

CATALOGO

**Algemix<sup>®</sup>**



# Pensado con amor, hecho con cariño.

Cuando, hace más de 75 años,  
la industria brasileña daba  
sus primeros pasos para  
producir helado, Duas Rodas  
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**<sup>®</sup>

# 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

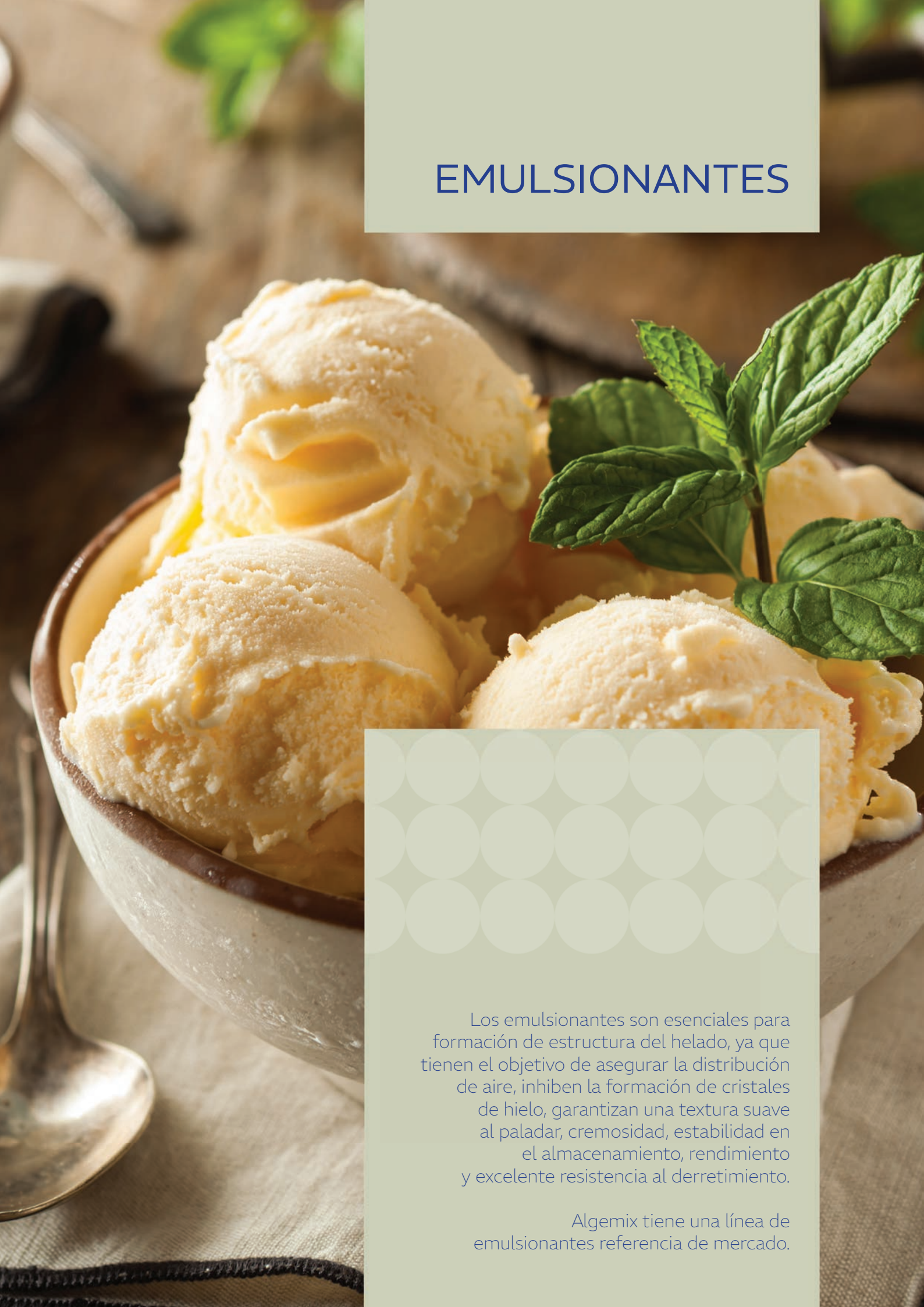
18 Saborizantes  
Líquidos

20 Rellenos  
y Coberturas

**Algemix**<sup>®</sup>



# EMULSIONANTES

A close-up photograph of a light-colored ceramic bowl filled with three scoops of creamy vanilla ice cream. The scoops are arranged in a cluster, with the top one slightly larger. Fresh green mint leaves are placed on top of the ice cream for garnish. The background is softly blurred, showing a wooden surface and a silver spoon. A semi-transparent light green box with a pattern of overlapping circles is overlaid on the bottom right of the image, containing text.

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	4 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

The image features two white ceramic bowls filled with scoops of light-colored ice cream, likely vanilla or caramel, studded with dark chocolate chips. The bowls are placed on a light-colored, textured surface. In the background, a wire cooling rack holds a golden-brown baked good, possibly a loaf of bread or a cake. A green graphic overlay is present in the top right and bottom right corners of the image.

# 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 frío 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 10kg



## 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 LT

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 LT	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 para fruta bajo contenido de azúcares

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 FRUTA	5026060700171020	5g/litro de agua o 3,5g/litro de leche	1kg	10 x 1kg



## Base Açaí

Base semi-lista balanceada con emulsionantes y estabilizantes, ideal para la preparación de crema de açaí 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/kg	1kg	10 x 1kg



## Cheese Cake Base Ácida

Solución desarrollada con ingredientes seleccionados y balanceados, que proporcionan sabor destacado, cremosidad y textura más leve. El sabor diferenciado de Cheese Cake promueve una experiencia sensorial aún más marcante al consumidor.

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
CHEESE CAKE BASE ÁCIDA	5044027900000188	20g/litro de calda	17kg	1 x 17kg



## 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	50280607000021020	Helado: 50g/litro de mezcla	1kg	10 x 1kg
	50280607000020151	Helado tipo mousse: 80g/litro de mezcla Helado soft: 30 a 50g/litro de mezcla	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	5025060700240151	Conforme tabela orientativa	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 (caliente 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	6g a 8g/litro de mezcla base leche	20kg	1 x 20kg



## Cacao 100%

Desarrollado con blend de cacao 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	10 x 1kg



## Gescream

Sustituto de grasas, agente de textura, conoce todas las características de GESCREAM y 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 açaí vegano;
- En açaí u otras cremas de frutas, mantiene el color original del producto;
- Excelente performance en estabilidad y rendimiento;
- Facilidad en la aplicación (producto en polvo) comparado a la grasa vegetal;
- Fácil almacenamiento y optimización de espacio;
- 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 la receta 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

A photograph of raspberry ice cream. In the foreground, a light green ceramic bowl contains two scoops of pink ice cream topped with fresh raspberries. To the right, a silver ice cream scoop with a wooden handle is shown scooping ice cream. In the background, another bowl of raspberries is visible. The scene is set on a light-colored, textured surface. A dark blue banner is overlaid on the top right, and a larger dark blue banner with a pattern of lighter blue circles is overlaid on the bottom right.

# 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	502111700001020	50g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
ANANÁ	5021011300011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021011300010201		20kg	1 x 20kg
BRIGADEIRO	5021014900010176	50g/litro de leche	15kg	1 x 15kg
CACAU 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
CHICLETE	5021027000011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
CHICLETE 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	5021026700010176	50g/litro de leche	15kg	1 x 15kg
	5021026700011027		1,01kg	10 x 1,01kg
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 LECHE	5021068700011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg

PRODUCTO	CÓDIGO	DOSIFICACIÓN	PESO	UNIDADES POR CAJA O FARDO
DULCE DE LECHE	5021032400011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
	5021032400010201		20kg	1 x 20kg
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 YOGUR	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
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
PISTACHO	5021067600011020	20g/litro de leche	1kg	10 x 1kg
PIÑA/ANANÁ	5021000500011020	20g/litro de leche o agua	1kg	10 x 1kg
	5021000500010201		20kg	1 x 20kg
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
AÇAÍ	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	5048044700001020	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	17kg	1 x 17Kg
COCO	5045025700001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
COCO QUEMADO	5045026000001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
CREMA DE LECHE	5045029800001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
CREME DE OVOS LÍQUIDO	50450307000010783	2ml/litro de salsa base agua	5,5kg	1 x 5,5Kg
FRESA/FRUTILLA	5045058500001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
GROSELLA	5045041500001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
LIMÓN	50450484000010774	2ml/litro de salsa base agua	6kg	1 x 6Kg
MANDARINA	5045077200001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
MENTA	5045056600001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
NARANJA	5045045400001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
	50450454000010774		6kg	1 x 6Kg
PIÑA/ANANÁ	50450005000021026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
	50450005000011026			
TUTTI-FRUTTI	5045079600001026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
UVA	50450804000031026	2ml/litro de salsa base agua	100ml	20 x 0,1L
	50450804000031039		1l	20 x 0,1L
VAINILLA	5045012300001026	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	DOSIFICACIÓN	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	50280019000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
CAMELO	50280190000011019	300g	24 x 0,3kg
	50280190000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHICLE "KIDS"	5028027000001021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE	5028024200031019	300g	24 x 0,3kg
	5028024200031021	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE SEMI AMARGO	50280265000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
DULCE DE LECHE	50280324000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
FRESA CON PULPA	50280585000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
FRESA/FRUTILLA	5028058500021019	300g	24 x 0,3kg
	5028058500021021	1,3kg	12 x 1,3kg
LECHE CONDENSADA	50280476000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
MENTA	50280566000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
MORA CON PULPA	50280071000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
TOFFEE	50280777000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
TUTTI-FRUTTI	50280796000011021	1,3kg	12 x 1,3kg
UVA	50280804000021021	1,3kg	12 x 1,3kg



# Algemix<sup>®</sup>

[www.algemix.com](http://www.algemix.com)  
[www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)

   /algemix.helados

