

Soluciones pasteleras que endulzan momentos
Soluções pasteiras que adocicam momentos

KELMY



RETAIL
2023



ÍNDICE

ÍNDICE



4
5
6
7
8
9
10
11
12
13



INTRODUCCIÓN

INTRODUÇÃO

Kelmy una empresa con carácter familiar ubicada en Jijona, cuna de la tradición turrонера 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.

A Kelmy é uma empresa de caráter familiar situada em Jijona, berço por excelência da tradição do turrão e da gelataria em Espanha.

Especializados em matérias-primas para a pastelaria, temos valores enraizados desde o nosso início como o tradicional e o natural, criando uma autêntica cultura e posicionamento no nosso contexto onde atualmente convivem as segunda e terceira gerações na empresa.

O cliente conhece e aprecia o sabor de um bom doce elaborado com produtos Kelmy.



Asociaciones a la que pertenece Kelmy - TDC – Asociación de Fabricantes de Turrón, derivados y chocolates
Associações às quais a Kelmy pertence- TDC – Associação de Fabricantes de turrão, derivados e chocolates

LA HISTORIA DE KELMY

A HISTÓRIA DA KELMY

2022

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

Ampliação da equipa de marketing, vendas, produção e back office e posta em marcha do observatório de mercado.

2020

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

Eliminam-se os espessantes na Gema para decoração para que seja mais fácil de usar.

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.

Plano estratégico e plano de negócio online com vista a profissionalizar a empresa, cujos objetivos principais foram o investimento produtivo, a internacionalização e a digitalização.

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.

Tem início a fabricação de Gema Tartes Congelação, cuja percentagem de gema e preço é menor com o objetivo de lançar para o mercado um produto que se assemelhasse ao que a concorrência vendia.

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.

Ampliação da gama de produto através da produção de Fondant, produto demandado em todo o mundo e que nos permitiu a internacionalização. Também foram desenvolvidos produtos complementares à pastelaria criativa como Royal Icing, Icing Sugar ou Buttercream.

2000

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

Obtenção da certificação ISO-9000 e início da fabricação de Creme Pasteleiro de forma industrial, mas com a sua fórmula tradicional.

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.

Começa a demanda de produtos com diferentes fórmulas, criando o Creme Gema Gelado e outras variantes com menor percentagem de gema e utilizando espessantes e glúcose.

1953

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

Antonio Miquel Sirvent funda Productos Kelmy, S.A.U., fabricando gema dura e albumina.



KELMY SON PERSONAS

KELMY SÃO PESSOAS

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**

Quando falamos de pessoas não nos referimos apenas à nossa equipa interna, mas também a clientes e consumidores, eixo no qual nos baseamos para criar a nossa oferta.

O nosso objetivo é facilitar o acesso de matéria-prima de grande qualidade aos nossos clientes para que eles contribuam com a sua magia e o consumidor com o seu paladar.

Somos uma equipa de profissionais qualificados e implicados na marca e apoiamo-nos em quatro bases para cumprir o nosso objetivo.

- **Conhecimento do setor e necessidades da indústria e distribuição pasteleira. Toda a equipa desempenha um papel chave no momento de se adaptar ao cliente**
- **Departamentos especializados, adaptando-se sempre ao mercado através da formação continua**
- **Comunicação interdepartamental e atenção ao cliente personalizada**
- **Excelente clima laboral**



KELMY ES PRODUCTO

KELMY É PRODUTO

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.

Certificaciones/ Certificações

- Halal
- Kosher Parve
- Kosher Dairy

Controles de calidad/ Controlos de qualidade

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



O setor da pastelaria sofreu uma grande mudança na qualidade das matérias-primas.

Encontramo-nos num setor maduro com alta concorrência, cuja dinâmica é reduzir custos a qualquer preço, relegando o sabor e a tradição para segundo plano.

Conscientes de que a sociedade se preocupa cada vez mais com a sua saúde, o papel da Kelmy é vital para manter a excelência do produto e adaptar-se a si mesma.

A Kelmy esforça-se por combinar tradição com tecnologia, utilizando produtos naturais e sem glúten, obtendo certificações e passando rigorosos controlos de qualidade que nos permitam atingir a excelência.



*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).

*Todo o processo de fabricação é submetido a um controlo permanente e realiza-se em condições de higiene que garantem um produto de propriedades idóneas (textura, cor, aroma e sabor).

KELMY ES INNOVACIÓN

KELMY É INOVAÇÃO



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

A Kelmy desenvolveu um observatório de mercado com um objetivo claro: adaptar-se às necessidades de clientes mediante testeagens, reuniões periódicas e tomada de decisões dos nossos membros mais capacitados para levar a cabo qualquer tipo de inovação e mantermo-nos como uma empresa inovadora e em constante crescimento.

3 fatores marcar o caminho da Kelmy para a inovação:

- **Conhecimento:** uma estreita relação com clientes e fornecedores
- **Aptidão:** a capacidade para criar novos produtos e processos ou melhorar os já existentes mediante a união entre os dois departamentos de produção, qualidade, I+D e marketing
- **Atitude:** estamos abertos ao que o mercado demanda, enfrentando as referidas mudanças com positividade e proatividade

KELMY ES PERSONALIZACIÓN

KELMY É PERSONALIZAÇÃO

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

A SUA MARCA NOS NOSSOS PRODUTOS

Para a Kelmy, o êxito dos seus clientes é também o seu êxito. A Kelmy coloca o produto e o cliente coloca a marca, uma combinação na qual todos ganhamos. Quando trabalha para marcas bem posicionadas no mercado, apostar por criar um produto com a marca de distribuidor é a melhor solução.

Que vantagens tem para o cliente?

- Desenvolvimento da sua marca
- Garantia de oferecer um produto de alta qualidade aos seus próprios clientes
- Não ser necessária a capacidade de investimento numa tecnologia, maquinaria, processos e pessoal onde talvez não tenha um grande conhecimento
- Incremento de vendas





PRODUCTO A MEDIDA

PRODUTO À MEDIDA



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

Na Kelmy adaptamo-nos às preferências dos nossos clientes, oferecendo uma solução com produtos à medida.

Produtos totalmente personalizados, únicos e exclusivos que podem marcar a diferença na sua empresa.

Casos de êxito:

- Gema confitada:
 - Cor
 - Formulação típica
- Fondant tropical



LA OPINIÓN DE JAIME LÓPEZ

A OPINIÃO DE 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 relación interdepartamental.

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.

Perante um mercado em constante mudança, a Kelmy soube reagir e adaptar-se a ele.

Para mantermos os nossos níveis de produto, qualidade e pessoal, devemos ter um controlo permanente de todos os nossos custos e ter uma força de vendas em contínuo movimento e assim manter, e inclusivamente incrementar, a nossa quota de mercado.

Vivemos diversas crises e em todas elas soubemos manter a nossa filosofia de produto e de relação com o cliente e o pessoal.

Soubemos gerir o risco e, acima de tudo, ser responsáveis. Sendo uma empresa de alimentação, não nos podemos dar ao luxo de cometer erros com temas de salubridade.

Por último, temos uma mentalidade muito aberta e flexível que nos permite inovar constantemente, tentando criar produtos e processos que se assemelhem o mais possível à receita artesanal, mantendo altos padrões de qualidade, com todas as garantias sanitárias.

Somos conscientes que, ao ser uma empresa pequena, a nossa inovação deve basear-se em alinhar a nossa carteira de produtos com as necessidades dos clientes de modo gradual.

Isto levou-nos a acumular muitos anos de experiência sobre os produtos que elaboramos, onde nos soubemos adaptar a um cliente que exige garantias de qualidade, segurança e facilidade de uso.



Jaime López
Consejero Delegado y
Product Manager en Kelmy



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

INDUSTRIAIS, DISTRIBUIDORES, TRABALHADORES... DE GRANDE PARTE DO MUNDO JÁ CONFIAM NA KELMY

EUROPA/EUROPA

- | | | |
|------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| • Alemania
Alemanha | • Irlanda
Irlanda | • Reino Unido
Reino Unido |
| • Croacia
Croácia | • Italia
Itália | • República Checa
República Checa |
| • Francia
França | • Noruega
Noruega | • Suecia
Suécia |
| • Grecia
Grécia | • Polonia
Polónia | • Suiza
Suíça |
| • Hungría
Hungria | • Portugal
Portugal | |

ASIA/ÁSIA

- China
- Qatar
- Catar

OCEANÍA/OCEÂNIA

- Australia
- Austrália

AMÉRICA/AMÉRICA

- Chile
- República Dominicana
- República Dominicana

ÁFRICA/ÁFRICA

- Angola
- Argelia
- Argélia
- Marruecos
- Marrocos



ICONOGRAFÍA

ICONOGRAFIA



BOLSA
BOLSA



BOLSAS POR PALET
BOLSAS POR PALETE



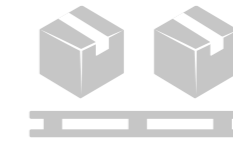
SACO
SACO



SACOS POR PALET
SACOS POR PALETE



CAJA
CAIXA



CAJAS POR PALET
CAIXA POR PALETE



CUBO
BALDE



CUBOS POR PALET
BALDE POR PALETE



BOTE
FRASCO



BOTELLA
GARRAFA



PASTILLA
PASTILHA



KG
KG

YEMAS

GEMAS

YEMA DURA

YEMA BLANDA

YEMA ESPECIAL HELADO

GEMA DURA

GEMA MOLE

GEMA ESPECIAL GELADO

KELMY

YEMA DURA

MASSA DURA

USO PRINCIPAL: RELLENO

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

• ENVASADO •

En atmósfera modificada y termosellado. No precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

• USO •

Relleno de dulces tradicionales. Es un ingrediente para:

- Turrón de yema
- Turrón de yema tostada
- Yemas de Ávila
- Yemas de Santa Teresa
- Castanhas de ovos
- Nozes caramelizadas
- Queijinhos de ovos
- Croquetes de ovo

• CONSERVACIÓN (UNA VEZ ARRANCADO EL PLÁSTICO PROTECTOR) •

- Alisar contenido restante, adhiriendo un papel parafinado
- No cerrar el cubo con la tapa de plástico
- No necesita refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco
- Caducidad: 10 meses

USO PRINCIPAL: RECHEIO

Produto elaborado a partir de ovos frescos de galinha recém-descascados, com gema de ovo e açúcar a 50%.

• EMBALAGEM •

em atmosfera modificada e termoselada. Não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento.

• USO •

Recheio de doces tradicionais. É um ingrediente para:

- Turrão de gema
- Turrão de gema tostada
- Gemas de Ávila
- Gemas de Santa Teresa
- Castanhas de ovos
- Nozes caramelizadas
- Queijinhos de ovos
- Croquetes de ovo

• CONSERVAÇÃO (DEPOIS DE RETIRADO O PLÁSTICO PROTETOR) •

- Alisar o restante conteúdo, aderindo um papel parafinado
- Não fechar o balde com a tampa de plástico
- Não precisa de refrigeração. Armazenar num sítio fresco e seco
- Caducidade: 10 meses



YEMA DURA

MASSA DURA



Yema Dura
Massa dura

2300003	21 kg	33 u
2300004	7 kg	40-80u



Yema Dura Extra
Massa Dura Extra

2300000	21 kg	33u
2300001	6,5 kg	40-80u

Producto fabricado con huevo completo
Se puede utilizar en manga pastelera

É um produto fabricado com ovo completo
Utilização em manga pasteira



Yema Dura Empanadillas
Massa dura Empanadilhas

2300006	21 kg	33u
2300007	7 kg	40-80u

Menor viscosidad que la Yema Dura. Se puede utilizar en manga pastelera
Se utiliza en:
Empanadillas de yema
Anguilas de mazapán

Menos viscosa que a gema dura
Utilização em manga pasteira
Pronta para utilizar em:
Empanadilhas de gema
Enguias de massapão



Yema Dura Sin Azúcares
Massa dura sem açúcares

2310004	20 kg	33u
2310003	7 kg	40-80u

Contiene maltitol y sorbitol
Sin azúcares añadidos

Contém maltitol e sorbitol.
Sem açúcares adicionados.

YEMA BLANDA

CREME D'OVO

USO PRINCIPAL: COBERTURA Y DECORACIÓN

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

● ENVASADO ●

En atmósfera modificada y termosellado. No precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

● USO ●

Decoración, relleno y cobertura de tartas de pastelería. Extender en suaves y finas capas con paleta, espátula o manga.

Apta para caramelización. Listo para su uso en:

- Tarta San Marco
- Plancha San Marco

● CONSERVACIÓN (UNA VEZ ARRANCADO EL PLÁSTICO PROTECTOR) ●

- Alisar contenido restante, adhiriendo un papel parafinado
- No cerrar el cubo con la tapa de plástico
- No necesita refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco
- Apta para refrigeración y congelación
- Caducidad: 10 meses

USO PRINCIPAL: COBERTURA E DECORAÇÃO

Produto elaborado a partir de ovos frescos de galinha recém-descascados, com ovo completo e açúcar.

● EMBALAGEM ●

Em atmosfera modificada e termoselada. Não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento.

● USO ●

Decoração, recheio e cobertura de bolos de pasteleria. Estender em suaves e finas capas com pá, espátula ou manga.

Apto para caramelização. Pronta para utilizar em:

- Tarte San Marcos
- Plancha San Marcos

● CONSERVAÇÃO (DEPOIS DE RETIRADO O PLÁSTICO PROTETOR) ●



- Alisar o restante conteúdo, aderindo um papel parafinado
- Não fechar o balde com a tampa de plástico
- Não precisa de refrigeração. Armazenar num sítio fresco e seco
- Apta para refrigeração e congelação
- Caducidade: 10 meses



YEMA BLANDA

CREME D'OVO



Yema Decoración 45  
Gema decoração 45



2280005 21,5 kg 33 u



Yema Blanda Kelmy  
Creme d'ovo Kelmy

2280006 7 kg 40-80u



Yema Decoración 40  
Gema decoração 40

2280008 21,5 kg 33u
2280009 7 kg 40-80u

Evita aparición de la roseta del azúcar en la superficie de las tartas (puntos blancos)
No sufre cuarteamiento al bajar la temperatura

Evita o aparecimento da roseta do açúcar na superfície dos bolos (pontos brancos)
Não sofre esquarteramento ao baixar a temperatura.



Yema Tartas Congelación  
Gema bolos congelação

2280014 21,5 kg 33u
2280015 7 kg 40-80u

No sufre cuarteamiento al bajar la temperatura
Ahorro de tiempo para preparado de tartas
Não sofre esquarteramento ao baixar a temperatura.
Poupança de tempo para a preparação dos bolos

YEMA BLANDA

CREME D'OVO



Yema Blanda Suave  
Creme d'ovo suave

2280019 7 kg 40-80u

Excelente comportamiento al horneado
Excelente comportamiento no forno



Yema Tostada  
Gema tostada

2280012 21,5 kg 33u

Incorpora caramelo
Incorpora caramelo



Yema Blanda T  
Gema mole T

2280003 21 kg 33u

Se conserva en refrigeración a 5°C
Conserva-se em refrigeração a 5°C



Yema Blanda Sin Azúcares  
Creme d'ovo sem açúcares

2310002 7 kg 40-80u

Contiene maltitol y sorbitol. Sin azúcares añadidos
Contém maltitol e sorbitol. Sem açúcares adicionados.



Yema Tostada Tartas  
Gema tostada bolos

2280017 7 kg 40-80u

Incorpora caramelo
Incorpora caramelo



Yema Blanda Baño  
Gema mole banho

2280004 7 kg 40-80u

Se utiliza como jarabe para bañar palmeras de hojaldre
Utiliza-se como xarope para banhar palmiers de massa folhada.

YEMA ESPECIAL HELADO

GEMA ESPECIAL GELADO

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

• ENVASADO •

En atmósfera modificada y termosellado. No precisa de condiciones especiales de conservación y almacenamiento.

• USO •

Para fabricar cremas como el mantecado en heladerías. Listo para su uso.

• CONSERVACIÓN (UNA VEZ ARRANCADO EL PLÁSTICO PROTECTOR) •

- Alisar contenido restante, adhiriendo un papel parafinado
- No cerrar el cubo con la tapa de plástico
- No necesita refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco
- Caducidad: 10 meses

Produto elaborado com cerca de 50% de gemas de ovos recém-descascados e açúcares.

• EMBALAGEM •

Em atmosfera modificada e termoselada. Não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento

• USO •

para fabricar cremes como o mantecado em gelaterias. Pronto para utilizar

• CONSERVAÇÃO (DEPOIS DE RETIRADO O PLÁSTICO PROTETOR) •

- Alisar o restante conteúdo, aderindo um papel parafinado
- Não fechar o balde com a tampa de plástico
- Não precisa de refrigeração. Armazenar num sítio fresco e seco
- Caducidade: 10 meses



Crema Yema Helado



Crema gema gelado

2290006 21,5 kg 33 u

2290007 7 kg 40-80 u



CREMIAS CREMES

- CREMA PASTELERA
- CREMAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE
- CREMA RELLENO
- CREMA FRUTAS
- CREME PASTELEIRO
- CREMES DE CHOCOLATE CROCANTE
- CREMES DE RECHEIO
- CREMES DE FRUTAS
- CREME DE DOCE DE LEITE

CREMA PASTELERA CREME PASTELEIRO

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

Creme pasteleiro de aplicação direta Fórmula tradicional (gema de ovo e leite gordo). Sabor e textura inigualáveis

• ENVASADO •
En atmósfera modificada y termosellado.

• EMBALAGEM •
Em atmosfera modificada e termoselada.

• USO •
Decoración y relleno de tartas. Extender en suaves y finas capas con espátula o manga. Listo para su uso.

• USO •
Decoração e recheio de bolos. Estender em suaves e finas capas com espátula ou manga. Pronto para utilizar.

• CONSERVACIÓN (UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE) •

- Alisar contenido restante, adhiriendo un papel parafinado
- No cerrar el cubo con la tapa de plástico
- Refrigerar a 5°C aproximadamente
- Apta para congelación
- Caducidad: 8 meses

• Conservação (APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM) •

- Alisar o restante conteúdo, aderindo um papel parafinado
- Não fechar o balde com a tampa de plástico
- Refrigerar a 5°C, aproximadamente
- Apta para congelação
- Caducidade: 8 meses



Crema Pastelera	Sabor		
Creme pasteleiro	Sabor		
2040002	Vainilla	19 kg	33 u
2040000	Baunilha	6 kg	40-80 u



CREMAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE

CREMES CROCANTES DE CHOCOLATE

Cremas 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

Crems crocantes de chocolate com diferentes sabores

- Para a cobertura e recheios de peças de pasteleria
- Apto para ir ao forno e para congelação
- Textura crocante
- Pronta a utilizar
- Armazenar num lugar seco a uma temperatura entre 18 e 22°C
 - A uma temperatura superior pode aparecer óleo na superfície. Agitar antes de usar
 - A uma temperatura inferior pode endurecer.
- Caducidade: 18 meses



CREMAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE

CREMES CROCANTES DE CHOCOLATE



Crema Chocoboni	Sabor		
Creme Chocoboni	Sabor		
2040200	Huesito	3 kg	2 u
2040210	Huesito	1 kg	6 u



Crema Cookie	Sabor		
Creme Cookie	Sabor		
2040201	Oreo	3 kg	2 u
2040211	Oreo	1 kg	6 u



Crema Hanut	Sabor		
Creme Hanut	Sabor		
2040202	Ferrero	3 kg	2 u
2040212	Ferrero	1 kg	6 u



Crema Crunchy	Sabor		
Creme Crunchy	Sabor		
2040203	Kinder	3 kg	2 u
2040213	Kinder	1 kg	6 u



Crema Coconut	Sabor		
Creme Coconut	Sabor		
2040204	Raffaello	3 kg	2 u
2040214	Raffaello	1 kg	6 u



Crema Tasty	Sabor		
Creme Tasty	Sabor		
2040205	Filipinos	3 kg	2 u
2040215	Filipinos	1 kg	6 u

CREMAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE

CREMES CROCANTES DE CHOCOLATE



Crema Biscrunch Sabor
Creme Biscrunch Sabor

2040225 Galleta Maria 3 kg 2 u

2040216 Bolacha Maria 1 kg 6 u

Caducidad: 12 meses Caducidad: 12 meses



Crema Chocoballs Sabor
Creme Chocoballs Sabor

2040226 Conguito 3 kg 2 u

2040217 Conguito 1 kg 6 u



Crema Chocotui Sabor
Creme Chocotui Sabor

2040227 Toffee 3 kg 2 u

2040218 Twix 1 kg 6 u



Crema Chocoballs White Sabor
Creme Chocoballs White Sabor

2040228 Conguito blanco 3 kg 2 u

2040219 Conguito blanco 1 kg 6 u



Crema Coffi Sabor
Creme Coffi Sabor

2040229 Café 3 kg 2 u

2040220 Café 1 kg 6 u



Crema Chocococ Sabor
Creme Chocococ Sabor

2040221 Coco 1 kg 6 u



Crema Chocoboni White Sabor
Creme Chocoboni White Sabor

2040232 Huesito blanco 3 kg 2 u

2040233 Huesito blanco 1 kg 6 u

CREMAS RELLENO

CREMES RECHEIO

Cremas de chocolate y dulce de leche.

- 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

Crems de chocolate e doce de leite

- Para a cobertura e recheio de peças de pastelaria
- Apto para ir ao forno e para congelação
- Pronta a utilizar
- Remover antes de usar
- Armazenar num lugar seco a uma temperatura entre 18 e 22°C
 - A uma temperatura superior pode aparecer óleo na superfície. Agitar antes de usar
 - A uma temperatura inferior pode endurecer. Aquecer em banho-maria
- Caducidade: 18 meses



Crema Biscuit Sabor
Creme Biscuit Sabor

2040223 Galletas Lotus 5 kg 2 u
 Bolacha Lotus

Caducidad: 12 meses Caducidad: 12 meses



Crema Chocotofi Sabor
Creme Chocotofi Sabor

2040224 Toffee 5 kg 2 u



Crema Crunchykin Sabor
Creme Crunchykin Sabor

2040222 Kinder 5 kg 2 u



Crema Caramel Sabor
Creme Caramel Sabor

2040206 Dulce de leche 5 kg 2 u
 Doce de leite



CREMAS DE FRUTAS

CREMES DE FRUTAS



Cremas con 30% de fruta natural.

- Para la cobertura y relleno de piezas de pastelería
- 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

Crems com 30% de fruta natural

- Para a cobertura e recheio de peças de pastelaria
- Apto para ir ao forno e para congelação
- Pronta a utilizar
- Remover antes de usar
- Armazenar na embalagem original num lugar fresco e seco afastado da luz direta e das altas temperaturas
- Caducidade: 15 meses



Crema Strawberry Sabor  
Creme Strawberry Sabor



2040207 Fresa 3 kg 2 u
 Morango



Crema Blueberry Sabor  
Creme Blueberry Sabor



2040208 Arándanos 3 kg 2 u
 Mirtilos



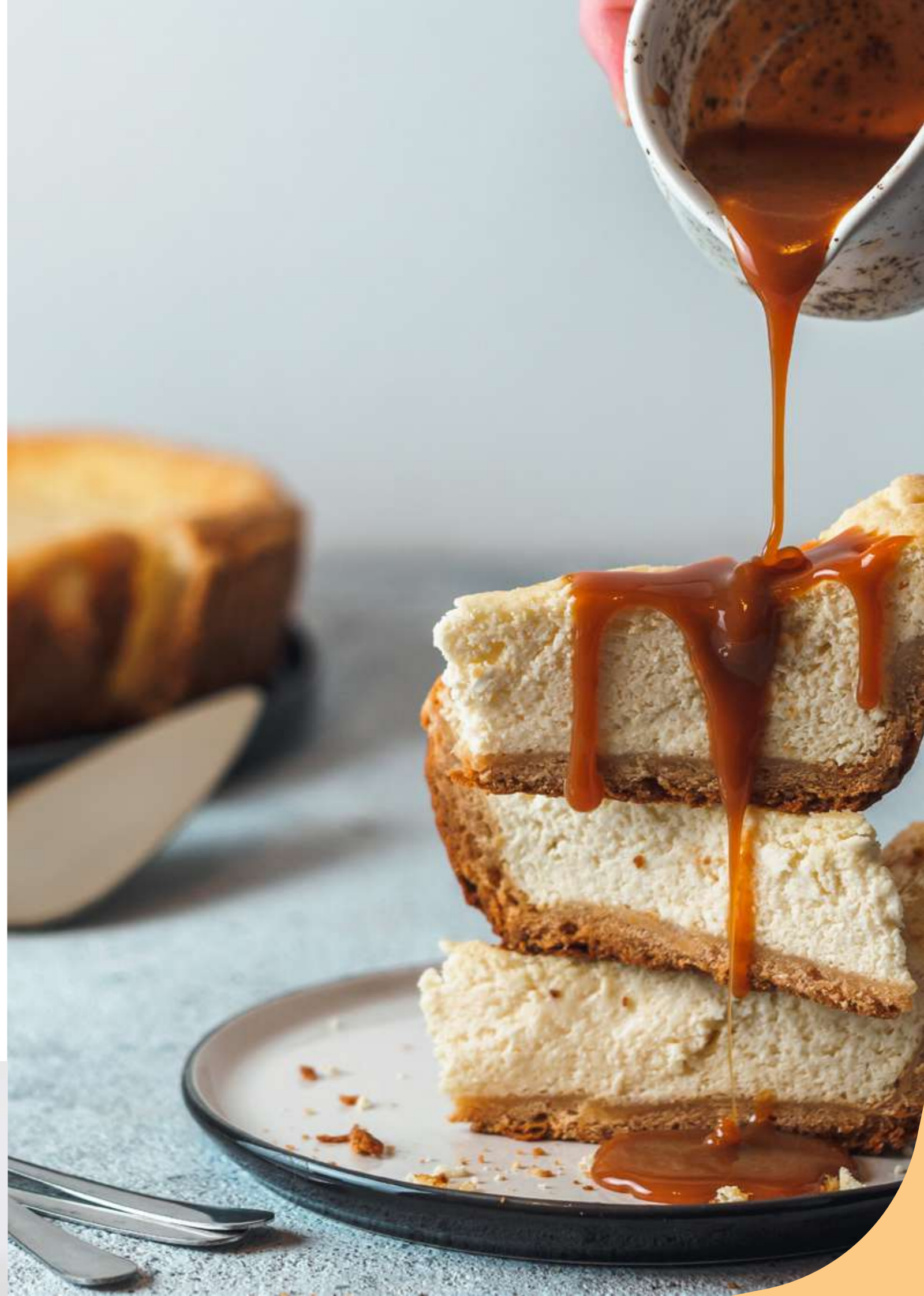
Crema Raspberry Sabor  
Creme Raspberry Sabor

2040209 Frambuesa 3 kg 2 u
 Framboesa



Crema Mango Sabor  
Creme Mango Sabor

2040231 Mango 3 kg 2 u
 Manga



SIROPE

XAROPES

SIROPE DE CHOCOLATE

SIROPE DE FRUTAS Y CARAMELO

XAROPES DE CHOCOLATE

XAROPES DE FRUTAS E CAMELO

KELMY

31

SIROPE DE CHOCOLATE, FRUTAS Y CAMELO

XAROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS E CAMELO

Siropes de sabores para aplicar el sector de la pastelería, heladería y restauración.

Xaropes de sabores para aplicar no setor da pastelaria, gelataria e restauração

- Uso:

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

- Uso:

- Sobremesas
- Gelados
- Logurtes
- Batidos
- Gofres
- Tortas

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

- Doseador anti-gotejamento
- Pronta a utilizar
- Agitar antes de usar
- Armazenar num lugar seco a uma temperatura entre 18 e 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



- A uma temperatura superior pode aparecer óleo na superfície. Agitar antes de usar
- A uma temperatura inferior pode endurecer. Aquecer em banho-maria
- Caducidade: 18 meses



SIROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS Y CARAMELO

XAROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS E CARAMELO





Sirope Biscuit Sabor  
Xarope Biscuit Sabor

2040304 Galleta Lotus 1 kg 6 u

2040318 Galleta Lotus 0,3 kg 12 u
 Bolacha Lotus
 Caducidad: 12 meses Caducidad: 12 meses





Sirope Choco Sabor  
Xarope Choco Sabor

2040300 Chocolate 1 kg 6 u

2040307 Chocolate 0,3 kg 12 u
 Caducidad: 36 meses Caducidad: 36 meses



Sirope Choco White Sabor  
Xarope Choco White Sabor

2040301 Chocolate blanco 1 kg 6 u

2040308 Chocolate blanco 0,3 kg 12 u
 Chocolate branco



Sirope Cookie Sabor  
Xarope Cookie Sabor

2040303 Oreo 1 kg 6 u

2040317 Oreo 0,3 kg 12 u

SIROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS Y CARAMELO

XAROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS E CARAMELO



Sirope Crunchy Sabor  
Xarope Crunchy Sabor

2040302 Kinder 1 kg 6 u



2040309 Kinder 0,3 kg 12 u



Sirope Chocoballs Sabor  
Xarope Chocoballs Sabor



2040305 Chocolate blanco 1 kg 6 u



Sirope Choco Black Sabor  
Xarope Choco Black Sabor

2040310 Chocolate 0,3 kg 12 u



Sirope Choco Black Zero Sabor  
Xarope Choco Black Zero Sabor

2040316 Chocolate 0,3 kg 12 u



SIROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS Y CARAMELO

XAROPES DE CHOCOLATE, FRUTAS E CARAMELO



Sirope Caramelo
Xarope Caramelo

Sabor
Sabor

2040306 Caramelo 0,3 kg 12 u
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



Sirope Strawberry
Xarope Strawberry

Sabor
Sabor

2040311 Fresa 0,3 kg 12 u
Morango
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



Sirope Berries
Xarope Berries

Sabor
Sabor

2040312 Frutas del bosque 0,3 kg 12 u
Frutos do bosque
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



Sirope Mango
Xarope Mango

Sabor
Sabor

2040313 Mango 0,3 kg 12 u
Manga
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



Sirope Strawberry Zero
Xarope Strawberry Zero

Sabor
Sabor

2040314 Fresa 0,3 kg 12 u
Morango
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



Sirope Caramelo Zero
Xarope Caramelo Zero

Sabor
Sabor

2040315 Caramelo 0,3 kg 12 u
Caducidad: 36 meses Caducidade: 36 meses



FONDANT PASTA DE AÇÚCAR

FONDANT BLANCO

FONDANT DE COLORES

PASTA DE GOMA

PASTA DE AÇÚCAR BRANCO

PASTA DE AÇÚCAR DE CORES

PASTA DE GOMA



FONDANT BLANCO Y PASTA DE GOMA

PASTA DE AÇÚCAR BRANCO E PASTA DE GOMA

• ENVASADO •

Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

• USO •

- Para cubrir tartas y modelar figuras, o incluso flores.
- Flexible y elástico.
- No se agrieta ni se granula.
- No pegajoso y puede ser amasado tantas veces como uno quiera.
- Con la ayuda de un poco de CMC se obtiene una estructura más rígida para modelajes más complejos.

*Para la elaboración de encajes, adornos, figuras, flores, etc. Se recomienda utilizar la pasta de goma, al ser un producto al que le puedes dar más forma que el fondant.

• CONSERVACIÓN (UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE) •

- El producto sobrante cubrir con film de plástico bien tenso para evitar la entrada de aire y guardar en un recipiente con tapa
- No refrigerarlo
- Evitar ambientes húmedos y cálidos
- Caducidad: 15 meses

• EMBALAGEM •

Armazenar em lugar fresco e seco à temperatura ambiente

• USO •

- Para cobrir bolos e modelar figuras ou, inclusivamente, flores.
- Flexível e elástico.
- Não racha nem se granula.
- Não é pegajoso e pode ser armazenado tantas vezes como se queira.
- Com a ajuda de um pouco de CMC obtém-se uma estrutura mais rígida para modelagens mais complexas.

*Para a elaboração de encaixes, adornos, bonecos, flores, etc. recomenda-se utilizar a pasta de goma, ao ser um produto ao qual é possível dar mais forma do que o fondant.

• CONSERVAÇÃO (APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM) •

- Cobrir o produto sobrante com película aderente bem esticada para evitar a entrada de ar e guardar num recipiente com tampa
- Não refrigerar
- Evitar ambientes húmidos e cálidos
- Caducidade: 15 meses



FONDANT BLANCO Y PASTA DE GOMA

PASTA DE AÇÚCAR BRANCO E PASTA DE GOMA



Fondant Blanco Sabor  
Pasta de açúcar Branco Sabor

2120002 Vainilla 5 kg 100 u
 Baunilha



Fondant Blanco Sabor  
Pasta de açúcar Branco Sabor

2120002 Vainilla 3 kg 176 u
 Baunilha



Fondant Blanco Sabor  
Pasta de açúcar Branco Sabor


2130012 Vainilla 1 kg 4 u
 Baunilha



Fondant Blanco Sabor  
Pasta de açúcar Branco Sabor

2130012 Vainilla 0,25 kg 12 u
 Baunilha



Pasta de Goma  
Pasta de Goma

2260000 1 kg 6 u



FONDANT DE COLORES PASTA DE AÇÚCAR DE CORES



KELMY

FONDANT DE COLORES PASTA DE AÇÚCAR DE CORES



Fondant Negro

Pasta de açúcar Preto

KG

u

2130022 1 Kg 4 u

2150030 0,25 Kg 12 u



Fondant Gris

Pasta de açúcar Cinzento

KG

u

2150019 0,25 Kg 12 u



Fondant Marrón

Pasta de açúcar Castanho

KG

u

2130018 1 Kg 4 u

2150024 0,25 Kg 12 u



Fondant Rojo

Pasta de açúcar Vermelho

KG

u

2130027 1 Kg 4 u

2150036 0,25 Kg 12 u



Fondant Naranja

Pasta de açúcar Laranja

KG

u

2130020 1 Kg 4 u

2150024 0,25 Kg 12 u



Fondant Amarillo

Pasta de açúcar Amarelo

KG

u

2130000 1 Kg 4 u

2150001 0,25 Kg 12 u

FONDANT DE COLORES

PASTA DE AÇÚCAR DE CORES



Fondant Amarillo Limon  
Pasta de açúcar Amarelo Limão

2130002	1 Kg	4 u
2150003	0,25 Kg	12 u



Fondant Verde Pistacho  
Pasta de açúcar Verde pistácio



2130035	1 Kg	4 u
2150047	0,25 Kg	12 u



Fondant Verde  
Pasta de açúcar Verde



2130033	1 Kg	4 u
2150044	0,25 Kg	12 u



Fondant Azul turquesa  
Pasta de açúcar Azul turquesa

2130010	1 Kg	4 u
2150012	0,25 Kg	12 u



Fondant Azul bebé  
Pasta de açúcar Azul bebé

2130004	1 Kg	4 u
2150005	0,25 Kg	12 u




Fondant Azul cielo  
Pasta de açúcar Azul céu

2130006	1 Kg	4 u
2150007	0,25 Kg	12 u

FONDANT DE COLORES

PASTA DE AÇÚCAR DE CORES



Fondant Azul marino  
Pasta de açúcar Azul-marinho

2130008	1 Kg	4 u
2150010	0,25 Kg	12 u



Fondant Lila*  
Pasta de açúcar Lilás*

2130016	1 Kg	4 u
2150021	0,25 Kg	12 u



Fondant Fucsia  
Pasta de açúcar Fúcsia



2130014	1 Kg	4 u
2150044	0,25 Kg	12 u



Fondant Rosa  
Pasta de açúcar Rosa

2130029	1 Kg	4 u
2150039	0,25 Kg	12 u



Fondant Rosa bebé  
Pasta de açúcar Rosa bebé

2130031	1 Kg	4 u
2150041	0,25 Kg	12 u



Fondant Piel  
Pasta de açúcar Pele

2130025	1 Kg	4 u
2150033	0,25 Kg	12 u

*El fondant lila no tiene los certificados Halal y Kosher

*O fondant lilás não tem os certificados Halal e Kosher

PREPARADOS Y MIXES

PREPARADOS E MISTURAS

ALBÚMINA
BUTTERCREAM
ROYAL ICING

ALBUMINA
BUTTERCREAM
ROYAL ICING

KELMY

ALBÚMINA

ALBUMINA

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



Albúmina Clarakel
Albumina Clarakel

Sabor
Sabor



2010001

Vainilla 0,8 kg
Baunilha

12 u



Albúmina Clarakel Sin Azúcares
Albumina Clarakel sem açúcares

Sabor
Sabor



2310000

Vainilla 0,3 kg
Baunilha

12 u



BUTTERCREAM

BUTTERCREAM

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

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

*Para el sabor neutro, adicionar el color y saque que se quiera

Preparado em pó para a elaboração de frosting ou buttercream para a decoração de bolos, cupcakes e recheios de sobremesas.

O produto em pó não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento. Uma vez aberta, tapar a embalagem e evitar a humidade para que não endureça.

*Para o sabor neutro, adicionar colorante para obter o tom ou cor desejados.

BUTTERCREAM

BUTTERCREAM



Buttercream Neutro Sabor
Buttercream Neutro Sabor

2080000 Neutro 1 kg 7 u



Buttercream Neutro Sabor
Buttercream Neutro Sabor

2080001 Neutro 0,5 kg 12 u



Buttercream Neutro Sabor
Buttercream Neutro Sabor

2080002 Neutro 0,3 kg 18 u



BUTTERCREAM

BUTTERCREAM



Buttercream Polvo Chocolate Sabor
Buttercream Pó Chocolate Sabor

2080006 Chocolate 0,3 kg 18 u



Buttercream Polvo Fresa Sabor
Buttercream Pó Morango Sabor

2080009 Fresa 0,3 kg 18 u
 Morango



Buttercream Vainilla Sabor
Buttercream Baunilha Sabor

2080013 Vainilla 0,3 kg 18 u
 Baunilha

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 y 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 em pó a partir de açúcar moído, clara de ovo em pó e aditivos

Para a elaboração de glacé real e utilizado em decorações de cupcakes, bolos, bolachas, massas de pastelaria e para recheio ou cobertura de tartes.

O produto em pó não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento. Uma vez aberta, tapar a embalagem e evitar a humidade para que não endureça



Royal Icing
Royal Icing

2080016 1 kg 7 u



Royal Icing
Royal Icing

2080017 0,5 kg 12 u



Royal Icing
Royal Icing

2080018 0,25 kg 18 u



BATATA BATATA

Batata cocida de forma tradicional con adición de azúcar y glucosa

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

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

Batata cozida de forma tradicional com adição de açúcar e glicose

Utiliza-se em pastelaria, como em empanadilhas que precisem de ir ao forno. Muito estável na cozedura, mantendo a cremosidade dos produtos.

Retirada a lâmina de proteção, se não se utilizar todo o conteúdo do balde, deve-se alisar o conteúdo restante e colar um papel de parafina sobre a face superior do produto com o objetivo de evitar que resseque.

Não fechar a embalagem com a tampa de plástico para evitar o crescimento de bolor.

NÃO PRECISA DE REFRIGERAÇÃO



Batata Relleno



Batata recheio

2030005

7 Kg

40-80 u

INGREDIENTES INGREDIENTES

BATATA
MAZAPÁN
CROCANTIS
AZÚCARES
GLUCOSAS
ADITIVOS

BATATA
MASSAPÃO
CROCANTES
AÇÚCARES
ADITIVOS
GLUCOSES



MAZAPÁN MASSAPÃO

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 de 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



Produto elaborado com amêndoa e açúcar a 50%.

Utilizado para moldar bonecos de massapão ou produtos de pastelería que utilizen massapão e precisem de ir ao forno.

Depois de aberta a embalagem, se não se utilizar todo o produto deve-se procurar manter o plástico protetor sempre colado sobre a face superior do produto para evitar que resseque.

Para grandes períodos de armazenamento é aconselhável guardar em refrigeração entre 7 e 12 °C.

Mazapán Horno (50%)

Massapão forno (50%)

2070000

7 Kg



CROCANTIS CROCANTES

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



Crocanti de Almendra
Crocante de amêndoa

2050000

2 kg

2 u



Crocanti de Cacahuete
Crocante de amendoim

2050001

2 kg

2 u

Mistura de amêndoa ou amendoim e açúcar

Utilizado diretamente para decorar produtos de pastelería e gelataría.

Não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento. Depois de aberta a embalagem e depois da sua utilização recomenda-se voltar a fechar bem a embalagem para evitar que fique rançoso.

Para longos períodos de armazenamento é aconselhável armazenar em refrigeração entre 5 e 7 °C.



AZÚCARES

AÇÚCARES

Azúcar finamente molido para usos pasteleros

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



Azúcar Glass
Açúcar em Pó

2020000 1 kg 7 u

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.



Açúcar moído finamente para usos pasteleiros

Não precisa de condições especiais de conservação e armazenamento.

Depois de aberta a embalagem e depois da sua utilização recomenda-se voltar a fechar bem afastada de qualquer humidade.



Azúcar Lustre
Açúcar em Pó

2020001 10 kg 48 u

Tratado para evitar o seu endurecimento.
Ideal para produtos nos quais não se deve notar a textura crocante do açúcar.

Utilização:

- Para aplicar diretamente sobre produtos de pastelería, mediante polvilhar ou cobrindo o produto
- Como ingrediente em massas pasteiras, para fazer fondant, glacé real, frosting, buttercream, macarons, massapão, etc.



AZÚCARES

AÇÚCARES



Azúcar Antihumedad
Açúcar anti-humidade

2020005 10 kg 48 u

Tratado con grasa vegetal para resistir los cambios de humedad.

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

Tratado com gordura vegetal para resistir às alterações de humidade.

Utilizado para aplicar diretamente sobre produtos de pastelería, mediante polvilhamento ou revestimento do produto.

*El azúcar antihumedad tiene el certificado Kosher Dairy

*O açúcar anti-humidade tem o certificado Kosher Dairy.



Azúcar Molido
Açúcar Moído

2020004 10 kg 48 u

Sin ningún aditivo.

Utilizado como ingrediente para elaborar turrón a la piedra y productos de pastelería sin aditivos.

Sem nenhum aditivo.

Utilizado como ingrediente para elaborar turrão na pedra e produtos de pastelería sem aditivos.



GLUCOSAS

GLUCOSE

Jarabe de glucosa

• USO •

Se utiliza habitualmente en postres, pasteles, confitería y mermeladas para:

- Prevenir la cristalización del azúcar
- Dar consistencia suave y elástica
- Retener la humedad

Ingrediente para modelar fondant, pasta de goma y chocolate.

Ingrediente para dar elasticidad a la glasa real.

• CONSERVACIÓN •

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Mantener cerrado el envase
- Caducidad: 20 meses

Xarope de glucose

• USO •

Utiliza-se habitualmente em sobremesas, bolos, confeitaria e compotas para:

- Prevenir a cristalização do açúcar
- Dar consistência suave e elástica
- Reter a humidade

Ingrediente para modelar fondant, pasta de goma e chocolate.

Ingrediente para dar elasticidade ao glacé real.

• CONSERVACIÓN •

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Mantener cerrado el envase
- Caducidad: 20 meses



Jarabe de Glucosa
Xarope de glucose

2060000 8 kg



Jarabe de Glucosa
Xarope de glucose

2060002 5 kg



Jarabe de Glucosa
Xarope de glucose

2060003 1,3 kg 12 u



Jarabe de Glucosa
Xarope de glucose

2060005 0,35 kg 9 u

ADITIVOS

ADITIVOS

CMC

CMC Polvo fino

• USO •

- Estabilizante
- Endurecer el fondant al modelarlo
- Cola alimentaria

• CONSERVACIÓN •

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- MANTENER CERRADO.
- Caducidad: 24 meses.

CMC Pó fino

• USO •

- Estabilizante
- Endurecer o fondant ao modelar
- Cola alimentar

• CONSERVAÇÃO •

- Armazenar num lugar fresco e seco.
- MANTER FECHADO.
- Caducidade: 24 meses

CREMOR TÁRTARO

Cremor Tártaro en polvo

• USO •

Retrasa la cristalización del azúcar y aumenta el volumen de masas y cremas.

- Estabilizar claras de huevo en la preparación de
- Ingrediente para elaborar fondant casero

• CONSERVACIÓN •

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- MANTENER CERRADO.
- Caducidad: 24 meses.

Cremor tártaro em pó

• USO •

Atrasa a cristalização do açúcar e aumenta o volume de massas e cremes.

- Estabilizar claras de ovo na preparação de merengues e glacé real para a decoração de bolachas.
- Dar firmeza às natas montadas.
- Ingrediente para elaborar fondant caseiro.

• CONSERVACIÓN •

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- MANTENER CERRADO.
- Caducidad: 24 meses.



CMC
CMC

2260006 0,1 kg 16 u
2260007 0,05 kg 20 u



Cremor Tártaro
Cremor Tártaro

2260003 0,15 kg 16 u
2260002 0,05 kg 20 u

ADITIVOS

ADITIVOS

GLICERINA ALIMENTARIA

Glicerina alimentaria de origen natural.

- USO •
- Emulsionante
- Estabilizante
- Edulcorante
- Espesante
- Ingrediente para elaborar fondant y pasta de goma


- CONSERVACIÓN •
- Almacenar en lugar fresco y seco.
- MANTENER CERRADO.
- Caducidad: 24 meses.

Glicerina alimentar de origem natural.

- USO •
- Emulsionante
- Estabilizante
- Edulcorante
- Espessante
- Ingrediente para elaborar fondant e pasta de goma

- CONSERVACIÓN •
- Armazenar num lugar fresco e seco
- MANTER FECHADO
- Caducidade: 24 meses



Glicerina Alimentaria		
Glicerina Alimentar		
2260001	0,2 Kg	20 u



PASTELES BOLOS

PAN DE CÁDIZ
PASTEL DE YEMA
PASTEL DE GLÓRIA

BOLO DE GEMA
BOLO DE GLÓRIA
PÃO DE CÁDIS

KELMY

61

PAN DE CÁDIZ PÃO DE CÁDIS

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.



Pan de Cádiz Suprema
Pão de Cádiz Suprema

2110003

0,3 kg

20 u

Doces tradicionais de massapão recheado, qualidade suprema. Produto pronto para consumo.

- CONSERVAÇÃO E CADUCIDADE •
 - Manter num lugar fresco e seco.
 - Armazenar num lugar fresco e seco à temperatura ambiente.
 - MANTER A EMBALAGEM FECHADA.
 - Caducidade: 9 meses.



Pan de Cádiz Suprema
Pão de Cádiz Suprema

2110004

0,25 kg

20 u



PASTEL DE YEMA BOLO DE GEMA

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.

Doces tradicionais de massapão recheados com gema confitada, qualidade suprema.

- CONSERVAÇÃO E CADUCIDADE •
 - Manter num lugar fresco e seco
 - Armazenar num lugar fresco e seco à temperatura ambiente
 - MANTER A EMBALAGEM FECHADA
 - Caducidade: 4 meses
- VANTAGENS •
 - Produto pronto para consumo
 - Envolvido à mão



Pastel Yema Suprema 50%
Bolo Gema Suprema 50%

2240008 4 kg



Pastel Yema Suprema 50%
Bolo Gema Suprema 50%

2240200 2,5 kg



Pastel Yema Suprema 50%
Bolo Gema Suprema 50%

2240300 1,6 kg



Pastel Yema Suprema 50%
Bolo Gema Suprema 50%

2240501 0,5 kg 12 u

PASTEL DE GLORIA BOLO DE GLÓRIA

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

Doces tradicionais de massapão recheados com batata confitada, qualidade suprema.

- CONSERVAÇÃO E CADUCIDADE •
 - Manter num lugar fresco e seco
 - Armazenar num lugar fresco e seco à temperatura ambiente
 - MANTER A EMBALAGEM FECHADA
 - Caducidade: 4 meses
- VANTAGENS •
 - Produto pronto para consumo
 - Envolvido à mão



Pastel Gloria Suprema 50%
Bolo Glória Suprema 50%

2220007 4 kg



Pastel Gloria Suprema 50%
Bolo Glória Suprema 50%

2220200 2,5 kg



Pastel Gloria Suprema 50%
Bolo Glória Suprema 50%

2220300 1,6 kg



Pastel Gloria Suprema 50%
Bolo Glória Suprema 50%

2220501 0,5 kg 12 u





Productos Kelmy, S.A.U.

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

Tel. (+34) 965 612 600

kelmy@kelmy.com /

