



**Catálogo**  
de *productos*  
**2026**

# Índice

Quiénes somos _____	1
Levaduras _____	2 - 7
Polvos para hornear _____	8 - 10
Mejorantes _____	11 - 12
Premezclas _____	13 - 16
Azúcar _____	17 - 20
Grasas _____	21 - 24
Brillos y glaseados _____	25 - 28
Rellenos y mermeladas _____	29 - 32
Cremas para batir _____	33 - 40
Esencias _____	41 - 42
Complementos _____	43 - 47
Accesorios _____	48 - 49
Otros productos _____	50 - 57
Empaques _____	58 - 61

## Quiénes **SOMOS**

Desde hace más de 60 años, somos la única fábrica de levaduras para panificación en Centroamérica.

En **Levuni** ofrecemos soluciones que permitan a nuestros clientes incrementar sus oportunidades de negocio, haciendo crecer su rentabilidad a través de una amplia gama de productos, siendo nuestro principal giro de negocio los leudantes. Productos producidos por Levuni: levadura fresca, levadura instantánea, premezclas para repostería, polvo para hornear, entre otros.

Nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes en el segmento de industria y artesanal las materias primas necesarias para elaborar los mejores productos de panificación.



*Levaduras*

# Levaduras

## El secreto detrás de un pan perfecto

Es un microorganismo unicelular que se utiliza para producir pan. En Levuni tenemos diferentes tipos de levadura para productos dulces y salados.

Todo panadero debe conocer el principio de las diferencias entre levadura fresca e instantánea.

### Tipos de levadura

#### Fresca



Levadura  
de panadería  
(refrigerada)

Para masas que deben  
FERMENTAR  
(reposar y subir de volumen)

#### Instantánea



Levadura de panadería  
deshidratada  
(no refrigerar)

Para masas que deben  
FERMENTAR  
(reposar y subir de volumen)



Pan, masa de pizza, panettone,  
rosca de reyes, brioche, pan  
francés, focaccia y chabatta.



# Levadura *fresca*

Para masas dulces y saladas

## BENEFICIOS

- ✦ Menor tiempo de fermentación por su alto poder fermentativo.
- ✦ Otorga sabor, aroma, textura y volumen perfecto.
- ✦ Es recomendada para masas congeladas.
- ✦ Se integra fácilmente con los ingredientes.

## MODO DE USO

Incorporar la levadura fresca directamente sobre los ingredientes secos. Refrigerar inmediatamente la levadura que no se va a utilizar (no congelar).

## PORCIONES

La dosis de uso dependerá de la temperatura y tiempo de fermentación, así como de los ingredientes y proceso utilizado. Se sugiere utilizar entre el 2% y el 3% de levadura fresca por kg de harina.

## CONSERVACIÓN

Manténgase en refrigeración entre 1°C y 5°C.





# Levadura *instantánea*

## BENEFICIOS

- 🥄 Crea una textura esponjosa en las masas.
- 🥄 Se puede agregar directamente al momento de iniciar el amasado.  
Es una de sus características principales por su capacidad de rehidratación.

## MODO DE USO

Incorporación directa sobre la harina. No colocar directamente en la sal. Refrigerar inmediatamente la levadura que no se va a utilizar (no congelar).

## PORCIONES

La dosis de uso dependerá de la temperatura y tiempo de fermentación, así como de los ingredientes y proceso utilizado. Se sugiere utilizar del 0.5 al 1% de levadura instantánea por kg de harina.

## CONSERVACIÓN

Una vez abierto el empaque conserve como máximo (en refrigeración y cerrado con una bolsa plástica) durante 1 semana.







*Polvos para  
hornear*

# Polvos para *hornear*

## Eleva la calidad de tus panes

Es uno de los ingredientes más utilizados en la repostería. Se agrega a un sinfín de recetas con la intención de que con las altas temperaturas produzca dióxido de carbono y le dé más volumen a la preparación.

Nuestros polvos de hornear cuentan con doble acción:

1. Empieza a actuar cuando entra en contacto con los líquidos de hidratación.
2. El batido entra en contacto con el calor del horno y tiene el mayor desprendimiento de gas durante esta fase.

## BENEFICIOS

- 🥄 Provee estabilidad en el proceso de elaboración.
- 🥄 Menor dosis, mayor volumen.
- 🥄 Miga más esponjosa, suave y porosa.
- 🥄 Mejora la suavidad y uniformidad del producto.
- 🥄 Proporciona batidos más aireados.
- 🥄 Debido a su doble acción, actúa tanto en el frío como en el horno.



# Polvos para *hornear*

## MODO DE USO

Agregar directamente con ingredientes secos.

## PORCIONES

La dosificación depende de la altitud y presión atmosférica del lugar de ubicación.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, una vez abierto mantener cerrado para no crear grumos. Mantener aislado del suelo.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
4 oz / 5 lbs / 25 kg



Marca: Fleischmann  
*Presentación*  
5 lbs / 25 kg / 30 kg



Marca: Federal  
*Presentación*  
5 lbs / 25 kg



Marca: Tigre  
*Presentación*  
5 lbs / 30 kg



Marca: Tigre  
*Presentación*  
5 lbs / 30 kg





# *Mejorantes*

# Mejorador *Freeman*

## ¿Qué papel juegan en la panadería?

Entre sus beneficios está la estandarización de la calidad de la harina, mayor tolerancia al estrés que genera la masa y fortalece la red del gluten. Además permite una mayor absorción de agua, contribuye al aumento de volumen del producto, proporciona suavidad y prolonga su vida útil en anaquel.

### BENEFICIOS

- 🥄 Miga más suave.
- 🥄 Prolonga la vida del pan y lo mantiene fresco por más tiempo.
- 🥄 Facilita el proceso de fermentación.
- 🥄 Realza los sabores naturales de los ingredientes.

### MODO DE USO

Mezclar el mejorante con la harina de trigo y después agregar los demás ingredientes para la elaboración del pan.

### PORCIONES

Se sugiere utilizar el (1%) de Mejorador Freeman sobre el total de la harina.

### CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.



Marca: Freeman

*Presentación*

440 g



A close-up photograph of a round chocolate cake on a wooden board. The cake is covered in a smooth chocolate ganache. It is decorated with several fresh raspberries and chocolate truffles coated in cocoa powder. The background is softly blurred, showing a person's arm in a grey shirt. The word "Premezclas" is written in a white, elegant script font across the center of the cake.

# Premezclas

# Premezclas *Freeman*

## La fórmula para simplificar tus procesos

Las premezclas son ideales para elaborar postres y pasteles a temperatura ambiente y fría en un proceso fácil y rápido. Es una mezcla que contiene la mayoría de ingredientes para preparar cualquier batido. Ahorra entre un 25% y un 30% del tiempo de trabajo, manejo y almacenamiento de ingredientes.

Con ellas podrás crear magdalenas, muffins, cupcakes, zepelines, panettone, pan brioche, galletas, entre otros. Con calidad y respaldo internacional.

### BENEFICIOS

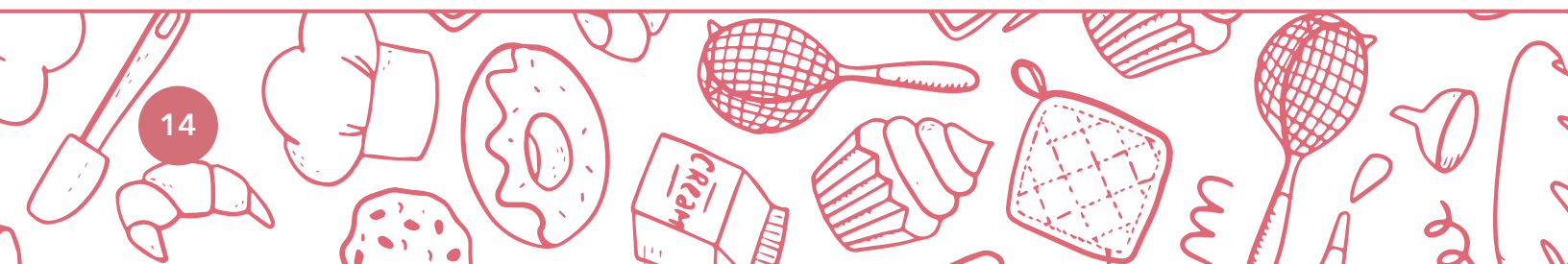
- 🥄 Buen olor y miga suave, con porosidad fina, textura cremosa y versátil.
- 🥄 Color interno claro que conserva la humedad y frescura, manteniendo una consistencia suave.
- 🥄 Se adapta a cualquier formulación y altitud.

### MODO DE USO

Combina la premezcla con los ingredientes indicados en la receta, bate y vierte la mezcla en el molde, hornea y disfruta tu creación.

### CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, aislado del suelo. A una temperatura entre 10°C y 30°C.





**Marca: Freeman**

*Presentación*

Chocolate / Vainilla  
50 lbs



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Chocolate / Vainilla  
25 lbs



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Chocolate / Vainilla  
1 lb



# Premezclas

# Fleischmann

## BENEFICIOS

- 🥄 Mantiene una alta frescura a temperatura ambiente y después de refrigerado.
- 🥄 Ahorro significativo de tiempo en el proceso.
- 🥄 Proporciona una miga fina, húmeda y brillante.
- 🥄 Ofrece un alto rendimiento y excelente volumen al producto final.
- 🥄 Estandarización del producto terminado.



**Marca: Fleischmann**

*Presentación*

Vainilla  
1 kg

## MODO DE USO

Combina la premezcla con los ingredientes indicados en la receta, bate y vierte la mezcla en el molde, hornea y disfruta tu creación.

## CONSERVACIÓN

La temperatura óptima de almacenamiento es menor a 25°C, en un lugar seco y aislado del suelo.



**Marca: Fleischmann**

*Presentación*

Vainilla / Chocolate  
50 lbs / 10 lbs

# Azúcar











# *Grasas*

# Grasas y *margarinas*

## Transforman tus recetas con texturas y sabor

Nuestras elecciones de mantecas y margarinas están pensadas para garantizar una textura perfecta y un sabor insuperable en tus panes y pasteles. Con formulaciones ideales para repostería y panadería, estos productos son la base de tus mejores creaciones.

## Margarina Orisol Industrial

### BENEFICIOS

- 🥄 Suave sabor.
- 🥄 Incorporación de aire durante el batido.
- 🥄 Agrega estabilidad a los productos.

### MODO DE USO

Se usa para preparar panes, tortas y otros productos horneados. Se puede incorporar a las recetas batiéndola con azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa, o mezclándola con harina para masas más firmes.

### CONSERVACIÓN

Conservar en sitio limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.



Marca: Orisol  
*Presentación*  
30 lbs (caja)

# Margarina Vitina Hojaldre

## BENEFICIOS

- Mejor manipulación de la masa.
- Mejor incorporación de grasa en empaste.
- Mejor separación de capas.
- Especialmente elaborada para preparar la auténtica pasta laminada (de hojas).

## MODO DE USO

Agrega a tu masa en las proporciones que tu receta necesite y amasa hasta incorporar completamente.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.



Marca: Vitina  
*Presentación*  
30 lbs (caja)

# Margarina Vitina Pay y Galletas

## BENEFICIOS

- Proporciona suavidad, rendimiento y vida en anaquel.
- Se incorpora fácilmente a cualquier proceso ya sea manual o mecánico.
- 100% vegetal.
- Ofrece valor agregado percibido en el costo-beneficio.

## MODO DE USO

Base especializada para la elaboración de pastelería, repostería, bases para pay y galletería.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.



Marca: Vitina  
*Presentación*  
30 lbs (caja)



# Manteca Orisol Clima Normal

## BENEFICIOS

- ✎ Brinda a las masas una mayor suavidad y una textura más uniforme, funciona como estabilizante evitando que las masas se hundan.
- ✎ Permite la fácil incorporación de los ingredientes.

## MODO DE USO

Según criterio y necesidad de emplearlo.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un sitio limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.



**Marca: Orisol**  
*Presentación*  
25 lbs (caja)

# Manteca Orisol Clima Frío

## BENEFICIOS

- ✎ Brinda a las masas una mayor suavidad y una textura más uniforme, funciona como estabilizante evitando que las masas se hundan.
- ✎ Permite la fácil incorporación de los ingredientes.

## MODO DE USO

Según criterio y necesidad de emplearlo.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un sitio limpio, fresco y seco. Cerrar bien el empaque después de cada uso.



**Marca: Orisol**  
*Presentación*  
27 lbs (caja)



# Brillos y Glaseados

# Brillos y glaseados

## El toque final perfecto

Logra un acabado impecable con nuestros brillos y glaseados. Diseñados para realzar la presentación de tus productos, aporta un toque apetecible mientras conservan su frescura y sabor por más tiempo.

## Brillo Gel Fleischmann

### BENEFICIOS

- 🥄 Conserva la fruta fresca y brillante por más tiempo.
- 🥄 No se escurre, manteniendo su consistencia y textura suave.
- 🥄 Resalta la presentación de tus elaboraciones al brindar una excelente imagen al producto final.
- 🥄 Brinda un buen desempeño y da una apariencia de espejo al producto.
- 🥄 No es chicloso.
- 🥄 Se aplica directo.

### MODO DE USO

Humedecer una brocha con el Brillo Gel listo para usarse Fleischmann. Cubre perfectamente la fruta, tarta o pan.

### PORCIONES

Según criterio y necesidad de emplearlo.

### CONSERVACIÓN

La temperatura óptima de almacenamiento es de 20 a 25°C, en un lugar seco y aislado del suelo.



**Marca: Fleischmann**  
*Presentación*  
5 kg



# Brillapan

## BENEFICIOS

- ✎ Sustituye el barniz de huevo en el pan.

## MODO DE USO

Diluirlo en agua y aplicarlo con atomizador o brocha directamente al pan. Agregar 5 kilos de agua por kilo de brilla pan.

## CONSERVACIÓN

Almacenarlo en un lugar seco y fresco, aislado del suelo. Cerrar inmediatamente lo que no se va a utilizar.



*Presentación*  
1 kg



# Rellenos y Mermeladas

# Rellenos y *mermeladas*

## Esenciales en la repostería

Como parte del corazón de toda repostería, nuestra amplia gama de rellenos y mermeladas están elaboradas de pura fruta y variedad de sabores. Perfectos para realzar el sabor y aportar jugosidad, estos productos son ideales para cualquier tipo de pan o postre.

### BENEFICIOS

- 🥄 Complemento perfecto para tus creaciones de repostería.
- 🥄 Con su sabor dulce y afrutado, es ideal para rellenar tus pasteles, tartas y panes o postres deseados.
- 🥄 Su calidad garantizada asegurará un resultado delicioso en cada preparación.
- 🥄 Producto de alta calidad que potencia las características de cualquier receta.
- 🥄 De fácil adaptación en el horno.

### MODO DE USO

Por su presentación en mangas, sirve para aplicar directamente en las cantidades requeridas según receta.

### CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar seco, fresco y libre de humedad.



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Piña / Fresa /  
Crema pastelera tipo Bavaria  
1 kg



**Marca: Estrali**

*Presentación*

Chocolate / Caramelo /  
Crema Pastelera  
1 kg

**Marca: Estrali**

*Presentación*

Piña / Fresa  
1 kg



**Marca: Los Pinos**

*Presentación*

Manzana / Piña / Blueberry /  
Higo / Fresa  
1 kg





**Marca: Los Pinos**

*Presentación*

Mermelada de fresa  
10 lbs



**Marca: Los Pinos**

*Presentación*

Jalea de fresa  
10 lbs



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Jalea de piña  
5 kg





*Creemas  
para batir*

# Cremas para *batir*

## Transforma tus creaciones dulces en postres irresistibles

Consigue la suavidad y estabilidad perfecta con nuestras cremas para batir. Ya sea para decorar o rellenar, estas cremas son ideales para obtener acabados profesionales y deliciosos.

Somos distribuidores oficiales de *Flavor Right*

**FLAVOR RIGHT** se especializa en cremas para batir de origen vegetal. En la actualidad estamos orgullosos de habernos convertido en una marca reconocida a nivel mundial por la calidad de nuestros productos.

## Whip'N Ice

### BENEFICIOS

- 🥄 Son cremas con mayor resistencia al ambiente, más dulces, cremosas, con mayor estabilidad y definición.
- 🥄 Mantiene el color sin desvanecerse.
- 🥄 Resiste agrietamiento y chorro de color.
- 🥄 Rendimiento: Aproximadamente 3 veces el volumen del líquido cuando se maneja según las instrucciones del paquete.

### MODO DE USO

Agitar bien el recipiente antes de usar. Temperatura del producto líquido: 42°F a 46°F (5° a 7°C). Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Batir a velocidad media hasta que se formen puntas suaves (punto pico).



## CONSERVACIÓN

Mantener el producto congelado entre: (0°F a -10°F)(-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de descongelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.



Marca: Flavor Right

*Presentación*

Fresa  
1 gal



Marca: Flavor Right

*Presentación*

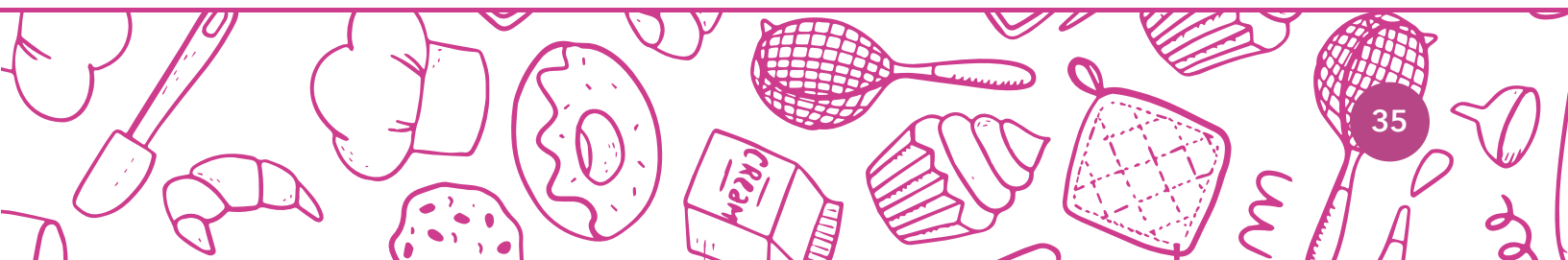
Chocolate  
1 gal



Marca: Flavor Right

*Presentación*

Vainilla  
1 L / 1 gal



# Cremas para *batir*

## Whip'N Top

### BENEFICIOS

- 🥄 Son cremas más suaves y ligeras.
- 🥄 Fácil de utilizar sin nada que agregar.
- 🥄 Versatilidad.
- 🥄 Textura fina y lisa.
- 🥄 Excelente estabilidad en refrigeración y congelación.
- 🥄 Combina perfectamente con frutas, colorantes en gel, licores y saborizantes.
- 🥄 Rendimiento de 400% sobre su volumen líquido.
- 🥄 Fue formulado originalmente para climas cálidos, posee una tolerancia al calor inusualmente alta.
- 🥄 Tiene un sabor refrescantemente ligero.

### MODO DE USO

Agitar bien el recipiente antes de usar. Temperatura del producto líquido: 42°F a 46°F (5°C a 7°C). Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Mezclar a velocidad media con batidor de alambre hasta que se formen crestas de consistencia suave.

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto congelado entre: (0°F a -10°F) (-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42°F a 46°F) o (5°C a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de descongelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.

# Cremas para *batir*



**Marca: Flavor Right**

*Presentación*

Chocolate  
1 gal



**Marca: Flavor Right**

*Presentación*

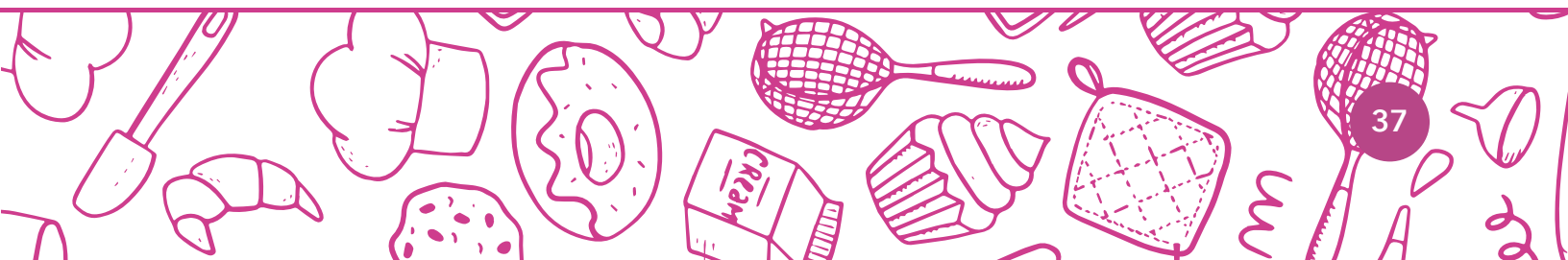
Moca  
1 gal



**Marca: Flavor Right**

*Presentación*

Vainilla  
1 L / 1 gal



# Jarabe *3 leches*

## Festejos

### BENEFICIOS

- 🥄 Ahorra tiempo comparado con recetas caseras.
- 🥄 Precio estable.
- 🥄 Se mezcla bien con jugos, licores y saborizantes.
- 🥄 Estable, larga vida útil.

### MODO DE USO

Agitar ligeramente el producto antes de abrir. Si deseas añadir saborizantes, hacerlo a tu gusto. Vertir lentamente por encima del pastel hasta llegar a la saturación. Mientras más seco está el pastel, mejor absorberá Festejos™.

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto en congelación entre las siguientes temperaturas (0°F a -10°F) (-17°C a -23°C). Antes de usar descongelar totalmente en refrigeración hasta que esté libre de cristales de hielo en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C) durante 24 a 48 horas.

No congelar nuevamente el producto.



**Marca: Flavor Right**




*Presentación*

Tres Leches  
1 gal

# Cremas para *batir*

## Concentrado

### BENEFICIOS

-  Versátil - puede ser utilizado en variedad de aplicaciones.
-  Personalizable - crea tus propias recetas.
-  Se puede mezclar con cualquier líquido.

### MODO DE USO

Descongelar bajo refrigeración. Agitar antes de abrir. Mezcla 2 partes del concentrado base con 1 parte de agua fría, crema de leche o jugo. Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Batir a velocidad media hasta que se formen puntas suaves. Mantener los pasteles o postres y el sobrante de crema en refrigeración.

Rendimiento: Aproximadamente 4 veces el volumen de líquido, cuando se maneja según las instrucciones del paquete.

### CONSERVACIÓN

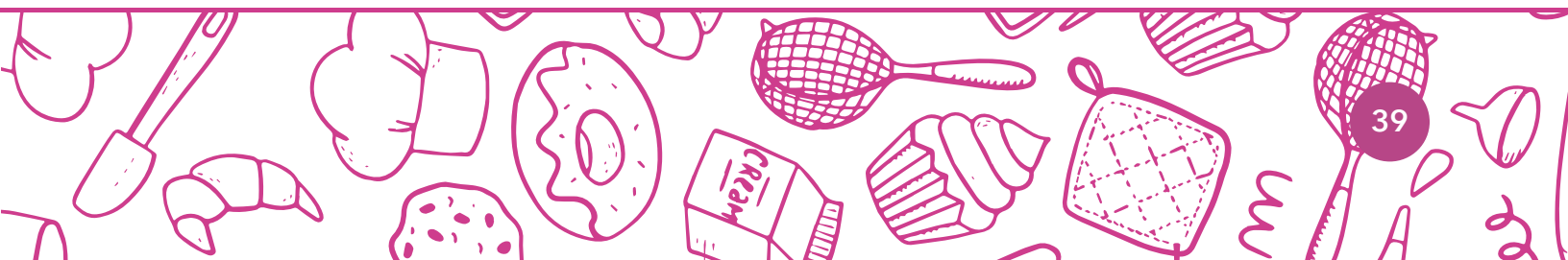
Mantener el producto congelado entre: (0°F a -10°F)(-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de descongelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.



**Marca: Flavor Right**

*Presentación*

1 gal



# Cremas para *batir*

## Crema Chantilly

### BENEFICIOS

- 🥄 Textura suave y ligereza refrescante.
- 🥄 Uso fácil.
- 🥄 Buena resistencia con tintes y colores más vivos.
- 🥄 Rinde hasta 3 veces el volumen inicial.
- 🥄 No se requieren otros ingredientes.
- 🥄 Alta estabilidad.
- 🥄 Excelente para uso en mangas pasteleras.

### MODO DE USO

Al momento de utilizar debe estar refrigerado a una temperatura de 5°C a 10°C.

### CONSERVACIÓN

Una vez abierto, almacenar refrigerando entre 4°C y 5°C y consumir dentro de 2 días.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
1 L



# *Esencias*



# Esencias

## Dale aroma y sabor a tus creaciones

Dale vida y personalidad a tus recetas con nuestras esencias. Añade sabores y aromas irresistibles que convertirán tus productos en obras de arte.

### BENEFICIOS

- 🥄 Permiten crear sabores únicos y personalizados.
- 🥄 Tienen una larga vida útil y pueden almacenarse fácilmente.
- 🥄 Resisten altas temperaturas de horneado.

### MODO DE USO

Añadir las con moderación debido a su alta concentración. Incorporarlas durante la mezcla de ingredientes líquidos.

### CONSERVACIÓN

Se deben conservar en un lugar fresco, seco y protegidas de la luz solar. Almacenarlas en sus envases originales.



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Crema amarilla / Mantequilla / Naranja /  
Ponche de huevo / Queso /  
Solución yemas / Vainilla blanca / Vainilla  
oscura  
1 L



# Complementos

# Complementos

Lo indispensable pensando en optimizar el tiempo de ejecución.

Eleva tus creaciones con nuestra selección de complementos. Cada ingrediente está diseñado para aportar un toque especial que hará que tus productos destaquen.

## Dulce de leche Freeman

### BENEFICIOS

- 🥄 Se integra fácilmente con los demás ingredientes.
- 🥄 Su textura es uniforme y unible.
- 🥄 No presenta cristales de azúcar.
- 🥄 De fácil adaptación en el horno.

### MODO DE USO

Utilizar según criterio o necesidad de tu receta.

### CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco.  
Refrigerar después de abierto.



**Marca: Freeman**

*Presentación*

Dulce de leche F-2  
5 kg

# Coco rallado

## MODO DE USO

Ideal para decoraciones o aportar aroma y sabor a tus creaciones.

## CONSERVACIÓN

Guardar en un lugar fresco, seco y sin luz solar, aislado del suelo.



Marca: Helios  
*Presentación*  
1 lb

# Maní quebrado

## MODO DE USO

Ideal para decoraciones.

## CONSERVACIÓN

Guardar en un lugar fresco y seco, herméticamente cerrado, alejado de luz solar.



Marca: Universal  
*Presentación*  
Oscura / Pura  
1 lb



# Cobertura de chocolate

## BENEFICIOS

- ✦ Textura suave y fluida.
- ✦ Fácil de fundir y atemperar.

## MODO DE USO

Cubre, decora y rellena tus creaciones.

## CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de olores fuertes.



Marca: Picsa  
*Presentación*

Chocolate blanco / Chocolate oscuro  
5 lbs / 1 lb

# Melocotones en almíbar

## BENEFICIOS

- ✦ Mitades uniformes.
- ✦ Textura firme.
- ✦ Contienen aroma natural.

## MODO DE USO

Ideal para utilizar en rellenos y decoración en repostería y postres.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un ambiente seco y fresco 20°C a 35°C.





Marca: Freeman  
*Presentación*

820 g / 3 kg

# Melocotones en almíbar

## BENEFICIOS

-  Versátil para decoración.
-  Mitades uniformes.

## MODO DE USO

Ideales para pastelerías, reposterías o panaderías, ya que su firmeza y color los hacen ideales para decorar todo tipo de pasteles y postres.

## CONSERVACIÓN



Conservar en un ambiente seco y fresco.



Marca: Solvsa  
*Presentación*  
3,060 g

# Fruta confitada

## BENEFICIOS

-  Textura particular y aspecto brillante.
-  Conserva el sabor, color, aroma y gusto que la fruta natural.

## MODO DE USO

Utilizado para decoración en repostería.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un ambiente seco y fresco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
4 mm / 9 mm  
5 kgs





# Accesorios

# Accesorios

Los indispensables.

## Capacillos para hornear



Marca: Freeman

*Presentación*

#1, #2, #3, #4, #5

500 uds





# Stros Productos

# Otros productos

Nos apasiona acompañarte en cada horneada, ofreciendo ingredientes confiables y el respaldo que necesitas para hacer crecer tu negocio. Descubre otros productos especializados y esenciales para lograr recetas excepcionales.

Cada uno de nuestros productos está pensado para potenciar el rendimiento y la calidad de tus creaciones.

## Sal refinada

### BENEFICIOS

- 🥄 Regula el tiempo de fermentación.
- 🥄 Incrementa la fuerza de las masas.
- 🥄 Fortalece la formación de gluten en la masa.

### CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco y seco, aislado del suelo.



Marca: La Fina  
*Presentación*  
50 kg



# Fécula de maíz

## BENEFICIOS

- 🥄 Espesante, humectante y agente mejorador de la textura.
- 🥄 Ayuda a ligar los ingredientes y a crear mezclas homogéneas.

## MODO DE USO

Ideal para panadería, repostería, rebozados y enharinados.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y limpio a temperatura ambiente, alejada de la humedad.



Marca: CODIPSA  
*Presentación*  
55 lbs

# Gel emulsificante

## BENEFICIOS

- Mejora la aireación y la consistencia del batido.

## MODO DE EMPLEO

Se utiliza para pasteles, batidos y panqués, ayuda a mejorar la suavidad de los productos, así como la estructura de la miga, obteniendo un producto más homogéneo.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y libre de polvo, a una temperatura de 20°C a 30°C como máximo.



Marca: Estrali  
*Presentación*  
5 kg



# Propionato de calcio

## BENEFICIOS

- ✦ Es totalmente soluble en agua, prolonga la vida útil de los productos y mantiene la frescura de la masa.

## MODO DE EMPLEO

Usado prioritariamente como conservante inhibidor de moho en productos horneados. Se recomienda disolverlo en agua para asegurar una distribución homogénea del preservante.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en su empaque original en un sitio fresco y seco, a una temperatura inferior a 40°C y con 75% de humedad relativa. Mantenerlo cerrado mientras no se use y no exponerlo a la interperie.



Marca: Real  
*Presentación*  
10 lbs / 25 kg

# Gluten de trigo

## BENEFICIOS

- ✎ Proporciona elasticidad y estructura a las masas.
- ✎ Ayuda a que los productos horneados sean más esponjosos y aireados.
- ✎ Evita que los productos horneados se desinflen después de la cocción.

## MODO DE USO

Se puede agregar a la harina o mezclarlo con agua y especias.

## CONSERVACIÓN

Conservar aislado del suelo, lugar fresco y seco.



Marca: Prochem  
*Presentación*  
25 kg



# Masa Madre Livendo Nonna

## BENEFICIOS

- ✎ Sabor y textura.
- ✎ Aporta un sabor único al pan por su acidez láctica.
- ✎ Contribuye a la formación de alveolos en la miga.
- ✎ Masa Madre elaborada con ingredientes 100% naturales.

## MODO DE USO

Porción recomendada de uso: entre un 5% y un 15% sobre el peso de la harina dependiendo del esquema de fermentación final y del resultado deseado. Es recomendable reducir la cantidad de agua según la consistencia deseada de la masa.

## CONSERVACIÓN

La actividad metabólica fermentativa estará garantizada durante toda su vida útil si es conservada a una temperatura no mayor a 12°C.



Marca: Lessaffre  
*Presentación*  
5 kg

# Masa Madre Livendo Nonna Plus

## BENEFICIOS

- ✂ Para panes con alta acidez en fermentación corta.
- ✂ Preserva el volumen y la integridad de la miga.
- ✂ Ayuda en la creación de panes personalizados.
- ✂ Contribuye en la funcionalidad de los ingredientes.

## MODO DE EMPLEO

Porción recomendada de uso: entre un 5% y un 15% sobre el peso de la harina dependiendo del esquema de fermentación final y del resultado deseado. Es recomendable reducir la cantidad de agua según la consistencia deseada de la masa.

## CONSERVACIÓN

Livendo® Nonna Plus es una masa madre inactiva. Consérvese en un lugar fresco y seco, protéjase de la luz directa del sol y aromas fuertes.



Marca: Lessaffre  
*Presentación*  
5 kg





# *Empaques*

# Para *cubiletes*



**Abisagrado  
GP 1**

Ancho: 84 mm  
Largo: 98 mm  
Alto: 71 mm



**Abisagrado  
GP 6**

Ancho: 174mm  
Largo: 233 mm  
Alto: 74 mm



**Abisagrado  
GP 12**

Ancho: 222 mm  
Largo: 293 mm  
Alto: 92 mm



# Empaques *varios*



**Abisagrado  
GP 118 perforado**

Ancho: 110 mm  
Largo: 123 mm  
Alto: 65 mm

Sandwiches, porciones de pastel, mini ensaladas,  
quesos, brownies, etc.



**Abisagrado  
GP 119**

Ancho: 111 mm  
Largo: 111 mm  
Alto: 63 mm

Galletas, snacks, nueces, party mix, dulces,  
centros de donas, etc.



**Abisagrado  
GP 149**

Ancho: 102 mm  
Largo: 130 mm  
Alto: 62 mm

Pies, porciones de pastel, etc.



**Abisagrado  
GP 120**

Ancho: 107 mm  
Largo: 115 mm  
Alto: 72 mm

Sandwiches, porciones de pastel, mini  
ensaladas, quesos, brownies, etc.



**Abisagrado  
GP 305 transparente**

Ancho: 195 mm  
Largo: 298 mm  
Alto: 100 mm

Diversos propósitos.



# Empaques

para pasteles,  
magdalenas  
o tortas



**Domo SCI clásico**  
**GP 8x85 BN**

Diámetro: 23.5 cms  
Alto: 85 mm



**Domo SCI clásico**  
**GP 8x100 BN**

Diámetro: 23.5 cms  
Alto: 100 mm



**Domo SCI clásico**  
**GP 9x100 BN**

Diámetro: 26.5 cms  
Alto: 100 mm



**Domo SCI clásico**  
**GP 12x125 BN**

Diámetro: 34.4 cms  
Alto: 125 mm



**Domo SCI clásico**  
**GP 10x115 BN**

Diámetro: 30 cms  
Alto: 115 mm



**Haz tu pedido con tu  
vendedor asignado.**



**[www.levunica.com](http://www.levunica.com)**