Azúcares

En polvo, en pasta, jarabes o granulados para cubrir todas las necesidades de su obrador

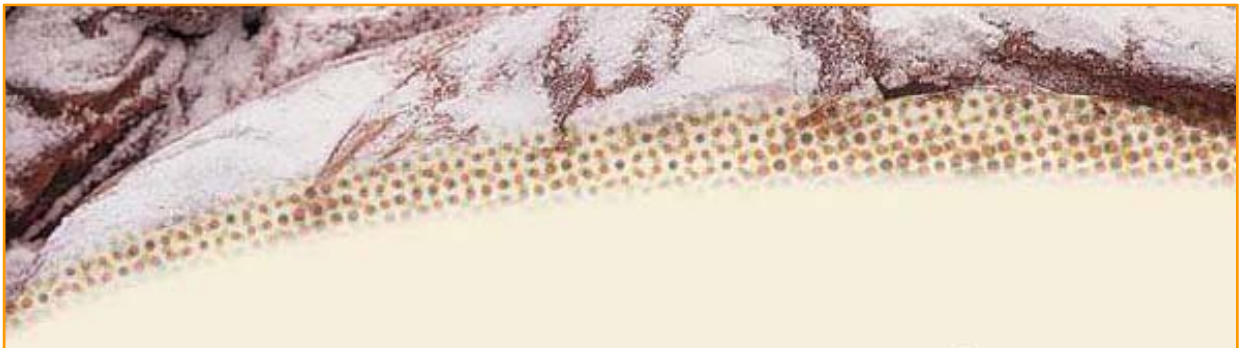
NEVADA es un azúcar molturado que no forma grumos ni se apelmaza ideal para obtener glasas perfectas o como ingrediente en sus elaboraciones. BUKET es un azúcar en polvo antihumedad para espolvorear piezas que requieran una excelente permanencia del azúcar incluso a temperaturas extremas o en productos húmedos o grasos.

Las GLUCOSAS líquidas se utilizan como ingrediente en las diferentes formulaciones de pastelería, así como en cremas y rellenos.

Los AZÚCARES INVERTIDOS líquidos o en pasta, mejoran notablemente la ternura de las elaboraciones, dando mejor color, sabor y aroma a los productos acabados. El secreto para la obtención de productos más tiernos y gustosos.

Los FONDANT o la glasa lista para usar FINITTA, son productos a base de azúcar finamente cristalizado en pasta o pasta fluida que proporcionan excelentes rellenos y finísimos acabados en forma de baños o coberturas. El mejor brillo y la máxima comodidad.

NORTE
Rumbo al buen gusto



Azúcares

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TEXTURA	ENVASE, Kg	APLICACIÓN
1703	NEVADA	Azúcar lustre.	Polvo	Saco, 15	Glaseados, decoraciones o como ingrediente en las formulaciones.
1715	BUKET	Azúcar antihumedad.	Polvo	Saco, 15	Espolvorear
1722	SUCRELUX	Azúcar antihumedad industrial	Polvo	Saco, 25	Espolvorear
2216	GLUCOSA 44	Jarabe de glucosa, 80% materia seca, 40DE	Liquido viscoso	Cubo, 5	Como ingrediente en formulaciones de pastelería, cremas, rellenos, turrones, mazapanes...
2224	GLUCOSA 77	Jarabe de glucosa, 77% materia seca, 65DE	Liquido	Cubo, 26	
207	AZÚCAR INVERTIDO	Jarabe de azúcar hidrolizado a cantidades iguales de glucosa y fructosa, 70% materia seca. Sin riesgo de cristalización.	Liquido	Garrafa, 25	Como ingrediente en masas batidas, masas fermentadas, pastas de té, pasta brisa, mazapanes, turrones, confitería y helados.
211				Cubo, 6	
209	TRIMOLINE	Azúcar invertido en forma de pasta blanca, 80% materia seca. Sin riesgo de cristalización.	Pasta blanda	Cubo, 15	
204	FONDANT	Azúcar en forma de pasta blanca espesa, 89% materia seca	Pasta	Cubo, 15	Recubrimientos brillantes de secado rápido, rellenos y cremas de mantequilla.
202	FONDALEB	Fondant listo para usar directamente, 86% materia seca	Pasta blanda	Cubo, 15	Aplicaciones de fondant pero sin necesidad de diluir o calentar para su utilización.
1129	FINITTA	Glasa lista para usar.	Liquido	Cubo, 6	Acabado de piezas en la que se requiera una glasa de secado rápido, muy brillante y trasparente.

NORTE
Rumbo al buen gusto

Compte & Rivera, S.A.
Ctra. C-55, Km. 5,3
08840 Olesa de Montserrat. Barcelona. Spain
Tel. 93 778 15 34 · Fax 93 778 46 11
e-mail: norte@norte-crsa.com · www.norte-crsa.com

Servicio de consulta para el profesional
Contacte con nuestro Departamento Técnico