

Alimenta tu
Negocio.

20
22



CSM Ingredients es el proveedor líder en ingredientes de la más alta calidad con una amplia gama que abarca grasas de bollería e ingredientes de panadería y pastelería, así como soluciones alimentarias para múltiples aplicaciones para la industria de la panadería y pastelería, lácteos, no lácteos y helados. El equipo de profesionales altamente calificados presta servicio a panaderos y pasteleros artesanales e industriales, a hostelería a nivel global y a cadenas minoristas en más de 100 países. El enfoque en la innovación y en la excelencia en productos en desarrollo y la presencia global de fabricación hacen de CSM Ingredients el socio preferido de la industria.





Pre_Mix Queque Arena

Mix Concentrado para Cakes.
Para preparar poundcakes, waffles, panqueques.

Receta a usar:

Mix + Harina + Azúcar + Huevos + Aceite + Agua.
29% Mix = 1 kg Mix + 2,5 kg Harina.

Beneficios:

- Versatilidad.
- Soft, Textura y miga abierta.
- Excelente para mantener inclusiones como frutos secos, fruta o chips de chocolates.
- Costo-en-Uso: Producto de calidad, mejor precio.



Formato

25 Kg

SKU

10110239

Vida Útil

15 meses



Pre_Mix Bizcochuelo

Mix Concentrado para bizcochos. Para preparar bizcochos y swiss roll

Receta a usar:

Mix + flour + sugar + egg + water.
29 % Mix = 1kg Mix + 2,4 kg flour.

Beneficios:

- Libre de materia grasa, suave y miga firme.
- Excelente volumen.
- Textura firme, suave y miga húmeda.
- Ideal para swiss roll debido a su elasticidad.
- Costo-en-Uso: Producto de calidad, mejor precio.



Formato

25 Kg

SKU

10113333

Vida Útil

12 meses



Mix_Cake Vegano

Mix vegano para poundcakes y bizcochos, muffins y variedad de productos veganos.

Receta a usar:

Mix + aceite + agua.
100% Mix.

Beneficios:

- Fácil y rápida producción de productos terminados veganos.
- Para un product estandarizado y fiable.
- Versatilidad de uso: Para queques, muffins, tartaletas, bizcochos, galletas.
- Clean Label y libre de aceite de palma: Comprometidos con los requerimientos del consumidor, con un producto natural y sustentable.



Formato

10 Kg

SKU

10243561

Vida Útil

9 meses



Pre_Mix Muffin Americano

Mix Concentrado de Muffin. Para preparar muffins Americanos de alta calidad.

Receta a usar:

Mix + Harina + Azúcar + Huevos + Aceite + Agua.
33% Mix = 1 kg Mix + 2 kg Harina.

Beneficios:

- Textura inigualable de muffin americano.
- Alto volumen, cabeza de hongo definida.
- Húmedo y textura suave, sabor vainilla.
- Soporta rellenos e inclusions en gran %.
- Muffin con Buena relación calidad-precio.



Formato

25 Kg

SKU

10206620

Vida Útil

1 año



Mix_ Queque Americano

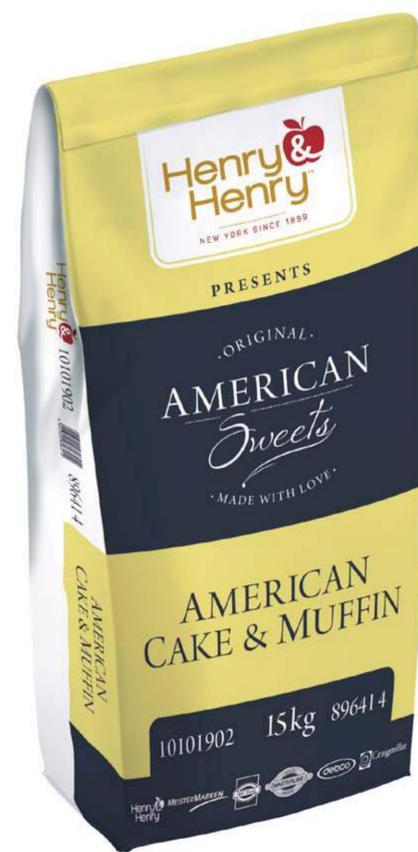
Mix Completo para Cake Americano.

Receta a usar:

Mix + Huevos + Aceite + Agua.
100% Mix.

Beneficios:

- Versatilidad.
- Suave, textura de miga extra húmeda.
- Larga vida útil de productos terminados.
- Excelente comportamiento en congelado y descongelado.
- Color claro y natural.
- Sabor a vainilla enriquecido.



Formato	15 Kg
SKU	10101902
Vida Útil	9 meses



Mix Brownie Americano

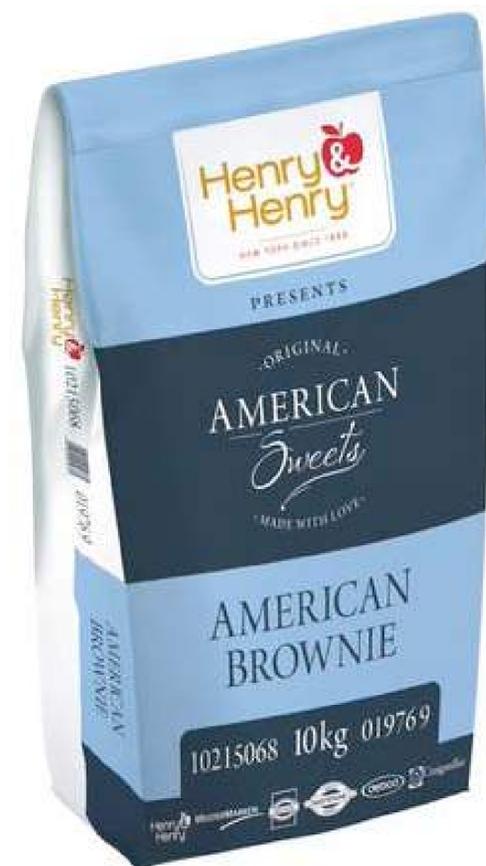
Mix Completo de Brownie Americano.

Receta a usar:

Mix + Agua (sin necesidad de huevo).
100% Mix.

Beneficios:

- Receta tradicional americana.
- Contiene chocolate real.
- Deliciosa textura chewy / fudge.
- Fácil de manejar despues de horneado, no se dañara la corteza.
- Fácil de preparar, solo necesita agregar agua y batir !.



Formato

12,5 Kg

SKU

10141740

Vida Útil

10 meses

Mix Galleta Americana

Mix Completo para Galleta Americana.

Receta a usar:

Mix + Huevos + Margarina.
100% Mix.

Beneficios:

- Delicioso corte con centro chewy y borde crocante.
- Flexibilidad de preparar la masa y congelar para hornear cuando sea requerido.
- Larga vida util del product terminado.
- Facil de usar, solo agregar agua y margarina.



Formato	10 Kg
SKU	10210789
Vida Útil	9 meses



Pre_Mix Donut

Mix Concentrado para Donuts. Para preparar donuts premium.

Receta a usar:

Mix + Harina + Azúcar + Levadura + Agua.
50% Mix = 1kg Mix + 1kg Harina.

Beneficios:

- Clara, miga suave y textura firme.
- Baja absorción de aceite de fritura para mayor percepción del sabor.
- Mantiene la forma durante todo el proceso de elaboración.
- Donut con buena relacion calidad - precio.



Formato

16 Kg

SKU

10142156

Vida Útil

9 meses



Relleno Chocolate

Versatil relleno de chocolate, en base a agua.

Receta a usar:

Relleno dulce para aplicar:

- Directo, aplicación directa del envase
- Mezcla con cremas para tortas, butter cream, crema pastelera
- O mezclado en Glaze para decoración.

Beneficios:

- Listo & Facil para usar.
- Apropiado para varias aplicaciones: Tortas, bavarois mousses, flanes, pies, postres, pasteleria en general.
- Larga vida útil.
- Estable al congelado.
- Cuando se utiliza como glaze, aplica como brillo, suave y homogénea capa de cobertura.



Formato	7 Kg
SKU	10163172
Vida Útil	12 meses



Merengue Italiano Veneziana

Mix para preparar Merengue Italiano, resistente a horneado.

Receta a usar:

Merengue Italiano: * 2 partes de Veneziana y 1 parte de agua a 20-22°C* Mezclar el polvo en el agua y batir a máxima velocidad por 10 minutos.* Disponer en manga pastelera para aplicar en las preparaciones deseadas.

Merengue Horneado (Tipo Suizo): * Gentilmente incorporar una parte de azúcar flor al merengue italiano* hornear a 90°C por 90 a 120 minutos.

Beneficios:

- Fácil y rápida manera de preparar merengue italiano.
- Calidad constante: Veneziana mix garantiza la perfecta preparación de merengues cada vez, mantenimiento la calidad y estabilidad del producto
- Textura y sabor tradicional.



Formato

Caja (bolsa 4x5 Kg)

SKU

104533270

Vida Útil

12 meses

Relleno Caramelo

Versatil relleno de caramelo, en base a agua.

Receta a usar:

Relleno dulce para aplicar:

- Directo, aplicación directa del envase.
- Mezcla con cremas para tortas, butter cream, crema pastelera.
- O mezclado en Glaze para decoración.

Beneficios:

- Listo & Facil para usar.
- Apropiado para varias aplicaciones: Tortas, bavarois mousses, flanes, pies, postres, pasteleria en general.
- Larga vida útil.
- Estable al congelado.
- Cuando se utiliza como glaze, aplica como brillo, suave y homogenea capa de cobertura.



Formato	7 Kg
SKU	10166183
Vida Útil	12 meses



Relleno Toffee

Versatil relleno de butterscotch termoresistente, en base a agua.

Receta a usar:

Relleno dulce para aplicar:

- Directo, aplicación directa del envase.
- Mezcla con cremas para tortas, butter cream, crema pastelera.
- O mezclado en Glaze para decoración.

Beneficios:

- Listo & Facil para usar.
- Apropiado para varias aplicaciones: Tortas, bavaoiss mousses, flanes, pies, postres, pasteleria en general.
- Larga vida útil.
- Estable al congelado y horneado.
- Cuando se utiliza como glaze, aplica como brillo, suave y homogénea capa de cobertura.



Formato

7 Kg

SKU

10166181

Vida Útil

12 meses



Mix_Crema Pastelera

Crema Pastelera Instantanea en frío. Para cremas pasteleras horneadas o frías.

Receta a usar:

Mix + Agua.

1 parte de DELICE INSTANT por 2,5 partes de agua.

Beneficios:

- Fácil & lista para usar ahorrando tiempo (en frío).
- Larga vida útil de producto terminado (sin huevos).
- Sin grumos, despellejo quemado después de horneo.
- Deliciosa textura cremosa.
- Sabor intenso a vainilla.
- Color natural Amarillo claro.
- Estable a horneo, congelación y descongelado.



Formato	10 Kg
SKU	10140297
Vida Útil	12 meses



Mix_Crema Pastelera Vegana

**Crema Pastelera Instantánea en frío vegana.
Para cremas pasteleras horneadas o frías.**

Receta a usar:

Mix + Agua.

1 parte Vegan Custard Filling Mix de 2,5 partes de agua.

Beneficios:

- Fácil & lista para usar ahorrando tiempo (en frío).
- Larga vida útil de producto terminado (sin huevos).
- Sin grumos, despellejo quemado después de horneo.
- Deliciosa textura cremosa. Sabor intenso a vainilla.
- Color natural Amarillo claro.
- Estable a horneo, congelación y descongelado.



Formato

5 Kg

SKU

10244268

Vida Útil

12 meses



Praline Almendra Avellana

Suave pasta de almendra y avellanas. Para saborizar crema pastelera, buttercream, bavaroise o chocolatería dulce.

Receta a usar:

Mezclar en la crema deseada a saborizar.

Beneficios:

- Molienda muy fina para maximizar la suavidad.
- Enriquecido en sabor.
- Almendras / Avellanas (50/50).
- Textura cremosa y suave: Fácil de añadir en cualquier preparación.
- Ahorro de tiempo en preparación.



Formato

5 Kg

SKU

10063162

Vida Útil

12 meses



Praline Crocante Caramelo Salado

Pasta de caramelo salada crujiente con galletas de manteca y trocitos de crêpe crujientes. Apto para aplicación en pastelería y repostería.

Receta a usar:

Receta a usar: Aplicar como capa fina (fondo crujiente fino) en repostería, mezclar con chocolate para hacer un glaseado gourmet crujiente, o aplicar de inclusión crujiente en cualquier tipo de repostería.

Beneficios:

- Deliciosa sensación crujiente en boca.
- Calidad de textura refinada.
- Pralin Crispy listo para usar. 3 productos en 1: pralin + chocolate + crepe crujiente.
- Versatilidad en aplicaciones.
- Ahorro de tiempo: No pesar ingredientes individuales o derretir chocolate.
- Sabor intenso.



Formato	4 Kg
SKU	10179021
Vida Útil	15 meses



Crema Lactofil BKI

Crema azucarada de primera calidad para coberturas y rellenos.

Receta a usar:

Para obtener los mejores resultados de batido, refrigere a 5-8°C durante al menos 12 horas antes de usar. Vierta el contenido en un tazón limpio y fresco y bata hasta obtener la consistencia requerida. Por lo general, 2 litros de Lactofil en un recipiente para mezclar de 9 litros de capacidad a alta velocidad tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. Tenga cuidado de no batir demasiado.

Beneficios:

- Alto volumen (hasta 3 veces su volumen)
- Sabor excepcional. Sensación en boca muy suave y cremosa con delicado sabor a vainilla..
- El color blanco puro como la nieve le da un atractivo visual real a las tortas y pasteles..
- Nitidez perfecta de las decoraciones y textura suave de la superficie color crema.
- Aspecto y sabor frescos a largo plazo: el color, la nitidez de las decoraciones y la estructura de la crema pastelera se mantienen estables durante más tiempo en exposición.
- Más resistente al llanto (pérdida de humedad por la crema montada).



Formato

12,9 Kg

SKU

10131403

Vida Útil

12 meses



Crema 35%

Crema culinaria sin azúcar con un rico sabor a crema animal.

Receta a usar:

Lactofil Culinaire es una crema vegetal sin azúcar para aplicaciones de repostería y salados. Gracias a su alto contenido en grasas, Lactofil Culinaire se puede utilizar como crema de cocina para todo tipo de recetas culinarias, salsas y preparaciones de cremas saladas. Lactofil Culinaire tiene un rico sabor a crema y una excelente estabilidad. Al agregar azúcar o almíbar, es ideal para batir como relleno o cobertura de pasteles..

Beneficios:

- Se puede utilizar de forma muy versátil, tanto en la aplicación de cocina premium como en la pastelería para la preparación de tartas, mousses y postres especiales.
- En la preparación de salsas: la nata no se parte, no se separa con la acidez.
- 35% Grasa. Se bate en 5 a 7 minutos con cualquier batidora y aumenta hasta 3 veces su propio volumen.
- Gran estabilidad de la nata montada.
- Los pasteles permanecerán frescos en sabor y apariencia por más tiempo.



Formato	12,1 Kg
SKU	10131417
Vida Útil	12 meses



Crema Vegetal Vegana

Crema endulzada de primera calidad elaborada con ingredientes y aceites 100 % vegetales.

Receta a usar:

Para obtener los mejores resultados de batido, refrigere a 5-8°C durante al menos 12 horas antes de usar. Vierta el contenido en un tazón limpio y fresco y bata hasta obtener la consistencia requerida. Por lo general, 2 litros de Lactofil en un recipiente para mezclar de 9 litros de capacidad a alta velocidad tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. Tenga cuidado de no azotar demasiado.

Beneficios:

- 100 % vegetal, apto para dieta vegana.
- Frescura y sabor a largo plazo con un sabor excepcional y una sensación cremosa en la boca..
- Sin lactosa.
- Gluten free.
- Mantiene la apariencia por más tiempo: El color, nitidez de las decoraciones y estructura del producto batido permanece durante un período de tiempo más largo.



Formato

12,9 Kg

SKU

10243131

Vida Útil

12 meses



Brillo Plus

Glaseado listo para usar para el acabado de bavaoís y pasteles con efecto espejo (sabor neutro), proceso en frío.

Receta a usar:

Listo para usar, ideal para la aplicación en frío de superficies planas como glaseado de espejo en sus bavaoís y pasteles. Cuando lo aplique directamente del balde (aplicación en frío), afloje revolviendo con una espátula y extienda el Miroir encima de su pastel o mousse con un cuchillo de paleta.

Beneficios:

- Esmalte de espejo de alto brillo, brillante y brillante.
- Superficie lisa.
- Se puede mezclar con colorante.
- Capa de esmalte muy fina y fina.
- Excelente agarre : No corra después del corte.
- Congelación y descongelación estable.



Formato

5 Kg

SKU

10121256

Vida Útil

12 meses



Glaseado de Chocolate

Glaseado de chocolate negro listo para usar para terminar bavaros y pasteles con efecto espejo, proceso en frío.

Receta a usar:

Listo para usar, ideal para una aplicación cálida en forma de cúpula como glaseado de espejo en sus pasteles. Calentar a aprox. 40°C, mezclar sin burbujas de aire.

Beneficios:

- Se puede utilizar en cúpulas y cualquier forma de pasteles. No se escapa. Fragua firme a los lados empinados y verticales.
- Esmalte de espejo de alto brillo, brillante y brillante. Intenso reflejo de color chocolate oscuro.
- Superficie lisa.
- Capa de esmalte muy fina y fina.
- Excelente agarre : No corra después del corte.
- Congelación y descongelación estable.



Formato

5 Kg

SKU

10169069

Vida Útil

12 meses



Laminación Plus

Hoja de margarina superior con ricos sabores de mantequilla y potenciadores del aroma para croissants y pasteles daneses.

Receta a usar:

Use at room temperature. Ambient, no chilled. Fold into Croissant or Danish Pastry recipe. Can also be used for Puff Pastry lamination.

Beneficios:

- Gran comodidad de uso; residuos reducidos.
- Rendimiento y estabilidad óptimos durante la laminación y el horneado.
- Perfecta textura Puff y Layering en su producto final
- Color Mantequilla Dorada Brillo de tu producto horneado.
- Sabor auténtico y sensación en la boca de mantequilla real en su producto final.



Formato	10 Kg
SKU	10192668
Vida Útil	12 meses



Pre_Mix Panes Rústicos

Premezcla versátil para la producción de especialidades de pan mediterráneo como Focaccia, Ciabatta, Baguettes, etc. Contiene hierbas mediterráneas y aceite de oliva autóctono.

Receta a usar:

Dosage: 20 %.

Remarks: 2 kg Pane Luciane + 8 kg wheat flour.

Beneficios:

- Gives bread an excellent crust.
- Moist crumb structure for a great eating sensation.
- Tasty sour dough flavor.
- The extra virgin olive oil provides the typical
- Mediterranean taste.
- Contains Mediterranean herbs.



Formato

25 Kg

SKU

10104857

Vida Útil

1 año



Mix Granos Ancestrales

Mezcla de pan que contiene espelta, Emmer y Einkorn, granos antiguos que no han sido modificados desde la cuna de la civilización.

CSM es pionera y líder en este segmento al volver a cultivar especies de trigo olvidadas durante mucho tiempo con agricultores exclusivos en Europa.

Receta a usar:

Dosage: 100%.

Beneficios:

- Cumple con la tendencia del mercado de ingredientes auténticos y sabores únicos.
- Alto potencial de diferenciación frente a la competencia.
- Los ingredientes genuinos promueven la biodiversidad.
- Atractivo volumen y aspecto rústico.
- Excelente estructura de la miga y características de conservación prolongadas en fresco
- Con masa madre Emmer.
- Conveniente mezcla de dosificación al 100%.
- Permite la declaración de ingredientes magros.



Formato	25 Kg
SKU	10206994
Vida Útil	1 año



Pre_Mix Multigrano

La mezcla base mundialmente famosa para pan y panecillos multicereales con un perfil distintivo de sabor a malta. Reconocido en todo el mundo durante más de 30 años.

Receta a usar:

Dosage: 25 -50 % on flour.

Beneficios:

- Perfil de sabor equilibrado y experiencia gastronómica única para aquellos que aprecian la artesanía y disfrutan del sabor auténtico.
- Infinitas posibilidades de aplicación. Se puede utilizar en varios niveles de dosificación, normalmente del 20 % al 50 % para que el sabor se adapte a los requisitos del mercado local.
- Producción fácil y consistente.
- Alto contenido de malta para un perfil de sabor distintivo.



Formato	25 Kg
SKU	10098305
Vida Útil	1 año



Pre_Mix Integral

Premezcla para todo tipo de pan integral.

Receta a usar:

Dosage: 10 -25 % on flour.

Beneficios:

- Alto contenido en fibra dietética.
- La mejor selección de materias primas garantiza la mejor calidad del pan.
- Alta absorción de agua.
- Amplia gama de posibilidades de aplicación.
- Dosis baja.



Formato	10 Kg
SKU	10119752
Vida Útil	1 año



Pre_Mix Pan Proteína

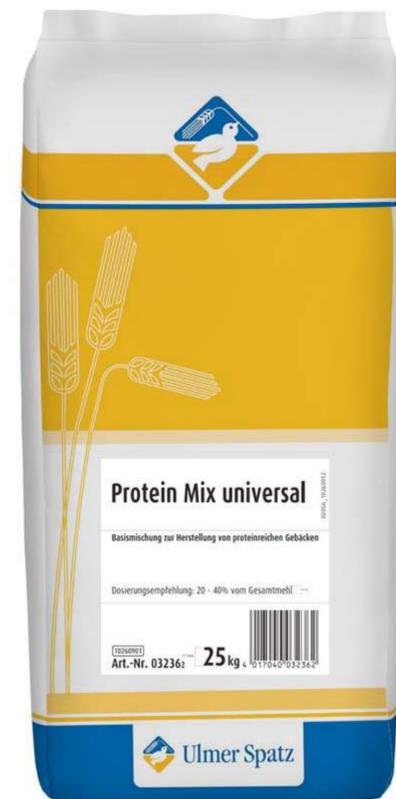
Mezcla de pan versátil para productos horneados enriquecidos con proteínas.

Receta a usar:

Dosage: 20 - 35 %.

Beneficios:

- Llegar al grupo objetivo orientado a la salud.
- Atractiva estructura de corteza y miga.
- Agradable carácter pan típico.
- Amplia variedad de aplicaciones posibles.
- Excelente mantenimiento fresco.
- Permite la declaración de ingredientes magros.
- Reclamo "alto en proteínas" posible.



Formato	25 Kg
SKU	10260901
Vida Útil	1 año



Mejorador Pan Crocantes

Mejorador de alto rendimiento con emulsionante como fuerte acondicionador de masa.

Receta a usar:

Dosage : 0.5%.

Beneficios:

- Dosificación baja
- Mejora la textura crujiente y conduce a una apariencia atractiva de la corteza.
- Da tolerancia a las variaciones en la calidad de la harina y resistencia al colapso durante la prueba final.
- Desarrollo óptimo de la masa en el horno.
- Permite un desarrollo uniforme de la masa y estabilidad durante el procesamiento automatizado.



Formato	25 Kg
SKU	10119069
Vida Útil	364 días

Mejorador Panés_Soft CL

Fresh-keeper basado en tecnología enzimática moderna - E-no. libre.
Evita que el pan y otros productos de panadería se añejen y mantiene el pan suave durante su vida útil.

Receta a usar:

Dosage: 0.25 -2%.

Beneficios:

- Previene el efecto de envejecimiento del pan y otros productos de panadería.
- Excelente suavidad.
- Gran sensación en boca (solubilidad en boca).
- Calidad consistente. Suitable for refrigerated bread and rolls.
- Dosis baja.
- E-no. producto gratis.



Formato	25 Kg
SKU	10221983
Vida Útil	1 año



Masa Madre

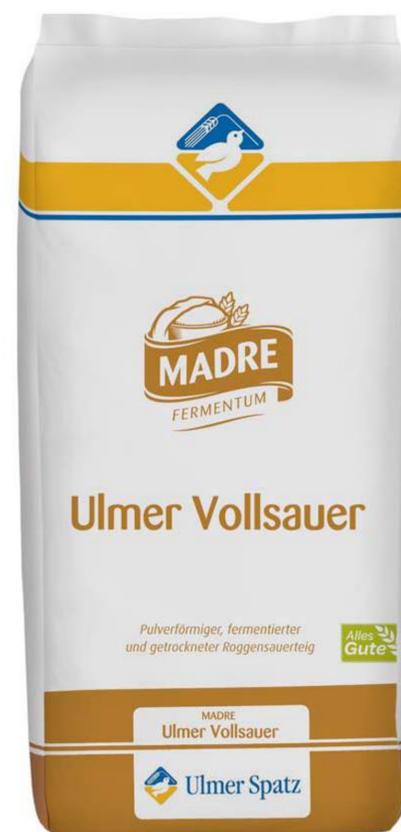
Masa madre de centeno seca de tres etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados.

Receta a usar:

Dosificación: 10-30 %

Beneficios:

- Masa Madre fermentada naturalmente.
- Acidez consistente.
- Flexible y de fácil uso en aplicaciones.
- Perfil de sabor distintivo.



Formato	25 Kg
SKU	10244396
Vida Útil	1 año



Extracto de Malta

Extracto líquido de malta para colorar migas y dar sabor a productos horneados. Produce un agradable dorado y mejora el sabor de los panes. Para declarar: Miga con extracto de malta.

Receta a usar:

Dosificación: 1 -4 % sobre peso de harina.

Beneficios:

- Agente de dorado: para un color de miga intenso y atractivo y un sabor aromático.



Formato	13 Kg
SKU	10157204
Vida Útil	1 año

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

contacto@icbfs.cl