CATALOGO

Algemix®

DR
Flavors & Ingredients

Pensado con amor, hecho con cariño.

Cuando, hace más de 75 años, la industria brasileña daba sus primeros pasos para producir helado, DR inició una jornada emprendedora para endulzar la vida de millares de personas. Así nacía Algemix, una marca pionera e innovadora desde su primera solución.

Detrás de cada ingrediente, hay un equipo comprometido, responsable por hacer de Algemix la líder brasileña en soluciones para el mercado de helados comestibles

Generación a generación, reforzamos nuestra sólida relación de confianza con clientes y aliados, analizando profundamente sus necesidades en productos, soluciones y tecnologías, a fin de contribuir constantemente a sus negocios.

Algemix®

Nuestros Productos

En Algemix, la creación de nuevos productos pasa por una investigación de tendencias, recolección de ideas, análisis de mercado y de los nuevos hábitos de consumo. Nuestro esmerado proceso de desarrollo involucra diferentes áreas de la empresa, trabajo y dedicación, para entregar el mejor sabor, textura y experiencia visual.

Desarrolladas con materias primas de alta calidad, nuestras soluciones garantizan resultados que despiertan sensaciones y agudizan el paladar del consumidor: creamos un amplio portafolio, atendiendo necesidades de todas las categorías del mercado. Nuestros productos contribuyen al crecimiento de la industria brasileña de helados, en sintonía con todas las ricas sensaciones que este alimento proporciona.

Índice

06 Emulsionantes

08 Soluciones Algemix

14 Saborizantes en Polvo

18 Saborizantes Líquidos

20 Rellenos y Coberturas

Algemix®

EMULSIONANTES

Los emulsionantes son esenciales para formación de estructura del helado, ya que tienen el objetivo de asegurar la distribución de aire, inhiben la formación de cristales de hielo, garantizan una textura suave al paladar, cremosidad, estabilidad en el almacenamiento, rendimiento y excelente resistencia al derretimiento.

Algemix tiene una línea de emulsionantes referencia de mercado.

Emustab

Con mejor combinación y mayor cantidad de emulsionantes activos en su composición, es el emulsionante referencia en el mercado. Proporciona textura suave y cremosa, óptima emulsión, rendimiento y estabilidad en el almacenamiento y durabilidad a los helados.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
EMUSTAB	5018060700011048	Helado: 10g/litro de leche o agua. Panificación y Repostería: 20g/kg de masa	1kg	12 x 1kg
	5018060700011022		3kg	4 x 3kg
	5018060700011023		10kg	1 x 10kg

Emustab DR

Combinación ideal de emulsionante que proporciona textura suave y cremosa, estabilidad en el almacenamiento y excelente rendimiento.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
EMUSTAB DR	5018060700021022	Helado: 10g/litro de leche o agua. Panificación y Repostería: 20g/kg de masa	3kg	4 x 3kg
	5018060700021023		10kg	1 x 10kg

Emustab COL

Combinación ideal de emulsionante que proporciona textura suave y cremosa, estabilidad en el almacenamiento y excelente rendimiento.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
EMUSTAB COL	5018060700200571	Helado: 10g/litro de leche o agua. Panificación y Repostería: 20g/kg de masa	1kg	4 x 1kg
	5018060700200158		10kg	1 x 10kg

SOLUCIONES ALGEMIX

Una línea de soluciones con mejoradores de textura, bases semi-listas, saborizantes con agentes de textura, realzador de sabor.

Ideales para proporcionar más sabor, cremosidad, practicidad y contribuir a un excelente balanceo de la receta, así como un excelente overrun.

Super Liga Neutra

Con elevado poder de estabilización, inhibe la formación de cristales de hielo, retarda el derretimiento y proporciona suavidad a los helados y paletas. Indicado para helados y paletas producidos por procesos artesanales. Se puede aplicar en frio y caliente.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
SUPER LIGA NEUTRA	5029060700011020	10g/litro de leche o agua	1kg	10 x 1kg
	5029060700010201		20kg	1 x 20kg

Liga Neutra Extra Industrial

Liga más concentrada e indicada para procesos con tratamiento térmico (+/- 70°C). Proporciona a los helados y paletas excelente estabilidad e inhibe la formación de cristales de hielo, proporcionando suavidad.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
LIGA NEUTRA EXTRA INDUSTRIAL	5029060700111020	3g/litros de leche o agua	1kg	10 x 1kg
	5029060700110201		20kg	1 x 20kg

Aqua 5

Estabilizante desarrollado especialmente para aplicaciones en paletas a base de agua, promueve excelente textura, suavidad y excelente resistencia al derretimiento, comparada con las demás Ligas Neutras. Puede ser aplicado en helados y paletas a base de leche. Puede ser aplicado en frío y caliente.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
AQUA 5	5029060700081020	5g/litro de agua o 3,5g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5029060700080176		15kg	1 x 15kg

Algemix Cream

Combinación de ingredientes para sustituir en conjunto leche en polvo de enriquecimiento y grasa en las formulaciones de mezclas bases para helados y paletas, ya que actúa como fuente de sólidos no grasos, en sustitución de la leche en polvo, y agente de textura en la sustitución de la grasa.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
ALGEMIX CREAM	5025060700371020	130g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5025060700370201		20kg	1 x 20kg

Neutro Algemix Real Sabor

Algemix Real Sabor fue desarrollado especialmente para fabricación de helados a base de leche, para realzar las notas características de cada sabor, tornando el helado aún más sabroso.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
REAL SABOR	5025060700381020	Helado: 10g/litro de leche	1kg	10 x 1kg

Base zero para fruta

Las bases en polvo cero azúcar añadida o bajas en azúcar fueron desarrolladas con ingredientes especiales que realzan el sabor y la naturalidad de la fruta. Para aplicaciones en sorbetes y paletas a base de frutas, brindando excelente textura, cremosidad y dulzura a un helado tradicional de frutas.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
BASE ZERO PARA FRUTA	5026060700171020	235g/l de mezcla	1kg	10 x 1kg

Base Açaí

Base semi-lista balanceada con emulsionantes y estabilizantes, ideal para la preparación de crema de açai con excelente textura, cremosidad y sabor, además de otorgar y estandarizar el color característico del açaí.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
BASE AÇAÍ	5034060700001020	75g/L de Receta de sorbete o de crema de açaí congelada	1kg	10 x 1kg

Topping

Por contener azúcar y grasa emulsionada en su composición, es muy utilizado como agente de textura en helados, proporcionando excelente textura, cremosidad, rendimiento y estabilidad. En la repostería es ampliamente utilizado como chantilly, al ser batido con leche o agua helada.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
TOPPING	5028060700021020	Helado: 50g/litro de mezcla Helado tipo mousse: 80g/litro de mezcla Helado soft: 30 a 50g/litro de mezcla	1kg	10 x 1kg
	5028060700020151		10kg	1 x 10kg

Max Cream

Mejorador desarrollado para incrementar la textura de helados y paletas a base de leche, aumentando significativamente la suavidad y cremosidad, principalmente en mezclas con tenor reducido de grasa.

CONTENIDO DE GRASA EN LA CALDA BASE	DOSIFICACIÓN MAX CREAM / L CALDA BASE	DOSIFICACIÓN MAX CREAM POR LITRO DE AGUA O LECHE
Calda con hasta un 6% de grasa	30g	45g
Calda con 7% de grasa	25g	40g
Calda con 8% de grasa	20g	35g
Calda con 9% de grasa	15g	30g

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
MAX CREAM	5025060700241127	Según la tabla de orientación	500g	10 x 500g
	5025060700240151		10kg	1 x 10kg

XP3000

Compuesto balanceado de espesantes y emulsionante, indicado para elaboración de helados base agua en procesos con tratamiento térmico y producción continua de helados.
Con su uso, se tiene la garantía de la obtención de un helado con excelente rendimiento y estabilidad durante su almacenamiento, además de excelente cremosidad aliada a una textura suave y uniforme. Puede ser aplicado en helados y paletas a base de leche, en procesos de tratamiento térmico por lotes (calienta y enfría en el mismo equipo).

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
XP3000	5039060700050201	5g a 7g/litro de mezcla base agua o leche	20kg	1 x 20kg

Supra 5

Utilizado principalmente en procesos de pasteurización continuos para elaboración de helados y paletas a base de leche.
Promueve cremosidad, cuerpo, rendimiento (overrun), estabilidad y mejor distribución de aire durante el batido.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
SUPRA 5	5039060700240201	4 a 5g/litro de leche o água	20kg	1 x 20kg

Cacao 100%

Desarrollado con blend de cacaos seleccionados, para obtener la mejor performance en sabor y color en los helados comestibles de chocolate.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
CACAO 100%	5073016000140151	25g a 60g/litro de mezcla	10kg	1 x 10kg

Gescream

Sustituto de grasas, agente de textura, conoce todas las características de GESCREAM e identifica oportunidades para tu portafolio.

- Sustituye total o parcialmente la grasa en la formulación de helado;
- Evita la necesidad de sello frontal de "alto en grasa saturada" (dependiendo de la receta del cliente);
- Reduce el costo de la receta (reducción de alrededor de 80% de grasa);
- Mantiene la cremosidad y la textura;
- No contiene ingredientes de origen animal, permitiendo la elaboración de açai vegano;
- En açai u otras cremas de frutas, mantiene el color origina del producto;
- Excelente performance en estabilidad y rendimiento;
- Producto apto para exportación a EE. EUA. UU, siendo también considerado cero azúcar en ese país;
- No contiene ingredientes transgénicos en su composición;
- Mantiene el rendimiento según lareceta modelo (con grasa).

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
GESCREAM	5039060700380151	5g a 20g/litro de agua	10kg	1 x 10kg

Ultracream Zero

Seleccionado para ofrecer un rendimiento, cremosidad y suavidad perfectos para tu açaí.

- Desarrollado con mezclas de ingredientes sin grasa;
- Proporciona la cremosidad y suavidad perfectas en el sorbete de açaí;
- Gran llenado en boca;
- Puede usarse para reemplazar la glucosa en polvo en la receta de açaí;
- Mantiene el color del açaí;
- Producto Vegano.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
ULTRACREAM ZERO	5025060700360176	20g a 50g/litro de agua	15kg	1 x 15kg

Neutro DR PRIME

Blend Emulsificante y Estabilizante de Alto Desempeño para Helados Comestibles

Combinación equilibrada de hidrocoloides y emulsificante desarrollada para la producción de helado con cuerpo firme y estructurado, textura cremosa y alta resistencia al derretimiento, mejorando la extrusión, la incorporación de aire, el desempeño productivo y la estabilidad durante el almacenamiento, la distribución y el servicio.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
NEUTRO DR PRIME	5039060700440176	4,5g a 5,5g/L de base leche.	15kg	1 x 15kg

SABORIZANTES EN POLVO

Con exclusivos sabores microencapsulados, desarrollados con tecnología spray dryer, nuestros saborizantes en polvo Algemix y Tropical cuentan con diversos sabores y garantizan notas aromáticas durante todo el proceso de producción de su helado.

Algemix

Línea de saborizantes en polvo, referencia en el mercado, especialmente desarrollada para aplicaciones en helados a base de leche, pudiendo, algunos sabores frutales, ser aplicados en agua. Posee sabores intensos y diferenciados, desarrollados con sabores microencapsulados que garantizan su fijación durante todo el proceso.

Obs.: algunos productos frutales contienen acidez, sin embargo, son más suaves, debido a que su aplicación principal es en base de leche.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
BLUE ICE	5021014700021020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021014700020201		20kg	1 x 20kg
BOMBÓN	5021117000001020	50g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
BRIGADEIRO	5021014900010176	50g/litro de leche	15kg	1 x 15kg
CACAO BLEND	5073024200201033	50g/litro de leche	800g	10 x 800g
CAPUCCINO	5021018500001033	50g/litro de leche	800g	10 x 800g
CEREZA	5021021400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
CHANTILLY ESPECIAL	5027022200031020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
CHICLE	5021027000011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
CHICLE TUTTI-FRUTTI	5021120800001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021120800000201		20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE	5021024200040201	50g/litro de leche	20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE BLANCO	5021024000011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021024000010201		20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE SUIZO	5021026700011027	50g/litro de leche	1,01kg	8 x 1,01kg
	5021026700010176		15kg	1 x 15kg
CHOCANTE	5021106400010201	50g/litro de leche	20kg	1 x 20kg
CHOCLO/ELOTE	5021058200010201	50g/litro de leche	20kg	1 x 20kg
COCO	5021025700011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021025700010201		20kg	1 x 20kg
COCO QUEMADO	5021026000010201	50g/litro de leche	20kg	1 x 20kg
CREMA	5021029300011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
CREMA AMERICANA	5021059800021020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021059800020201		20kg	1 x 20kg
CUATRO LECHES	5021068700011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
DULCE DE LECHE	5021032400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021032400010201		20kg	1 x 20kg

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
DULCE DE LECHE GOLD	5021116900001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
DURAZNO	5021065200011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
FRESA/FRUTILLA	5021058500011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021058500010201		20kg	1 x 20kg
FRESA/FRUTILLA CON YOGURT	5021090900021020	50g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
FRUTILLA PREMIUM	5021116800001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021116800000201		20kg	1 x 20kg
FRUTAS TROPICALES	5021083000011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
FRUTOS ROJOS	5021083200011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
KIWI	5021044600011020	20g/litro de leche o agua	1kg	10 x 1kg
LECHE CONDENSADA	5021047600011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021047600010201		20kg	1 x 20kg
LEITINHO PREMIUM	5021138900001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
JABUTICABA	5048044700011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
MANGO	5021051800021020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021051800020201		20kg	1 x 20kg
MARACUYÁ	5021053200011020	20g/litro de leche o agua	1kg	10 x 1kg
MARSHMALLOW	5021054300001020	50g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
MENTA	5021056600011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021056600010201		20kg	1 x 20kg
NATA ESPECIAL	5027059800020201	20g/litro de leche	20kg	1 x 20kg
NUECES	5021060400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
PALOMITAS	5021229600001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
PASAS AL RON	5021063900011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
PLÁTANO/BANANA	5021011300011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021011300010201		20kg	1 x 20kg
PIÑA/ANANÁ	5021000500011020	20g/litro de leche o agua	1kg	10 x 1kg
	5021000500010201		20kg	1 x 20kg
PISTACHO	5021067600011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
TARTA DE LIMÓN	5021118400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
UVA	5021080400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021080400010201		20kg	1 x 20kg
VANILLA	5021119000001020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
VAINILLA BLANCA	5021012200011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021012200010201		20kg	1 x 20kg
YOGURT	5021039300011020	50g/litro de leche	1kg	10 x 1kg

Tropical

Línea de saborizantes en polvo para aplicación en paletas a base de agua, y sorbets, con sabores frutales y acidez diferenciada, proporcionando el sabor intenso y característico de cada fruta.
Se puede aplicar al sorbet.

Obs.: Si es aplicado en productos base leche, tenga cuidado con la acidez.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
AÇAI	5048001900021020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
FRESA/FRUTILLA	5048058500021020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
GROSELLA	5048041500031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
JABUTICABA	5048044700011020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
LIMÓN	5048048400031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
LIMÓN TAITI	5048048700031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
MANDARINA	5048077200031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
MANZANA VERDE	5048050100031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
MARACUYÁ	5048053200021020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
NARANJA	5048045400031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
PIÑA/ANANÁ	5048000500051020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
SANDÍA	5048056300021020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
TUTTI-FRUTTI	5048079600031020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg
UVA	5048080400041020	20g/litro de agua	1kg	10 x 1kg

SABORIZANTES LÍQUIDOS

Línea práctica que otorga sabor, color, ideal para helados y paletas a base de agua y/o leche."

Emultina

Emulsiones de color y sabor, desarrolladas para aplicación en bebidas, que pueden ser usadas en la fabricación de los helados líquidos de sachet industriales.

Obs.: Es necesario aplicar ácido en los sabores frutales.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
BLUE ICE	5045014700001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
COCO	5045025700011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
COCO QUEMADO	5045026000011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
CREMA DE LECHE	5045029800011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
CREMA DE HUEVOS LÍQUIDO	5045030700010783	7,5ml/litro de salsa base agua	5,5kg	1 x 5,5Kg
FRESA/FRUTILLA	5045058500011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
GROSELLA	5045041500011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
MANDARINA	5045077200011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
MENTA	5045056600011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
NARANJA	5045045400011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
PIÑA/ANANÁ	5045000500021026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
PIÑA/ANANÁ	5045000500011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
TUTTI-FRUTTI	5045079600011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
UVA	5045080400031026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
VAINILLA	5045012300011026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L

RELLENOS Y COBERTURAS

La línea de rellenos y coberturas Algemix fue desarrollada a partir de preparados de frutas, chocolates y dulce de leche. Ingredientes seleccionados para enriquecer aún más el sabor de rellenos y coberturas de paletas o helados, entre otras creaciones de repostería.

Algemix Top

La línea Algemix Top es una línea de rellenos prontos para uso, que contribuyen en la saborización y enriquecen recetas, agregando valor al producto final.

APLICACIONES:
- Rellenos de helados;
- Rellenos de paletas;
- Rellenos y coberturas de tortas y pasteles.

PRODUCTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
CHOCOLATE	5057024200081028	4kg	4 x 4kg
FRESA/FRUTILLA	5057058500161028	4kg	4 x 4kg
	5057058500010205	20kg	1 x 20kg

Algemix Esquimó

Creada para hacer helados con chips/chispas de chocolate y bañar paletas, nuestra línea de coberturas fue desarrollada con materias primas seleccionadas para proporcionar diferentes opciones de sabor, blandura y crocancia a su producto.

PRODUCTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
CHOCOLATE BLANCO	5028024000091024	12kg	1 x 12kg
CHOCOLATE SEMI AMARGO	5028026500091024	12kg	1 x 12kg

Salsa para Copas

Una línea completa y con diversidad de sabores, muy versátil, para que usted utilice en la decoración de copas y tortas, garantizando un diferencial de color y sabor en la presentación de su producto.

PRODUCTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
AÇAÍ	5028001900011021	1,3kg	12 x 1,3kg
CARAMELO	5028019000011019	300g	24 x 300g
	5028019000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHICLE "KIDS"	5028027000001021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE	5028024200031019	300g	24 x 300g
	5028024200031021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE SEMI AMARGO	5028026500011021	1,3kg	12 x 1,3kg
DULCE DE LECHE	5028032400011021	1,3kg	12 x 1,3kg
FRESA (con pulpa)	5028058500011021	1,3kg	12 x 1,3kg
FRESA/FRUTILLA	5028058500021019	300g	24 x 300g
	5028058500021021	1,3kg	12 x 1,3kg
LECHE CONDENSADA	5028047600011021	1,3kg	12 x 1,3kg
MENTA	5028056600011021	1,3kg	12 x 1,3kg
MORA (con pulpa)	5028007100011021	1,3kg	12 x 1,3kg
TOFFEE	5028077700011021	1,3kg	12 x 1,3kg
TUTTI-FRUTTI	5028079600011021	1,3kg	12 x 1,3kg
UVA	5028080400021021	1,3kg	12 x 1,3kg

LANZAMIENTO

Salsa para Copas zero

!Disfruta el sabor sin culpa!

Nuestra cobertura para copa de helado **sin azúcar** ofrece el equilibrio perfecto entre dulzura y bienestar. Ideal para quienes buscan placer, sabor y una opción más saludable en cada cucharada.

PRODUCTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
CHOCOLATE ZERO	5028024200281019	300g	24 x 300g
FRESA/FRUTILLA ZERO	5028058500191019	300g	24 x 300g

Algemix®

www.algemix.com
www.drfi.com

@algemix.helados

DR
Flavors & Ingredients