



Astek

AROMAS Y SABORES

SABORIZANTES Y COLORANTES EN POLVO





SABORIZANTES EN POLVO

Presentación de bolsas de 1 Kg

Códigos ASTEK B



Gramos de sabor / kilo de producto	
Horneados	5 a 8
Rellenos	1 a 2
Helados	1 a 3
Lustres	1

Saborizantes artificiales en polvo, para uso en horneados, helados, rellenos, lustres, confitería, bebidas y demás aplicaciones comestibles.

Son saborizantes en polvo, en presentación de 1kg o más.

Dosificación

La dosificación dependerá de la intensidad de sabor que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más para que no se amargue el producto por sobre dosificación.



SABORIZANTES EN POLVO



B

Código Producto	Nombre Producto
B11163.1	ANÍS
B12366	ARÁNDANO
B16182	AVELLANA
B10195	BANANO
B10154	BARBACOA
B11212	BLUEBERRY
B17701	CAMARÓN
B2942	CANELA
B4356	CARAMBOLA
B11292	CARAMELO
B5957	CARAMELO MENTA
B10082	CAS
B10825	CEBOLLA
B3035	CEREZA
B5380	CHICLE
B11644	CHOCOLATE
B13294	CHOCOLATE GALLETA
B12889	CIRUELA
B14963	COCO
B6039	CREMA
B15839	CREMA GALLETA
B11152	CREMA IRLANDESA
B13312	DULCE DE LECHE
B11065	DURAZNO
B17838	ELOTE
B13182	FRAMBUESA
B13007	FRESA
B12200	FRUTAS
B17065	FRUTOS ROJOS
B15880	GUANÁBANA
B16775	HIERBA BUENA
B14677	HORCHATA
B16582	JAMÓN
B10670	KIWI FRESA
B4016	LECHE CONDENSADA
B13546	LIMA LIMÓN
B12694	LIMÓN
B15942	LIMÓN CREMOSO

Código Producto	Nombre Producto
B11819	MAÍZ
B13494	MANDARINA
B15889	MANGO
B10061	MANTEQUILLA
B11988	MANZANA
B13732	MANZANA CANELA
B13424	MANZANA VERDE
B15883	MARACUYÁ
B1024	MELOCOTÓN
B5048	MELÓN
B15468	MENTA
B17155	MIEL
B12810	MORA
B16090	MORA AZUL
B15507	NARANJA
B17697	NARANJA DULCE
B1405	NARANJA PINA
B2867	PAPAYA
B1467	PINA
B17398	PINA COLADA
B17744	PINA MANDARINA
B17743	PINA MARACUYÁ
B12043	PINA PAPAYA
B13880	POLLO
B11314	PONCHE DE FRUTAS
B16613	QUEQUE NAVIDEÑO
B5877	QUESO CHEDDAR
B15708	ROMPOPE
B5259	RON
B13328	RON PASAS
B13143	TAMARINDO
B5390	TOMATE
B11195	TUTTI FRUTTI
B5498	TUTTI FRUTTI CHICLE
B12412	UVA
B10039	VAINILLA
B1556	VAINILLINA



COLORANTES EN POLVO

Presentación de bolsas de 1 Kg

Códigos ASTEK GT



Gramos de sabor / kilo de producto	
Rellenos	0.5 a 2
Helados	0.5 a 2
Lustres	0.5 a 2
Bebidas	0.5 a 2

- Colorantes artificiales que no contienen agua, glicerina ni jarabe de maíz. Se pueden usar en seco o húmedo, según el proyecto.
- Ideales para conseguir colores intensos sin afectar la consistencia, como en el caso de los merengues. Pueden reseca las masas si se utilizan en exceso.
- En seco, son perfectos para crear matices y sombras en flores de pasta de goma o fondant, proporcionando mayor realismo. También son útiles para dar matices en el glaseado, siempre que esté completamente seco.
- No se recomienda para teñir el fondant, pero funcionan perfectamente en algunos postres, como macarons, ya que no alteran su composición.
- Se pueden usar en húmedo si se diluyen con alcohol blanco, como vodka, anís o ron blanco, convirtiéndose en pintura comestible.

Dosificación

La dosificación dependerá de la intensidad de color que se desee. Recomendamos siempre empezar de menos a más.





COLORANTES EN POLVO



GT

Código Producto	Nombre Producto
GT010	AMARILLO
GT107	AMARILLO #5
GT184	AMARILLO #6
GT223	AMARILLO-HUEVO
GT126	ANARANJADO
GT001	AZUL
GT158	CAFÉ
GT1064	CAFÉ CHOCOLATE
GT1128	CAFÉ OSCURO
GT201	CARAMELO
GT022	CHOCOLATE
GT189	DIÓXIDO DE TITANIO
GT1127	MOCHA
GT018	MORADO
GT271	NEGRO
GT040	ROJO
GT178	ROJO #40
GT008	ROSADO
GT004	UVA
GT019	VERDE
GT042	VERDE ESMERALDA
GT718	VERDE HOJA
GT1059	VERDE LIMA
GT011	VERDE LIMÓN
GT400	VIOLETA



En nuestras redes podrás estar encontrar todo tipo de
consejos, ideas, promociones:



ASTEKCR



astekcr



astekcr



@AstekCR



www.astek.cr