

FICHAS TÉCNICAS

RAFME[®]X

ÍNDICE

SABORIZANTES PARA PANIFICACION	6
Saborizante Mantequilla Almendra	8
Saborizante Mantequilla Anís	9
Saborizante Mantequilla Azahar	10
Saborizante Mantequilla Canela	11
Saborizante Mantequilla Cereza	12
Saborizante Mantequilla Coco	13
Saborizante Mantequilla Limón	14
Saborizante Mantequilla Naranja	15
Saborizante Mantequilla Plátano	16
Saborizante Mantequilla Vainilla	17
Saborizante Manzana Canela	18
Saborizante Chocolate	19
Saborizante Nata	20
Saborizante Nuez	21
Saborizante Vainilla	22
Saborizante Vainilla 16X	23
Raftequilla	24
COLORANTES	26
Color Chef	28
Color Amarillo Huevo	29
Color Caramelo Líquido	30
Colorate Blanco Cióxido de Titanio	32

MATERIA PRIMA

Alcaravea	34
Azucar Glass	35
Crema pastelera	36
CMC Endurecedor	37
Fondant Rafmex	38
Gluten de trigo	39
Harina de Centeno	40
Jarabe Tres Leches	41
Lecitina de Soya	42
Merengue en polvo	43
Propianato de Sodio	44
Royal Icing	45
Sustituto de Canela	46
Sustituto de Cocoa	47

A collage of various baked goods including breads, pastries, and donuts. The items are arranged on a white surface. In the top left, there are round breads with dark spots. Next to them are round pastries with a red filling. To the right, there are large, golden-brown breads with a dusting of white powder. In the center, there are several round pastries with a spiral pattern. Below these, there is a large, round donut with white icing. To the right of the donut is a large, crescent-shaped pastry with chocolate drizzle. In the bottom left, there is a round bread with white powder. In the bottom right, there are more round breads with dark spots. A dark blue, curved graphic element is at the bottom of the image.

Saborizantes para panificación

Los saborizantes para panificación Rafmex son productos líquidos emulsionados y altamente concentrados, desarrollados para **realzar el sabor** de tus preparaciones.



Saborizantes para panificación

RAFMEX®

Los Saborizantes para panificación Rafmex son productos líquidos emulsionados altamente concentrados creados para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

Pueden ser Puros o Combinados, modalidad desarrollada por Rafmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

Saborizantes Líquidos Puros

Proporcionan el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final.

Actualmente, en esta línea ofrecemos:

- Chocolate
- Mantequilla
- Manzana Canela
- Nata
- Nuez
- Vainilla
- Vainilla 16x

Saborizantes Líquidos Combinados

Los Saborizantes Líquidos combinados **Rafmex** son mezcla de sabores y aromas puros con sabor Mantequilla.

- Mantequilla Almendra
- Mantequilla Anís
- Mantequilla Azahar
- Mantequilla Canela
- Mantequilla Cereza
- Mantequilla Coco
- Mantequilla Limón
- Mantequilla Naranja
- Mantequilla Plátano
- Mantequilla Vainilla

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.






Pan de plátano



Galletas de coco

BENEFICIOS

-  Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.
-  Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.
-  El sabor no se desvanece durante el horneado.

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia, usar los Saborizantes Líquidos para panificación es muy sencillo. Adiciónelos al final del batido de los demás ingredientes.

Dosificación para 1 kg de masa		
	Masa suave	Masa para pan dulce y galletas
Saborizantes Líquidos Puros		
Chocolate	6 - 8 ml	5 - 7 ml
Mantequilla	6 - 8 ml	5 - 7 ml
Manzana Canela	5 - 10 ml	-----
Nata	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Nuez	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Vainilla	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Vainilla 16 x	1.5 - 2.5 ml	2.5 - 4.0 ml
Saborizantes Líquidos Combinados		
Mantequilla Almendra	2 - 4 ml	3 - 5 ml
Mantequilla Anís NUEVO	3 - 6 ml	8 - 10 ml
Mantequilla Azahar NUEVO	-----	8 - 10 ml
Mantequilla Canela	2 - 4 ml	3 - 5 ml
Mantequilla Cereza	5 - 10 ml	-----
Mantequilla Coco	2 - 3 ml	3 - 5 ml
Mantequilla Limón	3 - 6 ml	4 - 6 ml
Mantequilla Naranja	3 - 6 ml	4 - 6 ml
Mantequilla Plátano	5 - 10 ml	5 - 10 ml
Mantequilla Vainilla	4 - 6 ml	4 - 6 ml

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
 Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
 Botella de 125 ml en caja con 12 botellas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.



Saborizante para panificación Mantequilla Almendra

RAFMEX[®]

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Almendra Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Sabor Combinado**, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Almendra**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Almendra** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 3 a 5 ml.
Masa suave 2 a 4 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Anís

RAFME[®]

El Saborizante para Panificación Mantequilla Anís Rafmex es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El Sabor Combinado, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Anís**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Anís** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 8 a 10 ml.
Masa suave 3 a 6 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Azahar

RAFMEX®

El Saborizante para Panificación Mantequilla Azahar Rafmex es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El Sabor Combinado, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Azahar**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Azahar** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 8 a 10 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Canela

RAFMEX®

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Canela Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Sabor Combinado**, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Canela**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Canela** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 3 a 5 ml.
Masa suave 2 a 4 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Cereza

RAFMEX[®]

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Cereza Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Sabor Combinado**, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible. **No se recomienda su uso en masas con levadura**

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Cereza**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Cereza** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 5 a 10 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Coco

RAFMEX[®]

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Coco Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Sabor Combinado**, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Coco**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Coco** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 3 a 5 ml.
Masa suave 2 a 3 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Naranja

RAFMEX®

El Saborizante para Panificación Mantequilla Naranja Rafmex es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El Sabor Combinado, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Naranja**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Naranja** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 4 a 6 ml.
Masa suave 3 a 6 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



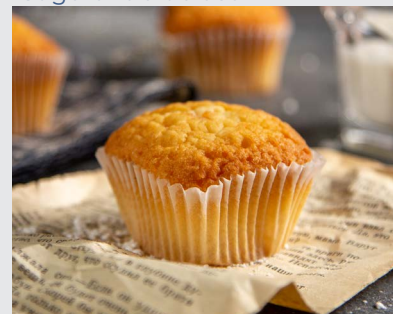
Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Limón

RAFMEX®

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Limón Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Sabor Combinado**, es una modalidad desarrollada por Rarmex para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Limón**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Limón** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 4 a 6 ml.

Masa suave 3 a 6 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Plátano

RAFMEX®

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Plátano Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

EL SABOR COMBINADO, es una modalidad desarrollada por RAFMEX para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Plátano**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Plátano** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 5 a 10 ml.
Masa suave 5 a 10 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.
Botella de 1 l en caja con 12 botellas.
Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



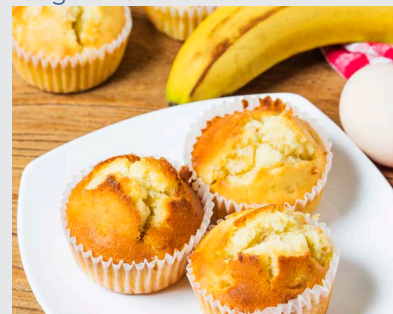
Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Mantequilla Vainilla

RAFME[®]

El **Saborizante para Panificación Mantequilla Vainilla Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

EL SABOR COMBINADO, es una modalidad desarrollada por RAFMEX para satisfacer cualquier tipo de demanda y lograr un sabor y aroma lo más natural posible.

El Saborizante Combinado es la combinación del sabor mantequilla que refuerza y arrastra el tan cotizado sabor y aroma de: **Mantequilla Vainilla**.

El inconfundible sabor y aroma a mantequilla fresca refuerza el sabor que vamos a utilizar en los productos horneados, sobre todo si empleamos grasas vegetales o margarinas en nuestras formulaciones.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Mantequilla Vainilla** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa para pan dulce y galletas de 4 a 6 ml.

Masa suave 4 a 6 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Chocolate

RAFMEX®

El **Saborizante para Panificación Chocolate Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Saborizante Puro Chocolate** proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final. *Se recomienda su uso en masas o batidos con base de cocoa, obtendrá un sabor mas específico y delicioso a chocolate.*

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el **Saborizante para Panificación Chocolate** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 6 a 8 ml.

Masa para pan dulce / galleta 5 a 7 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Manzana Canela

RAFMEX[®]

El **Saborizante para Panificación Manzana Canela Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Saborizante Puro Manzana Canela** proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final. **No se recomienda su uso en masas con levadura.**

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación **Manzana Canela** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 5 a 10 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Nata

RAFME[®]

El **Saborizante para Panificación Nata Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Saborizante Puro Nata** proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el **Saborizante para Panificación Nata** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 3 a 6 ml.

Masa para pan dulce / galleta 5 a 7 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



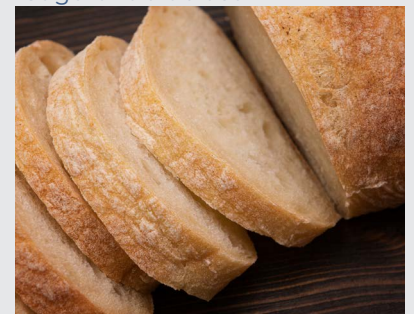
Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Nuez

RAFME[®]

El **Saborizante para Panificación Nuez Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

El **Saborizante Puro Nuez** proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final.

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el **Saborizante para Panificación Nuez** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 3 a 6 ml.

Masa para pan dulce / galleta 5 a 7 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Vainilla

RAFMEX[®]

El **Saborizante para Panificación Vainilla Rafmex** es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

USOS

El **Saborizante Vainilla** proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico al producto final. *Se puede emplear en repostería fría y horneable.*

MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el **Saborizante para Panificación Vainilla** es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Masa suave 3 a 6 ml.

Masa para pan dulce / galleta 5 a 7 ml.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

Botella de 1 l en caja con 12 botellas.

Garrafa de 125 ml en caja con 12 garrafas.

VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración nos ofrece un alto rendimiento al utilizar poco producto.



Contienen aceites esenciales, lo que nos brinda un sabor más natural.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Saborizante para panificación Vainilla 16X

RAFME[®]

El Saborizante para Panificación Vainilla 16X Rafmex es un producto líquido emulsionado altamente concentrado, desarrollado para las industrias panificadoras, galleteras y similares.

USOS

El saborizante Vainilla 16x se usa para darle un sabor más intenso a las preparaciones de diferentes productos de la industria panificadora, repostería, galletera y similares. *Se puede emplear en repostería fría y horneable.*

CARACTERÍSTICAS

El Saborizante Puro Vainilla 16X proporciona el sabor y aroma que satisface ampliamente la necesidad de adicionar un sabor específico 16 veces más concentrado proporcionando un mayor rendimiento a la vainilla convencional.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Debido a su consistencia líquida, usar el Saborizante para Panificación Vainilla 16X es muy sencillo. Adiciónelo al final del batido de los demás ingredientes.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 4 l en caja con 4 garrafas.

MODO DE USO

Masa suave 1.5 a 2.5 ml.

Masa para pan dulce / galleta 2.5 a 4 ml.





VIDA EN ANAQUEL

1 año.

ALMACENAJE

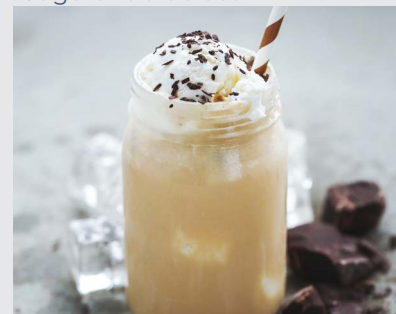
Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS

-  Sabor más concentrado.
-  Fácil disolución.
-  16 veces más concentrado.
-  Mayor rendimiento.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

FICHA TÉCNICA

Raftequilla

RAFMEX[®]

La **Raftequilla Rafmex** es un concentrado en pasta sabor mantequilla que brinda sabor natural al combinar su uso con otras grasas.

USOS

En panificación, productos horneados elaborados con margarina, aceite, grasa vegetal o manteca. Por sus características de formulación, el delicado aroma y su sabor característico permanecen con las altas temperaturas.

CARACTERÍSTICAS

Es una pasta homogénea de color blanco amarillento que proporciona sabor mantequilla a productos elaborados con grasas alternativas como aceite, margarina o manteca.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Utilizar en productos horneados. Mezclar la Raftequilla con la grasa de la receta y continuar con el proceso de elaboración.

Agregar de 1.5 g a 3 g de Raftequilla por cada 100 g de grasa.
Agregar de 15 g a 30 g de Raftequilla por cada kg de grasa.

NOTA: NO SUSTITUYE A LA GRASA DE LA RECETA

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cubeta 17 kg
Cubeta 3 kg en caja de 4 cubetas
Bote 800 g en caja de 12 botes

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Su alta concentración permite un alto sabor y rendimiento.



Sabor a mantequilla.



El sabor no se desvanece durante el horneado.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Colorantes para panificación



Los colorantes para panificación Rafmex tienen un alta concentración de color, conoce nuestra línea **Color Chef** y brinda vida a tus preparaciones de panificación.



Colorchef de Rafmex son mezclas de colores artificiales ideales para la industria alimenticia.

USOS

En pastelería se utiliza para darle color a las preparaciones tales como; gelatina, royal icing, betún, merengue, etc.

CARACTERÍSTICAS

Cuenta con 3 presentaciones diferentes Colorchef Líquido, Gel y Pasta que por sus características individuales son ideales para aplicarse en diferentes productos.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

La cantidad depende de la intensidad del color o combinación deseada.

Líquido. Por su presentación líquida se usa preferentemente con aerógrafo, además es la única presentación que cuenta con color oro y plata estos se usan en preparaciones solubles como gelatina, jarabes o bebidas.

Gel. Con su dosificador especial nos permite un mejor uso y control de la cantidad a emplear, se utiliza para colorear merengues, bombones, fondant, royal icing, cremas y pintar directo sobre gelatinas.

Pasta. Es el color más profundo y concentrado de nuestra línea, por su consistencia da el color requerido sin aguar el producto final. Ideal para cremas tipo chantilly, royal icing, fondant, etc.



PRESENTACIÓN COMERCIAL Colorchef Líquido

Caja con 12 frascos de 60 ml
Caja con 12 frascos de 250 ml

Colorchef Gel

Caja con 8 goteros de 20 ml
Caja con 12 frascos de 60 ml
Caja con 12 frascos de 250 ml

Colorchef Pasta

Caja con 12 frascos de 50 g

VIDA EN ANAQUEL

2 años

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Colores intensos y definidos.



Son insípidos, no cambian el sabor del producto final.



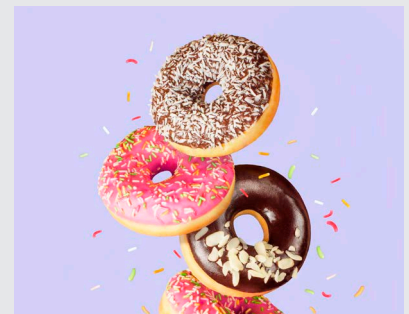
No lagrimean.



Son combinables entre si logrando una gama de más de 60 tonos diferentes.



Tardan más tiempo en expandirse y decolorarse.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Color Amarillo Huevo

RAFLEX[®]

El Color **Amarillo Huevo** en Polvo **Rafmex** es una mezcla de colores artificiales en polvo usado en repostería y panificación.

USOS

Se utiliza en cualquier tipo de masas y batidos para repostería y panificación. Formulado especialmente para permitir el desarrollo de la miga durante el horneado.

CARACTERÍSTICAS

Mezcla homogénea en polvo color amarillo huevo para alimentos.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

La cantidad depende de la intensidad del color deseado.

- Se puede disolver en líquido previamente.
- Se agrega mezclando con los ingredientes en polvo de la receta.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cubeta de 4 kg en caja con 4 cubetas.

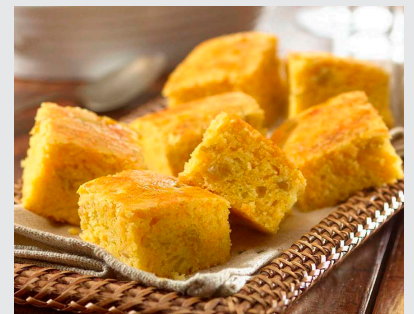
Bote de 1 kg en caja con 18 botes.

VIDA EN ANAQUEL

2 años

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

BENEFICIOS



Permite el desarrollo de la miga del pan



Alto rendimiento



Color intenso y definido a amarillo huevo

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Color Caramelo Líquido

RAFMEEX®

El Color Caramelo Líquido Rafmex es un líquido espeso y homogéneo de color café oscuro que se usa para resaltar el color de diversos productos alimenticios.

USOS

En panificación y productos horneados que por su naturaleza son oscuros (por ejemplo; panes negros, brownies, pumpernickel, muffins o mamones de chocolate). Refuerzan el color del chocolate o cocoa empleados en diversos panes dulces y galletas. En bebidas carbonatadas, jarabe de mesa, concentrados de vainilla, etc.

CARACTERÍSTICAS

Es un líquido espeso homogéneo de color café oscuro que se usa para acentuar el color café intenso en productos finales.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

La cantidad depende del color deseado.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 5 kg en caja con 4 garrafas

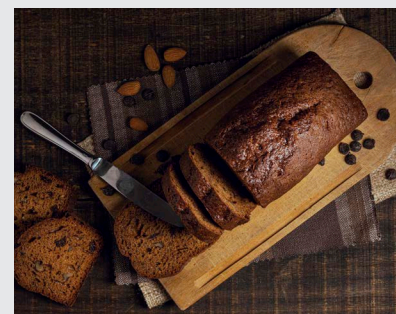
Botella de 1.3 kg en caja con 12 botellas

VIDA EN ANAQUEL

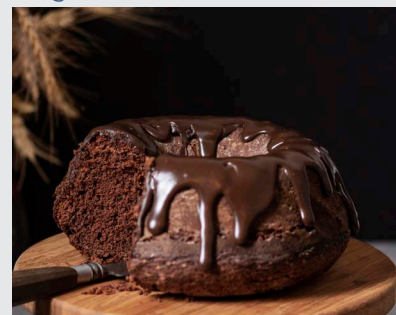
2 años

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.







Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

BENEFICIOS

-  No cambia el sabor del producto final.
-  Fácil disolución.
-  Alto rendimiento.
-  Color profundo y definido.

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Colorante Blanco Dióxido de Titanio

RAFME[®]

El **Colorante Blanco Dióxido de Titanio Rafmex** es una mezcla homogénea de pigmento blanco.

USOS

Se utiliza para dar diferentes tonalidades en algunos productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS

Producto grado alimenticio
Soluble en agua y vehículos oleosos
Proporciona un alto nivel de opacidad y blancura
Fácil aplicación
Baja dosificación
Inodoro e insípido

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

2 ml x 1 kilo o litro de producto.
Se recomienda agitar el producto antes de utilizar para mejores resultados.
Se disuelve en agua o en cualquier vehículo oleoso. Se utiliza en trabajos como gelatina artística, etc.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa de 5 kg en caja con 4 garrafas
Botella de 1.3 kg en caja con 12 botellas




VIDA EN ANAQUEL

2 años

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS

-  Alto poder de recubrimiento.
-  No cambia el sabor del producto final
-  Color blanco definido.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:
Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto



Materia Prima Para panificación

Los saborizantes para panificación Rafmex son productos líquidos emulsionados y altamente concentrados, desarrollados para realzar el sabor de tus preparaciones.

La **Alcaravea Semilla Entera Rafmex** proviene de la planta ***Carum carvi***. Tiene un aroma dulce, especiado, fragante y agradable, usado para darle sabor a las recetas y como decoración.

USOS

Las semillas de alcaravea se utilizan como un condimento y decoración en panes, pasteles, galletas y otros productos horneados. En algunas regiones, se utiliza para sazonar, acondicionar y decorar ciertos tipos de quesos, licores, salsas y caramelos.

CARACTERÍSTICAS

La **Alcaravea Rafmex** proporciona el sabor y aroma distintivo, ligeramente amargo y especiado, realza los sabores y añade un toque aromático particular.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

La cantidad depende de la intensidad de sabor, así como la presentación que se requiera en el producto final.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cubeta de 5 kg.

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Aroma y sabor intenso



Alto rendimiento



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Azúcar Glass

RAFMEX®

El Azúcar Glass Rafmex, es azúcar refinada pulverizada de color blanco. Que se emplea para decorar o endulzar productos de panificación y repostería.

USOS

Se recomienda usar Azúcar Glass para:
Espolvorear pasteles, galletas, polvorones, mantecadas, mantecadas de Astorga, etc. Elaboración de glaseados para roles, donas, pan danés, galletas, etc. Preparar merengue.

CARACTERÍSTICAS

Contiene un antiapelmazante, el cual evita que se endurezca o forme aglomerados, conservando sus características originales por un prolongado período de tiempo.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Para lograr un espolvoreado uniforme es recomendable usar un harnero fino o un colador.
El glaseado se obtiene mezclando en un bowl 500 g de Azúcar Glass con 50 ml de agua; se revuelve hasta obtener un producto uniforme, luego se aplica sobre la superficie de pastel o galleta.
Se puede mezclar con colorantes tipo gel o saborizantes.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Saco de 25 kg
Bolsa de 5 kg
Bolsa de 500 g





VIDA EN ANAQUEL

2 años

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS

-  No se apelmaza.
-  Espolvoreado tarda mucho más tiempo en absorberse.
-  No contiene almidones.
-  Versatil en uso de masas, glaseados, merengues, betunes y otras recetas.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:
Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Crema Pastelera

La Crema Pastelera de Rafmex es una preparación en polvo que al disolverse en agua o leche, está lista para usarse.

Su consistencia es cremosa y suave, de color crema y de sabor dulce con un ligero toque de vainilla.

USOS

En pastelería y repostería, se emplea especialmente en panes cubiertos y rellenos, en postres como natillas, budines y también como alternativa para espesar preparaciones dulces.

CARACTERÍSTICAS

No hace grumos, no se sale del pan durante el horneado y no suelta ningún tipo de suero.

Puede variar la cantidad de leche o agua empleada de acuerdo con la consistencia deseada.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Disolver una parte del polvo en tres partes de líquido (agua o leche) a temperatura ambiente o frío, batir hasta obtener la consistencia deseada.

CANTIDADES		
Para:	Polvo:	Líquido:
255 g	65 g	190 ml
500 g	125 g	375 ml
1 Kg	250 g	750 ml
2 Kg	500 g	1.5 l
3 Kg	750 g	2.25 l
4 Kg	1 Kg	3 l
5 Kg	1.25 Kg	3.75 l
10 Kg	2.5 Kg	7.5 l

DURABILIDAD

Una vez preparada en pan 2 a 3 días dependiendo de las condiciones del clima y conservación. En refrigeración: hasta 7 días máximo (dependiendo del producto final así como de su proceso de almacenamiento). En congelación: hasta 30 días (dependiendo del producto final así como de su proceso de almacenamiento)

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de 500 g en caja de 10 piezas

Bolsa de 5 Kg en saco de 5 piezas

Saco de 25 Kg

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Es instantánea y se prepara a temperatura ambiente o frío.



Prepara solamente la cantidad que vayas a utilizar evitando mermas.



Es 100% horneable y resiste temperaturas hasta 220°C



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

CMC Endurecedor

RAFMEX[®]

El CMC (Carboximetilcelulosa) es un polvo no de color blanco crema, con olor y sabor neutro y se usa en pequeñas cantidades como espesante o estabilizante para algunos productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS

En repostería se usa como espesante en helados, mermeladas, salsas, cremas, jarabes, etc. Se emplea para hacer pasta de goma, cubiertas, mazapán y fondant, especialmente.

Al adicionar CMC a líquidos, se recomienda mezclarlo con azúcar refinada para facilitar su incorporación y evitar que se formen grumos.

DOSIFICACIÓN

1.5 – 2.5 g por cada kilo o litro de producto.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Frascos de 30 g en caja de 12 frascos.

VIDA EN ANAQUEL

2 años.

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Alto rendimiento.



Versátil en uso como endurecedor, espesante o estabilizante.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

El **Fondant Rafmex** es **fácil de usar** y **tiene un sabor delicioso a vainilla**. Su flexibilidad y elasticidad facilita la elaboración de capas finas y decoraciones elegantes. Permite la aplicación de colores uniformes sin pérdida de intensidad.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Prepare la superficie del pastel o mamón cubriéndolo con glaseado o betún para dejarla totalmente pareja.
- 2.- Prepare el fondant antes de colocarlo, amasándolo con las manos hasta que su consistencia sea maleable.
- 3.- Si el fondant está pegajoso incorpore un poco de Endurecedor de Fondant CMC y espolvoree azúcar glass o almidón (maicena) sobre la superficie de trabajo o el tapete en el que está y el rodillo.
- 4.- Extienda el fondant con un rodillo calculando la cantidad que requiere para cubrir su pastel. Es recomendable que separe, levante y mueva el fondant cada cierto tiempo para evitar que se pegue, y agregue mas azúcar glass si es necesario.
- 5.- Después de extenderlo al tamaño deseado, con cuidado lévntelo del tapete enrollándolo con el rodillo y colóquelo sobre el pastel.
- 6.- Moldee y coloque el fondant sobre el pastel con un alisador comenzando en la parte central superior y mueva el alisador hacia las orillas y luego hacia abajo por los costados del pastel para dar forma y quitar las burbujas de aire que llegaran a presentarse. Introduzca la punta de un alfiler en ángulo, deje salir el aire y alise nuevamente el área.
- 7.- Recorte el excedente de fondant con una espátula o un cuchillo delgado y afilado.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cubeta de 8 kg

Cubeta de 4 kg en caja con 4 cubetas

Bote de 1 kg en caja con 12 botes




VIDA EN ANAQUEL

1 año en su empaque original

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS

-  Elasticidad y maleabilidad
-  No se reseca fácilmente
-  Sabor único



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Gluten de trigo

RAFMEX[®]

El **Gluten de Trigo Rafmex** es una proteína natural que se presenta de forma deshidratada en polvo de color claro amarillento, es inodoro e insípido y funciona para lograr una buena elasticidad, fermentación y desarrollo del pan.

USOS

Como aditivo en masas para algunos tipos de pan, como pan de mesa, europeo, hogazas, bollos de hamburguesa, medias noches, pan de caja, pastas y otros productos de la industria alimentaria.

Aporta elasticidad para que el pan no se rompa ni desmorone, además ayuda a que el pan sea esponjoso y crujiente, mejorando su sabor y consistencia ya que retiene el CO2 que se produce durante la fermentación.

CARACTERÍSTICAS

El Gluten de Trigo **Rafmex** tiene la capacidad de absorber hasta el doble de su peso en agua, aumentando el rendimiento de las masas.

Además al aumentar la cantidad de agua en el producto se logra una mayor vida de anaquel, retrasando el endurecimiento o resecamiento.

Resiste la fermentación en las masas, logrando migas más estables y finas.

Permite la producción de panes tipo francés o vienés, los cuales deben retener mucho gas así como desarrollar un gran volumen.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Se recomienda utilizar de 30g a 40g por cada kg de harina dependiendo el tipo de pan y receta que se vaya a elaborar.

Se mezcla directamente con los productos sólidos y se continua con el proceso normal de la receta, tomando en cuenta que la absorción de agua será mayor.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Saco de 25 kg

Cubeta de 10 kg

VIDA EN ANAQUEL

Ver etiqueta de cada presentación

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Refuerza las harinas de baja proteína.



Alarga la vida de anaquel del producto terminado.



Mejora la consistencia y sabor del pan.



Aumenta la humedad reduciendo el resecamiento.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Harina de Centeno

RAFMEX®

La Harina de **Centeno Preparada Rafmex** es un producto de color café claro. Además presenta un olor y sabor característico que le dan las materias primas con que se elabora.

Usos

Además de asegurar el sabor y aroma característicos del pan de centeno europeo, el empleo de Harina de Centeno Preparada ofrece otra ventaja al no requerir que la masa tenga que reposar para que se acidifique. Este aditivo, formulado en México con ingredientes de importación, permite mediante los métodos tradicionales de elaboración de pan blanco, obtener un pan de centeno de excelente calidad, con las ventajas económicas que representa.

Presentación comercial

Saco de 25 kg

Bolsa de 5 kg

Vida de anaquel

1 año

Fórmula básica para elaborar Pan de Centeno

(para 3 piezas de 1/2 kilo)

Ingredientes

Sal 15 g

Levadura seca 25 g

Manteca 20 g

Harina de Centeno Preparada 300 g

Harina trigo 700 g

Agua 0.6 - 0.8 l

Azúcar 45 g

Preparación

- Mezcle bien los ingredientes secos.
- Disuelva la levadura seca en agua tibia, deje reposar de 15 a 20 minutos y luego incorpore a la masa con el resto de agua.
- Agregue la grasa y amase hasta obtener una masa elástica y uniforme.
- Deje reposar de 30 a 40 minutos.
- Pese y coloque en el molde.
- Deje fermentar de 35 a 40 min.
- Hornee a 200° o 220° C.



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Jarabe Tres Leches

RAFMEX®

El Jarabe Tres Leches de Rafmex es una preparación en polvo que al disolverse con líquido (agua o leche) forma un Jarabe de Tres Leches con un delicioso toque de avellana.

USOS

En pastelería se utiliza para remojar pan tipo esponja y en algunas preparaciones que lleven Tres Leches como; arroz con leche, flan napolitano, gelatina, agua de horchata, entre otros.

CARACTERÍSTICAS

Se prepara a temperatura ambiente, de acuerdo al uso deseado que se le va a dar. Se puede calentar y hornear de acuerdo con la preparación que se realice.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

En un tazón incorporar el polvo para Jarabe Tres Leches Rafmex junto con el líquido (agua o leche) frío o a temperatura ambiente, batir vigorosamente durante 3 minutos hasta obtener una consistencia homogénea.

TABLA DE DOSIFICACIÓN

Para preparar	Polvo Rafmex	Agua ó Leche
1 l	200 g	800 ml
2 l	400 g	1.6 l

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Saco de 25 Kg

Bolsa de 5 kg en costal de 5 bolsas

Bolsa de 500 g en caja con 10 bolsas

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz

BENEFICIOS



Puedes preparar solamente la cantidad que vayas a utilizar evitando mermas.



Mejora la utilidad en costo, contra cualquier marca de Jarabe Tres Leches en el mercado.



Puedes elaborar cualquier receta que lleve Tres Leches



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Lecitina de Soya

RAFMEX®

La Lecitina de Soya Rafmex es un líquido viscoso de color ambar con olor y sabor característico.

USOS

En panificación funciona como emulsificante y/o antioxidante. En bebidas en polvo como leches, chocolates y cafés, se usa como dispersante.

CARACTERÍSTICAS

A continuación se numeran sus funciones en los siguientes productos:

Pan y bizcocho: Mejora la dispersión de la mantequilla o grasa, reduciendo el tiempo de batido. El pan terminado tiene textura más fina, uniforme, con mayor resistencia al resecamiento y aumenta su nivel de vida en anaquel.

Galletas: Mejora la uniformidad del batido y las galletas salen con mayor facilidad del molde y también se quiebran menos.

Chocolates: En la elaboración de chocolates proporciona un rápido y completo humedecimiento del azúcar con la mantequilla de cacao. Permite la adición de cierta cantidad de agua, para obtener chocolates más suaves.

Margarinas: Siendo ésta una emulsión de aceite con agua y sólidos lácteos en dispersión, este producto produce uniformidad, estabilidad y finura.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Producto	Gramos / 1 kg de grasa	Gramos / 1 kg de grasa
Pan		6 - 10
Galletas	10 - 12	
Bizcocho	10 - 20	
Tortillas de harina	20 - 30	
Chocolate		20 - 40
Margarina		10 - 25



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:
Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tambor de 200 kg

Cubeta de 20 kg

Cubeta de 4 kg en caja con 4 cubetas

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS



Emulsiona las grasas con los líquidos



Disminuye el tiempo de oxidación de las grasas.



Aumenta la vida de anaquel de los productos terminados



Mejora la dispersión de la grasa durante el horneado.



Merengue en polvo

RAFMEX[®]

Es una preparación en polvo para realizar un betún tipo merengue italiano, **de excelente consistencia, estabilidad y resistencia.**

USOS

Ideal para la decoración de pasteles, postres, tartas y repostería.

CARACTERÍSTICAS

1.- Se recomienda batir 60g de merengue en polvo junto 200ml de agua, batir con velocidad alta hasta que se obtenga el punto de turrón.

Nota: No sobre batir, ya que esto pudiera provocar que el merengue tenga porosidades.

2.- Jarabe: En un recipiente calentar 150ml de agua junto con 400g de azúcar refinada hasta alcanzar una temperatura de 110°C a 115°C ó hasta obtener consistencia de hilo.

3.- Incorporar en la batidora a velocidad alta el jarabe a manera que caiga en forma de hilo; continuar batiendo hasta obtener la consistencia deseada.

4.- Se puede utilizar inmediatamente, dejar enfriar para su refrigeración o conservarlo a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de 5 kg en costal de 5 bolsas

Bolsa de 500 g en caja con 10 bolsas

VIDA EN ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:
Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

BENEFICIOS



Alto rendimiento



Excelente sabor y consistencia



Color blanco brillante



Uso versátil en Macaroons, Pavlovas y malvaviscos.

FICHA TÉCNICA

Royal Icing

RAFEMEX®

Es una preparación en polvo que al disolverse en agua, forma una pasta de consistencia variable dependiendo de la cantidad de agua agregada. **Con un toque sabor a limón.**

USOS

En pastelería y repostería, se utiliza como cobertura o para la decoración de galletas, paletas de bombón, macarons, pop cakes, pasteles, calaveritas de azúcar, pastillaje, etc.

CARACTERÍSTICAS

Se prepara a temperatura ambiente. De acuerdo al uso que se vaya a dar, se ajusta la cantidad de agua.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Mezclar 100 g de polvo Royal Icing con 15 ml de agua. Batir hasta su incorporación total,

Se sugieren las siguientes consistencias para 100 g de Royal Icing.
Se recomienda agregar el color o sabor en su consistencia rígida

CONSISTENCIA	AGUA	USOS
Rígida	12 ml	Decoraciones con volumen
Media	15 ml	Delinear contornos y líneas finas
Fluida	18 ml	Rellenar superficies extendidas

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de 5 kg en costal de 5 bolsas
Bolsa de 500 g en caja con 10 bolsas





VIDA EN ANAQUEL

1 año en su empaque original

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz

BENEFICIOS

-  Secado rápido y mayor absorción de agua
-  Alto rendimiento
-  Uso Versátil en betunes y glaseados
-  Color blanco brillante



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:
Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

El **Propionato de Sodio** es un inhibidor de hongos y mohos en el pan, ampliando la vida de anaquel del producto. Generalmente es inodoro, de sabor salado, altamente higroscópico y muy soluble en agua.

USOS

El propionato de sodio es un conservador para alimentos que puede ser utilizado para panes leudados por levadura, pastelería, panquelería, galletería y tortillas de harina de trigo. También se usa en bebidas no alcohólicas, dulces, gelatinas, budines, rellenos, mermeladas, jaleas, jarabes y quesos.

CARACTERÍSTICAS

Cuenta con 2 presentaciones que por su diferente tamaño es útil para diferentes giros de la industria.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosificación por 50 kg de harina	Industria panificadora
75 - 100 g	Pan blanco, roles, barras, bolillos
75 - 100 g	Pan dulce, mantecadas, buñuelos
90 - 120 g	Pan de centeno, pan integral
30 - 50 g	Pastas, pastelillos, pastel de queso
40 - 60 g	Pastel de frutas
20 - 30 g	Pastel de chocolate
30 - 50 g	Rellenos de pastel
50 - 70 g	Tostadas y fritos
75 - 100 g	Tortillas de trigo y maíz
Dosificación por 1 kg de producto	Industria quesera
2 - 4 g	Quesos de maduración
3 - 5 g	Quesos frescos
Dosificación por 1 kg de producto	Industria dulcera
1 - 2 g	Jaleas, mermeladas, ates
1 - 3 g	Dulces, jarabes, mieles



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envase de 4 kg
Envase de 25 kg

VIDA DE ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado, en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz.

BENEFICIOS

Aumenta la vida de anaquel del producto.



Su mayor efectividad está en el rango de pH de 3.5 a 5.5.



Es efectivo para prevenir el desarrollo de hongos, bacilos productores de filamentosidad y otras bacterias.



Sustituto de Canela

RAFMEX[®]

El Sustituto de Canela de Rafmex es un polvo homogéneo color café claro y con un sabor dulce característico a canela.

USOS

Se utiliza en diferentes productos de panificación para darle el sabor característico de canela a ciertos tipos de panes como roles de canela o en batidos para pastel, pan danés, bizcocho, galletas, etc. proporcionando sabor, aroma y color.

La consistencia en polvo hace que su aplicación sea más práctica, ya sea en la mezcla o para decoración final.

MODO DE EMPLEO

La cantidad depende del tipo de receta y preparación de la repostería o galletería.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de 5 kg costal con 8 bolsas
Saco de 25 kg

VIDA DE ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz

BENEFICIOS



Alto rendimiento



Sabor definido y concentrado



Mejora los costos de tus recetas



Uso versátil en masas, batidos y productos espolvoreados



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

Sustituto de Cocoa

RAFMEX[®]

El Sustituto de Cocoa de Rafmex es un polvo homogéneo color café y con un sabor característico a cacao.

USOS

Se utiliza para darle sabor y color de chocolate a productos de panificación tales como conchas de chocolate, panes esponja o mamones, planchas, coberturas sabor chocolate, galletería, bizcocho sabor chocolate, así como en confitería.

La consistencia en polvo hace que su aplicación sea más práctica, ya sea en la mezcla o para decoración final.

MODO DE EMPLEO

Agregar al batido dependiendo del tipo de receta y preparación para la repostería o confitería.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de 5 kg costal con 8 bolsas
Saco de 25 kg

VIDA DE ANAQUEL

1 año

ALMACENAJE

Mantener el producto bien cerrado en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa de la luz

BENEFICIOS



Alto rendimiento



Sabor definido



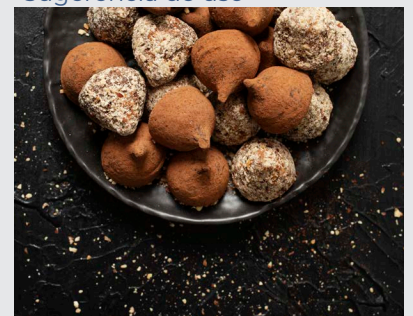
Mejora los costos de tus recetas



Uso versátil en masas, batidos y productos espolvoreados



Sugerencia de uso



Sugerencia de uso

NOTA:

Estas recomendaciones e indicaciones son meramente informativas, no nos hacemos responsables del uso que se le dé al producto

