CREDIN®

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

www.credin.es

WE
CREATE
SOLUTIONS

Bienvenido/a a nuestro mundo de soluciones

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Credin fundada en **Dinamarca en 1930**, actualmente forma parte de la división **Orkla Food Ingredients (OFI)** del grupo noruego Orkla ASA con más de 90 años de experiencia internacional.

Producimos y comercializamos productos fabricados de acuerdo con las normativas de seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente, presenta una oferta global segura de productos de panadería y pastelería con altos estándares de calidad, desde mixes de panadería y pastelería, cremas en polvo y RTU, rellenos, coberturas y margarinas entre otros. Esta oferta está respaldada y complementada por equipos multidisciplinarios: marketing, ventas, I+D, calidad y asistencia técnica.

Existimos para crear valor para su negocio, de una forma sostenible

Certificaciones
- RSPO
- Rainforest Aliance
- UTZ
- Bonsucro
- Proterra

Presencia Europea
Productos Locales

Nuestra oficina comercial de Credin España se encuentra respaldada por nuestros centros de producción en Portugal, Dinamarca, Polonia y Suecia. Como parte de la división de ingredientes alimentarios de Orkla (OFI), operamos en 21 países, ya sea con fuerza de ventas propia o a través de distribuidores.

La inspiración y la experiencia que nos aporta la cooperación de los diferentes países permite el desarrollo de ideas globales sin olvidar la adaptación de diferentes propuestas al mercado local y la ubicación geográfica.

Te invitamos
a explorar nuestra gran variedad de productos

CARLOS CARVOEIRO
Tecnico en pasteleria y panaderia

FRANCISCO ROCHA
Tecnico en pasteleria y panaderia

RUI PITA
Tecnico en pasteleria y panaderia

Nuestro surtido se desarrolla únicamente a partir de ingredientes de calidad y varía desde las mejores materias primas hasta concentrados y pre-mezclas que aseguran una producción sólida y consistente.

Para la industria, Credin apuesta por soluciones de cooperación, diseñadas a medida, aprovechando su experiencia nacional e internacional, respaldada por un equipo de técnicos de panadería y pastelería altamente cualificados, que con todo su conocimiento responden a las necesidades del mercado a través de acciones de demostración, consultoría y formación.

BRCGS Food Safety CERTIFICATED
Orkla Food Safety Standard

ÍNDICE

PANIFICACIÓN

MEJORANTES:
- Lecitinados 8
- Procesos de fermentación controlada 8
- Procesos Precocidos y congelados 8
- Especiales 8

MIXES DE PANADERÍA:
- Baguette, Chapata y pan de maíz 10
- Pan de molde, Viena y Frankfurt 10
- Sin aditivos 10
- Mezclas con: cereales y centeno 12

VARIOS PANADERÍA:
- Semillas para decoración 14
- Levaduras e impulsores 14

PASTELERÍA

BATIDOS
- Bizcochos 18
- Muffins, Queques y pastel de arroz 18
- Diaviva (sin azúcares añadidos) 20
- Soft Cakes ..... 22 / 24

CREMAS
- Cremas pasteleras en polvo 26
- Cremas pasteleras RTU 26
- Cremas de relleno y decoración RTU 28
- Cremas blancas para montar 28

GELES Y BRILLOS
- Brillos 30
- Geles RTU 32
- Frutas para rellenos y decoraciones 32

PREPARADOS DE PASTELERÍA SIN LEVADURA 34

PREPARADOS DE PASTELERÍA CON LEVADURA 36

AUXILIARES DE PASTELERÍA:
- Coberturas y decoraciones de Azúcar/Mazapán 38
- Credipaste y Chocopan 38

SEMIFRÍOS 40

AROMAS 40

VARIOS
- Food Service 40

MARGARINAS Y GRASAS
- Margarinas y mantequillas 42
- Desmoldeantes y aceites de división 42
- Grasas 42

WE
CREATE
SOLUTIONS

Panaderia

Nuestras soluciones

Combinamos nuestra pasión por la panadería con nuestros conocimientos técnicos para crear soluciones para nuestros clientes y sus consumidores. Nuestro objetivo es ofrecer un producto de calidad consistente y de alto nivel que pueda aportar un valor añadido al negocio de nuestros clientes cada día. Por eso confiamos en la capacidad de nuestros productos para responder a las necesidades actuales y futuras del mercado.

MEJORANTES

Desarrollamos nuestros mejorantes de pan para que los panaderos consigan la máxima consistencia en sus productos de panadería y pastelería, ofreciendo a los consumidores productos acabados de gran sabor en todo momento.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	PRESENTACIÓN	LÍNEAS AUTOMÁTICAS	DOSIFICACIÓN DE APLICACIÓN: SOBRE EL PESO TOTAL DE LA HARINA							CÓDIGO
					Panecillo	Baguette	Pan Rústico	Hamburguesa Frankfurt	Pan de Molde	Masas con alta hidratación	Pan Mezcla Trigo y Centeno	
MEJORANTES LECITINADOS												
PAN UP ART	Para masas altamente hidratadas (70% a 100% de agua). Procesos artesanales. Corteza caramelizada. Sabor a cereal tostado.	Saco 5 kg	Polvo	No	-	0,5% B. Rústica	-	-	-	0,5 - 1%	-	2011021
PAN UP LECI	Pan de miga blanda con alto contenido de agua. Sabor y aroma a lecitina.	Saco 15 kg	Polvo	Si	1%	0,8%	0,8%	-	-	1%	-	2011051
PAN UP SUPER	Pan de volumen intermedio, corteza fina y crujiente.	Saco 15 kg	Polvo	Si	1%	0,3 - 0,5%	0,3 - 0,5%	-	-	1%	0,5 - 1%	201103
PROCESOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA / BLOQUEADA												
PAN UP FRIO	Excelente tolerancia durante la fabricación. Proceso directo o fermentación controlada / bloqueada hasta 24 horas.	Saco 5 kg Saco 15 kg	Polvo	Si	1%	0,3 - 0,5%	0,3 - 0,5%	-	-	1%	0,5 - 1%	2011091 201109
PAN UP CONTROL	Excelente tolerancia durante la fabricación. Proceso directo o fermentación controlada / bloqueada hasta 48 horas. Evita el enrojecimiento de la corteza del pan.	Saco 15 kg	Polvo	Si	1,5%	1 - 1,5%	1 - 1,5%	-	-	1,5%	1 - 1,5%	201112
PROCESO DE PAN PRECOCIDO CONGELADO												
PAN UP OPTIMUS	Pan precocido congelado. Excelente tolerancia en la fermentación. Reduce el tiempo total de cocción. Evita que el frío se seque y que la corteza se pele. Excelente volumen.	Saco 15 kg	Polvo	Si	0,5 - 0,7%	0,3 - 0,5%	-	-	-	0,5 - 0,7%	0,5 - 0,7%	201110

MEJORANTES ESPECIALES Y ENTERNECEDOR GRASO					ELABORACIÓN	RECETA	
CROISSANT FROST	Buen color, consisténcia y volumen.	Saco 15 kg	Polvo	Si	Croissants y bolleria congelada.	4%	101442
GORMAX	Emulsión grasa 100% vegetal sin grasas hidrogenadas. También se utiliza para mejorar la estructura de la miga de pan.	Cubo 10 kg	Pasta	Si	Panes de corteza blanda.	1 - 4%	701201

Pan Up

Nuestra marca de mejorantes tiene una sólida reputación de calidad y regularidad, lo que nos permite establecer relaciones a largo plazo con nuestros clientes.

¿Sabías que?

Los mejorantes de pan consiguen reducir los efectos de las variables externas, como las imperfecciones de la harina y la temperatura, al tiempo que contribuyen de forma decisiva a la formación de la masa y al aspecto del producto final.

MIXES PANADERÍA

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	PRESENTACIÓN	APLICACIÓN	RECETA	TIPOS DE PAN	CÓDIGO
BAGUETTE, CHAPATA Y PAN DE MAIZ							
CREDIN BAGUETTE	Elaboración de Baguette tipo Francesa.	Saco 15 kg	Polvo	50%	Harina Trigo T65 + Agua + Levadura	Baguette, Pan de trigo	203120
CREDIN CHAPATA	Pan de trigo para masas altamente hidratadas (80%).	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Chapata, Pan de Agua	203139
CREDIN CHAPATA OSCURA	Pan especial de trigo y centeno para masas altamente hidratadas (80%) y miga más oscura.	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Chapata oscura, Pan de Agua oscuro	203140
CREDIN PAN DE MAIZ	Elaboración de pan especial de maíz amarillo.	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Pan de Maíz	203128
PAN DE MOLDE, VIENA, FRANKFURT ETC. EXCELENTE VOLUMEN, MIGA UNIFORME, ELÁSTICA Y ESPONJOSA SIN DESMORONARSE							
CREDIN FORMA 10%	Pan de molde de trigo. Ya contiene sal.	Cubo 10 kg	Pasta	10%	Harina Trigo T65 + Credin Forma 10% + Agua + Levadura	Pan del dia	203107
CREDIN FORMA ESPECIAL	Pan de molde de trigo. Embasado. Ya contiene sal y conservantes.	Saco 15 kg	Polvo	50%	Harina Trigo T65 + Gormax + Agua + Levadura	Pan envasado	203106
PAN SIN ADITIVOS - CLEAN LABEL, 100% NATURAL							
NATURPAN 5	Mejorante con masa madre deshidratada obtenida mediante fermentación natural, para la fabricación de pan sin aditivos.	Saco 10 kg	Polvo	4 - 10%	Agua + Levadura + Harina	Baguette, Pan Rústico, Masas con alta hidratación, Pan Mezcla Trigo y Centeno.	2011001
NATURPAN RUSTIK	Pan especial de trigo y centeno. Pan rústico sin aditivos, con semillas de girasol, linaza, sésamo y avena. Fuente de fibra*.	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Panecillos redondos, chapata, pan redondo / alargado, baguette, pan grande.	203142
NATURPAN MISTURA	Pan con Mezcla de Trigo y Centeno, sin aditivos. Contiene masa madre de centeno fermentada.	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Panecillos redondos, chapata, pan redondo / alargado, baguette, pan grande.	203147
NATURPAN PROTECT	Pan natural, con Masa Madre de Centeno y enriquecido con Vitaminas que fortalecen el sistema inmunológico: Selenio, Vitamina D, Fibra, Zinc, Proteína, Beta-glucanos.	Saco 15 kg	Polvo	100%	Agua + Levadura	Panecillos redondos, chapata, pan redondo / alargado, baguette, pan grande.	203148

* Declaración nutricional (Reglamento (CE) Nº 1924/2006)

Naturpan®

Nuestra marca de mejorantes e mixes de panaderia 100% natural. Son productos Clean Label porque creemos que es la expectativa, no la excepción.

Clean Label

Los consumidores se preocupan cada vez más por lo que comen y quieren una alimentación más sana, natural y sin ingredientes desconocidos. El pan no escapa a esta tendencia, pero ¿quieres saber cómo puedes hacerlo? Descubre nuestra gama de panes Naturpan.

MIXES PANADERÍA

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	PRESENTACIÓN		APLICACIÓN	RECETA	TIPOS DE PAN	CÓDIGO
PANES CON MEZCLAS DE CEREALES								
CREDIN 3 KERNEL	Pan especial con 3 cereales. Contiene harinas de trigo y centeno, malta de cebada, semillas de lino, granos de centeno y salvado de trigo.	Saco 10 kg	Polvo		33%	Harina Trigo T65 + Agua + Levadura	Pan pequeño, pan redondo.	2031041
CREDIN 7 GRANOS	Pan especial con 7 granos. Contiene harina de trigo, harina de centeno, linaza, girasol, sésamo, avena y soja. Masas refrigeradas hasta las 12 h y la fermentación bloqueada durante 24 h. Precocido congelado.	Saco 15 kg	Polvo		100%	Agua + Levadura	Pan redondo y pan alargado. • **Alto contenido de fibra*** • **Alto contenido de Omega-3 (ALA) de origen vegetal*** • **Fuente de Proteína***	203103
PAN TRADICION	Pan especial de trigo y centeno, con semillas de calabaza, linaza y mijo. Adaptado a procesos con descanso. Masas con diferentes niveles de hidratación (60 a 75%). Masas refrigeradas hasta las 12 h y fermentación bloqueada durante 24 h. Precocido congelado.	Saco 15 kg	Polvo		100%	Agua + Levadura	Pan pequeño, mediano y grande. • **Alto contenido de fibra*** • **Bajo contenido de grasas saturadas*** • **Fuente de proteína***	203141
CREDI ALGARROBA 50%	Producto con harina de algarroba para la fabricación de diversos tipos de pan especial, pastelería variada y hojaldre.	Saco 15 kg	Polvo		100%	Agua + Levadura	Pan pequeño, baguette, pan redondo, Bolas de Berlín, doughnuts y hojaldre.	203145
CREDIN SOJA	Pan especial de trigo y soja.	Saco 15 kg	Polvo		50%	Harina Trigo T65 + Agua + Levadura	Pan redondo o alargado.	2031021

Inspiración con PAN DE CENTENO

Una alternativa ligera y sabrosa para la cesta del pan. Ofrece muchas posibilidades para una gran variedad de pan y panecillos crujientes.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	PRESENTACIÓN		LÍNEAS AUTOMÁTICAS	DOSIFICACIÓN DE APLICACIÓN: SOBRE EL PESO TOTAL DE LA HARINA							CÓDIGO
						Panecillo	Baguette	Pan Rústico	Hamburguesa Frankfurt	Pan de Molde	Masas con alta hidratación	Pan Mezcla Trigo y Centeno	
PANES CON MEZCLA DE CENTENO													
CENTEX	Para la fabricación de panes con características rústicas: trigo, centeno, mezcla de pan oscuro, etc. Proporciona aroma, sabor y color al pan.	Saco 5 kg Saco 15 kg	Polvo		Si	4 - 10%	4 - 10%	4 - 10%	-	-	4 - 10%	4 - 10%	2031251 203125
						RECETA				TIPOS DE PAN			
CREDIN CENTENO BAVIERA	Pan de trigo y centeno.	Saco 5 kg	Polvo		50%	Harina Trigo T65 + Agua + Levadura				Panecillos redondos, pan alargado y otras formas			203117
CREDIN CENTENO BAVIERA DARK	Pan de centeno de trigo con miga más oscura.	Saco 15 kg	Polvo		50%	Harina Trigo T65 + Agua + Levadura				Panecillos redondos, pan alargado y otras formas			203127

MIXES PANADERÍA

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	PRESENTACIÓN	CÓDIGO
SEMILLAS PARA DECORACIÓN				
CREDIN SÉSAMO	Semillas de sésamo peladas para decoración de pan.	Saco 5 kg	Semillas	203122
CREDIN 4 SEMILLAS	Mezcla de 4 semillas: sésamo, linaza, girasol y copos de centeno.	Saco 5 kg	Semillas	203121
CREDIN DECO PAN DE GIRASOL	Mezcla de semillas de girasol y lino.	Saco 5 kg	Semillas	203132

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	TIPO ENVASE	CÓDIGO
LEVADURAS SECAS E IMPULSOR			
LEVADURA CREDIN PANADERIA	Levadura seca instantánea para panadería o pastelería con poco contenido de azúcar.	Caja de 10 Kg 20 bolsas x 500 g	701310
LEVADURA CREDIN PASTELERIA	Levadura seca instantánea para pastelería.	Caja de 10 Kg 20 bolsas x 500 g	701320
ORKIDE SLOW	Impulsor para masas de bollería y pastelería del 3 al 6% de la harina.	Saco 5 kg	101605

¡Quieres inspirarte?

Dale un vistazo a nuestra página web
www.credin.es
para encontrar algunas recetas
de pan para sorprender
a sus clientes.

WE
CREATE
SOLUTIONS

Pastelería

Nuestras soluciones

Una exquisita selección de productos para crear todo tipo de elaboraciones dulces, que satisfarán los paladares más exigentes. Combinamos el desarrollo tecnológico que permite garantizar la calidad, el sabor único y una gran consistencia, uniendo el conocimiento de nuestros técnicos de desarrollo con la experiencia de los mejores artesanos, a fin de ofrecer los mejores productos para elaborar desde las recetas más tradicionales hasta las más novedosas.

BATIDOS

Productos completos para la elaboración de masas abizcochadas tales como: Bizcochos, Muffins, Soft cakes y Cakes sin azúcar añadido, entre otros. Su formulación brinda la posibilidad de gran variedad de recetas.

PRODUCTO	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	RECETA	TIPO ENVASE	CÓDIGO
BIZCOCHOS: Dentro de la familia de Batidos destacamos los preparados de bizcocho de miga densa, que facilitan la máxima absorción de almíbar. Además aguantan el peso de las decoraciones y no se desmigan. Ideales para la elaboración de los bizcochos más tradicionales y de las planchas más flexibles.						
CREDIN BISCUIT	Preparado para bizcocho. Máxima absorción de jarabe.	Sabor y textura de una mezcla tradicional. Máxima absorción de jarabe.	Completo	Huevos + Agua	Saco 15 kg	101101
CREDIN BISCUIT PLANCHAS	Preparado para plancha de bizcocho. Muy flexible.	Bizcocho muy flexible para doblarlo y enrollarlo sin romperse. Sabor neutro.	Completo	Huevos + Agua	Saco 10 kg	101105
CREDI BISCUIT CHOCOLATE	Preparado para bizcocho y plancha de chocolate.	Textura de una mezcla tradicional. Sabor y color chocolate.	Completo	Huevos + Agua	Saco 15 kg	101115
CREDIN PÃO DE LÓ	Bizcocho artesano tipo Margaride.	Sabor y textura de un bizcocho tradicional al estilo de "Pão de Ló" portugués.	Completo	Huevos + Agua	Saco 15 kg	101120
MUFFINS, QUEQUES Y PASTEL DE ARRÓZ: Nuestra gamma de productos para piezas pequeñas: Muffins, Magdalenas y otras especialidades portuguesas.						
CREDIN MUFFINS	Muffins, magdalenas y otras elaboraciones pequeñas.	Muffins neutros. Formación típica de la cabeza de los muffins. Color dorado y núcleo sabroso.	Completo	Aceite + Agua	Saco 15 kg	101107
CREDIN MUFFINS AVENA	Muffins, magdalenas y otras elaboraciones pequeñas.	Muffins de Avena. Contiene salvado de avena.	Completo	Aceite + Agua	Saco 15 kg	101108
CREDIN MUFFINS CHOCOLATE	Muffins, magdalenas y otras elaboraciones pequeñas.	Muffins de Chocolate. Color y sabor a chocolate.	Completo	Aceite + Agua	Saco 15 kg	101117
CREDIN QUEQUES	Queques, Madalenas, Pastel Arroz y Pastel Inglés.	Excelente formación de la cabeza. Sabor tradicional.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 15 kg	101123
CREDIN PASTEL DE ARROZ	Pastel de Arroz tradicional Portugués.	Contiene 14% harina de arroz.	Completo	Aceite + Agua	Saco 15 kg	101109

Credin Biscuit Planchas

Su formulación especifica para la elaboración de bizcocho plancha proporciona una excelente flexibilidad, asegurando un enrollado perfecto y sin roturas.

DIAVIVA - CAKES SIN AZÚCAR AÑADADIDO

La gamma DIAVIVA permite ofrecer al consumidor una pastelería variada, agradable al gusto y atractiva a la vista, sin el contenido de azúcar normalmente asociado a la pastelería convencional.

PRODUCTO	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	RECETA	TIPO ENVASE	CÓDIGO
DIAVIVA - CAKES Y CREMAS SIN AZÚCAR AÑADIDO						
DIAVIVA NEUTRO	Masas abizcochadas SIN ADICIÓN DE AZÚCAR.	Bizcocho de sabor neutro.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg	1011331
DIAVIVA CHOCOLATE	Masas abizcochadas SIN ADICIÓN DE AZÚCAR.	Bizcocho de sabor y color chocolate. Contiene cacao.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg	1011341
DIAVIVA CAFÉ	Masas abizcochadas SIN ADICIÓN DE AZÚCAR.	Bizcochode sabor café. Color marrón claro. Contiene café en polvo.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg	1011351

DIAVIVA

Sin azúcar añadido

Gracias a nuestro I+D no comprometemos el sabor y textura, por qué comer un dulce tiene que ser un placer y esta gamma es parte de nuestra contribución a reducir el consumo de azúcares según indicaciones la OMS.

SOFT CAKES

Nuestra gamma estrella de preparados de bizcocho de miga húmeda, blanda y con buen volumen.
Excelente sabor, fácil preparación y frescura prolongada.

PRODUCTO	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	RECETA	TIPO ENVASE	CÓDIGO
CLÁSICOS						
CREDI SOFTCAKE NEUTRO	Masas abizcochadas de sabor neutro.	Bizcocho neutro, base para diversas elaboraciones.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011031 101103
YOGUCAKE	Masas abizcochadas de yogurt.	Bizcocho de yogurt. Contiene yogurt deshidratado.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011141 101114
CREDI SOFTCAKE INTEGRAL	Masas abizcochadas integrales.	Bizcocho integral con harina integral.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 15 kg	101106
CREDI SOFTCAKE MIEL Y CANELA	Masas abizcochadas de miel y canela.	Bizcocho de Miel y Canela con miel deshidratada y canela. Color marrón dorado.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 10 kg	1011112
CREDI SOFTCAKE NUEZ	Masas abizcochadas con nueces.	Bizcocho de nuez con trocitos de nuez.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011161 101116
CHOCOLATES						
CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE	Masas abizcochadas de chocolate.	Bizcocho de chocolate con sabor y color característicos.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011401 101104
CREDI SOFTCAKE CHOC. DARK	Masas abizcochadas de chocolate oscuro.	Bizcocho de Chocolate oscuro, de sabor intenso y color de chocolate negro.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	101100 1011001
CREDI SOFT CHOCOLATE Y AVELLANAS	Masas abizcochadas de chocolate y avellana.	Bizcocho de Chocolate y Avellana, con chocolate y trocitos de avellana.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 10 kg	101124

Calidad y Versatilidad

Para garantizar un producto de calidad, solo utilizamos los mejores ingredientes, como el Chocolate libre de transgénicos y certificado UTZ.

El beneficio empieza en la preparación, por lo que la receta es sencilla- simplemente batiendo a mano o a baja velocidad: agua, aceite y huevos - permite una enorme versatilidad de aplicaciones.

SOFT CAKES

Gran variedad de opciones que además pueden mezclarse entre ellas para crear infinidad de combinaciones de sabores. Versatilidad de recetas: Bizcochos, Muffins, Cookies americanas, Bizcocho planchas y pastas de te.

PRODUCTO	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	RECETA	TIPO ENVASE	CÓDIGO
FRUTAS						
CREDI SOFTCAKE ZANAHORIA	Preparado completo para masas abizcochadas, muffins y galletas americanas (cookies).	Bizcocho de zanahoria con trocitos de zanahoria.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011102 101110
CREDI SOFTCAKE NARANJA		Bizcocho de naranja con trocitos de naranja.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011181 101118
CREDI SOFTCAKE MANZANA		Bizcocho de manzana con trocitos de manzana.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011191 101119
CREDI SOFTCAKE PIÑA		Bizcocho de piña con trocitos de piña.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg Saco 15 kg	1011211 101121
CREDI SOFTCAKE YOGURT Y FRUTOS ROJOS		Bizcocho de yogurt y frutos rojos con yogurt deshidratado y una mezcla de frutos rojos: fresa, mora, arándano y frambuesa.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 10 kg	101122
ESPECIALIDADES						
CREDI SOFTCAKE LIMON	Preparado completo de nueva formulación para masas abizcochadas, muffins y galletas americanas (cookies).	Bizcocho de limón con pepitas de gelatina de limón.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg	101154
CREDI SOFTCAKE RUBY		Bizcocho de color rojo intenso con cacao y pepitas de gelatina de frambuesa.	Completo	Huevos + Aceite + Agua	Saco 5 kg	1011551

Ya has probado nuestras especialidades?

Nuestras más recientes incorporaciones a la gamma de Soft cakes con pepitas de gelatina de frutas, una combinación que permite hacer todo tipo de elaboraciones. Su formulación única consigue que las pepitas continúen distribuidas de manera homogénea después del horneado.

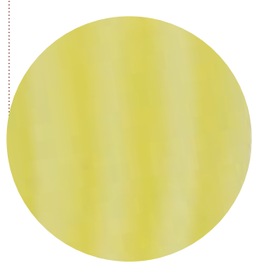
CREMAS

Completa gama de cremas con gran variedad de formatos, sabores, texturas y colores para todo tipo de elaboraciones.

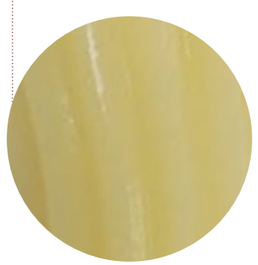
PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	SABOR		ESTABILIDAD EN EL HORNO	RECETA	TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS DE RELLENO EN POLVO								
CREDIART	Crema P. en frío para decoración. No admite horno.	Completo	Vainilla y leche.			Crediart: 1 kg + Agua: 2,5 kg	Saco 10 kg	101501
CREMIN	Crema P.en frío para horno y congelación de color claro.	Completo	Vainilla.		✓✓✓	Cremin: 1 kg + Agua: 2,5 kg	Saco 10 kg	101502
CREMIN SUPER	Crema P. en frío para horno y congelación.	Completo	Vainilla.		✓✓✓	Cremin Super: 1 kg + Agua: 2,5 kg	Saco 10 kg	101506
BAGE CREMIN	Crema P. en frío de color amarillo intenso.	Semi-completo	Vainilla.		✓✓	Bage Cremin: 1 kg + Azúcar: 1 kg + Agua: 3 kg	Saco 15 kg	101508
CREDIN NATA	Crema P. en frio para relleno de tartaletas y pastel de Belem.	Completo	Vainilla y leche		✓✓✓	Credin Natas: 1 kg + Leche semi-desnatada: 2 kg	Saco 10 kg	101401

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	SABOR		ESTABILIDAD		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS PASTELERAS RTU					REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN	HORNO		
VANICREM	Color amarillo claro.	Listo para usar	Vainilla		✓	✓	Cubo de 12 kg	101504
CREDICREM	Color amarillo.	Listo para usar	Vainilla		✓	✓	Cubo de 12 kg	101512
CREDICREM LIMON	Color amarillo intenso.	Listo para usar	Limón		✓	✓	Cubo de 3 kg	101511
CREDICREM CHOCOLATE	Color marrón.	Listo para usar	Chocolate		✓	✓	Cubo de 6 kg	101510
CREDICREM TOFFEE	Color marrón claro.	Listo para usar	Caramelo-Toffee		✓	✓	Cubo de 6 kg	101514

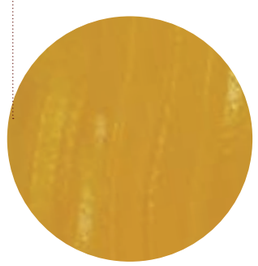
CREMIN



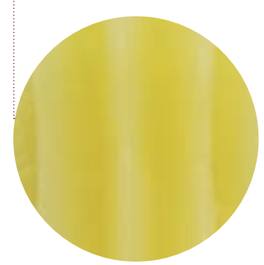
VANICREM



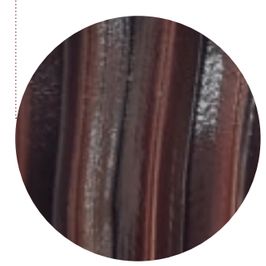
CREDICREM



CREDICREM LIMON



CREDICREM CHOCOLATE



CREDICREM TOFFEE

CREMAS

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	SABOR	APLICACIÓN		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS GRASAS DE RELLENO Y DECORACIÓN RTU			DIRECTAMENTE DEL EMBALAJE	BATIDO CON PALA		
CREMA BLANCA	Crema grasa con azúcar incorporado para montar.	Ligeramente a Vanilla		✓	Cubo de 10 kg	102103
CREMA CHOCOLATE	Crema grasa con azúcar incorporado y cacao para montar.	Chocolate	✓	✓	Cubo de 10 kg	102104
CREMA CAFE MOKA	Crema grasa con azúcar incorporado y café para montar.	Café	✓	✓	Cubo de 10 kg	102105

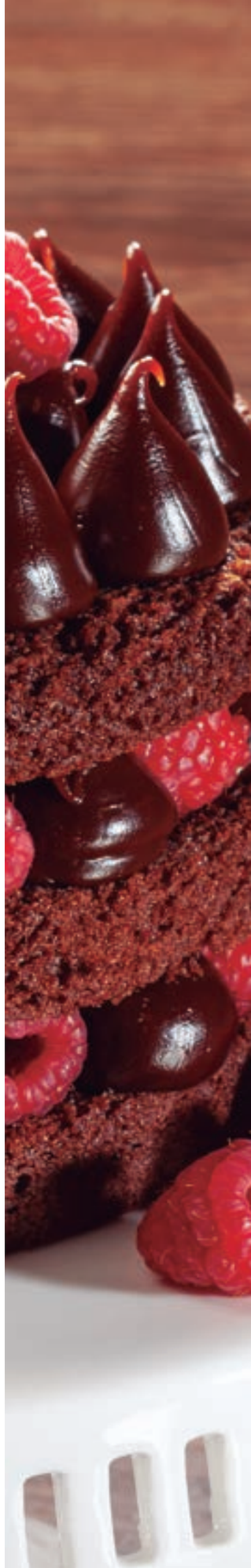
PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	SABOR	ESTABILIDAD		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS DE RELLENO Y DECORACIÓN RTU - DE HUEVO			REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN	HORNO		
CREDIN CREMYEMA DE HUEVO	Crema de huevo lista para usar.	Sabor a huevo	✓	✓	Cubo de 6 kg	102100
CREDIYEMA	Yema confitada lista para usar.	Sabor a huevo	✓	✓	Cubo de 7 kg	102101
CREDIYEMA DURA	Yema dura lista para usar.	Sabor a huevo	✓	✓	Cubo de 7 kg	102102

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN	SABOR	ESTABILIDAD		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS DE RELLENO Y DECORACIÓN RTU - SABOR MÁS NATURAL Y TRADICIONAL				REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
CREDIFIL CHOCOLATE	Crema lista para usar en relleno y cobertura.	Listo para usar.	Chocolate	✓	✓	Cubo de 3 kg	101516
CREDIFIL CARAMELO SALADO	Crema lista para usar en relleno y cobertura.	Listo para usar.	Caramelo salado	✓	✓	Cubo de 3 kg	101519

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	ELABORACIÓN	PRODUCTO	ESTABILIDAD		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREMAS BLANCAS PARA MONTAR				REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
CRELINE	Mix vegetal UHT.	Crema batida utilizada en rellenos, coberturas, decoraciones, semifríos, mousses, bavaroises, pudines, etc.	Preparado líquido UHT	✓	✓	Brick (12 x 1.000 ml)	101312
CREDIN BASE CHANTILLY	Mix vegetal en polvo.	Crema batida utilizada en rellenos, coberturas, decoraciones, semifríos, mousses, bavaroises, pudines, etc.	Preparado en polvo	✓	✓	Saco de 5 kg	101299

Credifil
Caramelo Salado

Crema sabor caramelo de textura cremosa y suave, con un toque salado. Aplicación con espátula o manga pastelera, en semifríos, mousses, gelatinas, helados y decoraciones.



BRILLOS - Coberturas, Rellenos y Decoraciones

PRODUCTO	APLICACIÓN	PRESENTACIÓN	COLOR / SABOR	CARACTERÍSTICAS	ESTABILIDAD REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN	TIPO ENVASE	CÓDIGO
BRILLOS EN CALIENTE							
CREDIGEL BRILLO	Gelatina al 50% con agua en caliente para decoracion.	Gel concentrado en pasta.	Neutro Ligero aroma a manzana	Brillo cristalino. Gel termorreversible, puede ser recalentado. Gelificante pectina.	✓	Cubo de 13 kg	101204
CREDINGEL POLVO	Preparación brillo y aplicación caliente para pintar y decorar.	Polvo	Neutro	Brillo cristalino termorreversible. Gelificante caragenato. Pintura: Credingel 500 g + Agua 1 L Cobertura: Credingel 750 g + Agua 1 L	✓	Saco de 10 kg	101201
CREDIGEL SPRAY	Brillo de preparación y aplicación en caliente con máquina de pulverización / Spray.	Gel	Neutro	Brillo listo para usar en decoración de pastelería. Gelificante pectina.	✓	BagInBox	101262
BRILLOS RTU EN FRÍO							
CREDIGEL PRONTO	Gelatina lista para usar.	Gel	Neutro	Brillo cristalino. Gelificante pectina.	✓	Cubo de 6 kg	101202
CREDIGEL CARAMELO	Gelatina de caramelo para decoración lista para usar.	Gel	Caramelo	Brillo intenso. Gelificante pectina.	✓	Cubo de 6 kg	101207
CREDIGEL CHOC	Gelatina de chocolate para decoración lista para usar.	Gel	Chocolate	Brillo intenso. Gelificante pectina.	✓	Cubo de 6 kg	101203
CREDIGEL FRESA	Gelatina de fresa para decoración lista para usar.	Gel	Fresa	Brillo intenso. Gelificante pectina.	✓	Cubo de 6 kg	101208
CREDIN COBERTURA CHOCOLATE	Gel cremoso para aplicación directa. Excelente adherencia.	Gel	Chocolate	Gel RTU para cobertura en frío o caliente.	✓	Cubo de 6 kg	101530
CREDIN COBERTURA CARAMELO	Gel cremoso para aplicación directa. Excelente adherencia.	Gel	Caramelo	Gel RTU para cobertura en frío o caliente.	✓	Cubo de 6 kg	101531

Brillos RTU en frío

Mantienen la textura sin caer por los laterales.
Estables a la refrigeración y congelación.

COBERTURAS, RELLENOS Y DECORACIONES

Si es el momento de sumar placer y sabor a tus elaboraciones, tenemos la solución ideal para ti.
Geles cremosos parara rellenos, coberturas y decoraciones, ideales para combinar con frutas que le proporcionarán un toque más natural.

PRODUCTO	APLICACIÓN	ESTABILIDAD		PRESENTACIÓN		COLOR / SABOR	CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
GELES RTU - PARA RELLENOS Y DECORACIONES		REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN	HORNO						
CREDI DECOR CHOCOLATE	Gel para decoración. Listo para usar.	✓	✓	Gel concentrado en pasta		Chocolate	Gel cremoso para aplicación directa. Excelente adherencia. En rellenos es estable al horno.	Cubo de 6 kg	101520
CREDI DECOR FRESA	Gel para decoración. Listo para usar.	✓	✓	Gel concentrado en pasta		Fresa	Gel cremoso para aplicación directa. Excelente adherencia. En rellenos es estable al horno.	Cubo de 6 kg	101522

PRODUCTO	APLICACIÓN	ESTABILIDAD		% FRUTA		CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
FRUTAS - PARA RELLENOS Y DECORACIONES		REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN	HORNO					
CREDIFRUIT FRUTOS ROJOS	Directa	✓	✓	60% Fruta		Preparado de frutas de frambuesa, fresa, grosella y guinda. Lista para usar.	Cubo de 6 kg	1018065
CREDIFRUIT MANZANA	Directa	✓	✓	85% Fruta		Preparado de fruta con trozitos de manzana. Lista para usar.	Lata de 3 kg	1018034
CREDIFRUIT FRESA	Directa	✓	✓	40% Fruta 20% Zumo		Preparado de fruta con trozitos y zumo de fresa. Lista para usar.	Cubo de 6 kg	1018045
CREDIFRUIT ARANDANO	Directa	✓	✓	40,5% Fruta 19,5% Zumo		Preparado de fruta con trozitos y zumo de arandano. Lista para usar.	Cubo de 6 kg	1018055

¿ Sabias que...

La palabra almibar proviene del árabe almaiba, que era un jarabe elaborado con membrillo. Fueron precisamente los árabes quienes descubrieron la manera de prolongar el sabor de las frutas estacionales. Esto sucede, porque el azúcar retiene el agua y dificulta la supervivencia de los microbios.

CREDIFRUIT FRUTOS ROJOS

CREDIFRUIT MANZANA

CREDIFRUIT FRESA

CREDIFRUIT ARANDANO

PASTELERÍA SIN LEVADURA

Diversidad de productos y de recetas con los mismos, reduciendo los tiempos de preparación pero manteniendo el sabor de las recetas más tradicionales.

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
PREPARADOS DE PASTELERÍA SIN LEVADURA						
QUEIXADA DE LECHE	Completo	Huevos + Agua	Queixada neutra para tartas y pudings.	Queixada base con sabor a leche. Permite la elaboración de queixadas con sabores varios.	Saco de 10 kg	1014021
QUEIXADA DE NARANJA	Completo	Huevos + Agua	Queixada de naranja para tartas y pudings.	Con sabor a naranja.	Saco de 10 kg	1014031
CREDI CHOUX	Completo	Aceite + Agua	Preparado para choux, lionesas, buñuelos.	Buen volumen y buena rentabilidad.	Saco de 10 kg	101404
CREDI BUÑUELOS	Completo	Aceite + Agua	Preparado para choux, lionesas, buñuelos.	Buen volumen y buena rentabilidad.	Saco de 10 kg	101431
CREDI BASE BOLO SECO COMP.I	Completo	Agua + Margarina	Preparado para galletería y pasta de té.	Simplicidad de elaboración.	Saco de 10 kg	101472
CREDIN BROAS -PASTAS DULCES	Completo	Huevos + Agua	Pastas artesanas.	Permite elaborar diversos tipos de galletería.	Saco de 10 kg	101475
CREDEO	Completo	Agua + Margarina	Preparado para galleta, base de tarta y pasta brisa de chocolate.	Simplicidad de elaboración. Sabor pronunciado a chocolate.	Saco de 10 kg	101478
CREDIN PETIT FOUR COCO	Completo	Agua	Preparado para petit four de coco.	Simplicidad de elaboración. Contiene un 45% de coco.	Saco de 15 kg	101476
CREDIN PETIT FOUR DE ALMENDRA	Completo	Listo para usar	Preparado para petit four de almendra.	Pasta de Almendra.	Cubo de 6 kg	101477

PASTELERÍA CON LEVADURA

Completa tu gama de preparados de pastelería con nuestras opciones fáciles de usar con la levadura incorporada, que proporcionan unas elaboraciones siempre constantes.

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN		CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
PREPARADOS DE PASTELERIA CON LEVADURA							
PASCO VIENER	Completo	Huevos + Agua + Levadura + Margarina para los pliegues	Recetas hojaldradas de pastelería tradicional danesa.		Preparado para pasteleria Danesa.	Saco de 15 kg	203123
CREDIN BERLINER	Completo	Huevos + Agua + Levadura	Donuts y berlinas.		Producto completo para berlinas y donuts.	Saco de 15 kg	1014001
CREDIN CROISSANT	Completo	Agua + Levadura + Margarina para los pliegues	Croissant tipo francés y napolitanas.		Preparado completo para croissant artesano.	Saco de 15 kg	101443
CREDIN BRIOCHE COMPLETO	Completo	Agua + Levadura	Masa de brioche, panes de leche, croissants y masas hojaldradas.		Preparado completo para brioche. Color amarillo.	Saco de 15 kg	101441
CREDIN BRIFLEX SP	Completo	Agua + Levadura	Masa de brioche, panes de leche, croissants y masas hojaldradas.		Preparado completo para elaboración de Brioche. Ideal para masas refrigeradas. Suave color crema.	Saco de 15 kg	101439
CREDIN BRIOCHE 5%	Mejorante en polvo	5% sobre la harina	Masa de brioche, panes de leche, croissants y masas hojaldradas.		Preparado para brioche al 5%.	Saco de 10 kg	101438
CREDIN BOLO-REI	Completo	Huevos + Agua + Levadura + Licores + Mezcla de frutas	Bolo-Rei tradicional Portugués, Roscón de Reyes y Pannetone.		Preparado completo para Bolo-Rei y Roscón de Reyes.	Saco de 15 kg	1011131
CREDIN REAL MIX-PANETTONE	Completo	Huevos + Agua + Levadura + Mezcla de frutas	Bolo-Rei tradicional Portugués, Roscón de Reyes y Pannetone.		Preparado completo Panettone.	Saco de 15 kg	101445

Para el día a día

Tenemos varias soluciones que ayudarán en la elaboración de dulces con levadura ligera, suaves y deliciosos, desde Donuts, croissants, hasta el Panettone más auténtico.

AUXILIARES DE PASTELERÍA

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN		TIPO ENVASE	CÓDIGO
COBERTURAS Y DECORACIONES DE AZÚCAR / MAZAPAN						
AZUCAR NIEVE (BOLADO)	Azúcar perlado resistente al horno.	Listo para usar Resistente en el horno.	Decoración Roscón y repostería variada.		Saco de 5 kg	701005
AZUCAR EN POLVO LUSTRE	Decoración	Listo para usar.	Cobertura y decoración. Confeción de crema de mantequilla.		Saco de 10 kg	701002
AZUCAR ANTIHUMEDAD	Decoración	Listo para usar. Resistente a la humedad.	Adecuado para cubrir y decorar pasteles refrigerados y envasados.		Saco de 5 kg	7010011
CRUSTEX	Preparado en polvo para florentias	Listo para usar. Aplicar y hornear.	Florentinas, Tejas, Coca de Cristal y decoraciones.		Caja 5kg (10 x 0,5 kg)	141530
CREDIN FONDANT	Decoración	Calentar hasta obtener la consistencia deseada y aplicar.	Cobertura y decoración. Color blanco. Admite colorantes alimentarios.		Cubo de 15 kg	701006
MAZAPAN	Mazapan al 20% para decoración	Listo para usar.	Modelaje y decoración en pastelería.		Caja 5 kg (2x2,5 kg)	501112

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN		TIPO ENVASE	CÓDIGO
CREDI PASTE Y CHOCOPAN - PASTAS DE AZÚCAR MODELADO Y DECORACIÓN						
CREDI PASTE BLANCO	Pasta de azúcar moldeable.	Ideal para laminar bien fino y decoraciones pequeñas. De secado rápido. Pasta elástica.	Producto listo para usar / / amasar con las manos hasta conseguir la textura deseada		Caja 9 x1 kg	7010106
CREDI PASTE NEGRO	Pasta de azúcar moldeable.					7010216
CREDI PASTE MARRON	Pasta de azúcar moldeable.					7010226
CREDI PASTE AZUL	Pasta de azúcar moldeable.					7010236
CREDI PASTE VERDE	Pasta de azúcar moldeable.					7010246
CREDI PASTE ROJO	Pasta de azúcar moldeable.					7010256
CREDI PASTE ROSA	Pasta de azúcar moldeable.					7010266
CREDI PASTE AMARILLO	Pasta de azúcar moldeable.					7010286
CHOCOPAN COLOR BLANCO	Pasta de azúcar moldeable blanca.		Ideal para modelar figuras por su contenido más graso. Pueden añadirse colorantes a la pasta.			7010501

Elaboración de la imagen con Credipaste y chocopan de Dolça Llepolia

AUXILIARES DE PASTELERÍA

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN		SABOR	TIPO ENVASE	CÓDIGO
SEMIFRÍO							
CREDIN BASE NEUTRA	Preparado en polvo neutro para semifríos y bavaroises.	Base Neutra Credin: 250 g + Água: 250 g + Natas (ou substituto vegetal): 1000 g	Semifrios, Bavaroises, Mousses, etc.		Neutro	Saco de 5 kg	1014101

PRODUCTO	APLICACIÓN	RECETA	ELABORACIÓN		SABOR	TIPO ENVASE	CÓDIGO
AROMAS							
PASTAROMA NARANJA	Pasta concentrada.	Aplicación: 4 g / 1 kg de masa o batido	Aroma en pasta estable al calor y al frío.		Sabor a Naranja	Botella 1 kg	701350
PASTAROMA VAINILLA	Pasta concentrada.	Aplicación: 4 g / 1 kg de masa o batido	Aroma en pasta estable al calor y al frío.		Sabor a Vainilla	Botella 1 kg	701352
PASTAROMA LIMÓN	Pasta concentrada.	Aplicación: 4 g / 1 kg de masa o batido	Aroma en pasta estable al calor y al frío.		Sabor a Limón	Botella 1 kg	701351

FOOD SERVICE

PRODUCTO	ELABORACIÓN	RECETA		TIPO ENVASE	CÓDIGO
FOOD SERVICE					
CREDI FAST PIZZA MIX	Producto completo para masa de pizza.	Agua + Levadura		Saco 10 kg	101480
CREDI FAST SALSA DE PIZZA	Salsa de tomate para pizza.			Cubo 2,95 kg	101481
CREDI CHEESECAKE	Preparado base para tarta de queso. No tienen queso incorporado.	Agua + Huevos + Queso		Saco 5 kg	101432
CREDI COULANT / BROWNIE	Coulant de chocolate.	Agua + Aceite		Saco 10 kg	101126

MARGARINAS, GRASAS Y DESMOLDEANTES

Margarinas con certificación RSPO - MB

PRODUCTO	FORMATO	ELABORACIÓN	CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
MARGARINAS Y MANTEQUILLAS					
CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS	Bloques	Margarina de cremas. Relleno, masas y hostelería. No salpica.	Color amarillo. Para diferentes usos en pastelería.	Caja 10 kg (4x2,5 kg)	301115
CREDIN CREMA MARGARINA BLANCA	Bloques	Margarina blanca para batir.	Color blanco. Suave consistencia.	Caja 10 kg (4x2,5 kg)	3011105
CREDIN MARGARINA MANTEQUILLA	Placas	Margarina para hojaldre y croissant con 10% mantequilla.	Color amarillo claro. Sabor a mantequilla. Da especialidades hinchadas una fusión suave en la boca.	Caja 10 kg (5x2 kg)	3011065
MARGARINA CREDIN PASTEL NATA	Placas	Margarina para pastel de nata o pastel de Belem.	Color amarillo ligeramente más claro. Proporciona plasticidad adecuada al enrollar la masa.	Caja 10 kg (5x2 kg)	301101
MARGARINA CREDIN HOJALDRE	Placas	Margarina hojaldre con elevado color a mantequilla.	Consistencia más firme y buena plasticidad.	Caja 10 kg (5x2 kg)	301211
MARGARINA CREDIN BOLO-REI	Bloques	Margarina de cremas para pastel de navidad.	Especial para Bolo-Rei y Roscón de Reyes. Cor amarela mais intensa.	Caja 10 kg (4x2,5 kg)	301210
MARGARINA CLASSIC CROISSANT MB (HOJALDRE)	Placas	Margarina para hojaldre y croissant.	Consistencia más firme y buena plasticidad. Color mas claro.	Caja 10 kg (5x2 kg)	301302

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
DESMOLDEANTES Y ACEITES DE DIVISION			
GOLDWAX SPRAY	Desmoldeante en spray (pastelería y cake designers).	12 botes x 600 ml	701116
E60	Desmoldeante panadería 60% aceite vegetal.	Bidón 10 L	701110
GOLDWAX 400	Desmoldeante pastelería. Aceite vegetal, cera y lecitina.	Bidón 10 L	701103
DIVISON 20	Lubrificación- Especial máquinas muy usadas.	Bidón 10 L	701106

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	TIPO ENVASE	CÓDIGO
GRASAS			
GRASA FRITOS	Grasa vegetal para frituras.	Caja 10 kg (4 x 2,5 kg)	301403
MANTECA DE CERDO	Manteca con olor y sabor a manteca de cerdo.	Caja 12,5 kg	301404

Goldwax Spray

Nuestro nuevo desmoldeante en spray, con mayor contenido en ceras y especialmente indicado para productos con un alto contenido en azúcar. Su color amarillento facilita la dosificación.

CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A., C/ FRANCESC LAYRET, 75, 2º 4ª, 08100 Mollet del Valles, Barcelona - España | Tel.: +34 93 5709944 | credin@credin.es