



CATÁLOGO *Productos* *Especiales*

Contenido

	Pág.
Ácido Cítrico	3
Azúcar Isomalt o Azúcar Cristal	4
Benzoato de Sodio	5
Bióxido de Titanio en Polvo	6
CMC Carboximetilcelulosa	7
Craquelador	8
Cremor Tartaro	9
Glucosa	10
Goma de Xantana	11
Goma Arabiga	12
Pectina	13
Brillo	14

ÁCIDO CÍTRICO



\$50.00
200 g



IDEAL PARA
PROPORCIONAR
SABOR ACIDULANTE,
PREVENIR
OXIDACIÓN DE
FRUTAS Y
CONSERVADOR DE
ALIMENTOS



☎ 55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358



Artículos para Repostería MARK

\$50.00

+

AZUCAR ISOMALT O AZUCAR CRISTAL



IDEAL
PARA REPOSTERIA
+
MANEJESE CON
CUIDADO
CONT.NET.200GR

ARTÍCULOS PARA REPOSTERÍA



55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

Artículos para Repostería MARK

+

+

BENZOATO DE SODIO

+

IDEAL PARA LA
CONSERVA DE
ALIMENTOS

+



\$30.00
100 g



+

☎ 55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

📺 📱 Artículos para Repostería MARK

BIÓXIDO DE TITANIO + EN POLVO +



\$45.00
100 g



IDEAL PARA DAR
PIGMENTACIÓN EN
COLOR BLANCO

55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

Artículos para Repostería MARK

CMC +

CARBOXIMETILCELULOSA

IDEAL COMO ADITIVO
PARA ALIMENTOS,
UTILIZADO COMO
ESPESANTE,
ESTABILIZANTE Y
ENDURECEDOR DE
FONDANT

\$40.00

100 g



55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

Artículos para Repostería MARK

\$80.00

+

CRAQUELADOR PARA FONDANT Y ROYAL ICING

+



DALE ESE TOQUE
VINTAGE A TUS
POSTRES

CONT.NET.200GR

+

ARTÍCULOS PARA REPOSTERÍA



55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

Artículos para Repostería MARK



+

CREMOR TÁRTARO

+



+

IDEAL PARA ESTABILIZAR
CLARAS DE HUEVO Y COMO
ADITIVO NATURAL EN LA
ELABORACIÓN DE GALLETAS Y
MERENGUES.



+

☎ 55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

📺 📌 Artículos para Repostería MARK



GLUCOSA

IDEAL PARA
PRODUCTOS
DE CONFITERÍA



\$80.00
1 KG

55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358

Artículos para Repostería MARK



\$75.00

+

**GOMA DE
XANTANA
ESTABILIZANTE
NATURAL DE
ALIMENTOS**



+

+

CONT.NET.200GR

+



USADA COMO ESPESANTE
NATURAL Y PARA DAR
ELASTICIDAD A
CAMELOS

+



+

+

GOMA
ARÁBIGA



+

+

55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358



Artículos para Repostería MARK



\$70.00

PECTINA ESPESANTE NATUARAL Y GELIFICANTE



CONT.NET.70GR

\$75.00

+



BRILLO EFECTO VITRAL PARA FONDANT Y ROYAL ICING

SECADO RAPIDO

CONT.NET. 120ML

+

ARTÍCULOS PARA REPOSTERÍA



"MARK"

55 3978 6730 | 55 4086 9153 | 55 2843 3358



Artículos para Repostería MARK