



¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

Congeladas y Raspados

Ingredientes (Congeladas o hielitos):

- 1 L de agua
- 1 taza de Azúcar
- 10 ml Concentrado castells (el sabor que prefiera)

Preparación:

1. Disuelva el azúcar en el agua
2. Agregue la cucharada de concentrado castells del sabor preferido
3. Vierta en el recipiente o en bolsitas
4. Congele

Ingredientes (Raspados):

- 1 vaso de hielo frapé o hielo raspado
- 1 chorrito de Jarabe Raspados Castells

Preparación:

1. Agregue el chorrito de jarabe al vaso de hielo

Ingredientes para el jarabe

- 650g de azúcar
- 350 ml de agua purificada
- 80 g de concentrado castells

Preparación:

1. Disolver a fuego lento el azúcar en el agua
2. Agregar el concentrado castells del sabor de su elección

***** si usted quiere fabricar bolis o congeladas para venta, Laboratorios Castells le proporciona también la asesoría técnica para el desarrollo de su proyecto *** llámenos!!**

