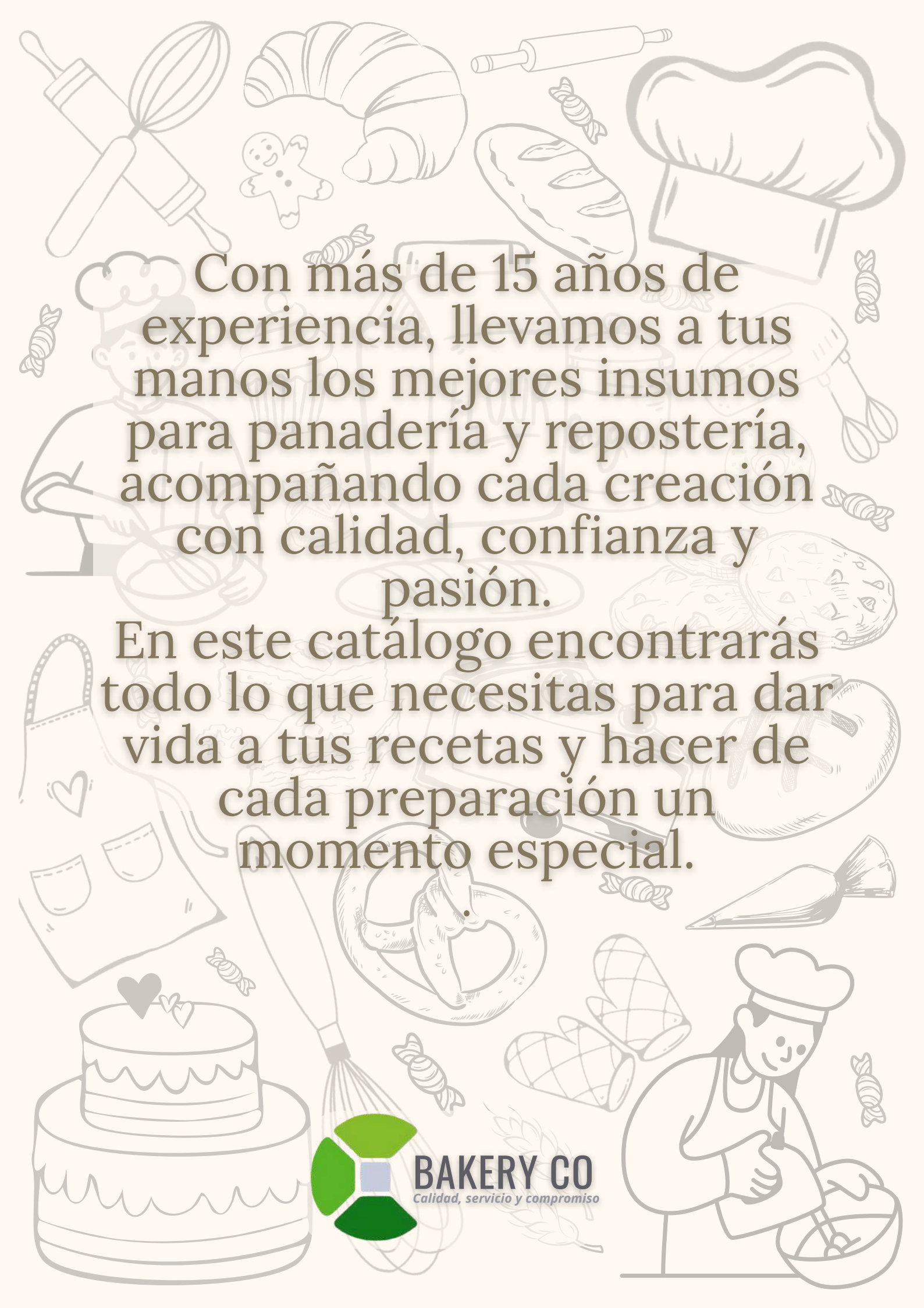




# Catálogo Bakery CO



**BAKERY CO**  
*Calidad, servicio y compromiso*



Con más de 15 años de experiencia, llevamos a tus manos los mejores insumos para panadería y repostería, acompañando cada creación con calidad, confianza y pasión.

En este catálogo encontrarás todo lo que necesitas para dar vida a tus recetas y hacer de cada preparación un momento especial.



**BAKERY CO**  
Calidad, servicio y compromiso



Ingredion.

**RICH'S**

**Alquería**

**SIGRA**

**3Castillos**

**La Recetta**

**Cosmolac S.A.S.**

**Team Foods**



**kelapa**

**Prodia**



**GRADESA**  
GRASAS & DERIVADOS S.A.

**DULCES FLOWER**

PRODUCTOS DE LA MEJOR CALIDAD

**La Nieve**

**ArtePan**  
Margarinas y Aceites Vegetales

**El Palmar**  
Alimentos

**Tubito**

**LESAFFRE**

**Brahman S.A.S.**  
GRUPO PROINGRA

**AZUPANADERÍA**  
= PREMIUM PRODUCT =

**Lamiempaques**

**FLEISCHMANN**

**Colorisa**  
Da vida a tus ideas

**Oleoflores**

**Prodencolsa**  
Esencias para panadería, repostería y helados  
La Calidad Nuestro Mejor Sabor

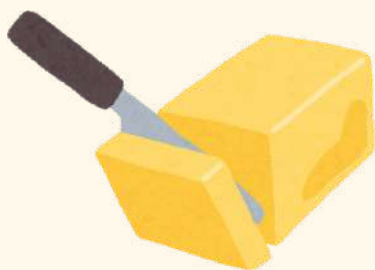
**El Puma**  
TIPO EXPORTACION

**ORGANIZACION SOLARTE & CIA. S.C.A**

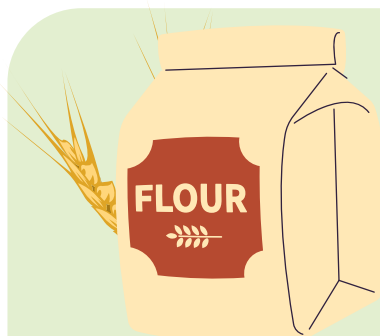


# Índice

Elige tus ingredientes, comienza tu creación



**Margarinas y aceites**



**Harinas y Feculas**



**Mezclas y leudantes**



**Azúcar y endulzantes**



**Lacteos**



**Chocolates y coberturas**



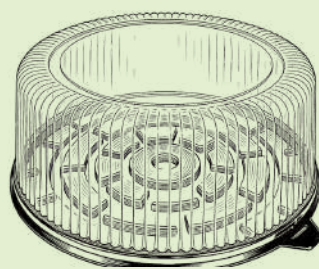
**Relleno y decoración**



**Colorantes, esencias y aditivos**



**Frutos secos y gelatina**



**Empaques y varios**



# MARGARINAS Y ACEITES

Diseñadas para dar el mejor sabor y rendimiento en panadería y pastelería.



**Vitina Hojaldre V x 6x2.5KG**



**Vitina Hojaldre x 20x500GR**



**Vitina Multipropósito x 15KG**



**Margarina Astra x 15KG**



**Manteca Flamela x 15KG**



**Margarina María Hojaldre 20 x 500 G**



**Dagusto Repostería x 15KG**



**Prodigio Pan x 15KG**



**Gourmet Hojaldre x 15KG**



**ArtePan Hojaldre x 20LB**



**Emulsol x 4KG-8KG**



# MARGARINAS Y ACEITES

Diseñadas para dar el mejor sabor y rendimiento en panadería y pastelería.



**Exquisita Pan x 15KG**



**Excelencia Hojaldre x 15KG**



**Excelencia Superior x 15KG**



**Multipropósito x 15KG**



**Súper Multiusos x 15KG**



**Aceite Sólido x 15KG**



**Margarina Hojaldre 20x500 GR**



**Pan La Exquisita 20 x 500 GR**



# MARGARINAS Y ACEITES

Diseñadas para dar el mejor sabor y rendimiento en panadería y pastelería.



**Emulsionado Graso x 15KG**



**Dany Hojalbre x 15KG**



**Astor Aliñado x 15KG**



**Cocinador Gourmet x 15 KG (30 x 500 G)**



**Margarina Ricura x 15KG**



**Margarina Elite x 15KG**



**Margarina Tupán x 15 KG**



# HARINAS, FÉCULAS Y AZÚCAR

Versatilidad y rendimiento que marcan la diferencia en tu producción.



**Harina Insuperable x 25-50 KG**



**Harina repostería x 25 KG**



**Harina Ricarina Panificación x 50KG**



**Harina Nevada Panificación x 50KG**



**Harina Élite x 12.5-50KG**



**Harina 3 Castillos x 50KG**



**Almidón de Yuca Agrio Alriox 12 KG**



**Almidón de Yuca x 12.5KG**



**Almidón Expandex x 12KG**



**Fécula Corrumez x 12KG-25KG**



**Fécula Saguzena x 1KG**



**Almidón Artesano Colmaiz X 12 KG**



# HARINAS, FÉCULAS Y AZÚCAR

Versatilidad y rendimiento que  
marcan la diferencia en tu  
producción.



**Almidón modificado  
(6704) X 25 KG**



**Nevazucar x  
500GR-5KG**



**Glucosa x 180GR-  
700GR**



# MEZCLAS Y LEUDANTES

Las mezclas que tu panadería necesita para arrancar rápido, y leudantes para que nunca pares de producir.



**Pandeyuca Colmaiz x 1-12 KG**



**Almojábana Colmaiz x 1 KG**



**Buñuelo Colmaiz x 1KG-12KG**



**Pandebono Colmaiz x 1KG-12KG**



**Buñuelo Universal x 12 KG**



**Polvo hornear x 500 G y 1 KG - 25 KG**



**Polvo Hornear x 1KG-30KG**



**Polvo Hornear Azul x 1KG**



**Polvo Hornear x 1.5 KG**



**Polvo Hornear x 1 KG**



# MEZCLAS Y LEUDANTES

Las mezclas que tu panadería necesita para arrancar rápido, y leudantes para que nunca pares de producir.



**Levadura Instant Success x 500GR**



**Levadura Bakerdream x 500GR**



**Mejorador Maxipan x 1KG**



# LÁCTEOS

Cremas y lácteos que aportan sabor, frescura y consistencia.



**Leche Deslactosada  
x 1.1LT**



**Leche Entera x  
1.1LT**



**Crema de Leche  
para Batir x 1LT**



**Crema de Leche  
Cocinar x 1LT**



**Arequipe Artesanal  
Manga x 1.5KG**



**Bebida de  
Almendra x 1LT**



**Bebida de Avena x  
1LT**



**Leche Condensada  
x 480GR-500GR**



**Leche Condensada  
x 5KG**



**Leche en polvo  
Cosmolac 0.9 KG y  
25 KG**



# CHOCOLATES Y COBERTURAS

Soluciones prácticas y confiables para repostería profesional.



Cobertura Leche x 1KG



Cobertura Blanca x 1KG



Cocoa Corona x 230GR



Funde Chocolate x 4KG



Chips Semiamargos x 1KG



Cocoa x 1KG



# RELLENO Y DECORACIÓN

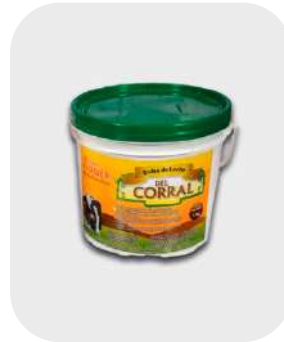
Sabores auténticos para rellenar, bañar y darle carácter a cada producto terminado.



**Manjar Blanco Repostería x 5KG**



**Manjar Blanco Panadería x 5KG**



**Manjar Blanco Panadería x 5KG**



**Manjar Blanco Repostería x 5KG**



**Arequipe Chocolate x 5KG**



**Dulce de Leche Especial x 1KG**



**Dulce de Leche Repostería x 5KG**



**Dulce de Leche Panadería x 12KG**



**Dulce de Leche x 12KG**



**Dulce de Leche x 12KG**



**Manjar, decoración y relleno x 12 KG**



**Legy Merengue x 1KG**



# RELLENO Y DECORACIÓN

Sabores auténticos para rellenar, bañar y darle carácter a cada producto terminado.



Manjar, decoración y relleno x 12 KG



Fruta Cristalizada x 2.5KG-12KG



HY-VOL Merengue x 2.5KG



Base Merengue x 1.5KG



Relleno Sabores x 1KG-4KG



Glasse Sabores x 1KG-4KG



Bocadillo Barra x 350GR-500GR



Bocadillo Lonja x 6.25KG



Flavor Right Vainilla x 4KG



Flavor Right x 1KG-4KG



Bettercreme Chocolate x 4KG



Flavor Right Chocolate x 4KG



# RELLENO Y DECORACIÓN

Sabores auténticos para rellenar, bañar y darle carácter a cada producto terminado.



**Crema Chantilly x 1KG**



**Cernido Guayaba x 12KG**



**Galleta Triturada x 1KG**



**Gragea Colores #2 x 500GR**



**Gragea Colores x 500GR**



**Granulado Chocolate x 1KG**



**Granulado Multicolor x 1KG**

# COLORANTES, ESENCIAS Y ADITIVOS



Variedad de colores y sabores para darle vida a cada creación con intensidad y precisión.



Colorante Líquido Colorisa  
x 7, 12, 60, 390 ML



Esencias Sabrimax Colorisa x 510, 780, 3850 ML



Colorante Líquido Prodia x 8, 80 ML



Esencias Prodiencolsa  
x 60, 500, 3850 ML y 20 LT



Gragea Perlada Alian X 500 GR



Esencias Prodia 20 LT



# COLORANTES, ESENCIAS Y ADITIVOS

Variedad de colores y sabores para darle vida a cada creación con intensidad y precisión.



**Esencias Sabbrimax  
Mantequilla x  
510ML-3.85LT**



**Esencia Flavor  
Cereza x 780ML**



**Color caramelo x  
155, 650, 4870 GR**



**Color Carolesen x  
155G-650G-4.87KG**



**Glicerina x 330GR-  
626GR**



**Colorante Amarillo  
Huevo x 500GR**



**Colorante Rojo  
Escarlata x 500 GR**



**Colorante Amarillo  
Huevo x 500 GR**



**Propionato de  
Calcio x 1KG**



**Bicarbonato Malan  
x 25KG**



**CMC Disolución  
x 1KG**



**Miel sirope y  
Salsa de Tomate  
100 UND x 8GR**



# FRUTOS SECOS Y GELATINAS

Ingredientes naturales para texturas, rellenos y acabados que marcan la diferencia.



**Uva Pasa x 10KG**



**Ciruela Pasa x 10KG**



**Gelatina Sabores x 500GR**



**Coco Sin Azúcar x 1KG**



**Coco Rallado Deshidratado Azucarado x 1KG**



**Coco Deshidratado Natural Rallado x 1 KG**

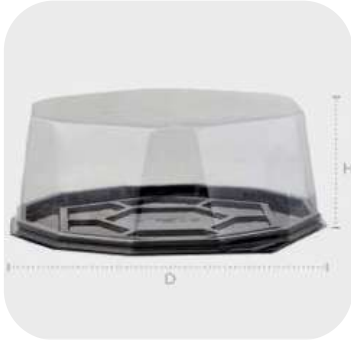


**Maní Triturado x 1KG**



# EMPAQUES Y VARIOS

Presentación impecable para que tus productos lleguen siempre en perfectas condiciones.



**Domo Prisma 17 -  
22 - 25 - 28**



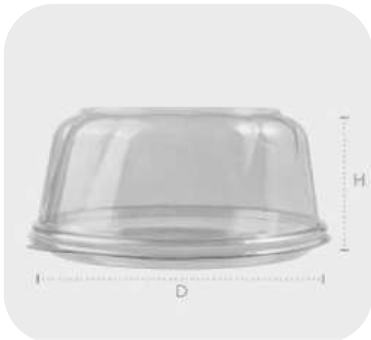
**Cartera Triangular  
11H5**



**Domo Rectangular  
Grande - Mediano**



**Estuche Segupack  
8oz-12oz-16oz-24oz**



**Domo Bowl 24oz-  
32oz**



**Capacillo x 1000  
#1-#2-#3-#4-#5-#6**

# ¿CÓMO HACER TU PEDIDO?

Rápido, fácil y sin complicaciones.

1

## Paso 1

Elige los productos de tu interés en el catálogo



2

## Paso 2

Contáctanos por WhatsApp o llámanos directamente



3

## Paso 3

Confirma tu pedido y coordina la entrega

## Líneas de atención

+57 322 880 0758  
+57 321 278 0052  
+57 312 222 2783  
+57 310 371 7924

## Horario de atención

Lunes a viernes:  
7:00 am – 12:00 pm / 2:00 pm – 5:00 pm  
Sábados:  
7:00 am – 12:00 pm

## Dirección

Bosque, Sector San Isidro Diag 22 B  
N 53 A 66, Cartagena de Indias,  
Bolívar, Colombia



## Correo

asesorbakeryco@gmail.com



## Instagram

@bakeryco\_ctg





