

CATÁLOGO

PRODUCTOS PARA **PANIFICACIÓN**



☎ 800 718 1957

www.fabpsa.com.mx

CONSERVADORES

Aditivos que prolongan la vida útil de los alimentos al prevenir el crecimiento de microorganismos y la degradación. Mantienen su frescura, sabor y calidad por más tiempo.

- Benzoato de sodio
- Compuesto para pan
- Conservador para pan JR
- Propionato de calcio
- Propionato de sodio
- Sorbato de potasio



CREMAS PASTELERAS

Mezclas instantáneas que, al prepararse, ofrecen una textura suave y cremosa, ideales para rellenos y decoraciones en repostería.

- Imitación de crema pastelera deslactosada
- Imitación de crema pastelera vegana



HARINAS

Ingredientes en polvo obtenidos de cereales, legumbres o tubérculos, utilizados en la elaboración de pan, repostería y otros alimentos para aportar estructura, textura y consistencia.

- De arroz cruda
- De soya
- Para pizza

PRODUCTOS VARIOS

- Estearoil Lactilato de Sodio (SSL)
- Goma guar
- Goma xanтана
- Grasa vegetal
- Huevo en polvo
- Polisorbato 60
- Polvo para hornear



MIXES

Mezclas preformuladas de ingredientes que facilitan la elaboración de panes y repostería, garantizando consistencia y sabor.

- Brownie
- Creme cake sabor chocolate
- Creme cake sabor vainilla mantequilla
- Crepa
- Galletas sabor chocolate
- Galletas sabor vainilla
- Hot Cake
- Pastel esponja sabor chocolate
- Pastel esponja sabor vainilla mantequilla





Fabpsa[®]
DIVISIÓN NO CÁRNICOS

CONTÁCTANOS



55-5657-5651



@Fabpsa



www.fabpsa.com.mx



@fabpsa



mkt@fabpsa.com.mx



@fabpsa



56-5121-9151