

**jofsac**  
contigo en tus dulces momentos

# Catálogo de

# PRODUCTOS



Masas - Colorante - Esencias - Aditivos alimentarios



# INDICE

## MASAS Y CREMAS

Fondant - Elástica - Pasta de Goma - Buttercream  
Glasé - Merengue

5-9

## COLORANTES

Líquido - Polvo - Gel - Nacarado - Polvo de Pétalos  
A la grasa - Brush Color

10-20

## ESENCIAS

Concentradas - Solubles - Turbias - Sabores en Polvo - Vainilla

20-25

## HELADOS Y RASPADILLAS

Base para helados soft y artesanal - Jarabe de raspadilla

26-28

## INSUMOS

29-44

  
**jofsac**  
contigo en tus dulces momentos



# la Cocina de JOFSAC



*Clases de repostería gratis*  
**desde las 11:00 am**

sigue nuestra programación por @Jofsac

**Transmisión en vivo por:**





# Una MASA especial

## Para cada DETALLE

Fondant ----- 06

Masa Elástica ----- 07

Pasta de Goma ----- 07

Glasé - Buttercream ----- 08

Merengue en polvo ----- 09



# FONDANT

## Suavidad para decorar

PRESENTACIÓN

1 KG.

Es una masa de azúcar más suave que la masa elástica. Se caracteriza por su suavidad y sabor especial. Se usa para forrar tortas y decorar cupcakes.

Sabor: Leche condensada / Tutti Frutti

Presentación: 1kg. y 1/2 kg.



### COLORES:



Amarillo



Amarillo Patito



Azul



Azul Marino



Celeste



Crema



Concho de Vino



Dorado



Blanco



Fucsia



Lila



Marrón



Naranja



Negro



Perla



Piel



Rojo



Rosado



Turquesa



Verde



Verde Limón



Amarillo pastel



Celeste pastel



Lila pastel



Rosado pastel



Verde pastel

Lista para usar



# MASA ELÁSTICA

## Elasticidad para decorar

Es una masa de azúcar que tiene mayor elasticidad que la masa fondant. Se usa para forrar tortas y decorar cupcakes.

1 KG.

COLOR:

1/2 KG.



Blanco



Sabor:  
Chirimoya

# PASTA DE GOMA

## Modelados y más...

Es una masa de azúcar muy elástica y exclusiva para hacer rosas, flores y modelado de figuras.

1/2 KG.

COLOR:



Blanco



1 KG.



# Glase Real

**PREMIUM**

*Especial para repostería*

**500 GR.**



- Para delineado: Mezclar 100gr de polvo de glase con 15gr. de agua.
- Para relleno: Mezclar 100gr de polvo de glase con 18gr. de agua.
- Para bordes de tortas, guipur, filigramas, balconería, batir por 4 min. velocidad media alta.

# Buttercream

**PREMIUM**

*Sabor a Vainilla*

Crema a base de azúcar, grasa vegetal y leche en polvo, ideal tanto para rellenar y cubrir como para decorar tortas, cupcakes, pasteles...

Puedes aplicarla en tus dulces con espátula o utilizarla con manga pastelera y boquillas.



**1 KG.**

# Buttercream

**PREMIUM**

*Sabor a Chocolate*

**1 KG.**

Crema sabor a chocolate, ideal tanto para rellenar y cubrir como para decorar tortas, cupcakes, pasteles.

Añadir en un recipiente la cantidad a usar y batir ligeramente con la ayuda de una espátula.



# Merengue en Polvo

**PREMIUM**

*Especial para repostería*

! Batir 250gr de polvo de merengue con 60ml. de agua, tiempo aproximado de batido 7min. velocidad media alta.

Especial para cubierta de torta, merenguitos, suspiros y pyes. Para pintar el merengue usar colorante en gel JOFSAC.



**500 GR.**





# COLORES vivos y variados

## Para tus decoraciones

- Líquidos ----- 11
- Polvo Concentrado ----- 12
- Polvo Comercial ----- 13
- Gel Color ----- 14
- Gel Neón y pastel ----- 15
- Nacarados ----- 16
- Polvo de pétalos ----- 17
- A la grasa ----- 18-19
- Brush Color ----- 20



# COLORANTE LÍQUIDO

## Tonos suaves

Colorantes hidrosolubles de tonos suaves, ideal para utilizarlos en aerografía, sirve para teñir masa elástica, fondant, glasé, chantilly, etc.



### COLORES:

Amarillo huevo	Amarillo limón	Amarillo Patito	Amarillo Piña	Azul	Azulino	
Azul eléctrico	Azul marino	Blanco	Barney <small>Solo uso decorativo</small>	Celeste	Chicle	Chocolate
Concho de vino	Coral	Crema	Dorado	Fucsia	Guinda	Lila
Lúcuma	Marrón	Melón	Morado	Naranja	Negro	
Palo rosa	Perla	Piel	Plateado	Rojo Bandera	Rojo fresa	
Rojo Intenso	Rojo Navidad	Rojo Pasión	Rojo Fuerte	Rosado Natural	Rosado Técnico <small>Solo uso decorativo</small>	
Turquesa	Verde agua	Verde Hoja	Verde Jade	Verde Esmeralda	Verde Limón	
Verde Manzana	Verde Menta	Verde Navidad	Verde Olivo	Verde Pacae	Violeta	

### PRESENTACIÓN:

30 ml / 250 ml / 500 ml / 1 lt. / Galón



# POLVO CONCENTRADO

## Colores intensos

Cont. Neto  
**5 gr.**

Colorantes concentrados que se utilizan para teñir masa elástica, fondant, chantilly, buttercream, etc. El colorante debe ser disuelto en agua caliente o glicerina antes de ser aplicado. El color se intensificará cuando la masa esté reposada.



### PRESENTACIÓN:

2 gr. / 5 gr. / 250 gr.  
500 gr. / 1 kg.



### COLORES:



TONOS INTENSOS



Amarillo huevo	Amarillo limón	Amarillo Patito	Amarillo Piña	Azul
Azul marino	Celeste	Chicha morada	Chocolate	Concho de vino
Coral	Dorado	Fucsia	Guinda	Lila
Lucuma	Marrón	Melón	Morado	Naranja
Negro	Rojo Bandera	Rojo fresa	Rojo Intenso	Rojo Navidad
Rojo Pasión	Rosado Natural	Turquesa	Verde Hoja	Verde Limón
Verde Menta	Verde Navidad			

# POLVO COMERCIAL

## Pequeños toques de color

Colorante en polvo usado en panificación, bebidas, helados y diferentes postres, colores con tonos encendidos.

### PRESENTACIÓN:

250 gr. / 1 kg.



TOQUES  
de color para  
todos tus panes  
y refrescos

### COLORES:



Amarillo  
huevo



Amarillo  
limón



Celeste



Chicha  
morada



Chocolate



Lúcuma



Naranja



Rojo



Rosado



Verde



# GEL COLOR

## Un mundo de colores

Colorantes concentrados muy densos, se utilizan en el pintado de masa elástica, fondant, glase, merengue, chantilly. Tener en cuenta que el color se intensificará cuando la masa esté reposada.

### COLORES:



AGUA MARINA	AMARILLO HUEVO	AMARILLO LIMÓN	AMARILLO PATITO	AMARILLO PINA	AMARILLO POOH		
AZUL	AZULINO	AZUL ELÉCTRICO	AZUL MARINO	AZUL REY	AZUL ACERO		
BARNEY <small>(SOLO USO DECORATIVO)</small>	BLANCO	CHAMPAGNE	CELESTE	CHICLE	CHOCOLATE	COBALTO	CONCHO DE VINO
CORAL	CREMA	DORADO	FUCSIA	GUINDA	GOLD ROSE	IVORY	LILA
MARRÓN	MELÓN	MORADO	NARANJA	NEGRO	NUPE	ORO VIEJO	PALO ROSA
PERLA	PIEL	PLATEADO	RED VELVET	ROJO BANDERA	ROJO FRESA	ROJO INTENSO	ROJO NAVIDAD
ROJO PASIÓN	ROSADO NATURAL	ROSADO TÉCNICO <small>(SOLO USO DECORATIVO)</small>	SALMÓN	TURQUESA	UVA	VERDE AGUA	
VERDE ESMERALDA	VERDE HIERBA	VERDE HOJA	VERDE JADE	VERDE LIMÓN	VERDE MANZANA	VERDE MENTA	
VERDE ENEBROS	VERDE MUSGO	VERDE NAVIDAD	VERDE PACAY	VERDE MILITAR	VIOLETA		

Cont. Neto  
**30 gr.**



### PRESENTACIÓN:

30 gr / 250 gr / 500 gr  
1 kg / Galón



# GEL NEÓN

Colorantes en gel neón, que producen un efecto brillante en la oscuridad.



# GEL PASTEL

Colorante en gel pastel, especial para tonificar masa elástica, fondant, glase, buttercream, etc. en tonos con poca intensidad.



# GEL SATINADO

**Brillo permanente**

Gel brillo de color para uso en chocolate, fondant y toda decoración sólida y seca. Logra una cobertura uniforme y sin complicaciones usando solo una brocha o pincel. Brillo duradero aún con el paso de los días.



**PRESENTACIÓN: 40 G.**



**PRESENTACIÓN: 2 G. - 5 G. - 1KG**



# Nacarados

**Brillo y acabados**

Colorante en polvo muy fino con brillo, se utiliza en la decoración final de la torta y trabajos de chocolatería. Brinda un brillo propio y efecto tornasolado.

# GEL CRYSTAL

## Brillo permanente

**PRESENTACIÓN:**  
50 GR.

Gel brillo gloss para chocolate y fondant, lo puedes aplicar de forma externa con un pincel en decoraciones como zapatos, carteras, flores, etc otorgandole a tu decoración un brillo permanente.



# POLVO DE PÉTALOS

## Sombras y profundidades



Colorantes en polvo, se utiliza para pintar directamente los trabajos en azúcar, flores, rosas, rostros, etc. brindan un efecto de sombra y profundidad con un acabado muy natural.

**PRESENTACIÓN:**  
2 gr. / 5 gr. / 250 gr. / 500 gr. / 1 kg.



**COLORES:**



# COLORANTE A LA GRASA

## Exclusivo de Chocolatería

Colorantes en polvo liposolubles, se usa en chocolatería en general. Sirve para pintar la cobertura blanca o cualquier producto que contenga grasa.

### PRESENTACIÓN: POLVO

2 gr / 5 gr / 250gr  
500 gr / 1 kg

5 GR.

### COLORES:



AÑADE NACAR  
SOBRE LA SUPERFICIE  
DE TUS CHOCOLATES  
Y LLENALOS DE  
BRILLO



# GEL A LA GRASA

## Liposoluble

Añadir sobre chocolate real, cobertura, manteca de cacao previamente derretida o sobre cualquier producto que contenga porcentaje de materia grasa.

Alto poder de coloración, sin alterar la consistencia ni el sabor de sus recetas, Agitar antes de usar.

**PRESENTACIÓN: GEL** ➔  
30 gr.

### COLORES:



Amarillo



Azul



Blanco



Celeste



Dorado



Fucsia



Lila



Naranja



Negro



Palo rosa



Piel



Plateado



Rojo intenso



Rosado



Turquesa



Verde limón



Verde hoja



# BRUSH COLOR

## Pintar a mano alzada

Colorantes concentrados especiales para pintar a mano alzada, bordados y delineados. Una vez forrado el cake esperar que la superficie esté seca y luego aplicar el color. Cuenta con un secado rápido y brillante.

### PRESENTACIÓN:

25 gr / 250 gr / 500 gr / 1 kg

### COLORES:



Amarillo



Azul



Blanco



Celeste



Concho de vino



Fucsia



Lila



Marrón



Naranja



Negro



Palo Rosa



Rojo intenso



Dorado



Plateado



Rojo pasión



Rosado



Verde Hoja



Verde Limón



Verde Musgo

Puedes combinar colores y lograr diferentes tonos



25 GR.





Sabor y AROMA que harán

de tus postres los MEJORES

### ESENCIAS JOFSAC

Concentradas -----	22
Solubles -----	23
Turbias -----	24
Sabores en Polvo -----	24
Vainilla -----	25



# CONCENTRADAS

Intensidad y aroma en cada gota

Son esencias aromáticas y de sabor concentrado para uso en panificación, pastelería, repostería, chocolatería, confitería y helados.

## PRESENTACIÓN:

90 ml. / 250 ml. / 500 ml.   
1 lt. / Galón



## SABORES



				
Almendra EP1070/C	Anís EP1105/C	Aguaje EP0720/C	Arándanos EP1170/C	Bizcocho EP1121/T
				
Brandy EP1220/C	Butterscotch EP1179/C	Café EP1370/C	Camote EP1360/C	Camu Camu EP1350/C
				
Canela EP1411/C	Capuchino EP1330/C	Cereza EP2290/C	Ciruela EP2290/C	Chancay EP2621/T
				
Chirimoya EP2880/C	Chocolate EP1711/C	Clavo de olor EP1811/C	Coco EP3110/C	Cola amarilla EP9210/C
				
Cream Toffee EP0820/C	Durazno EP3190/C	Flor de azahar EP1321/C	Frambuesa EP3410/C	Fresa EG323/C
				
Guarana EP2705/C	Guinda EP2071/C	Higo EP2121/C	L. Condensada EP2340/C	Leche EP70210/T
				
Lúcuma EH2251/C	Manjar EP2610/T	Maní EP3290/C	Mantecado EP3280/T	Mandarina EP2321/C
				
Maracuyá EP2510/C	Menta EP5210/C	Mora EP2710/C	Naranja A.E. EP5520/T	Nuez EP2910/C
				
Panetón Milano	Panetón Premium	Panetón Tradicional	Panetón Italiano	Panetón Monterey
				
Pera EP2033/C	Piña EP3021/C	Pisco EP3072/C	Platano EP3120/C	Ron y pasas EP3211/C
				
Turrón EP3075/TN	Turrón EP3077/TN	Tutti frutti EP3510/C	Sandia EP4010/C	Uva EP3640/C
				
Vainilla EH8121/TB	Vainilla EP3770/TB	Vainilla EP3770/TN	Vainilla francesa EP3782/TB	Vodka EP3810/C
				
Vino EP3940/C	Yogurt EP3892/C			



# TURBIAS

## Sabor y color

Este tipo de esencias aporta aroma, sabor y color al producto que se va a elaborar, refuerza los productos elaborados a partir de frutas. Son ideales en la preparación de cremoladas, jarabes de raspadilla, chupetes de hielo, mousse, helados y refrescos.

### PRESENTACIÓN:

30 ml / 90 ml / 250 ml / 500 ml / 1 Lt. / Galón

### SABORES



# SABORES EN POLVO

Sabores en polvos aromáticos para uso y preparación de gelatinas, helados, panificación, pastelería y bebidas.

### PRESENTACIÓN:

10 gr / 1 kg



# ESENCIA DE VAINILLA

Contigo en todos tus postres

Esencia con gran concentración de aroma y sabor a vainilla, especial para queques, cupcake y todo tipo de postres, dosificación al gusto.

## PRESENTACIÓN: >

Vainilla de color:

90 ml / 500 ml / 750 ml / 1 lt. / Galón

VAINILLA BLANCA SL0300

500 ml / 1 lt. / Galón



Un sabor y aroma exquisito que harán de tus postres los mejores con nuestra Esencia de Vainilla PREMIUM

# jofsac

ESENCIA DE  
**VAINILLA**  
PREMIUM  
EJO200

PRESENTACIONES:  
40 ml - 550 ml



El mejor sabor y  
**Aroma!**





# TODO lo que necesitas para

tu negocio de **POSTRES** fríos

**Helado Artesanal ----- 27**

**Helado Soft ----- 27**

**Jarabes de raspadilla ----- 28**



# BASE PARA HELADOS

## Artesanal

Mezcla en polvo de fácil preparación para helados, solo agregar leche, pulpa de frutas, esencia al gusto, mezclar y llevar a congelar

### PRESENTACIÓN:

250gr. / 1kg

#### Ingredientes:

- 500 gr. de leche evaporada congelada (2 tazas)
- 250 gr. de Base de helados
- 500 gr. de pulpa de fruta
- 1 cdta de Esencia turbia

250GR.

# BASE PARA HELADOS

## SOFT - FRITO

Mezcla instantánea de helado, se agrega agua y/o leche (mezclar) luego lo vertimos en la máquina aprox. por 15 min. y el helado queda listo. Rinde por lt. 15 conos (70gr.)

Sabores: Vainilla, chocolate, fresa, lúcuma, aguaje, capuchino

PRESENTACIÓN:

1 KG.

Nuevos Sabores



# JARABE PARA RASPADILLA

## Sabores ricos y naturales

Son jarabes frutados que se utilizan en la raspadilla, elaboración de licores y decoración de helados.

**PRESENTACIÓN:** ✓

1 Kg. - Galón x 5 kg.

**12**  
Sabores

### SABORES



Chicle



Coco



Fresa



Guanabana



Limón



Lúcuma



Mango



Maracuya



Menta



Naranja



Piña



Tamarindo



Hechos  
en BASE de  
pulpa de  
FRUTA





# Aditivos alimentarios

Para mejorar tus **POSTRES**

Ácido cítrico, Antihumecsil, Antimoho -----	30
Azúcar Impalpable -----	31
Benzoato de sodio, bicarbonato de amonio, -----	32
bicarbonato de sodio	
Blanqueador, Caramelina -----	33
Albúmina, Colapez, Cremor tartaro -----	34
Dextrosa, Estabilizador CMC -----	35
Glicerina, Glucosa, Gluten de trigo -----	36
Goma Arábica, Goma Tragacanto, Goma Xanthan -----	37
Isomalt -----	38
Leche entera, Lecitina de soya, Mezcla Láctea -----	39
Manteca Hidrogenada, Pectina Cítrica, P. ambar -----	40
Pegamento repostero, P. aromático, P. Encaje -----	41
Polvo de Hornear -----	42
Sacarina, Sorbato de Potasio, Suero de leche -----	43
Suavizante Reforzado -----	44



# Ácido Cítrico

Se utiliza principalmente como acidulante para modificar el sabor dulce y para proporcionar o mejorar el sabor ácido. Ayuda a la inversión del azúcar y evita la cristalización. Además, se emplea en la elaboración de caramelos, postres, jarabes de raspadilla, cremoladas y refrescos.

**PRESENTACIÓN:** ➤

10 gr. / 1 Kg. / Saco 25kg.



**ESPECIAL PARA CLIMAS HÚMEDOS**



# Antihumecsil

Se utiliza en la masa elástica y de flores, su función principal es absorber la humedad. Permite que la masa forrada se conserve y no se degrade por la humedad, además facilita el armado de flores y modelados en menos tiempo.

◀ **PRESENTACIÓN:**

2gr.

# Antimoho Propionato de Calcio

Su función es retardar la formación de mohos e inhibir el crecimiento de hongos en productos de panadería. Para una mayor eficacia es necesario que se mezcle muy bien con la harina o con el alimento a conservar.

**PRESENTACIÓN:** ➤

1 Kg. / Saco x 25 Kg.



# AZÚCAR IMPALPABLE

## Endulza tus postres

### PRESENTACIÓN:



Azúcar granulada que se caracteriza por estar micropulverizada. Se utiliza en repostería para espolvorear, decorar, cubrir y dar el último toque de decoración suave a postres o dulces.

Especial para trabajos en azúcar y elaboración de distintos tipos de masa.

Mezclada con agua caliente y limón produce el glaseado con el que se decoran postres.



# Benzoato de Sodio

Es un eficaz conservante alimentario, que es capaz de eliminar y evitar la aparición de bacterias, mohos y levaduras en alimentos conservados y bebidas.

**PRESENTACIÓN:** ➤

**1 Kg. / Saco x 25 Kg**



# Bicarbonato de Sodio

Es un compuesto sólido de color blanco muy soluble en agua, se usa principalmente en la repostería, donde reacciona con otros componentes para liberar CO<sub>2</sub>, que ayuda a la masa a elevarse, dándole sabor y volumen.

**PRESENTACIÓN:**  
**Saco x 25 Kg.**  
**1 kg.**





# Blanqueador

Es un polvo fino y comestible. Colorante alimenticio blanco por excelencia. Se puede utilizar en polvo directamente para blanquear cualquier preparación en pastelería como el glasé, buttercream, mazapán o fondant.

◀ **PRESENTACIÓN:**  
10 gr. / 100 gr. / 1 kg.  
Saco x 25 Kg.



**PRESENTACIÓN:** ▶  
30 gr. / 90 gr. / 500 gr.  
1kg. / Galón 4 kg



# Caramelina

Colorante alimentario soluble en agua, de consistencia viscosa y de color caramelo. Se usa como colorante en panadería, repostería y otros.

# Clara de Huevo en Polvo (Albumina)

Los principales usos que tiene la albúmina de huevo están en la panadería y la repostería, en donde se utiliza como agente espumante, estabilizador para preparar merengue y batidos

**PRESENTACIÓN:** ▶  
1 Kg.





# Colapiz

Es una gelatina sin sabor, neutra, se usa en golosinas, postres, productos lácteos, aspics o alimentos funcionales. Sus propiedades incluyen gelificación, estabilización, retención de agua, espesante, emulsificación, poder espumante, clarificación, formación de película y adhesión. En repostería se usa para la elaboración de semifríos, mousses, bavaoises, tortas heladas, entre otras.

**PRESENTACIÓN:**  
20gr. - 100gr. - 1 Kg.  
Saco de 25 kg.



# Cremor Tártaro

Se utiliza mucho para batir las claras de huevo a punto de nieve porque ayuda a conseguir una consistencia firme y elevada; ayuda a elevar la masa de bizcochos y pasteles.

También se utiliza para hacer cremas para postres, porque hace que el azúcar no se cristalice y que la crema sea más suave y cremosa.

**PRESENTACIÓN:**   
20 gr. / 1kg / Saco de 25kg.



# Dextrosa

Es un edulcorante calórico. Se usa en caramelos y dulces tipo gomita, galletas dulces, pasteles, pastas y otros productos de panificación, lácteos congelados, avícolas y productos reducidos en calorías.

**PRESENTACIÓN:**  
**1 kg.**



# Etil Vainillina

La etil vainillina es un compuesto aromático sintético que se usa como aromatizante de vainilla en productos alimenticios, cosméticos, perfumes y sabores.

**PRESENTACIÓN:** ♥  
**1 Kg. - Saco 25 Kg.**



# CMC

## Estabilizador de helados

Es un polvo fino de color blanco amarillento muy concentrado, sin olor. El CMC se emplea en la industria de alimentos como: espesante, estabilizante, emulsionante y agente auxiliar para lograr punto de gel.

**PRESENTACIÓN:** ♥  
**20 gr. - 1 Kg. - Saco 25 Kg.**



# Desmoldante

¡Desmolda con facilidad y perfección!

Ideal para panadería y pastelería, formulado especialmente para facilitar el desprendimiento de tortas, bizcochos y otros productos horneados sin romper ni dañar su estructura.

**PRESENTACIÓN:** ♥

250 gr.

500 gr.

1 Kg.

5 Kg.



# Glicerina

Se usa en glaseados, cubiertas para tortas, pasteles, tartas o cakes, se evita el endurecimiento y cristalización.

Se agrega al fondant para: Mantener la humedad, retardar el endurecimiento y mejorar la elasticidad al glase se le puede agregar unas gotas para evitar que se cristalice y/o que se endurezcan demasiado las decoraciones.

PRESENTACIÓN: ✓

Galón  
1 Kg. - 500 gr.  
90 gr. - 30 gr.



PRESENTACIÓN:

100gr. - 250gr.  
500 gr. - 1 kg.  
5 kg. - 30 kg.



# Glucosa

Se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería para preparar cubiertas como fondant, masa elástica, pastillaje y almíbares. También se utiliza para espesar dulces.

# Gluten de Trigo

El gluten es responsable de la elasticidad de la masa de harina, lo que permite que, junto con la fermentación, el pan obtenga volumen, consistencia elástica y esponjosa al hornearse.

Usos: se utiliza como mejorador natural, para incrementar la fuerza de la harina, Pastas, entre otros.

PRESENTACIÓN: ➤ 1 Kg. - Saco 25 Kg.





# Goma Arábica

Su principal uso en repostería y fabricación de alimentos es como estabilizante, se utiliza en la preparación de pye, glasé, merengue y en todo tipo de cremas, sus propiedades impiden que se derrita el glasé y el merengue.

10 gr. - 1 Kg. < **PRESENTACIÓN:**



# Goma Tragacanto

Es pesante natural, gelificante y agente de suspensión. La goma tragacanto JOFSAC es micro pulverizada.

Se usa especialmente en las masas de azúcar, se incorpora junto con el azúcar impalpable, aportando gran elasticidad a las masas.

**PRESENTACIÓN:** >

20 gr. - 100 gr. - 1kg - saco x 25 kg.



# Goma Xanthan

Es un espesante y estabilizador de preparaciones, procedente de la fermentación del almidón de maíz. Suele utilizarse en preparaciones como espumas, natas, merengues, emulsiones, helados, entre otras.

< **PRESENTACIÓN:**

1 Kg. - Saco x 25 kg.



# Goma Guar

Es un aditivo muy útil en repostería, especialmente en recetas sin gluten, ya que mejora la textura y la elasticidad de las masas. Se utiliza como espesante y estabilizante, ayudando a retener la humedad y evitando que los productos horneados se desmoronen.

**PRESENTACIÓN:** ♥

**1 Kg. - Saco x 25 kg.**



! El isomalt de JOFSAC contiene la mitad de calorías y mayor estabilidad que el azúcar regular.



# ISOMALT

Polvo fino, cristalino, blanco hecho de remolacha azucarera. Uso directo en pastelería garnish (decoración), encapsular líquidos, hacer caviar y elaboración de esculturas de azúcar buffet.

◀ **PRESENTACIÓN:**

**1 Kg. - 500gr.**



# Leche entera en Polvo

Es producido mediante un proceso de secado, que permite conservar intactas todas sus propiedades nutritivas tales como: proteínas, lactosa, calcio, grasas y sales minerales. La leche entera en polvo es de color crema con un sabor característico lácteo. Es nutritivo y es materia prima para subproductos lácteos industriales.

Composición:

26% grasa / 26% proteína

**PRESENTACIÓN:** ➤

1 Kg. - Saco x 25 Kg.



# Leche descremada en Polvo

La leche descremada en polvo es un ingrediente muy útil en repostería, ya que aporta sabor, estructura y mejora la textura de los productos horneados. Es una excelente opción para potenciar recetas sin agregar líquidos adicionales.

◀ **PRESENTACIÓN:**

1 Kg. - Saco x 25 Kg.

# Lecitina de Soya

Emulsificante natural, utilizado como agente humectante, dispersante, lubricante, modificador de viscosidad, instantaneizador, etc. Usos: Mezclas de bebidas instantáneas, fórmulas infantiles, salsas y extractos de carne, gomas de mascar, productos de panadería no grasos y productos de copetín, margarinas, chocolates.

**PRESENTACIÓN:** ➤

1 Kg.



# Maltodextrina

Es un carbohidrato que se obtiene de la descomposición de almidones de maíz, trigo, arroz o papa. Se utiliza como aditivo alimentario en productos procesados. mejora la textura, el sabor y la vida útil de los alimentos. Se presenta como un polvo blanco, soluble en agua y de sabor neutro.

**PRESENTACIÓN:** ✓

1 Kg. - Saco 25 Kg.



# Manteca Hidrogenada

Producto obtenido por un proceso de hidrogenación. Se usa ampliamente en la panificación, además de galletas, pastelería, masa fondant y masa elástica.

**PRESENTACIÓN:** ✓

750 gr. - 500 gr.

250 gr. - 100 gr.



# Mezcla Láctea

Es producido a partir de leche en polvo, fino y homogéneo. Utilizada para la reconstitución de leche fluida o como ingrediente alimentario. Este producto es ideal para Panadería, pastelería, masas horneadas en general, yogurt, helados, manjar etc.

Composición: 20% grasas. - 11% proteínas.

**PRESENTACIÓN:**

1 Kg. - Saco x 25 kg.



# Péctina Cítrica

Se usa como agente gelificante, espesante, emulgente y estabilizante, en la elaboración de mermeladas, jaleas y confituras, frutas en conserva, productos de panadería y pastelería, entre otros. También se utiliza como substitutivo de grasas o azúcares en productos bajos en calorías.

## PRESENTACIÓN:

10 gr. - 1 Kg.  
Saco x 25 Kg.



# Polvo Ambar

Es un saborizante en polvo que contiene canela, clavo de olor, se agrega juntos a todos los solidos en las preparaciones de queques y postres aportando un gran sabor.

## PRESENTACIÓN: >

10 gr. - 1 Kg. - Saco x 25 Kg.



# Polvo Aromático

Es un saborizante en polvo que contiene canela, clavo y nuez moscada, aporta un gran sabor a tus queques y postres

## PRESENTACIÓN: <

10 gr. - 1 Kg. saco x 25 kg.



# Pegamento Repostero

Es una mezcla gelatinosa que contiene agua, estabilizante y acidulantes que forman un triz comestible. Se utiliza para pegar piezas en azúcar

**PRESENTACIÓN:**  
50 gr.



# Sacarina

Es un aditivo edulcorante artificial que no contiene calorías, usado en bebidas, mermeladas, helados, chocolates, caramelos, o como edulcorante en la mesa. Si se puede cocinar y hornear. Muy apropiada para personas diabéticas.

**PRESENTACIÓN:** ➤  
1 Kg.



# Polvo de Encaje

Es una mezcla en polvo de azúcar impalpable, almidón de maíz, estabilizante, que se utiliza para elaborar encajes comestibles para la decoración de su torta



**PRESENTACIÓN:** ➤  
50gr. - 100 gr. - 200 gr. - 1kg





CALIDAD  
40 Años  
GARANTIZADA



# Polvo de Hornear

Es un polvo leudante de doble acción que se usa para aligerar la masa e incrementar el volumen de productos horneados. dosificación de 3% a 5% sobre el peso de la harina.

## PRESENTACIÓN:

Display 20gr.

1kg. - 5 Kg.

Saco x 25 kg.





# Sorbato de Potasio

Es una sal de ácido sórbico que se utiliza como conservante en la mayoría de los alimentos, ya que inhibe el crecimiento de moho. Se encuentra más comúnmente en el queso, yogur, vino, helados, productos de panadería, jarabes y mermeladas.

**PRESENTACIÓN:**  
10 gr. - 1 Kg. - Saco x 25 kg.

# Suero de leche

Es un producto de alta solubilidad obtenido por atomización del suero dulce de leche proveniente del queso derivado de la leche. El líquido restante rico en vitaminas, minerales, lactosa y proteínas no caseinicas es procesado y secado por atomización. Se puede utilizar para recetas al horno o como batidos sustitutos de alguna comida.

**PRESENTACIÓN:** ➤  
1 Kg. - Saco x 25 Kg.



# Vainillina Tipo Rodhia

La Vainillina supone el 90% de un aroma de Vainilla natural, es por tanto muy parecido al aroma de una vainilla natural en términos de olor y sabor.

**PRESENTACIÓN:**  
1 Kg. - Saco x 25 Kg.



# Suavizante Reforzado

Se usa en la panadería y pastelería, para la elaboración de cakes, panetones, pasteles, pan y productos similares.

Ventajas:

Brinda a la masa mayor consistencia.

Humedad que perdura con el tiempo.

La miga se hace mucho más suave y el porcentaje de desgranado es menor. Garantiza un mayor tiempo de vida en anaquel.

Mejora las características de la miga distribuyendo homogéneamente el gas producido, evitando túneles (huecos) y desgranado cuando se corta el producto.

Incorporar directamente junto con los ingredientes secos,  
10 gr. por 1 Kg. de harina

## PRESENTACIÓN:

20 gr. - 1 Kg. - 25 kg.





# jofsac

contigo en tus dulces momentos

Jr. Sao Paulo 2695 - 2699 S.M.P. Lima 31 - Perú  
Telf.: (511) 567 - 2427 / 567 - 3994  
Cel.: +51 959596379  
infoventas@jofsac.com.pe

[www.jofsac.com.pe](http://www.jofsac.com.pe)

