

**cremas base grasa**  
creams with fat base



**cremas  
de inyectar**

**injecting  
creams**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• injecting creams

- creams with fat base

### description:

Non-Hydrogenated special creams to be injected, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Perfect behaviour with injecting machine as well as for manual direct use.

Easy use.

### applications:

Suitable creams for pastry and bakery pieces already baked, such as croissants, pain au chocolat, etc...

### packaging:



25 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Cocoa.
- Cocoa, milk and hazelnuts (different % of hazelnuts).
- Bitter.
- White.
- Different fluidity degrees.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut, ...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut ...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolat, vanilla, caramel...).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• cremas de inyectar

- cremas base grasa

### descripción:

Cremas No Hidrogenadas especiales para ser inyectadas, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Perfecto comportamiento tanto con máquina inyectora como para uso directo manual.

De fácil uso.

### aplicaciones:

Cremas indicadas para piezas de pastelería y bollería ya horneadas tales como croissants, napolitanas, etc...

### embalaje:



25 5/13/25 1.000 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Al cacao.
- Al cacao, leche y avellanas (diferentes % de avellanas).
- Bitter.
- Blancas.
- Diferentes grados de fluidez.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistacho, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cremas base grasa**  
creams with fat base



# **cremas de hornear**

# **bakestable creams**



## •• bakestable creams

### •• creams with fat base

#### description:

Non-Hydrogenated special creams to be dosed, suitable both for freezing and for baking, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Perfect behaviour with injecting machine as well as for manual direct use.

Easy use.

#### applications:

Suitable creams for pastry and bakery raw pieces to be baked afterwards. Specially developed to keep stable in high or low temperatures, freezing, fermentation and baking processes.

#### packaging:



25 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

#### special variants:

- Cocoa.
- Cocoa with hazelnuts (different % of hazelnuts).
- Cocoa and milk flavour.
- White.
- Different fluidity degrees.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut, ...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut, ...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolate, vanilla, caramel, ...).
- Ask for conditions

#### suggestions:

White bakestable creams can be combined with cocoa creams to play with colours.

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• cremas de hornear

### •• cremas base grasa

#### descripción:

Cremas No Hidrogenadas especiales para ser dosificadas, destinadas tanto a la congelación como la cocción, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Perfecto comportamiento tanto con máquina inyectora como para uso directo manual.

De fácil uso.

#### aplicaciones:

Cremas indicadas para piezas de pastelería y bollería con masas crudas para su posterior horneado. Especialmente diseñadas para mantenerse inalterables en altas y/o bajas temperaturas, procesos de congelación, fermentación y cocción.

#### embalaje:



25 5/13/25 1.000 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

#### variantes especiales:

- Al cacao.
- Al cacao con avellanas (diferentes % de avellanas).
- Al cacao sabor leche. Blancas.
- Diferentes grados de fluidez.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistachio, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

#### sugerencias:

Las cremas de horno blancas pueden combinarse con rellenos de cacao para hacer juego de colores.

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).



**cremas base grasa**  
creams with fat base



**cremas  
de extender**

**creams  
to spread**



**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• creams to spread

### •• creams with fat base

#### description:

Creams for spreading or decorating already baked pastry and bakery pieces, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Easy use and direct filling.

#### applications:

Ideal creams for spreading, for filling chocolates / pralins and preparation of mousses, semi-cold products, ... Very suitable for spreading with spatula.

#### packaging:



25 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

#### special variants:

- Cocoa.
- Cocoa with hazelnuts (different % of hazelnuts).
- Cocoa and milk flavour.
- White.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut, ...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut ...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolate, vanilla, caramel).
- Ask for conditions

#### suggestions:

Mixed and whipped with vegetable cream, margarine and / or butter, we can use them also for decorations, fillings or buttercream.

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• cremas de extender

### •• cremas base grasa

#### descripción:

Cremas para extender o decorar piezas de pastelería y bollería ya horneadas, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

De fácil uso y relleno directo.

#### aplicaciones:

Cremas ideales para extender, como relleno de bombones y confecciones de mousses, semifríos, etc... Muy apropiada para extender con espátula.

#### embalaje:



10 5/13/25 1.000 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

#### variantes especiales:

- Al cacao.
- Al cacao con avellanas (diferentes % de avellanas).
- Al cacao sabor leche.
- Blancas.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistachio, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

#### sugerencias:

Mezcladas con nata vegetal, margarina y/o mantequilla y montándolas, podemos utilizarlas también para decoraciones, rellenos o buttercreams.

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cremas base grasa**  
creams with fat base



**cremas  
de decorar**

**creams  
to decorate**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• creams to decorate

### •• creams with fat base

#### description:

Special creams for decorating, spreading and other applications in already baked pastry and bakery pieces, don't break when cut. With a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Perfect to be applied with piping bag.

Easy use.

#### applications:

In any kind of fine pastry, chocolates and high quality pastry. Very suitable for spreading and for decorations with piping bag, such as roses, letters, etc...

#### packaging:



10 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

#### special variants:

- Cocoa.
- Bitter.
- Cocoa with hazelnuts (different % of hazelnuts).
- White.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolate, vanilla, caramel...).
- Ask for conditions

#### suggestions:

Ideal in combination with fruit jams (cocoa cream + apricot jam; white cream + red fruits jam) for fillings in semi-cold cakes, etc ...

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• cremas de decorar

### •• cremas base grasa

#### descripción:

Cremas especiales para decorar, extender y otras aplicaciones para piezas de pastelería y bollería ya horneadas, no rompen al corte, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Perfecta para utilizar con manga pastelera.

De fácil uso.

#### aplicaciones:

Cualquier tipo de pastelería fina, bombones, pastas de té y pastelería de alto nivel. Muy apropiadas para extender y decorar con manga pastelera tipo rosetas de chocolate, letras, etc...

#### embalaje:



10 5/13/25 1.000 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

#### variantes especiales:

- Al cacao.
- Cacao Bitter.
- Al cacao con avellanas (diferentes % de avellanas).
- Blancas.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistachio, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

#### sugerencias:

En combinación con mermeladas de frutas ( crema cacao y mermelada de albaricoque ; crema blanca y mermelada frutos rojos ) se pueden utilizar para rellenos de tartas semifrías, etc...

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).



**cremas base grasa**  
creams with fat base



**cremas  
de baño**

**coating  
creams**



## •• coating creams

### •• creams with fat base

#### description:

Special creams for coatings and decorations in pastry. Very shiny, they don't break when cut. With a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Easy use.

#### applications:

Any kind of coating or decoration in pastry, specially for classic cakes like Sacher. They can be used as well in frozen or semi-cold products, for the coating of fruit brochettes, for chocolate fountains, etc.

#### packaging:



10 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

#### special variants:

- Cocoa (light or dark).
- Cocoa with hazelnuts (different % of hazelnuts).
- White.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut ...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut ...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolate, vanilla, caramel...).
- Ask for conditions

#### suggestions:

Marble effects can be done combining the white and the cocoa coating creams.

For the filling of this kind of cakes we have a wide range of fat base creams with fruity flavours (lemon, strawberry, orange ...).

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• cremas de baño

### •• cremas base grasa

#### descripción:

Cremas especiales para baños y recubrimientos de decoración en pastelería, muy brillantes, no rompen al corte, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

De fácil uso.

#### aplicaciones:

Cualquier tipo de baño y decoraciones en pastelería, en especial para tartas clásicas como Sacher. Puede utilizarse también en piezas de congelación y semifrío, para baño de brochetas de frutas, fuentes de chocolate, etc.

#### embalaje:



10 5/13/25 1.000 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

#### variantes especiales:

- Al cacao (clara u oscura).
- Al cacao con avellanas (diferentes % de avellanas).
- Blancas.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistachio, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

#### sugerencias:

Combinando la crema blanca con la crema cacao pueden crearse efectos de baño tipo mármol.

Para el interior de este tipo tartas tenemos una gran variedad de cremas base grasa para rellenar con sabores afrutados (limón, fresa, naranja ...).

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cremas base grasa**  
creams with fat base

# pralinés

# pralinés



## •• pralinés

- creams with fat base

### description:

Non-Hydrogenated special creams for spreading, decorating and other applications, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Easy use.

### applications:

Specially suitable for fillings in pastry or confectionery pieces, filling of chocolates, etc.

Also ideal for giving flavour to custard creams.

### packaging:



10 5/13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Hazelnut-Almond pralinés.
- Hazelnut pralinés.
- Almond pralinés.
- Pralinés "Old style" (without refining).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• pralinés

- cremas base grasa

### descripción:

Cremas No Hidrogenadas especiales para extender, decorar y otras aplicaciones, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

De fácil uso.

### aplicaciones:

Especialmente indicadas para rellenos en piezas de pastelería o confitería, rellenos para bombones, etc...

También ideales para aromatizar cremas neutras.

### embalaje:



10 5/13/25 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Pralinés avellana / almendra.
- Pralinés de avellana.
- Pralinés de almendra.
- Pralinés a la antigua (sin refinar).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cremas base grasa**  
creams with fat base



# chocogofre

# chocogofre



GLUTEN  
FREE



## •• chocogofre

- creams with fat base

### description:

Non-Hydrogenated special creams to be used as a topping on fried doughs, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product.

Easy manual use.

### applications:

Suitable creams for sweet crêpes, waffles, krapfens, etc ...

### packaging:



15 Kg

- 15 bottles of 1Kg.

### special variants:

- Cocoa.
- Cocoa, milk and hazelnuts (different % of hazelnuts).
- Bitter.
- White.
- Fruity flavours range (lemon, orange, strawberry, banana, coconut...).
- Nut flavours range (almond, pistachio, walnut...).
- Colonial flavours range (coffee, cappuccino, chocolate, vanilla, caramel...).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• chocogofre

- cremas base grasa

### descripción:

Cremas No Hidrogenadas especiales para ser utilizadas como topping sobre masas fritas, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

De fácil uso manual.

### aplicaciones:

Cremas indicadas para crepes dulces, waffles, gofres, buñuelos, etc...

### embalaje:



15 Kg

- 15 botellitas de 1Kg

### variantes especiales:

- Al cacao.
- Al cacao, leche y avellanas (diferentes % de avellanas).
- Bitter.
- Blancas.
- Gama sabores afrutados (limón, naranja, fresa, plátano, coco...).
- Gama sabores frutos secos (almendra, pistachio, nuez...).
- Gama sabores coloniales (café, cappuccino, chocolate, vainilla, caramelo...).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cremas base agua**  
creams with watery base



**agua  
cacao**

**cocoa  
water**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• cocoa water

- creams with watery base

### description:

Special creams for the injection in pastry and bakery pieces. Great balance between the dough and the cream humidity that gives a guarantee of preservation to the product.

Perfect behaviour with injecting machine as well as for manual direct use.

Easy use.

### application:

Suitable creams for already baked pastry pieces, of small size and long shelf-life, such as muffins, madeleines, etc...

### packaging:



13/25 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Cocoa.
- Cocoa, milk and hazelnuts (different % of hazelnuts).
- Caramel (without cocoa).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• agua cacao

- cremas base agua

### descripción:

Cremas especiales para la inyección en piezas de pastelería y/o bollería. Gran equilibrio entre la humedad de la masa y la crema, lo que garantiza la conservación del producto.

Perfecto comportamiento tanto con máquina inyectora como para uso directo manual.

De fácil uso.

### aplicaciones:

Cremas indicadas para piezas de pastelería ya horneadas, de tamaño pequeño y larga duración, como muffins, magdalenas, etc...

### embalaje:



13/25 1.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Al cacao.
- Al cacao, leche y avellanas (diferentes % de avellanas).
- Caramelo (sin cacao).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cobertura con grasa vegetal**  
coatings with vegetable fat



**coberturas  
al cacao**

**cocoa  
coatings**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• cocoa coatings

- coatings with vegetable fat

### description:

Cocoa coatings with vegetable fats, special for the coating of bakery and pastry pieces. Permanent shine.

Easy and direct use. Quick drying. Good crystallisation in absence of tempering.

### application:

Coating of any kind of industrial or hand-craft pastry, such as tea biscuits, croissants, puff pastries, choux, etc...

### packaging:



12/20 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Different percentages of cocoa (9%, 14%, 16%, 20%, 25%, ...).
- Different fluidity degrees.
- Different kinds of cocoa.
- Cocoa with milk, bitter, etc...
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• coberturas al cacao

- coberturas con grasa vegetal

### descripción:

Coberturas al cacao con grasas vegetales, especiales para baño de piezas de pastelería y bollería. Brillo permanente.

Uso fácil y directo. Secado rápido. Buena cristalización en ausencia de templado.

### aplicaciones:

Coberturas para baño de cualquier tipo de pastelería industrial o artesana, pastas de té, croissants, palmeras, hojaldres, etc...

### embalaje:



12/20 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Diferentes porcentajes de cacao ( 9%, 14%, 16%, 20%, 25%,..).
- Diferentes grados de fluidez.
- Diferentes tipos de cacao.
- Cacao con leche.
- Bitter, etc...
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).



**cobertura con grasa vegetal**  
coatings with vegetable fat



**coberturas  
blancas**

**white  
coatings**



**cremyco**®  
fillings

## •• white coatings

- coatings with vegetable fat

### description:

White coatings with vegetable fats, special for the coating of bakery and pastry pieces. Permanent shine.

Easy and direct use. Quick drying. Good crystallisation in absence of tempering.

### application:

Coating of any kind of industrial or handicraft pastry, such as tea biscuits, croissants, puff pastries, choux, etc...

### packaging:



12/20 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Different fluidity degrees.
- Different flavours (neutral, vainilla, milk...).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• coberturas blancas

- coberturas con grasa vegetal

### descripción:

Coberturas blancas con grasas vegetales, especiales para baño de piezas de pastelería y bollería. Brillo permanente.

Uso fácil y directo. Secado rápido. Buena cristalización en ausencia de templado.

### aplicaciones:

Coberturas para baño de cualquier tipo de pastelería industrial o artesana, pastas de té, croissants, palmeras, hojaldres, lionesas, etc...

### embalaje:



12/20 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Diferentes grados de fluidez.
- Diferentes sabores ( sabor neutro, sabor vainilla, sabor leche ...).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cobertura con grasa vegetal**  
coatings with vegetable fat



**colores**  
**sabores**

**colours**  
**flavours**



**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• colours - flavours

- coatings with vegetable fat

### description:

Coatings with vegetable fats, special for the coating of bakery and pastry pieces. Permanent shine.

Easy and direct use. Quick drying. Good crystallisation in absence of tempering.

### application:

Coating of any kind of industrial or hand-craft pastry, such as tea biscuits, croissants, puff pastries, choux, donuts, etc ...

Cake balls and cake pops.

### packaging:



12/20 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Different colours and fruity flavours (strawberry, lemon, banana, orange ...).
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• colores - sabores

- coberturas con grasa vegetal

### descripción:

Coberturas con grasas vegetales, especiales para baño de piezas de pastelería y bollería. Brillo permanente.

Uso fácil y directo. Secado rápido. Buena cristalización en ausencia de templado.

### aplicaciones:

Coberturas para baño de cualquier tipo de pastelería industrial o artesana, pastas de té, croissants, palmeras, hojaldres, rosquillas, etc ...

Cake balls y cake pops.

### embalaje:



12/20 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Diferentes colores y sabores afrutados (fresa, limón, plátano, naranja, ...).
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cobertura con grasa vegetal**  
coatings with vegetable fat



**con  
edulcorante**

**with  
sweetener**



**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings



## •• with sweetener

- coatings with vegetable fat

### description:

Cocoa coatings with vegetable fats and sweeteners, special for the coating of pastry and bakery pieces. Permanent shine.

Easy and direct use. Quick drying. Good crystallisation in absence of tempering.

### application:

Coatings of any kind of industrial or handicraft pastry, such as tea biscuits, croissants, puff pastries, choux, diet products, etc...

### packaging:



20 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Different percentages of cocoa (9%, 14%, 16%, 20%, 25%, ...).
- Different degrees of fluidity.
- Different kinds of cocoa.
- Cocoa with milk.
- Bitter.
- White.
- Colours.
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• con edulcorante

- coberturas con grasa vegetal

### descripción:

Coberturas al cacao con grasas vegetales y con edulcorantes, especiales para baño de piezas de pastelería y bollería. Brillo permanente.

Uso fácil y directo. Secado rápido. Buena cristalización en ausencia de templado.

### aplicaciones:

Coberturas para baño de cualquier tipo de pastelería industrial o artesana, pastas de té, croissants, palmeras, hojaldres, productos de dietética, etc...

### embalaje:



20



24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Diferentes porcentajes de cacao ( 9%, 14%, 16%, 20%, 25%,,..).
- Diferentes grados de fluidez.
- Diferentes tipos de cacao.
- Cacao con leche.
- Bitter.
- Blancas.
- Colores.
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**cobertura con grasa vegetal**  
coatings with vegetable fat



**coberturas  
para helados**

**ice cream  
coatings**



**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• ice cream coatings

- coatings with vegetable fat

### description:

Coatings with vegetable fats specially suitable for ice creams.

### application:

Coating of any kind of ice creams.

### packaging:



10/22 Kg

\*Ask for other sizes.

### special variants:

- Cocoa with different percentages.
- Cocoa with milk.
- White.
- Colours and flavours.
- Ask for conditions

### storage:

Keep it in a cool (between 18°C and 22°C) and dry (RV<50%) place.

## •• coberturas para helados

- coberturas con grasa vegetal

### descripción:

Coberturas con grasas vegetales especialmente indicadas para helados.

### aplicaciones:

Baño de todo tipo de helados.

### embalaje:



10/22 24.000 Kg

\*Otras medidas a consultar

### variantes especiales:

- Al cacao con diferentes porcentajes.
- Cacao con leche.
- Blanco.
- Colores y sabores.
- Consultar condiciones.

### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (entre 18°C y 22°C) y seco (RV<50%).

**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**fideo  
sucedáneo  
cacao**

**cocoa  
compound  
vermicelli**



**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• cocoa compound vermicelli

### •• accessories & decorations

#### description:

Compound vermicelli for the decoration of bakery and pastry pieces, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product. Dark and shiny colour. Suitable for freezing.

#### application:

Specialized product to sprinkle or as surface coating for all types of decorations in pastry and bakery, such as in pains au chocolat, croissants, confection of truffles, etc.

#### packaging:



- In bulk in cartons of 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bags of 1kg - Cartons of 5 kg
- Boxes of 1kg - Cartons of 14 kg

#### special variants:

- Cocoa with milk flavour.
- Ask for conditions

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• fideo sucedáneo cacao

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Granillo de sucedáneo para decoración de piezas de pastelería y bollería, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto. De color oscuro y brillante. Apto para congelación.

#### aplicaciones:

Producto especializado para la dosificación espolvoreada o como recubrimiento superficial para todo tipo de decoraciones de pastelería y panadería, como en napolitanas, croissants, realización de trufas, etc.

#### embalaje:



- A granel en cajas de 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bolsitas de 1kg - Cajas de 5 kg
- Estuches de 1kg - Cajas de 14 kg

#### variantes especiales:

- Al cacao con leche.
- Consultar condiciones.

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).



**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**fideo  
sucedáneo  
colores**

**multicoloured  
compound  
vermicelli**



**cremyco**®  
fillings



## •• multicoloured compound vermicelli

### •• accessories & decorations

#### description:

Mix of compound vermicelli (blue, yellow, green, pink, orange, crimson red and white) for the decoration of pastry and bakery pieces. Sweet and milky flavour.

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

#### application:

Special product to sprinkle or as surface coating for all types of decoration in croissants, pain au chocolat, cupcakes, cake-pops, etc...

#### packaging:



- In bulk in cartons of 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bags of 1kg - Cartons of 5 kg
- Boxes of 1kg - Cartons of 14 kg

## •• fideo sucedáneo colores

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Granillo mezcla de sucedáneo (azules, amarillos, verdes, rosas, naranjas, rojos carmesi y blancos) para decoración de piezas de pastelería y bollería, de sabor dulce lácteo.

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

#### aplicaciones:

Producto especializado para la dosificación espolvoreada o como recubrimiento superficial para todo tipo de decoraciones en napolitanas, croissants, cupcakes, cake-pops, etc...

#### embalaje:



- A granel en cajas de 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bolsitas de 1kg - Cajas de 5 kg
- Estuches de 1kg - Cajas de 14 kg

**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**fideo  
sucedáneo  
blanco**

**white  
compound  
vermicelli**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**®  
fillings

## •• white compound vermicelli

### •• accessories & decorations

#### description:

Compound vermicelli for the decoration of bakery and pastry pieces, with a low water activity that gives a guarantee of preservation to the product. Light and shiny colour. Suitable for freezing.

#### special variants:

- Ivory colour.
- White colour.
- Ask for conditions

#### application:

Specialized product to sprinkle or as surface coating for all types of decoration in croissants, pain au chocolat, confection of truffles, etc...

#### packaging:



- In bulk in cartons of 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bags of 1kg - Cartons of 5 kg
- Boxes of 1kg - Cartons of 14 kg

## •• fideo sucedáneo blanco

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Granillo de sucedáneo para decoración de piezas de pastelería y bollería, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto. De color claro y brillante. Apto para congelación.

#### variantes especiales:

- Color marfil.
- Color blanco.
- Consultar condiciones.

#### aplicaciones:

Producto especializado para la dosificación espolvoreada o como recubrimiento superficial para todo tipo de decoraciones en napolitanas, croissants, realización de trufas, etc ...

#### almacenaje:

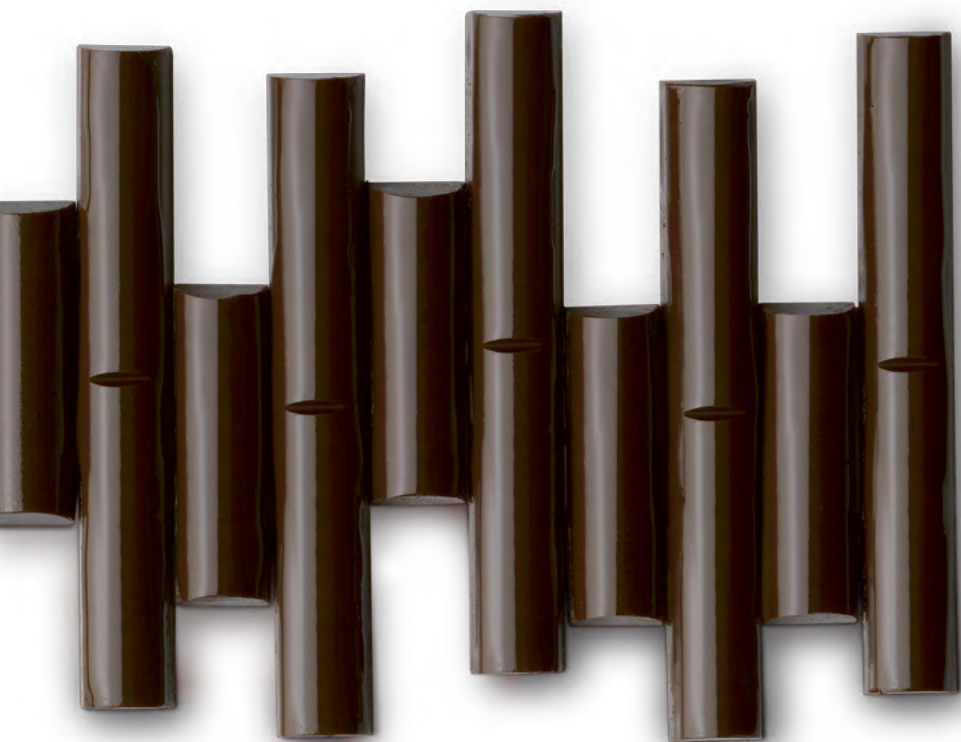
Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

#### embalaje:



- A granel en cajas de 5 kg / 15 kg / 20 kg
- Bolsitas de 1kg - Cajas de 5 kg
- Estuches de 1kg - Cajas de 14 kg

**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**barritas**  
**puras cacao**  
**real chocolate**  
**sticks**



GLUTEN  
FREE

**cremyco**<sup>®</sup>  
fillings

## •• real chocolate sticks

### •• accessories & decorations

#### description:

Round chocolate sticks of 8 cm or 4 cm long. Suitable for freezing.

#### application:

Special product for the inside filling of pains au chocolat, croissants, etc... (before baking).

#### packaging:



- In bulk in cartons of 6 kg

#### approximate measures:

sticks 8cm		sticks 4cm	
long:	8cm	long:	4cm
width:	1cm	width:	1cm
high:	1cm	high:	1cm

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• barritas puras cacao

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Barritas redondas de chocolate de 8 cm y 4 cm de largo. Aptas para congelación.

#### aplicaciones:

Producto especializado para el interior de napolitanas, croissants, etc... (antes del horneado).

#### embalaje:



- A granel en cajas de 6 kg

#### medidas aproximadas:

barritas de 8cm		barritas de 4cm	
largo:	8cm	largo:	4cm
ancho:	1cm	ancho:	1cm
alto:	1cm	alto:	1cm

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**chips**  
**puros cacao**  
**real chocolate**  
**chips**



**cremyco**®  
fillings



## •• real chocolate sticks

### •• accessories & decorations

#### description:

Chocolate mini-drops 44%. Measure - 12.000 u/Kg.

Chocolate mini-drops 50%. Measure - 25.000 u/Kg.

#### application:

Suitable for making cookies, muffins or similar. They withstand baking process keeping their shape.

#### packaging:



- In bulk in cartons of 5 kg

\*Ask for other sizes.

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• chips puros cacao

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Mini gotas de chocolate 44%. Medida - 12.000 u/Kg.

Mini gotas de chocolate 50%. Medida - 25.000 u/Kg.

#### aplicaciones:

Ideales para elaborar galletas tipo "cookies", muffins o similares. Soportan el horneado manteniendo la forma.

#### embalaje:



- A granel en cajas de 5 kg

\*Otras medidas a consultar

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).

**complementos & decoraciones**  
accessories & decorations



**escama  
sucedánea  
cacao**

**cocoa  
compound  
flake**



**cremyco**®  
fillings

## •• cocoa compound flake

### •• accessories & decorations

#### description:

Compound chocolate flake.

#### application:

Suitable for the decoration of pastry pieces, ice creams, etc...

#### packaging:



- In bulk in cartons of 5 kg / 15 Kg / 20 Kg
- Bags of 1 Kg - Cartons of 5 Kg

#### storage:

Keep it in a cool (**between 18°C and 22°C**) and dry (**RV<50%**) place.

## •• escama sucedánea cacao

### •• complementos & decoraciones

#### descripción:

Escama de sucedáneo de chocolate.

#### aplicaciones:

Ideales para decoración de piezas de pastelería, helados, etc...

#### embalaje:



- A granel en cajas de 5 kg / 15 kg / 20 Kg
- Bolsitas de 1 Kg - Cajas de 5 Kg

#### almacenaje:

Conservar en lugar fresco (**entre 18°C y 22°C**) y seco (**RV<50%**).