

20
23

ICB
FOOD
SERVICE

Pastelería.

 **CSM**
INGREDIENTS

Alimenta Tu Negocio.



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

104533450

Vida Útil

15 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

104533410

Vida Útil

1 año



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 horneó, no se dañara la corteza.
- Fácil de preparar, solo necesita agregar agua y batir !.



Formato

10 Kg

SKU

104533280

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

104533300

Vida Útil

9 meses

Mix_Crema Pastelera

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

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

104533170

Vida Útil

12 meses



Praline Almendra Avellana

Suave pasta de almendra y avellanas. Para saborizar crema pastelera, buttercream, bavaoise 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

104533350

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

104533360

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

1 Kg

SKU

104533190

Vida Útil

12 meses



Crema Lactofil Multipropósito 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. Animal.
- Gran estabilidad de la nata montada.
- Los pasteles permanecerán frescos en sabor y apariencia por más tiempo.



Formato

1 Kg

SKU

104533180

Vida Útil

12 meses



Crema Vegana sin gluten

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

1 Kg

SKU

104533200

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

104533160

Vida Útil

12 meses



Glaseado de Chocolate

Glaseado de chocolate negro listo para usar para terminar bavarois 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

104533240

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:

Utilizar a temperatura ambiente. También se puede utilizar para la laminación de hojaldre.

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	104533320
Vida Útil	12 meses



Relleno Chocolate Schokata

Relleno de chocolate multipropósito para aplicaciones como baño, relleno, decoración, resistente al horneado y congelación.

Receta a usar:

Relleno listo par aplicar de forma directa, calentar a 40°C para bañar o para decorar. Se puede mezclar con diferentes cremas. Soporta el horneado y congelado.

Beneficios:

- Intenso color a chocolate.
- Sabor intenso a chocolate.
- Resistente al horneado y congelado.
- Mantiene la forma al decorar.



Formato

12,5 Kg

SKU

104534650

Vida Útil

9 meses

20
23

ICB
FOOD
SERVICE

Panadería.

CSM
INGREDIENTS

Alimenta Tu Negocio.



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 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:

Dosificación: 20 %.

Observaciones: 2 kg Pane Luciane + 8 kg harina de trigo.

Beneficios:

- Da al pan una excelente corteza.
- Da una estructura de miga húmeda con gran sensación al paladar.
- Sabroso sabor a masa agri dulce.
- El aceite de oliva virgen extra aporta el típico sabor de hierbas mediterráneas.



Formato

25 Kg

SKU

104533440

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:

Disificación: 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	104533310
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:

Dosificación: 25 -50 % en harina.

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	104533420
Vida Útil	1 año



Pre_Mix Pan Proteína

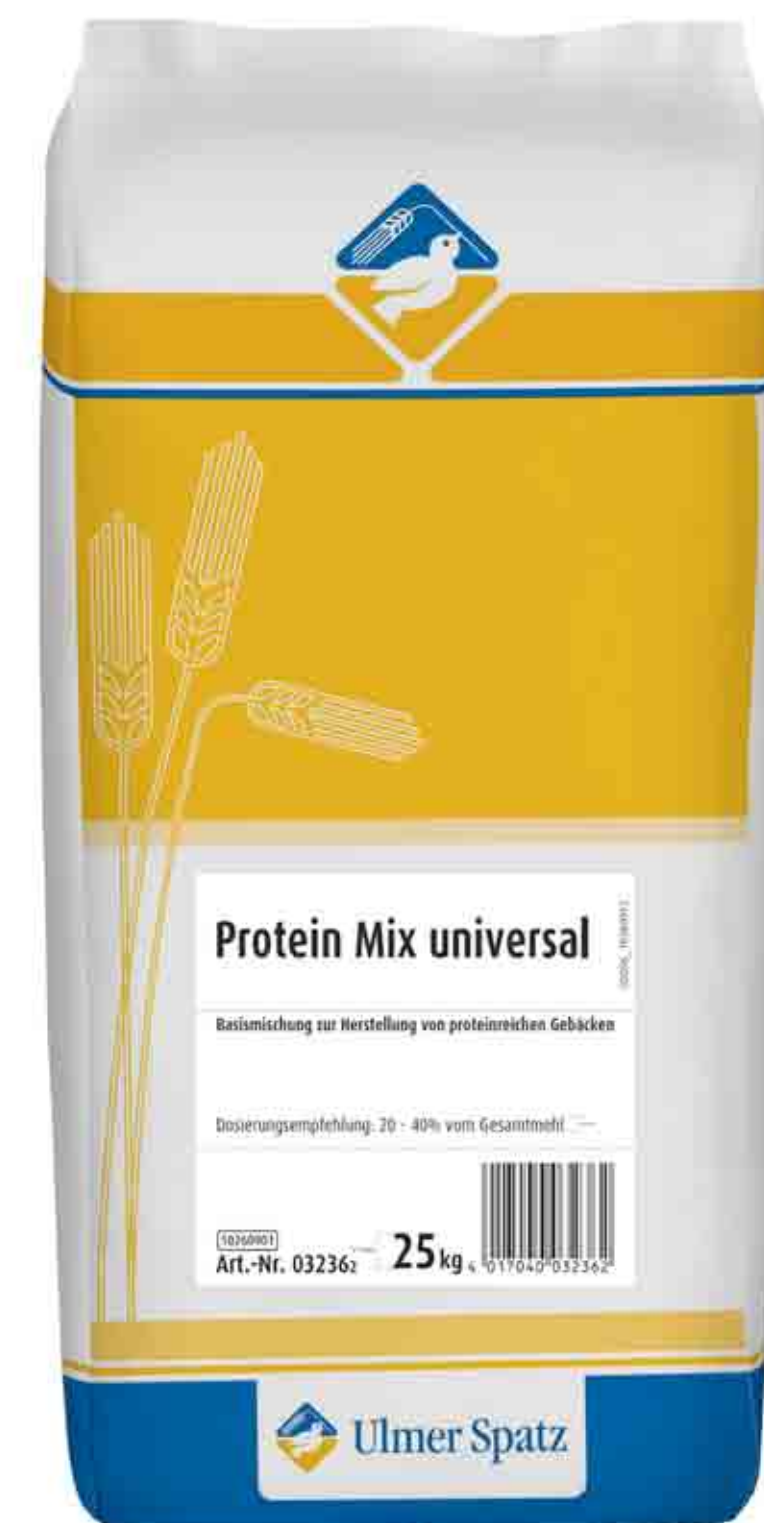
Mezcla de pan versátil para productos horneados enriquecidos con proteínas.

Receta a usar:

Dosificación: 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	104533430
Vida Útil	1 año



Mejorador Pan Crocantes

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

Receta a usar:

Dosificación: 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	104533260
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:

Dosificación: 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	104533370
Vida Útil	1 año



Masa Madre

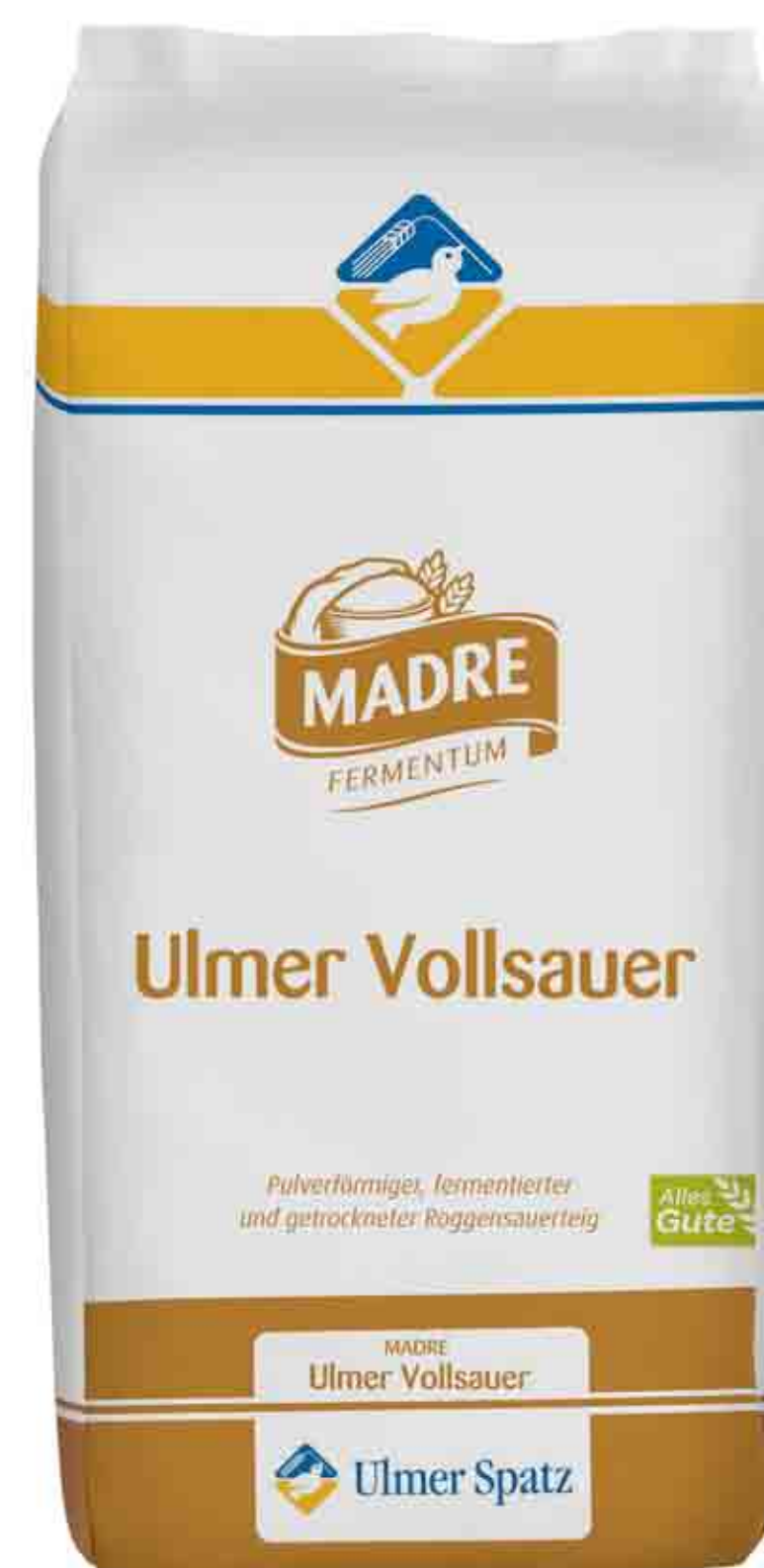
Masa madre de centeno seca de tres etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados.

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	104533250
Vida Útil	1 año



Masa Madre Genuit Start

Masa madre con componente activo de panadería de trigo italiano deshidratada en etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados, con componente activo de panadería.

Receta a usar:

Dosificación: 4%

Beneficios:

- Masa Madre fermentada naturalmente.
- Acidez consistente.
- Flexible y de fácil uso en aplicaciones.
- Perfil de sabor distintivo.
- Componentes activos de panadería.
- Harina originalmente de Italia.



Formato	10 x 1 Kg
SKU	104537510
Vida Útil	9 meses

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

contacto@icbfs.cl