



Catálogo de Productos



Nuestra Familia de Productos

	<u>Pág.</u>
Levadura Fresca	1
Levadura Seca Instantánea	2
Premezclas	
■ Muffins	3
■ Brownies	4
■ Bizcochuelos	5
■ Budin	6
Complementos	
■ Chantilly Instantánea	7
■ Chantilly sabor Chocolate	8
■ Chantilly Light	9
■ Crema Pastelera	10
Polvo para Hornear	11
Gelatinas	
■ Gelatina	12
■ Gelatina Light	13
Postres	
■ Postres para preparar con leche	14
■ Postres Light	15
■ Flan	16
Otros	
■ Azúcar Impalpable	17
■ Fainá	18
■ Almidón de Maíz	19



Levadura Fresca



Atributos

- 100% natural.
- Se aplica directo a la harina.
- Sin conservantes.
- El verdadero sabor y aroma de la comida casera.
- Fuente natural de ácido fólico.
- Menor tiempo de fermentación vs levadura seca.
- No aporta calorías a la masa.

Presentación

Caja: 6 displays x 12 unidades de 60 g

Vida útil

35 días.

Conservación

Mantener refrigerado entre 4 °C y 7 °C.

Usos y aplicaciones

- Se aplica directo a las harinas.
- Para masas dulces y saladas.



levadura Seca Instantánea



Atributos

- No necesita re hidratación.
- Contiene vitaminas del complejo B.
- Larga vida útil.

Presentación

- Caja 160 unidades - 8 displays x 20 unidades de 10 g
- Caja conteniendo 90 unidades de 55 g
- Caja conteniendo 60 unidades de 100 g

Vida útil

- 7 meses presentaciones de 55 g y 100 g
- 12 meses presentación de 10 g

Conservación

Mantener en un lugar fresco y seco.

Usos y aplicaciones

- Se aplica directo a las harinas.
- Para masas dulces y saladas.





Premezcla Muffins (Vainilla y Chocolate)



Atributos

- Rápido y fácil de preparar.
- Practicidad porque requieren el agregado de ingredientes que siempre hay en el hogar.
- Excelente sabor y textura.
- Simplifica el proceso de elaboración.
- Incluye los elementos necesarios para la elaboración, contiene 24 pirotines.

Presentación

Caja conteniendo 12 unidades de 500 g

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

Rinde 24 muffins medianos.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con agua, aceite y huevos.
- Permite crear los más variados muffins rellenándolos con chips de chocolate, dulce de leche, crema pastelera, etc., o decorándolos con chantilly, cremas, coberturas, etc.
- Recetas y sugerencias al dorso.





Premezcla Brownie



Atributos

- Excelente sabor.
- Seguridad de lograr un buen producto.
- Rápido y fácil de preparar.
- Practicidad porque requiere únicamente el agregado de ingredientes que siempre hay en el hogar.
- Simplifica el proceso de elaboración (Se bate con una cuchara de madera).
- Textura cremosa en el interior, con el clásico craquelado de la superficie.

Presentación

Caja conteniendo 12 unidades de 450 g

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

1 asadera de 18 x 28 cm o de 21 cm de lado o de 24 cm de diámetro.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con agua, huevos y manteca o margarina
- Ideal para comer acompañado de helados, crema chantilly, dulce de leche, etc.
- Se puede emplear como base de diferentes postres.
- Recetas y sugerencias al dorso del pack.





Premezcla Bizcochuelos



Atributos

- Más sabrosos y esponjosos.
- Seguridad de lograr un buen producto.
- Rápido y fácil de preparar.
- Practicidad porque requieren el agregado de ingredientes que siempre hay en el hogar.
- Simplifica el proceso de elaboración.

Presentación

- Caja conteniendo 12 unidades de 480 g
- Sabores: Vainilla, Marmolado y Chocolate.

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

Bizcochuelo de 24 cm de diámetro y 5 cm*
aproximadamente de alto. (*) **Depende del horno.**

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con agua o leche y huevos.
- Ideal para preparar todo tipo de postres (piononos, tortas, variedad de postres).
- Recetas y sugerencias al dorso.





Premezcla Budín



Atributos

- Excelente sabor.
- Seguridad de lograr un buen producto.
- Rápido y fácil de preparar.
- Practicidad porque requieren el agregado de ingredientes que siempre hay en el hogar.
- Simplifica el proceso de elaboración.

Presentación

Caja conteniendo 12 unidades de 500 g

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

3 budines de 300 g aproximadamente.

Usos y aplicaciones

Preparación tradicional con leche, huevos y manteca o margarina.





Chantilly Instantánea



Atributos

- Excelente sabor, consistencia y color.
- No se corta ni se pasa.

Presentación

- Caja conteniendo 60 unidades de 50 g
- Caja conteniendo 40 unidades de 100 g

Vida útil

7 meses.

Rendimiento

- ½ litro de crema batida.
- 1 litro de crema batida.

Usos y aplicaciones

- Preparación con leche entera.
- Para rellenar, bañar o decorar todo tipo de postres, tartas o tortas.
- De aplicación directa una vez batida.
- Permite saborizar y colorear a gusto.





Chantilly Sabor Chocolate



Atributos

- Es muy fácil y rápido de elaborar, solo hay que agregar leche y batir durante 5 minutos.
- Gran seguridad en las elaboraciones, no se corta en el batido.
- Excelente rendimiento.
- No necesita colocar en heladera antes de utilizar.
- Ideal para decorar.
- Excelente consistencia lo que facilita su uso en manga.
- Excelente resistencia de los picos rizados.
- Buena conservación en heladera.
- Resistente al congelado y descongelado.
- Buen sabor y color.

Presentación

Caja conteniendo 40 unidades de 100 g

Vida útil

7 meses.

Rendimiento

1 litro de crema batida.

Usos y aplicaciones

- Preparación con leche entera.
- Para rellenar, bañar o decorar todo tipo de postres, tartas o tortas.
- De aplicación directa una vez batida.
- Puede emplearse como mousse.





Chantilly Light

0% azúcar
agregada



Atributos

- 0% Azúcar agregada.
- Contiene solo 25 kcal por porción.
- Recomendado para consumo de personas diabéticas por la Asociación de Diabetes del Uruguay (ADU)
- Excelente sabor, consistencia y color.
- No se corta ni se pasa.

Presentación

- Caja conteniendo 40 unidades de 100 g
- Cada estuche contiene 2 sobres de 37,5 g cada uno.

Vida útil

7 meses.

Rendimiento

1 litro de crema batida.

Usos y aplicaciones

- Preparación con leche entera.
- Para rellenar, bañar o decorar todo tipo de postres, tartas o tortas.
- De aplicación directa una vez batida.
- Ideal para acompañar frutas o ensaladas de frutas.





Crema Pastelera



Atributos:

- Delicioso sabor.
- No necesita cocción, queda lista con solo agregar leche y mezclar vigorosamente.

Presentación:

Caja conteniendo 40 unidades de 150 g

Vida útil:

7 meses.

Rendimiento:

500 g de crema pastelera.

Usos y aplicaciones

- Preparación con leche entera.
- Ideal para rellenos y decoraciones.
- Admite el agregado de colorantes, esencias y la preparación con jugo de frutas en lugar de leche.
- Ajustando la cantidad de líquido empleado se puede elegir la consistencia deseada.





Polvo para Hornear

Doble acción



Atributos

- Masas suaves y esponjosas.
- Gran aumento de volumen.
- Doble acción, ya que actúa en el batido y en el horneado.

Presentación

- Caja 24 unidades - 4 displays x 24 unidades de 30 g
- Caja 80 unidades - 4 displays x 20 unidades de 100 g
- Caja 60 unidades - 6 displays x 10 unidades de 200 g

Vida útil

13 meses.

Conservación

Mantener en lugar fresco y seco.

Usos y aplicaciones

- Para hacer más livianas todas las preparaciones asegurando masas suaves y esponjosas.
- Ideal para preparar tortas, bizcochuelos, galletitas, alfajores, omelettes, tortillas, etc.





Gelatinas



Atributos

- Deliciosos sabores a frutas validados con el consumidor uruguayo.
- Textura típica de gelatina.

Presentación

- Caja conteniendo 40 unidades de 170 g - 8 porciones.
- Sabores: Frutilla, Cereza, Manzana y Arándanos.

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

8 porciones.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con agua.
- Se pueden combinar con diversos ingredientes para obtener postres con diferentes texturas y sabores.
- Se los puede incorporar directamente como base de tartas.
- Recetas y sugerencias en el dorso.





Gelatinas light



Atributos

- Deliciosos sabores a frutas, validados por consumidores uruguayos.
- 0% Azúcar agregado. Endulzado con Sucralosa y Acesulfamo-K.
- Recomendado para consumo de personas diabéticas por la Asociación de Diabetes del Uruguay (ADU).

Presentación

- Caja conteniendo 40 unidades de 25 g - 8 porciones.
- Sabores: Frutilla, Manzana y Arándanos.

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

8 porciones.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con agua.
- Se los puede incorporar directamente como base de tartas.





Postres para preparar con leche



Atributos

- Deliciosos sabores, validados con el consumidor uruguayo.
- Textura cremosa.

Presentación

- Caja conteniendo 40 unidades de 25 g - 8 porciones.
- Sabores: Vainilla, Chocolate y Dulce de Leche.

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

8 porciones.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con leche entera.
- Pueden prepararse con jugo de frutas u otros líquidos en lugar de leche.
- Admiten mezclarlos con otros ingredientes (coco, ralladura de cítricos, chips de chocolate, etc.) y lograr postres riquísimos.
- Pueden emplearse como postre, relleno de tartas, bizcochuelos y piononos, etc.





Postres light



Atributos:

- Deliciosos sabores, validados con el consumidor uruguayo.
- Textura cremosa.
- Calorías reducidas. Endulzado con Sucralosa y Acesulfamo-K.
- Recomendado para consumo de personas diabéticas por la Asociación de Diabetes del Uruguay (ADU).

Presentación:

- Sabores vainilla y dulce de leche: Caja conteniendo 40 unidades de 50 g
- Sabor chocolate: Caja conteniendo 40 unidades de 60 g

Vida útil:

12 meses.

Rendimiento:

8 porciones.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con leche descremada.
- Pueden prepararse con jugo de frutas en lugar de leche.
- Admiten mezclarlos con otros ingredientes (ralladura de cítricos, frutas, etc.).
- Pueden emplearse como postre, relleno de tartas, bizcochuelos y piononos.
- Sugerencias y recetas en el dorso del pack.





Flan



Atributos

- Sabor a vainilla.
- Textura típica de flan.
- No contiene huevo.

Presentación

Caja conteniendo 40 unidades de 120 g - 8 porciones.

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

8 porciones.

Usos y aplicaciones

- Preparación tradicional con leche entera.
- Puede aplicarse en infinidad de postres, ya que admite el agregado de queso crema, dulce de leche, frutas, etc.





Azúcar Impalpable



Atributos

- Mejor adhesión por ser extra fina.
- Fácil manejo, dosificación y alto grado de dulzura.

Presentación

Caja conteniendo 48 unidades de 200 g

Vida útil

12 meses.

Rendimiento

Según receta.

Usos y aplicaciones

- Ideal para decoración, repostería y artesanía en azúcar.
- La incorporación de este producto en vez de azúcar tradicional en las recetas permite elaboraciones con textura más delicada.





Fainá



Atributos

- Fácil y rápida preparación.
- No contiene sal.
- Con el mismo sabor de las pizzerías.

Presentación

Caja conteniendo 40 unidades de 250 g

Vida útil

6 meses.

Rendimiento

1 fainá grande.

Usos y aplicaciones

- Preparación agregando agua y sal.
- Puede saborizarse a gusto empleando diferentes verduras, quesos, fiambres o especias.





Almidón de Maíz



Atributos

- Con el mismo sabor de almidón de maíz puro, de alta calidad y sin ningún agregado.

Presentación

Caja conteniendo 40 unidades de 250 g

Vida útil

25 meses.

Rendimiento

Según receta.

Usos y aplicaciones

- Ofrece múltiples ventajas ya que se puede utilizar en repostería, pastas, salsas, cremas, carnes, aves, alimentación infantil y muchas otras aplicaciones.
- Ideal para espesar salsas y cremas y unir diferentes preparaciones.
- Puede emplearse para reemplazar parte de la harina de cualquier preparación y así obtener preparaciones más suaves y livianas.





0-800-8699

www.fleischmannuruguay.uy

Cno. Carlos A. López 7547 | Montevideo | Uruguay