

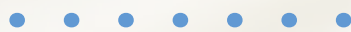


# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

*Flavor Right™*



[www.flavorright.com.co](http://www.flavorright.com.co)



Contáctanos  
[infocolombia@flavorright.com](mailto:infocolombia@flavorright.com)  
 [3187116557](tel:3187116557)







# CONCENTRADO BASE

## CONCENTRADO, COBERTURA Y RELLENO

El Concentrado Base te brinda la flexibilidad de poder poner a tus tortas y postres tu propia firma y estilo. Es muy fácil de usar, basta con añadir 1 parte de agua, crema de leche, leche condensada, leche, o cualquier líquido de tu preferencia por 2 partes de Concentrado Base. Mezcla con rellenos, frutas o licores para agregar un toque de sabor único. Las mezclas del Concentrado Base además de ofrecer gran rendimiento, son resistentes y estables, por lo que puedes tener plena confianza de que tus productos contarán con un delicioso sabor y una excelente presentación en todo momento.

CÓDIGO	PRESENTACIÓN	UND/CAJA
02702	4kg	4
02706	1kg	12

## Ingredientes

Agua, Aceite de semilla de palma hidrogenado, Azúcar, Jarabe de maíz, Emulsificantes (Polisorbato 60, Estearoil lactilato de sodio, Monoestearato de sorbitán, Lecitina de soya), Estabilizantes (Hidroxipropilmetilcelulosa, Goma xantana), Sabores artificiales de vainilla y mantequilla, Sal, Regulador de acidez (Citrato de sodio), Colorante Natural (Annatto INDEX 75120).

**ALÉRGENOS: CONTIENE SOYA**

## Características y beneficios

- Versatilidad: Mezcla con agua, leche, crema de leche o jugos cítricos en proporción 2 a 1.
- Gran estabilidad y rendimiento.
- Puede ser congelado después de aplicado.
- Acepta adición de frutas, rellenos, licores, saborizantes y esencias.

## Vida útil

365 días en Congelación.

60 días cerrado en refrigeración (0°C a 7°C).

## Instrucciones

- Antes de usar, descongelar a una velocidad controlada hasta que el producto esté libre de cristales de hielo.
- No congelar nuevamente el producto.
- Agitar bien antes de abrir.
- Mezclar 2 partes de Concentrado Base con 1 parte de agua, leche, crema de leche o cualquier líquido de tu preferencia.
- Verter el producto en el tazón y no llenar más del 20% de su capacidad.
- Batir a velocidad media hasta que se formen picos estables.
- Añadir azúcar para obtener una crema más dulce.
- Decorar la torta o postre siempre lejos de cualquier fuente de calor (horno, estufa u otro).
- Almacenar la torta o postre en refrigeración.
- Almacenar la crema sobrante en refrigeración y utilizarla en el menor tiempo posible.





# WHIP'N ICE™ VAINILLA

## COBERTURA Y RELLENO

Por su textura ligera y gran estabilidad, Whip'n Ice Vainilla es el sueño de los decoradores ya que crea líneas finas y suaves que transforman las tortas y postres en obras de arte. Tiene un sabor equilibrado que no satura el paladar y un color y brillo incomparable. Es tan simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta verter, batir y decorar.

### CÓDIGO

02694

### PRESENTACIÓN

4 kg

### UND/CAJA

4

## Ingredientes

Agua, Azúcar, Aceite de semilla de palma hidrogenado, Dextrosa, Jarabe de maíz, Caseinato de sodio (Un derivado de leche), Emulsificantes (Polisorbato 60, Ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos, Mono y diglicéridos, Lecitina de soya), Estabilizantes (Hidroxipropilmetilcelulosa, Goma xantana), Conservadores (Sorbato de potasio, Benzoato de sodio), Sabor artificial de nata y vainilla, Sal, Reguladores de acidez (Fosfato disódico, Citrato disódico), Proteína de soya aislada.

**ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOYA**

## Características y beneficios

- Delicioso olor y sabor a Vainilla
- Color blanco brillante.
- Permite adicional colores y se mantienen sin decolorarse.
- Gran estabilidad y fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.

## Vida útil

365 días en Congelación.

14 días cerrado en refrigeración (0°C a 7°C).

## Instrucciones

- Antes de usar, descongelar a una velocidad controlada hasta que el producto esté libre de cristales de hielo.
- No congelar nuevamente el producto.
- Agitar bien antes de abrir.
- Verter el producto en el tazón y no llenar más del 20% de su capacidad.
- Batir a velocidad media hasta que se formen picos estables.
- Decorar la torta o postre.
- Almacenar la torta o postre en refrigeración.
- Almacenar la crema sobrante en refrigeración y utilizarla en el menor tiempo posible.





# WHIP'N ICE™ NATA

## COBERTURA Y RELLENO

Por su textura ligera y gran estabilidad, Whip'n Ice Nata es el sueño de los decoradores ya que crea líneas finas y suaves que transforman las tortas y postres en obras de arte. Tiene un ligero color y sabor natural a crema o nata y un brillo incomparable. Es tan simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta verter, batir y decorar.

CÓDIGO	PRESENTACIÓN	UND/CAJA
02694	4kg	44

## Ingredientes

Agua, Azúcar, Aceite de semilla de palma hidrogenado, Dextrosa, Jarabe de maíz, Caseinato de sodio (Un derivado de leche), Emulsificantes (Polisorbato 60, Ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos, Mono y diglicéridos, Lecitina de soya), Estabilizantes (Hidroxipropilmetilcelulosa, Goma xantana), Conservadores (Sorbato de potasio, Benzoato de sodio), Proteína de soya aislada, Regulador de acidez (Citrato de sodio), Sal, Sabor natural de crema, Sabor artificial de nata, Colorante natural (Annato INDEX 75120) **ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOYA.**

## Características y beneficios

- Ligero color y sabor a crema láctea o nata.
- Permite adicionar colores y se mantienen sin decolorarse.
- Gran estabilidad.
- Fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.

## Vida útil

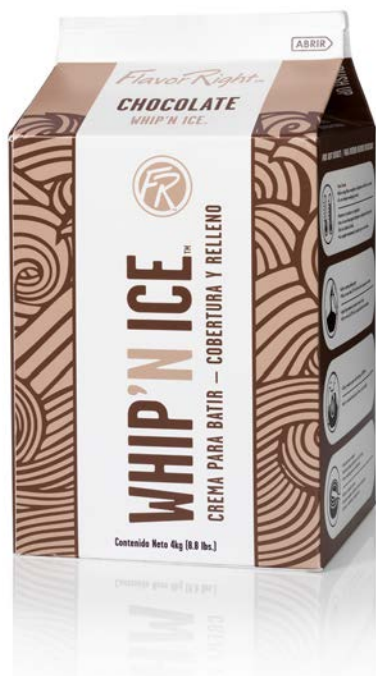
365 días en Congelación.  
60 días cerrado en refrigeración (0°C a 7°C).

## Instrucciones

- Antes de usar, descongelar a una velocidad controlada hasta que el producto esté libre de cristales de hielo.
- No congelar nuevamente el producto
- Agitar bien antes de abrir.
- Verter el producto en el tazón y no llenar más del 20% de su capacidad.
- Batir a velocidad media hasta que se formen picos estables.
- Decorar la torta o postre.
- Almacenar la torta o postre en refrigeración.
- Almacenar la crema sobrante en refrigeración y utilizarla en el menor tiempo posible.







# WHIP'N ICE™ CHOCOLATE

## COBERTURA Y RELLENO

Más ligera que la cobertura tradicional y con gran estabilidad, Whip'n Ice™ Chocolate es el sueño de los decoradores ya que crea líneas finas y suaves que transforman las tortas y postres en obras de arte. Tiene un delicioso sabor equilibrado a chocolate que no satura el paladar y un color y brillo incomparable. Es tan simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta verter, batir y decorar.

CÓDIGO	PRESENTACIÓN	UND/CAJA
43676	4 kg	4

## Ingredientes

Agua, Azúcar, Aceite de semilla de palma hidrogenado, Jarabe de maíz, Dextrosa, Cocola alcalinizada procesada, Contiene menos del 2% de lo siguiente: Caseinato de sodio (Un derivado de leche), Sabor natural y artificial, goma carbohidrato, Polisorbato 60, Proteína de soya aislada, Sal, para conservar frescura (Sorbato de potasio), Ésteres de poligliceridos de ácidos grasos, Mono y diglicéridos, Lecitina de soya, Goma xantana. **ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE Y SOYA.**

## Características y beneficios

- Olor, sabor y color a chocolate
- Gran estabilidad
- Fácil de usar
- Acabados finos y delicados

## Vida útil

365 días en Congelación.  
7 días cerrado en refrigeración (0°C a 7°C).

## Instrucciones

- Antes de usar, descongelar a una velocidad controlada hasta que el producto esté libre de cristales de hielo.
- No congelar nuevamente el producto
- Agitar bien antes de abrir.
- Verter el producto en el tazón y no llenar más del 20% de su capacidad.
- Batir a velocidad media hasta que se formen picos estables.
- Decorar la torta o postre.
- Almacenar la torta o postre en refrigeración.
- Almacenar la crema sobrante en refrigeración y utilizarla en el menor tiempo posible.





*FlavorRight™*