

Línea colorantes

El color cuando se adiciona a un comestible de manera adecuada puede influir en la decisión del consumidor, si es atractivo a la vista hace que el producto se antoje. Contamos con colorantes en polvo y líquidos.

Línea HR:

Esta línea de productos es la línea económica en colorantes, se recomienda utilizar 4 g por kg de producto terminado, ya que tiene un total de colorante 15% y de colorante puro 12.75%

Amarillo Canarias	Azul	Negro	Rojo Fresa
Amarillo Huevo	CaM Caramelo	Rojo Cereza	Rojo grosella
Amarillo Limón	CaM Chocolate	Rojo cochinilla	Rojo púrpura
Amarillo Naranja	Verde Esmeralda	Rojo Frambuesa	Rojo Uva
Verde Limón		Violeta	Rosa

Línea NL:

Esta línea de productos es la línea de precio medio en colorantes, se recomienda utilizar 2 g por kg de producto terminado, ya que tiene un total de colorante 28% y de colorante puro 23.8%

Azul	Amarillo Naranja	Rojo Fresa	Negro
Amarillo Canarias	CaM Caramelo	Rojo Frambuesa	Verde Esmeralda
Amarillo Huevo	CaM Chocolate	Rojo Grosella	Verde Limón
Amarillo Naranja	Rojo Cereza	Rojo Uva	Violeta
Amarillo Limón	Rojo Cochinilla	Rosa	

Línea : EL

En esta línea de productos se recomienda utilizar 1 g por kg de producto terminado, ya que tiene un total de colorante 45% y de colorante puro 40%

Amarillo Canarias	Rojo Cochinilla	Rosa
Amarillo Huevo	Rojo Escarlata	Verde Clorofila Pasta
Amarillo Limón	Rojo Frambuesa	Verde Clorofila Polvo
Amarillo Naranja	Rojo Fresa	Verde Esmeralda
Azul	Rojo Grosella	Verde Limón
Cafe Caramelo	Rojo Púrpura	Violeta
Cafe Chocolate	Rojo Uva	
Rojo Cereza	Rojo Zambora	

Colorantes naturales en tonos:

anaranjado, amarillo, rojo, rosa, morado
****Bixina,**
****Norbixina**
****Carmín**
****Laca carmin en polvo o dispersa según aplicación**

Línea jarabes para elaborar bebidas o raspados

Cajeta, capuchino, chamoy, fresa, grosella, kiwi, limón, maracuya, mora azul, naranja, piña colada, rompopo, tamarindo, tamarindo con chile, tequila-limón, uva.



DOSIFICACION de raspados

-Raspados de Hielo 30ml. Por vaso de hielo
 -Bebidas alcoholicas y no alcoholicas 20 a 30ml. por vaso de agua.

Línea gourmet

Nuestra nueva línea ofrece una alternativa de sabores para los paladares exigentes de sus clientes y amigos. Dentro de esta línea se encuentran los caramelos gourmet, con sabores distinguidos y novedosos.

También se encuentra los polvos light para endulzar, este edulcorante hará crecer el convencional sabor del café hacia delicados sabores. Vainilla, amaretto, rompopo, capuchino, entre otros.



Saborizantes en polvo

Resistentes a altas temperaturas con una amplia gama de sabores y diversas aplicaciones.

Más de 40 años siendo la Empresa que brinda el Dulce color del sabor.



EMPRESA CERTIFICADA ISO 9000:2001



Quality System



PARA INFORMACION Y SERVICIO:

Oriente 170 no. 36

Col. Moctezuma 2a. secc. 15530 México, D.F.

Tels. 5571-6726 , 5762-4860,

Lada sin costo 01-800-7194-406

Fax. 5571-9592 www.castells.com.mx

Como una alternativa económica para los exigentes paladares ofrecemos la vainilla Delsy



DOSIFICACIÓN vainilla Delsy
5 a 10 ml por kg. O lt de producto

Extractos naturales

Para las personas interesadas en productos naturales y de alta calidad, Castells le ofrece la línea de extractos naturales en diferentes grados de concentración siendo un producto 100% natural, obtenido directamente de la vaina de vainilla.



La aplicación de saborizantes Castells realza el sabor de sus productos o transmite un sabor que brinde una experiencia nueva al paladar.

Línea rea: esencias

- *Proporciona aroma y sabor agradables
- *Se puede aplicar en agua fría o caliente
- *No produce turbidez en el producto
- *No pinta el producto
- *Temperaturas menores a los 80°C
- *Producto concentrado que rinde más.



USOS Y APLICACIONES

Bebidas confitería, gelatinas y flanes, nieves helados y jarabes.

DOSIFICACIÓN

2 a 3 ml por litro o Kilo de producto

Sabores

Almendra	Crema de mango	Horchata	Maracuya	Piñón	
Amareto	Crema de vainilla	Jamaica	Melon	Pistache	Tequila
Avellana	Crema irlandesa	Jazmín	Membrillo	Plátano	Tequila-limón
Azúcar	Chabacano	Jerez	Miel	Ponche de frutas	Tequila-tamarindo
Brandy	Chamoy	Kiwi	Moka	Praline	Tequila-tonaja
Cacahuete	Chicle	Leche	Mora azul	Pulque	Tulí-Fruti
Café capuchino	Chile	Leche condensada	Napolitano	Queso	Uva
Café	Choco canela	Licor de café	Nata	Rompopo	Vainilla transparente
Cajeta	Chocolate	Licor de melón	Naranja	Ron	Vodka
Canela	Durazno	Lima	Nuez	Ron blanco	Whisky
Caramelo	Frambuesa	Lima-limón	Nuez maple	Ron con pasas	Yerbabuena
Cerveza de raíz	Fresa colada	Limón	Papaya	Ron mantequilla	Yogurt
Cirueta	Fresa	Mamey	Pasa	Rosas	Zarzamora
Coco	Fresas con crema	Manzana	Pepino	Sandía	Zarzamora con queso
Cola	Grosella	Mango	Perón	Sidra	
Crema	Guanabana	Mantequilla	Piña colada	Tamarindo	
Crema de limón	Guayaba	Maple	Piña	Tejocote	

Esencias oleosas

- *Resiste altas temperaturas
- *No solubles al agua
- *Mejor fijación del sabor
- *Soluble a las grasas del pan
- *Se integra completamente con las harinas
- *El sabor no se evapora.
- *Disminuye costos de fabricación porque puede sustituir otros ingredientes
- *Aumenta el aroma y sabor del pan haciéndolo más apetecible y delicioso
- *No produce sabores ni olores desagradables en el pan.

Los sabores Castells son grado alimenticio ajustándonos rigurosamente a las leyes de aditivos para alimentos y de saborizantes.

Línea rea-c: concentrados

- *Proporciona color y sabor a los productos
- *Se dispersa en agua fría o caliente
- *Excelente capacidad de fijación de los aromas, sabores y colores.
- *Algunos proporciona turbidez a los productos

USOS Y APLICACIONES

Bebidas, confitería, gelatinas y flanes, nieves, helados y jarabes, atoles, bolis, rellenos de pasteles.

DOSIFICACIÓN

3 a 6 ml por litro o Kilo de producto

El dulce color y sabor a una concentración adecuada son su garantía. En Laboratorios Castells la investigación es constante para encontrar el producto de la imaginación de nuestros clientes, hemos creado una amplia gama de productos para diferentes industrias. Podemos garantizarle los productos con la mejor calidad y los mejores resultados. Trabajamos con materias primas de primera línea, infraestructura especializada, tecnología de vanguardia, y personal altamente calificado.



Línea vainillas

Laboratorios Castells le ofrece su gama de vainillas. El dulce sabor de la vainilla de Laboratorios Castells se puede comparar con el sabor auténtico de la vainilla, mismo que México regala al mundo.



La Vainilla Castells es la más concentrada del mercado por lo que rinde hasta 3 veces más.

DOSIFICACIÓN vainilla castells
3 a 5 ml por kg. O lt de producto

