Se utiliza en: - Empanadillas de yema - Anguilas de mazapán
2300006	Yema Dura Empanadilla Hard yolk for pasties	21 kg	33 u	Lower viscosity than Hard yolk Can be used in pastry bag For use in: - Egg yolk pasties - Marzipan eels
2300007	Yema Dura Empanadilla Hard yolk for pasties	7 kg	40-80 u	
	YEMA DURA SIN AZÚCARES SUGAR-FREE HARD YOLK			Contiene maltitol y sorbitol. Sin azúcares añadidos.
2300004	Yema Dura Sin Azúcares Sugar-free hard yolk	20 kg	33 u	It contains maltitol and sorbitol. No added sugars.
2300003	Yema Dura Sin Azúcares Sugar-free hard yolk	7 kg	40-80 u	



YEMA BLANDA

SOFT YOLK



USO PRINCIPAL: COBERTURA Y DECORACIÓN

Producto elaborado a partir de huevos frescos de gallina recién cascados, con huevo completo y azúcar.

● UTILIZACIÓN ●

- Para la decoración, relleno y cobertura de todo tipo de tartas de pastelería,
- Puede extenderse en suaves y finas capas
- Se puede utilizar en máquinas de inyección.
- Se aplica mediante paleta, espátula o manga
- Producto final:
 - Elaboración de tarta y plancha San Marco

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector:

- Recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación.
- No vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.
- **NO NECESITA REFRIGERACIÓN.**
- Almacenar en sitio fresco y seco.
- Caducidad: 10 meses.

● VENTAJAS ●

- Elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería
- Listo para su uso.
- Apta para caramelización, refrigeración y congelación prolongada.
- Gran ayuda y ahorro al evitar todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.)
- Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

MAIN USE: COATING AND DECORATION

Product made of sugar and whole egg from freshly-cracked chicken eggs

● USE ●

- Decoration, filling and coating of pastry cakes.
- It can be spread in smooth, thin layers
- It can be used in injection machines.
- It can be applied by trowel, spatula, or sleeve
- Final product:
 - Cakes, pasties and others.

● CONSERVATION AND BEST-BEFORE DATE ●

Packaging: thermo-sealed in modified atmosphere

The closed container does not require special conservation and storage conditions.

Once the protective plastic has been removed:


















- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper for better preservation.
- Do not close the bucket again with the plastic lid, to avoid mould.
- **DOES NOT REQUIRE REFRIGERATION.**
- Store in a cool dry place
- Best before: 10 months after purchase

● ADVANTAGES ●
















- Made with the same raw materials used in the bakery
- Ready to use.
- Suitable for caramelisation, refrigeration and prolonged freezing.
- It is great for time and money saving by avoiding all the problems and inconveniences related to the use of eggs (shells, contamination hazard, etc.)
- The safety factor of working with a product that meets high quality standards.



YEMA BLANDA / SOFT YOLK

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
YEMA BLANDA SOFT YOLK					
	2280005	Yema Decoración 45 Decoration yolk 45	21,5 kg	33 u	
	2280006	Yema Blanda Kelmy Kelmy soft yolk	7 kg	40-80 u	 
YEMA DECORACIÓN 40 * DECORATION YOLK 40*					
	2280008	Yema Decoración Decoration yolk	21,5 kg	33 u	- Aguanta perfectamente los cambios de temperatura en congelación - Evita la aparición de la roseta del azúcar en la superficie de las tartas (puntos blancos). - No sufre cuarteamiento al bajar la temperatura - It withstands the temperature changes of freezing perfectly - Prevents the appearance of the sugar bloom (white dots) on the surface of cakes - Not liable to cracking when the temperature drops
	2280009	Yema Decoración Decoration yolk	7 kg	40-80 u	 
YEMA TARTAS CONGELACIÓN CAKE YOLK FOR FREEZING					
	2280014	Yema Tartas Congelación Cake yolk for freezing	21,5 kg	33 u	- No sufre cuarteamiento al bajar la temperatura - Ahorro de tiempo para preparado de tartas - Not liable to cracking under freezing - Saves time making cakes
	2280015	Yema Tartas Congelación Cake yolk for freezing	7 kg	40-80 u	 
YEMA BLANDA SUAVE SMOOTH SOFT YOLK					
	2280019	Yema Blanda Suave Smooth soft yolk	7 kg	40-80 u	Excelente comportamiento al horneado Excellent baking performance  

YEMA BLANDA / SOFT YOLK

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
YEMA BLANDA SIN AZÚCARES SUGAR-FREE SOFT YOLK 	2280019	Yema Blanda Sin Azúcares Sugar-free soft yolk	7 kg	40-80 u	Huevo completo cocido con adición de maltitol y sorbitol. No lleva azúcares añadidos Huevo completo cocido con adición de maltitol y sorbitol. No lleva azúcares añadidos 
YEMA TOSTADA y TOSTADA TARTAS TOASTED YOLK AND TOASTED CAKE YOLK  	2280019	Yema Tostada Toasted yolk	21,5 kg	33 u	Incorpora caramelo, dándole color y sabor de yema caramelizada Ideal para evitar la etapa de la caramelización de la yema una vez ha sido aplicada en la pieza de pastelería Admite una congelación prolongada sin perder sus características  
	2280017	Yema Tostada Tartas Toasted cake yolk	7 kg	40-80 u	Contains caramel to give flavour and colour of caramelised yolk Ideal to avoid the yolk caramelisation stage once it has been applied to the pastry. Withstands prolonged freezing periods without losing its properties 
YEMA BLANDA T SOFT T YOLK 	2280003	Yema Blanda T Soft T yolk	21 kg	33 u	Se conserva en refrigeración a 5°C Cool storage at 5 °C  
YEMA BLANDA BAÑO SOFT YOLK FOR DIPPING 	2280004	Yema Blanda Baño Soft yolk for soaking	7 kg	40-80 u	Se utiliza como jarabe para bañar palmeras de hojaldre Used as a dipping syrup for pastry figures  

YEMA ESPECIAL HELADO SPECIAL ICE-CREAM YOLK



Elaborada con un 50% de yema de huevos recién cascados y azúcares.

● UTILIZACIÓN ●

Se usa en la fabricación de las cremas elaboradas en heladerías, por ejemplo, el mantecado, sustituyendo al huevo fresco, evitando así los posibles peligros de contaminación microbiológica.
Como referencia, 200 g de nuestra crema equivalen a 6 yemas de huevo y 100 g de azúcar.

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

El envase cerrado no precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez arrancado el plástico protector:

- Recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación.
- No vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.
- **NO NECESITA REFRIGERACIÓN.**
- Almacenar en sitio fresco y seco.
- Caducidad: 10 meses.

● VENTAJAS ●

- Elaborado con las mismas materias primas que se utilizan en el obrador de pastelería
- Listo para su uso.
- Gran ayuda y ahorro al evitar todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.)
- Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Made with 50% freshly-cracked egg yolk and sugar.

● USE ●

It is used in the manufacture of dairy-made creams: full-cream ice cream, for example, replacing fresh egg and thus avoiding microbiological contamination hazards.
As a reference, 200 g of our cream is the equivalent of 6 egg yolks and 100 g of sugar.

● CONSERVATION AND BEST-BEFORE DATE ●

Packaging: thermo-sealed in modified atmosphere

The closed container does not require special conservation and storage conditions.

Once the protective plastic has been removed:

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper for better preservation.
- Do not close the bucket again with the plastic lid, to avoid mould.
- Store in a cool dry place
- Best before: 10 months after purchase

● ADVANTAGES ●

- Made with the same raw materials used in the bakery
- Ready to use.
- It is great for time and money saving by avoiding all the problems and inconveniences related to the use of eggs (shells, contamination hazard, etc.)
- The safety factor of working with a product that meets high quality standards.



YEMA ESPECIAL HELADO / SPECIAL ICE-CREAM YOLK

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
YEMA HELADO ICE-CREAM YOLK CREAM					
	2290006	Crema Yema Helado Ice-cream yolk cream	21,5 kg	33 u	
	2290007	Crema Yema Helado Ice-cream yolk cream	7 kg	40-80 u	



YEMA ESPECIAL HELADO / SPECIAL ICE-CREAM YOLK

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
YEMA GALA WHISKY GALA WHISKY YOLK					
	2290005	Crema Yema Gala Whisky Gala whisky yolk cream	21 kg	33 u	<p>Producto elaborado a partir de yema de huevo, azúcares, agua y caramelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Textura consistente - Aplicar con espátula - Se utiliza para la decoración de tartas, semifríos y tartas heladas. - Por su color y sabor a caramelo es ideal para cubrir tartas o brazos de gitano de helado con este sabor - Admite congelación prolongada - Una vez abierto el envase, almacenar el cubo como mínimo en cámaras de refrigeración a 0-2 °C <p>Product made of egg yolk, sugar, water and caramel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistent texture - Applied with a spatula - It is used for cake decoartion, chilled and frozen cakes. - Due to its colour and caramel flavour it is ideal for coating cakes or caramel-flavour ice cream applications - Suitable for prolonged freezing periods - Keep the product in cool storage, at least 0-2 °C, once the container has been opened.
YEMA DECORACIÓN TOSTADA TOASTED DECORATION YOLK					
	2290001	Yema Decoración Tostada Toasted decoration yolk	19 kg	33 u	<p>Producto elaborado a partir de yema de huevo, azúcares, jarabe de glucosa, agua y caramelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Textura líquida, aprovechando su viscosidad para su uso a través de bañadoras. - Al calentar se dosifica cómodamente volviéndose más líquida - Se solidifica y se enfría rápidamente en el producto sobre el que se aplica - Se puede fabricar con diferentes viscosidades dependiendo de las necesidades del cliente - Admite congelación prolongada. - Una vez abierto el envase, almacenar el cubo como mínimo en cámaras de refrigeración a 0-2 °C <p>Product made of egg yolk, sugar, glucose syrup, water and caramel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liquid texture. Due to its viscosity can be used in bathing machines. - It becomes more fluid as its temperature rises and it is easily dispensed - Sets and cools down rapidly on the product. - Can be manufactured with different viscosities depending on customer needs - Suitable for prolonged freezing periods - Keep the product in cool storage, at least 0-2 °C, once the container has been opened.



CREMA PASTELERA PASTRY CREAM



Crema pastelera de aplicación directa.
Fórmula Tradicional (yema de huevo y leche entera).

● UTILIZACIÓN ●

- Para la decoración y relleno de tartas
- Puede extenderse en suaves y finas capas
- Se puede utilizar en máquinas de inyección.
- Se aplica mediante espátula o manga
- Producto final: roscón de crema, millojas de crema, tarta goxua, etc.

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

Envasados en atmósfera modificada y termosellados.

Una vez arrancado el plástico protector:

- Recomendamos se alise el contenido restante y se adhiera al mismo un papel parafinado para su mejor conservación.
- No vuelva a cerrar el cubo con la tapa de plástico, para evitar enmohecimientos.
- Admite congelación
- Almacenar en cámara a 5°C aproximadamente
- Caducidad: 6 meses.

● VENTAJAS ●

- Elaborado con ingredientes naturales que se utilizan en el obrador de pastelería
- Listo para su uso.
- Sabor y textura inigualables
- Gran ayuda y ahorro al evitar todos los trastornos e inconvenientes propios de la utilización de huevos (cáscaras, peligro de contaminación, etc.)
- Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Pastry cream for direct application
Traditional formula (egg yolk and whole milk)

● USE ●

- For decorating and filling cakes
- Can be spread in smooth, thin layers
- It can be used in injection machines.
- It is applied by spatula or sleeve
- Final product: puffy pastries, cakes, donuts, etc.tc.

● CONSERVATION AND BEST-BEFORE DATE ●

Packaging: thermo-sealed in modified atmosphere

Once the protective plastic has been removed:

- Peel off the remaining protective plastic and cover with a piece of paraffin paper for better preservation.
- Do not close the bucket again with the plastic lid, to avoid mould.
- Suitable for freezing
- Keep in cool storage at approximately 5 °C
- TBest before: 6 months after purchase

● ADVANTAGES ●

- Made with the same raw materials used in the bakery
- Ready to use.
- Unbeatable flavour and texture
- It is great for time and money saving by avoiding all the problems and inconveniences related to the use of eggs (shells, contamination hazard, etc.)
- The safety factor of working with a product that meets high quality standards.



CREMA PASTELERA / PASTRY CREAM

	CÓDIGO CODE	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
CREMA PASTELERA PASTRY CREAM 	2040002	Vainilla y canela Vanilla and cinnamon	19 kg	33 u	Caducidad: 8 meses Best before: 8 months after purchase  
CREMA PASTELERA PASTRY CREAM 	2040000	Vainilla y canela Vanilla and cinnamon	6 kg	40-80 u	Caducidad: 8 meses Best before: 8 months after purchase  





CREMAS CHOCOLATE CRUJIENTE CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS



Crema crujientes de chocolate con diferentes sabores











- Para la cobertura y rellenos de piezas de pastelería
- Horneable y apto para congelación
- Textura crujiente
- Listo para usar
- Almacenar en lugar seco a temperatura entre 18-22°C
 - A temperatura superior puede aparecer aceite en la superficie; agitar antes de usar
 - A temperatura inferior puede endurecerse; calentar al baño maría
- Caducidad: 18 meses

Crunchy chocolate creams of various flavours

- For coating and filling pastry, cakes, etc
- Bakes well and can be frozen
- Crispy texture
- Ready to use
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C
 - Oil may appear on the surface at higher temperatures; stir well before using
 - Can harden at lower temperatures: heat in a water bath
- Best before: 18 months after purchase



CREMAS CHOCOLATE CRUJIENTE CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
 2040225	Crema Biscrunch Biscrunch cream	Galleta María Maria biscuit	3 kg	2 u	Caducidad: 12 meses Best before: 12 months after purchase
 2040226	Crema Chocoballs Chocoball cream	Conguito Conguito	3 kg	2 u	
 2040227	Crema Chocotui Chocotui cream	Toffee Toffee	3 kg	2 u	
 2040228	Crema Chocoballs White White Chocoballs cream	Conguito blanco White Conguito	3 kg	2 u	
 2040229	Crema Coffi Coffee cream	Café Coffee	3 kg	2 u	
 2040227	Crema Chocococ Chocococ cream	Coco Coco	3 kg	2 u	
 2040232	Crema Chocoboni White White Chocoboni cream	Huesito blanco White Huesito	3 kg	2 u	
 2040200	Crema Chocoboni Chocoboni cream	Huesito Huesito	3 kg	2 u	



CREMAS CHOCOLATE CRUJIENTE

/ CRUNCHY CHOCOLATE CREAMS

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
	2040204	Crema Coconut Coconut cream	Raffaello Raffaello	3 kg	2 u	
	2040201	Crema Cookie Cookie cream	Oreo Oreo	3 kg	2 u	
	2040203	Crema Crunchy Crunchy cream	Kinder Kinder	3 kg	2 u	
	2040202	Crema Hanut Hanut cream	Ferrero Ferrero	3 kg	2 u	
	2040205	Crema Tasty Tasty cream	Filipinos Filipinos	3 kg	2 u	



CREMAS RELLENO

FILLING CREAMS



- Para la cobertura y relleno de piezas de pastelería
- Horneable y apto para congelación
- Listo para usar
- Remover antes de usar
- Almacenar en lugar seco a temperatura entre 18-22°C
 - A temperatura superior puede aparecer aceite en la superficie; agitar antes de usar
 - A temperatura inferior puede endurecerse; calentar al baño maría
- Caducidad: 18 meses

- For coating and filling pastry, cakes, etc.
- Bakes well and can be frozen
- Ready to use
- Stir before use
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C
 - Oil may appear on the surface at higher temperatures; stir well before using
 - Can harden at lower temperatures: heat in a water bath
- Best before: 18 months after purchase

	CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
	2040222	Crema Crunchykin Crunchykin cream	Kinder Kinder	5 kg	2 u	
	2040223	Crema Biscuit Biscuit cream	Galleta Lotus Lotus biscuit	5 kg	2 u	Caducidad: 12 meses Best before: 12 months after purchase
	2040224	Crema Chocotofi Chocotofi cream	Toffee Toffee	5 kg	2 u	



CREMAS DE FRUTAS FRUIT CREAMS



- Para la cobertura y relleno de piezas de pastelería
- 30% fruta natural.
- Horneable y apto para congelación
- Listo para usar
- Remover antes de usar
- Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de luz directa y altas temperaturas
- Caducidad: 15 meses

- For coating and filling pastry, cakes, etc
- Creams with 30% natural fruit
- Bakes well and can be frozen
- Ready to use
- Stir before use
- Store in original container in a cool dry place away from direct light and high temperatures.
- Best before: 15 months after purchase

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
----------------	---------------------	------------------	--	--	---



2040231	Crema Mango Mango cream	Mango Mango	3 kg	2 u	
---------	----------------------------	----------------	------	-----	--



2040208	Crema Blueberry Blueberry cream	Arándanos Blueberry	3 kg	2 u	
---------	------------------------------------	------------------------	------	-----	--



2040209	Crema Raspbery Raspberry cream	Frambuesa Raspberry	3 kg	2 u	
---------	-----------------------------------	------------------------	------	-----	--



2040207	Crema Strawberry Strawberry cream	Fresa Strawberry	3 kg	2 u	
---------	--------------------------------------	---------------------	------	-----	--



CREMA DE CAMELO CAMEL CREAM



- Para la cobertura y relleno de piezas de pastelería
- Horneable y apto para congelación
- Listo para usar
- Se conserva a temperatura ambiente
- Caducidad: 18 meses

- For coating and filling pastry figures
- Bakes well and can be frozen
- Ready to use
- Conserve at ambient temperature
- Best before: 18 months after purchase

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
----------------	---------------------	------------------	--	--	---



2040206	Crema Caramel Caramel cream	Dulce de leche Mango	6 kg	2 u	
---------	--------------------------------	-------------------------	------	-----	--



SIROPES DE CHOCOLATE

CHOCOLATE SYRUP



• USO •

- Postes
- Helados
- Yogures
- Batidos
- Gofres
- Tortitas

- Dosificador antigoteo
- Listo para usar
- Agitar antes de usar
- Almacenar en lugar seco a temperatura entre 18-22°C

- A temperatura superior puede aparecer aceite en la superficie; agitar antes de usar
- A temperatura inferior puede endurecerse; calentar al baño maría

- Caducidad: 18 meses

• USE •

- Desserts
- Ice cream
- Yogurt
- Shakes
- Smoothies
- Waffles
- Pancakes


- Anti-drip dispenser
- Ready to use
- Shake before using
- Store in a dry place at a temperature between 18 and 22 °C
 - Oil may appear on the surface at higher temperatures; shake before using
 - Can harden at lower temperatures: heat in a water bath

- Best before: 18 months after purchase



SIROPES DE CHOCOLATE

CHOCOLATE SYRUP

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
 2040304	Sirope Biscuit Biscuit syrup	Galleta Lotus Lotus biscuit	1 kg	6 u	Caducidad: 12 meses Best before: 12 months after purchase
 2040300	Sirope Choco Choco syrup	Chocolate Chocolate	1 kg	6 u	Caducidad: 36 meses Best before: 36 months after purchase
 2040301	Sirope Choco White White Choco syrup	Chocolate blanco White chocolate	1 kg	6 u	
 2040305	Sirope Chocoballs Chocoballs syrup	Conguito Conguito	1 kg	6 u	
 2040229	Sirope Cookie Cookie syrup	Oreo Oreo	1 kg	6 u	
 2040302	Sirope Crunchy Crunchy syrup	Kinder Kinder	1 kg	6 u	



FONDANT BLANCO

WHITE FONDANT



Pasta de Azúcar para recubrir tartas, cupcakes y galletas. Producto para la repostería creativa

● UTILIZACIÓN ●

Sirve tanto para cubrir tartas como para modelar figuras, o incluso flores. Con la ayuda de un poco de CMC se obtiene una estructura más rígida para modelajes más complejos.

Pasos a seguir:

- Dejar que el fondant alcance la temperatura ambiente.
- Amasar el fondant con las manos hasta que quede elástico y suave.
- Espolvorear la superficie de trabajo con un poco de azúcar glas y extender el fondant con un rodillo de amasar hasta obtener la forma deseada con un grosor de unos 2 – 3 mm.
- Con la ayuda del rodillo girar un cuarto el fondant para evitar que se pegue a la superficie.

● CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD ●

- Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente
- Una vez abierto en envase de fondant y utilizado el necesario, el sobrante cubrir con film de plástico bien tenso para evitar la entrada de aire y guardar en un recipiente con tapa, ya que el aire reseca el fondant.
- No poner el fondant en nevera ya que:
 - Aporta humedad
 - Su textura se ablanda
 - Se condensa
- Evitar ambientes húmedos y cálidos.
- Caducidad: 15 meses.

● VENTAJAS ●

- Textura lisa y suave, es muy flexible y elástico. No se agrieta ni se granula y es fácilmente moldeable.
- Sencillo de extender sobre una tarta; queda liso.
- No es pegajoso y puede ser amasado tantas veces como uno quiera.
- No se pega en los cortadores ni en las superficies plásticas.
- Tiene un ligero aroma a vainilla y excelente sabor.
- Seguridad al trabajar con un producto que cumple todos los requisitos de higiene y calidad.

Sugar paste to coat cakes, cupcakes and biscuits. Product for creative confectionery

● USE ●

Suitable as coating for cakes and to model figures or even flowers. A more rigid structure can be obtained for more complex modelling by adding a pinch of CMC powder.

Take the following steps:

- Allow the fondant reach room temperature.
- Knead the fondant with the hands until it is smooth and elastic.
- Dust the benchtop with a little icing sugar and spread the fondant to the desired shape with a rolling pin to a thickness of about 2 – 3 mm.
- Using the rolling pin keep turning the fondant to prevent it from sticking to the benchtop.

● CONSERVATION AND BEST-BEFORE DATE ●

- Store in a cool, dry place at room temperature
- Once the fondant container has been opened, tightly cover the product with plastic wrap to keep air away and store in a container with a lid to prevent the fondant from drying out.
- Do not refrigerate, since:
 - It will lose moisture
 - Its texture will soften
 - It will condense
- Avoid hot, humid ambiances.
- Best before: 15 months after purchase

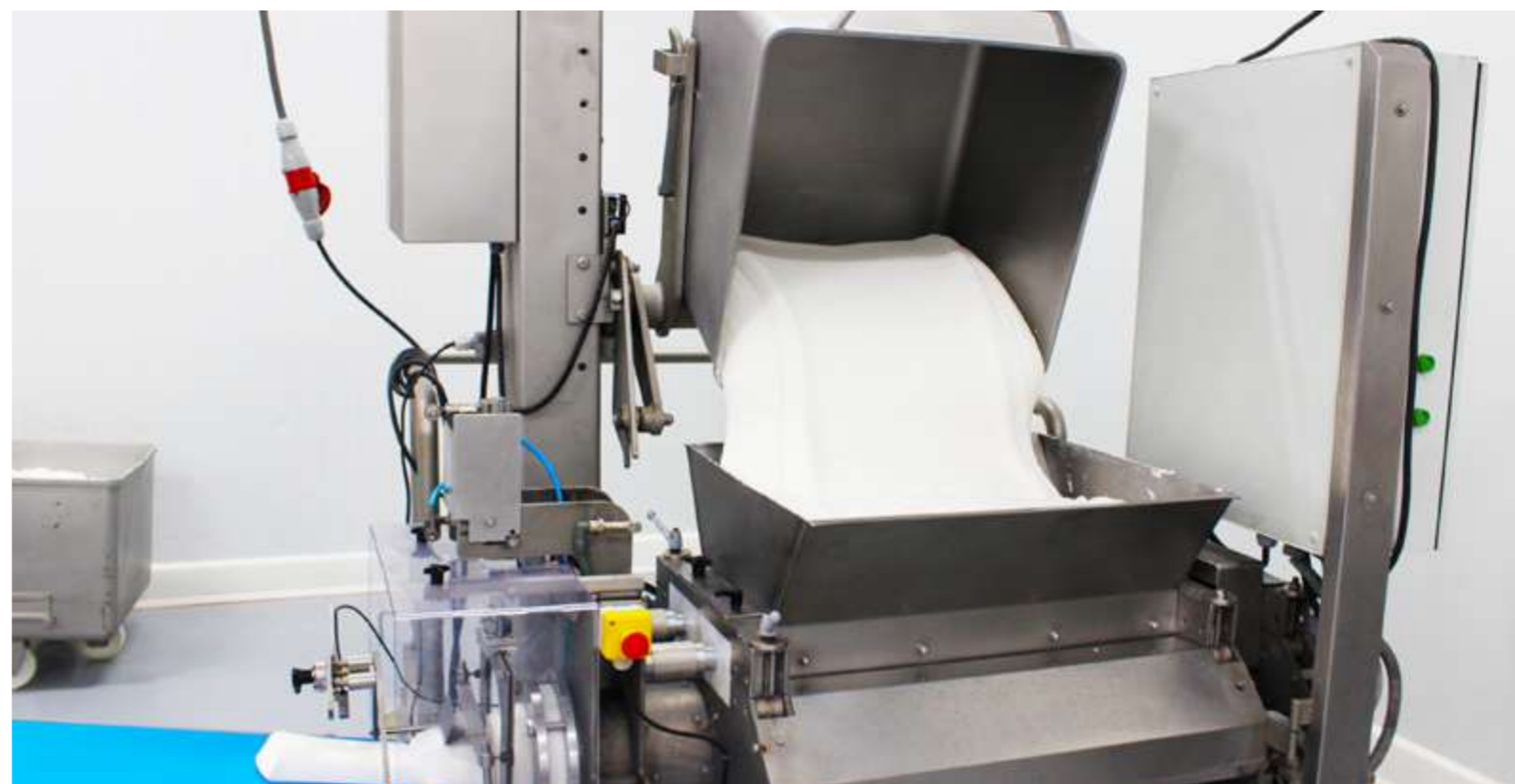
● ADVANTAGES ●

- Smooth, soft texture and excellent flexibility and elasticity. It does not crack or grain and is easily shaped.
- Easy to spread evenly on a cake.
- It is not sticky and can be kneaded as much as you like.
- Does not stick to cutters or plastic implements.
- It has a light vanilla of and excellent flavour.
- The safety factor of working with a product that meets high quality standards



FONDANT BLANCO / WHITE FONDANT

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT	SABOR FLAVOUR			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
 2120002	Fondant Blanco White fondant	Vainilla Vanilla	5 kg	100 u	
 2120004	Fondant Blanco White fondant	Vainilla Vanilla	3 kg	176 u	





PREPARADOS Y MIXES

PREPARATIONS AND MIXES

ALBÚMINA ALBUMIN

Albúmina de huevo en polvo, azúcar (edulcorante para Clarakel sin azúcares añadidos) y aditivos, aromatizados con vainilla

- El producto en polvo no precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, tapar el envase y evitar la humedad para que no se apelmace
- Elaboración de merengue, flambéado, babaroise, etc. Una vez elaborado conservar en nevera hasta 2-3 días. Tapar para evitar que se reseque

Powdered egg albumin, sugar (sweetener for Clarakel with no added sugar) and additives, with vanilla aroma

- The powdered product does not require special conservation or storage conditions. Once opened, cover the container and keep in a dry place to prevent caking
- For making meringue, flambé, babaroise, etc. Can be kept in the fridge for up to 2-3 days once made. Cover to prevent it from drying out

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
----------------	---------------------	--	--	---

CLARAKEL
CLARAKEL



2010001	Albúmina Clarakel Clarakel albumin	0,8 kg	12 u	
---------	---------------------------------------	--------	------	----------

CLARAKEL SIN AZÚCARES AÑADIDOS
CLARAKEL WITH NO ADDED SUGAR



2310000	Albúmina Clarakel Sin Azúcares Sugar-free Clarakel albumin	0,8 kg	12 u	
---------	---	--------	------	--

GRANULATED
GRANULADO



2010006	Albúmina Granulado Montante Granulated whipping albumin	20 kg	18 u	
---------	--	-------	------	--

POLVO MONTANTE
POWDER WHIPPING ALBUMIN



2010005	Albúmina Polvo Montante Powdered whipping albumin	25 kg	18 u	
---------	--	-------	------	--



PREPARADOS Y MIXES

PREPARATIONS AND MIXES

BUTTERCREAM BUTTERCREAM

Preparado en polvo para la elaboración de frosting o buttercream para la decoración de pasteles, cupcakes y rellenos de postres.

- Neutro para adicionar el color y saque que se quiera
- El producto en polvo no precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, tapar el envase y evitar la humedad para que no se apelmace

owdered product to make frosting or buttercream for decorating cakes, cupcakes and dessert fillings.

- Add colorant to obtain the desired tone or colour
- The powdered product does not require special conservation or storage conditions. Once opened, cover the container, and keep in a dry place to prevent caking

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
----------------	---------------------	--	--	---



2080000	Buttercream Neutro Neutral buttercream	1 kg	7 u	
---------	---	------	-----	----------

ROYAL ICING ROYAL ICING

Preparado en polvo a partir de azúcar molido, clara de huevo en polvo y aditivos para la elaboración de glasa real utilizada en decoraciones de cupcakes, pasteles, galletas, masas de repostería y para relleno o cobertura de tartas

- El producto en polvo no precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, tapar el envase y evitar la humedad para que no se apelmace

Preparado en polvo a partir de azúcar molido, clara de huevo en polvo y aditivos para la elaboración de glasa real utilizada en decoraciones de cupcakes, pasteles, galletas, masas de repostería y para relleno o cobertura de tartas

- El producto en polvo no precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto, tapar el envase y evitar la humedad para que no se apelmace

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
----------------	---------------------	--	--	---



2080016	Royal Icing Royal Icing	1 kg	7 u	
---------	----------------------------	------	-----	----------



INGREDIENTES INGREDIENTS

BATATA CONFITADA SWEET POTATO CONFIT

Batata cocida de forma tradicional con adición de azúcar y glucosa

Rota la lámina de protección, si no se utiliza todo el contenido del cubo se debe alisar el contenido restante y pegar sobre la cara superior del producto un papel de parafina con el fin de evitar que se reseque.

No cerrar el envase con la tapa de plástico para evitar el crecimiento de moho.

NO NECESITA REFRIGERACIÓN

Se puede utilizar en máquinas de inyección

La batata dura, gracias a su viscosidad se utiliza para rellenos en dulces de Navidad como pasteles de gloria que requieren consistencia y baja humedad

La batata relleno se utiliza para pastelería como empanadillas que precisen horneado. Muy estable en la cocción, manteniendo la cremosidad de los productos

Traditionally-cooked sweet potato with added sugar and glucose

Once the protection film is removed and if you do not use the entire content, smooth out the leftovers and place paraffin paper over the upper surface to prevent it from drying out.

To prevent the growth of mould, do not close the container with the plastic lid.

DOES NOT REQUIRE REFRIGERATION

Can be used in injection machines

Thanks to its viscosity, hard sweet potato can be used for fillings in cakes, pastries, etc that require consistency and low humidity.

Sweet potato for filling is used for items such as pasties that require baking. Very stable during cooking and maintains its creaminess

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2030003

Batata Dura
Hard sweet potato

21,5 kg

33 u



2030004

Batata Relleno
Sweet potato for filling

22,5 kg

33 u



2030005

Batata Relleno
Sweet potato for filling

7 kg

40-80 u



INGREDIENTES INGREDIENTS

MAZAPÁN MARZIPAN

Producto elaborado con almendra y azúcar al 50%.

Utilizado para moldear figuras de mazapán o productos de pastelería que utilicen mazapán y necesiten horneado.

Abierto el envase, si no se utiliza todo el producto se debe procurar mantener siempre pegado, sobre la cara superior del producto, el plástico protector para evitar que se reseque el producto.

Para grandes periodos de almacenamiento es aconsejable guardar en refrigeración entre 7 – 12 °C

Product made with 50% almonds and 50% sugar.

Used to model marzipan figures or pastry products that use marzipan and require baking.

If all the product is not used once the container has been opened, make sure that the protective plastic is in contact with the upper surface of the product to prevent it from drying out.

Keep the product stored between 7 and 12 °C if it is to be stored for an extended period.

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2070000

Mazapán Horno (50%)
Baked marzipan (50%)

7 kg



CROCANTIS BRITTLE

Mezcla de almendra o cacahuete y azúcar.

Utilizado directamente para decorar productos de pastelería y heladería.

No precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento. Una vez abierto el envase y después de su uso se recomienda volver a cerrar bien el envase para evitar enranciamiento. Para largos periodos de almacenamiento es aconsejable almacenar en refrigeración entre 5 y 7 °C

Mix of almond or peanut and sugar

Recommended for decorating pastry and ice cream products. Does not require special conservation and storage conditions. We recommend closing the container tightly after use to prevent the product from going rancid.

Keep the product stored between 5 and 7 °C if it is to be stored for an extended period.

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2050000

Crocanti de Almendra
Almond brittle

2 kg

2 u



2050001

Crocanti de Cacahuete
Peanut brittle

2 kg

2 u



INGREDIENTES INGREDIENTS

AZÚCARES SUGARS

- AZÚCAR LUSTRE - LUSTRE SUGAR

Azúcar finamente molido para usos pasteleros, tratado para evitar su apelmazamiento.

Ideal para productos donde no se debe notar la textura crujiente del azúcar.

Utilizado:
- Para aplicarlo directamente sobre productos de pastelería, mediante espolvoreado o recubriendo el producto
- Como ingrediente en masas pasteleras, para hacer fondant, glasa real, frosting, buttercream, macarons, mazapán, etc.

No precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez abierto el envase y después de su uso se recomienda volver a cerrar el envase y mantenerlo alejado de toda humedad

Finely-ground sugar for bakery use, treated to prevent caking.

Ideal for products that require smooth-textured sugar.

Use:
- To be applied directly on pastry products by sprinkling or coating.
- As an ingredient in pastry doughs to make fondant, royal icing, frosting, buttercream, macarons, marzipan, etc.

Does not require special conservation and storage conditions.

We recommend closing the container tightly after use and keeping it away from moisture.

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2020001

Azúcar Lustre
Lustre sugar

10 kg

48 u



- AZÚCAR ANTIHUMEDAD - ANTI-HUMIDITY SUGAR

Azúcar finamente molido para usos pasteleros, tratado con grasa vegetal para resistir los cambios de humedad.

Utilizado para aplicarlo directamente sobre productos de pastelería, mediante espolvorado o recubriendo el producto.

No precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez abierto el envase y después de su uso se recomienda volver a cerrar el envase y mantenerlo alejado de toda humedad

Finely ground sugar for pastry use treated with vegetable fat to withstand changes in humidity.

Used for direct application on pastry products by sprinkling or coating.

Does not require special conservation and storage conditions.

We recommend closing the container tightly after use and keeping it away from moisture.

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2020005

Azúcar Antihumedad
Anti-humidity sugar

10 kg

48 u



INGREDIENTES INGREDIENTS

AZÚCARES SUGARS

- AZÚCAR MOLIDO - GROUND SUGAR

Azúcar finamente molido sin ningún tipo de aditivos.

Utilizado como ingrediente en la elaboración de turrón a la piedra y en productos de pastelería sin aditivos

No precisa condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

Una vez abierto el envase y después de su uso se recomienda volver a cerrar el envase y mantenerlo alejado de toda humedad

Finely-ground, additive-free sugar.

Used as an ingredient to make additive-free stone nougat and pastry products

Does not require special conservation and storage conditions.

We recommend closing the container tightly after use and keeping it away from moisture.

CÓDIGO
CODE

PRODUCTO
PRODUCT



ESPECIFICACIONES ESPECIALES
SPECIAL SPECIFICATIONS



2020004

Azúcar Molido
Ground sugar

10 kg

48 u





PASTELERÍA CAKES

PASTEL DE YEMA YOLK CAKE

Dulces tradicionales de mazapán rellenos con yema confitada, calidad suprema.

- CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD
Mantener en lugar fresco y seco.
Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
MANTENER EL ENVASE CERRADO.
Caducidad: 4 meses.

- VENTAJAS
Producto listo para su consumo.
Envueltos a mano.

Supreme quality traditional marzipan sweets filled with yolk confit.

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE
Keep in a cool, dry place.
Store in a cool, dry place at room temperature.
KEEP CONTAINER CLOSED.
Best before: 4 months after purchase

- ADVANTAGES
Ready for consumption.
Hand-wrapped.

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
2240008	Pastel Yema Suprema 50% Supreme yolk cake 50%	4 kg	1 u	
2240200	Pastel Yema Suprema 50% Supreme yolk cake 50%	2,5 kg	1 u	
2240300	Pastel Yema Suprema 50% Supreme yolk cake 50%	1,6 kg	1 u	
2240501	Pastel Yema Suprema 50% Supreme yolk cake 50%	0,5 kg	12 u	



PASTELERÍA CAKES

PASTEL DE GLORIA PASTEL DE GLORIA

Dulces tradicionales de mazapán rellenos con batata confitada, calidad suprema.

- CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD
Mantener en lugar fresco y seco.
Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
MANTENER EL ENVASE CERRADO.
Caducidad: 4 meses.

- VENTAJAS
Producto listo para su consumo.
Envueltos a mano

Supreme quality traditional marzipan sweets filled with sweet potato confit.

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE
Keep in a cool, dry place.
Store in a cool, dry place at room temperature.
KEEP CONTAINER CLOSED.
Best before: 4 months after purchase

- ADVANTAGES
Ready for consumption.
Hand-wrapped

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
2220007	Pastel Gloria Suprema 50% Supreme Glory Cake 50%	4 kg	1 u	
2220200	Pastel Gloria Suprema 50% Supreme Glory Cake 50%	2,5 kg	1 u	
2220300	Pastel Gloria Suprema 50% Supreme Glory Cake 50%	1,6 kg	1 u	
2220501	Pastel Gloria Suprema 50% Supreme Glory Cake 50%	0,5 kg	12 u	





PASTELERÍA CAKES

PAN DE CÁDIZ CADIZ BREAD

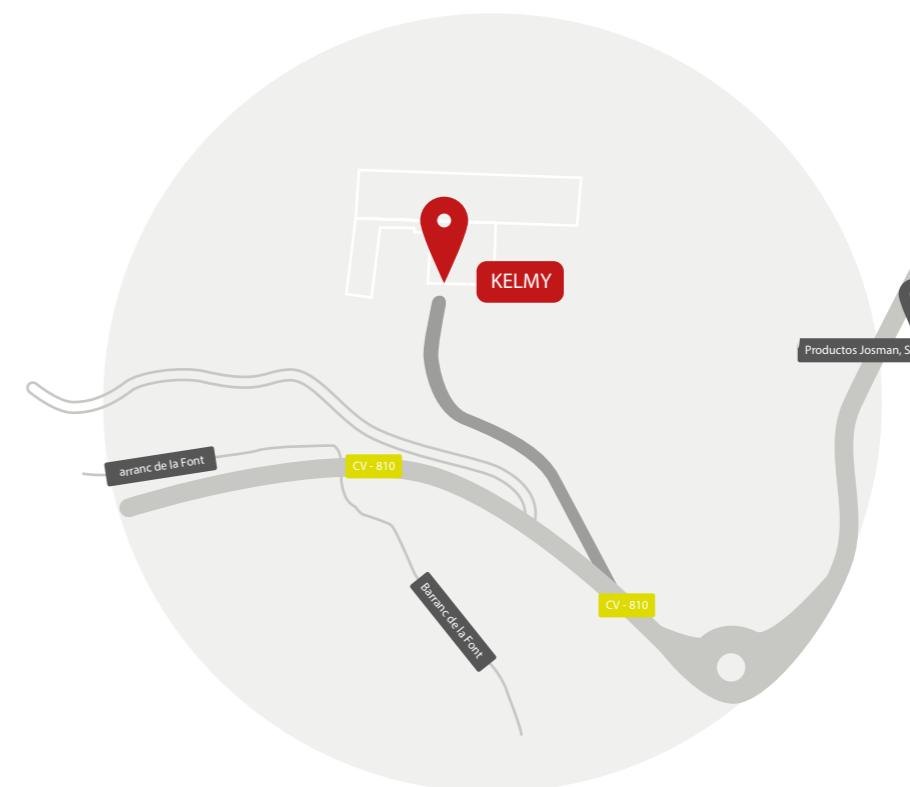
Dulces tradicionales de mazapán relleno, calidad suprema. Producto listo para su consumo.

- CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD
Mantener en lugar fresco y seco.
Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
MANTENER EL ENVASE CERRADO.
Caducidad: 9 meses.

Supreme quality traditional filled marzipan sweets. Ready for consumption

- CONSERVATION and BEST-BEFORE DATE
Keep in a cool, dry place.
Store in a cool, dry place at room temperature.
- KEEP CONTAINER CLOSED.
Best before: 9 months after purchase

CÓDIGO CODE	PRODUCTO PRODUCT			ESPECIFICACIONES ESPECIALES SPECIAL SPECIFICATIONS
 2110004	Pan de Cádiz Suprema Supreme Cadiz bread	0,25 kg	20 u	
 2110003	Pan de Cádiz Suprema Supreme Cadiz bread	0,3 kg	20 u	



Productos Kelmy, S.A.U.

Ctra. de Tibi, km. 1,500 / 03100 JIJONA (Alicante) SPAIN

Tel. (+34) 965 612 600

kelmy@kelmy.com /

