



# Catálogo de *productos*





# Índice

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Quiénes somos _____         | 4       |
| Levaduras _____             | 5 - 10  |
| Polvos para hornear _____   | 11 - 14 |
| Mejorantes _____            | 15 - 18 |
| Premezcla _____             | 19 - 21 |
| Azúcar _____                | 22 - 24 |
| Grasas _____                | 25 - 29 |
| Brillos y glaseados _____   | 30 - 32 |
| Rellenos y mermeladas _____ | 33 - 36 |
| Cremas para batir _____     | 37 - 42 |
| Esencias _____              | 43 - 45 |
| Complementos _____          | 46 - 54 |
| Accesorios _____            | 55 - 57 |

## Quiénes *SOMOS*

Desde hace más de 60 años, somos la única fábrica de levaduras para panificación en Centroamérica.

En **Levuni** ofrecemos soluciones que permitan a nuestros clientes incrementar sus oportunidades de negocio, haciendo crecer su rentabilidad a través de una amplia gama de productos, siendo nuestro principal giro de negocio los leudantes. Productos producidos por Levuni: levadura fresca, levadura instantánea, premezclas para repostería, polvo para hornear, entre otros.

Nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes en el segmento de industria y artesanal las materias primas necesarias para elaborar los mejores productos de panificación.

A close-up photograph of a person's hands holding a large, textured ball of dough. The dough is light brown and appears to contain some dark spots, possibly raisins or chocolate chips. The hands are positioned over a clear glass bowl that sits on a wooden surface. The background is softly blurred, showing a white shirt and a glass of water. The overall lighting is warm and natural.

# Levaduras

# Levaduras

## El secreto detrás de un pan perfecto

La levadura es un microorganismo unicelular que se utiliza para producir pan. En Levuni tenemos diferentes tipos de levadura para productos dulces y salados.

Todo panadero debe conocer el principio de las diferencias entre levadura fresca e instantánea.

### Tipos de levadura

| Fresca   | Instantánea   |
|--|---|
| <br>Levadura de panadería (refrigerada) | <br>Levadura de panadería deshidratada (no refrigerar) |
| Para masas que deben FERMENTAR (reposar y subir de volumen)  | Para masas que deben FERMENTAR (reposar y subir de volumen)   |



Pan, masa de pizza, panettone, rosca de reyes, brioche, pan francés, focaccia y chabatta.





# Levadura *instantánea*

## BENEFICIOS

- 🌀 Crea una textura esponjosa en las masas.
- 🌀 Se puede agregar directamente al momento de iniciar el amasado. Es una de sus características principales por su capacidad de rehidratación.

## MODO DE USO

Incorporación directa sobre la harina. No colocar directamente en la sal. Refrigerar inmediatamente la levadura que no se va a utilizar (no congelar).

## PORCIONES

La dosis de uso dependerá de la temperatura y tiempo de fermentación, así como de los ingredientes y proceso utilizado. Se sugiere utilizar del 0.5 al 1% de levadura instantánea por kg de harina.

## CONSERVACIÓN

Una vez abierto el empaque conserve como máximo (en refrigeración y cerrado con una bolsa plástica) durante 1 semana.





*Polvos para  
hornear*

# Polvos para *hornear*

## Eleva la calidad de tus panes

Es uno de los ingredientes más utilizados en la repostería. Se agrega a un sinfín de recetas con la intención de que con las altas temperaturas produzca dióxido de carbono y le dé más volumen a la preparación.

Nuestros polvos de hornear cuentan con doble acción:

1. Empieza a actuar cuando entra en contacto con los líquidos de hidratación.
2. El batido entra en contacto con el calor del horno y tiene el mayor desprendimiento de gas durante esta fase.

## BENEFICIOS

- 🥄 Provee estabilidad en el proceso de elaboración.
- 🥄 Menor dosis, mayor volumen.
- 🥄 Miga más esponjosa, suave y porosa.
- 🥄 Mejora la suavidad y uniformidad del producto.
- 🥄 Produce batidos más aireados.
- 🥄 Debido a su doble acción, actúa tanto en batido como en el horno.

# Polvos para *hornear*

## MODO DE USO

Agregar directamente con ingredientes secos.

## PORCIONES

La dosificación depende de la altitud y presión atmosférica del lugar de ubicación.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, una vez abierto mantener cerrado para no crear grumos. Mantener aislado del suelo.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Fleischmann  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Federal  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Freeman  
(para masas dulces)  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Tigre  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Universal  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs



Marca: Universal  
(para galleta)  
*Presentación*  
5 lbs / 50 lbs





# Mejorantes

# Mejorador *Freeman*

## ¿Qué papel juega en la panadería?

Entre sus beneficios está la estandarización de la calidad de la harina, mayor tolerancia al estrés que genera la masa y fortalece la red del gluten. Además permite una mayor absorción de agua, contribuye al aumento de volumen del producto, proporciona suavidad y prolonga su vida útil en anaquel.

### BENEFICIOS

- 🥄 Miga más suave.
- 🥄 Prolonga la vida del pan y lo mantiene fresco por más tiempo.
- 🥄 Facilita el proceso de fermentación.
- 🥄 Realza los sabores naturales de los ingredientes.

### MODO DE USO

Mezclar el mejorante con la harina de trigo y después agregar los demás ingredientes para la elaboración del pan.

### PORCIONES

Se sugiere utilizar el 1% de Mejorador Freeman sobre el total de la harina.

### CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
440 g



# Gel *emulsificante*

## BENEFICIOS

- 🥄 Es un aditivo alimentario que proporciona mejor textura.
- 🥄 Frescura, suavidad y calidad en nuestros productos de batidos.

## MODO DE USO

Mezclar durante el cremado, se observa una disminucion del tiempo de batido importante, así como una integracion homogénea al finalizar el cremado, se agrega la harina mezclando suavemente, el resultado es una miga homogénea y una mayor vida de anaquel.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
5 kg





# *Premezclas*




# Premezclas *Freeman*

## La fórmula para simplificar tus procesos

Las premezclas son ideales para elaborar postres y pasteles a temperatura ambiente y fría en un proceso fácil y rápido. Es una mezcla que contiene la mayoría de ingredientes para preparar cualquier batido. Ahorra entre un 25% y un 30% del tiempo de trabajo, manejo y almacenamiento de ingredientes.

Con ellas podrás crear magdalenas, muffins, cupcakes, zepelines, panettone, pan brioche, galletas, entre otros. Con calidad y respaldo internacional.

### BENEFICIOS

-  Buen olor y miga suave, con porosidad fina, textura cremosa y versátil.
-  Color interno claro que conserva la humedad y frescura, manteniendo una consistencia suave.
-  Se adapta a cualquier formulación y altitud.

### MODO DE USO

Combina la premezcla con los ingredientes indicados en la receta, bate y vierte la mezcla en el molde, hornea y disfruta tu creación.

### CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, aislado del suelo. A una temperatura entre 10°C y 30°C.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
Chocolate / Vainilla  
50 lbs

Marca: Freeman  
*Presentación*  
Chocolate / Vainilla  
1 lb



Marca: Freeman  
*Presentación*  
Chocolate / Vainilla  
5 lbs

Marca: Freeman  
*Presentación*  
Núcleo para elaboración  
de premezcla  
50 lbs

# Azúcar

# Azúcar *glass*

## BENEFICIOS

- ✔ Se utiliza para decorar postres y dulces.
- ✔ Ideal para preparar glaseados suaves y brillantes.
- ✔ Es un espesante culinario que no se apelmaza.

## MODO DE USO

Puedes utilizarla como último toque de decoración suave a postres o dulces. También utilizada para elaborar merengues, mousses o cremas frías.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco. Cerrar inmediatamente la bolsa de azúcar glass que no se va a utilizar.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
1 lb / 5 lbs / 25 lbs

# Azúcar blanca

# *estándar*

## BENEFICIOS

- 🥄 Alimento principal para la levadura.
- 🥄 Puede equilibrar y realzar otros sabores en la repostería.
- 🥄 Se carameliza durante el horneado, aportando un color dorado a las masas.
- 🥄 Importante en la textura final de helados y sorbetes.

## MODO DE USO

Utilízalo en tus productos de panadería y repostería para dar volumen, suavizar masas, acelerar el proceso de fermentación, caramelizar y conservar.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.



### Azúcar blanca

### *Presentación*

55 lbs (granel)

55 lbs (empacadas) 5 lbs (c/u)





# *Grasas*

# Grasas y *margarinas*

## Transforman tus recetas con texturas y sabor

Nuestras elecciones de mantecas y margarinas están pensadas para garantizar una textura perfecta y un sabor insuperable en tus panes y pasteles. Con formulaciones ideales para repostería y panadería, estos productos son la base de tus mejores creaciones.

## Manteca vegetal

### BENEFICIOS

- ✔ Brinda más suavidad.
- ✔ Más emulsificación y rendimiento en nuestros productos.

### MODO DE USO

Para cremados en panadería y pastelería contribuyendo a la textura y estructura de los productos horneados.

### CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
50 lbs



# Manteca Olmeca

## BENEFICIOS

- ✍ Brinda más suavidad.
- ✍ Más emulsificación y rendimiento en nuestros productos.

## MODO DE USO

Para cremados en panadería y pastelería contribuyendo a la textura y estructura de los productos horneados.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



Marca: Olmeca  
*Presentación*  
25 lbs

# Aceite vegetal

## BENEFICIOS

- ✍ Proporciona humedad.
- ✍ Brillo y suavidad en nuestros productos de panadería.

## MODO DE USO

Se utiliza para freír alimentos que transmiten calor, aportan sabor y textura.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en lugar seco y fresco.



Aceite vegetal  
*Presentación*  
18.73 lbs (Bidón)

# Margarina industrial Freeman

## BENEFICIOS

- 🥄 Suave sabor.
- 🥄 Incorporación de aire durante el batido.
- 🥄 Mejor textura.

## MODO DE USO

Se utiliza para cremados en galletería, batidos y para obtener sabor y textura en panes de levadura.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
30 lbs (Caja)

# Grasa especializada pastelería Freeman

## BENEFICIOS

- 🥄 Suave sabor.
- 🥄 Incorporación de aire durante el batido.
- 🥄 Mejor textura.

## MODO DE USO

Se utiliza para cremados en galletería, batidos y para obtener sabor y textura en panes de levadura.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



Marca: Freeman  
*Presentación*  
30 lbs (Caja)



# Grasa especializada hojaldre

## BENEFICIOS

- 🥄 Suave sabor.
- 🥄 Incorporación de aire durante el batido.
- 🥄 Mejor textura.

## MODO DE USO

Se utiliza para cremados en galletería, batidos y para obtener sabor y textura en panes de levadura.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar seco y fresco.



Marca: Freeman

*Presentación*

30 lbs (Caja)



# Glaseados

# Brillos y *glaseados*

El toque final perfecto

Logra un acabado impecable con nuestros brillos y glaseados. Diseñados para realzar la presentación de sus productos, aporta un toque apetecible mientras conservan su frescura y sabor por más tiempo.

## BENEFICIOS

- 🥄 Relleno horneable en suave gel con notas ácidas para repostería, galletería, feité, cubiletes, empanadas, etc.
- 🥄 Tiene un agradable color cristalino a la luz.
- 🥄 No necesita refrigeración, aún después de abierto.

## MODO DE USO

Por su presentación en mangas, sirve para aplicar directamente en las cantidades requeridas según receta.

## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco, fresco y libre de humedad.



Marca: Los Pinos  
*Presentación*  
Neutro / 1 kg



Marca: Los Pinos

*Presentación*

Fresa / 1 kg



Marca: Los Pinos

*Presentación*

Melocotón / 1 kg



Marca: Los Pinos

*Presentación*

Vainilla / 1 kg



Marca: Los Pinos

*Presentación*

Chocolate / 1 kg





# Taleas y mermeladas

# Jaleas y *mermeladas*

## Esenciales en la repostería

Como parte del corazón de toda repostería, nuestra amplia gama de rellenos y mermeladas están elaboradas con pura fruta y variedad de sabores. Perfectos para realzar el sabor y aportar jugosidad, estos productos son ideales para cualquier tipo de pan o postre.

### BENEFICIOS

- 🥄 Complemento perfecto para tus creaciones de repostería.
- 🥄 Con su sabor dulce y afrutado, es ideal para rellenar tus pasteles, tartas y panes o postres deseados.
- 🥄 Su calidad garantizada asegurará un resultado delicioso en cada preparación.
- 🥄 Producto de alta calidad que potencia las características de cualquier receta.
- 🥄 De fácil adaptación en el horno.

### MODO DE USO

Por su presentación en mangas, sirve para aplicar directamente en las cantidades requeridas según receta.

### CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar seco, fresco y libre de humedad.



Marca: Jalea Real  
*Presentación*  
Jalea piña / 48 lbs



Marca: Los pinos  
*Presentación*

Fresa / Higo / Manzana / Frutos rojos / 1 kg





Marca: Negrini  
*Presentación*  
Fresa / 5 kg



Marca: Negrini  
*Presentación*  
Guayaba / 5 kg



Marca: Negrini  
*Presentación*  
Piña / 5 kg / 20 kg



Marca: Universal  
*Presentación*  
Jalea piña / 48 lbs





# *Cremas para batir*

# Cremas para *batir*

Transforma tus creaciones dulces a postres irresistibles

Consigue la suavidad y estabilidad perfecta con nuestras cremas para batir. Ya sea para decorar o rellenar, estas cremas son ideales para obtener acabados profesionales y deliciosos.

Somos distribuidores oficiales de *Flavor Right*.

**FLAVOR RIGHT** se especializa en cremas para batir de origen vegetal. En la actualidad estamos orgullosos de habernos convertido en una marca reconocida a nivel mundial por la calidad de nuestros productos.

## Whip'N Ice

### BENEFICIOS

- 🥄 Son cremas con mayor resistencia al ambiente, más dulces, cremosas, con mayor estabilidad y definición.
- 🥄 Mantiene el color sin desvanecerse.
- 🥄 Resiste agrietamiento y chorreo de color.
- 🥄 Rendimiento: Aproximadamente 3 veces el volumen del líquido cuando se maneja según las instrucciones del paquete.

### MODO DE USO

Agitar bien el recipiente antes de usar. Temperatura del producto líquido: 42°F a 46°F (5° a 7°C). Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Batir a velocidad media hasta que se formen puntas suaves (punto pico).

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto congelado entre: (0°F a -10°F)(-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de descongelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.



# Cremas para *batir*

## Whip'N Top

### BENEFICIOS

- 🥄 Son cremas más suaves y ligeras.
- 🥄 Fácil de utilizar sin nada que agregar.
- 🥄 Versatilidad.
- 🥄 Textura fina y lisa.
- 🥄 Excelente estabilidad en refrigeración y congelación.
- 🥄 Combina perfectamente con frutas, colorantes en gel, licores y saborizantes.
- 🥄 Rendimiento de 400% sobre su volumen líquido.
- 🥄 Fue formulado originalmente para climas cálidos, posee una tolerancia al calor inusualmente alto.
- 🥄 Tiene un sabor refrescantemente ligero.

### MODO DE USO

Agitar bien el recipiente antes de usar. Temperatura del producto líquido: 42°F a 46°F (5° a 7°C). Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Mezclar a velocidad media con batidor de alambre hasta que se formen crestas de consistencia suave.

### CONSERVACIÓN

Mantener en producto congelado entre: (0°F a -10°F) (-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de descongelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.



**Marca: Flavor Right**  
*Presentación*  
Vainilla / 1 gal



# Cremas para *batir*

## Concentrado

### BENEFICIOS

- ✎ Versátil - puede ser utilizado en variedad de aplicaciones.
- ✎ Personalizable - crea tus propias recetas.
- ✎ Se puede mezclar con cualquier líquido.

### MODO DE USO

Descongelar bajo refrigeración. Agitar antes de abrir. Mezcle 2 partes del concentrado base con 1 parte de agua fría, crema de leche o jugo. Batir no más del 20% de la capacidad del recipiente. Batir a velocidad media hasta que se formen puntas suaves. Mantenga sus pasteles o postres y el sobrante de crema en refrigeración.

Rendimiento: Aproximadamente 4 veces el volumen de líquido, cuando se maneja según las instrucciones del paquete.

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto congelado entre: (0°F a -10°F)(-17°C a -23°C). Antes de usar el producto, descongelarlo de 24 a 36 horas bajo refrigeración en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C), hasta disolver los cristales de hielo. No volver a congelar el líquido después de congelarlo. El líquido debe estar de 42°F a 46°F (5°C a 7°C) para batirlo.



Marca: Flavor Right





*Presentación*

Concentrado base / 1 gal

# Jarabe *3 leches*

## Festejos

### BENEFICIOS

-  Ahorra tiempo comparado con recetas caseras.
-  Precio estable.
-  Se mezcla bien con jugos, licores y saborizantes.
-  Estable, larga vida útil.

### MODO DE USO

Agitar ligeramente el producto antes de abrir. Si desea añadir saborizantes, hacerlo a su gusto. Vierta lentamente por encima del pastel hasta llegar a la saturación. Mientras más seco está el pastel, mejor absorberá Festejos™.

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto en congelación entre las siguientes temperaturas (0°F a -10°F) (-17°C a -23°C). Antes de usar descongele totalmente en refrigeración hasta que esté libre de cristales de hielo en un rango de temperatura de (42° a 46°F) o (5° a 7°C) durante 24 a 48 horas.

No congelar nuevamente el producto.



Marca: Flavor Right

*Presentación*

Tres leches / 1 gal





# Colorantes y esencias

# Esencias

## Dale aroma y sabor a tus creaciones

Dale vida y personalidad a tus recetas con nuestras esencias. Añade sabores y aromas irresistibles que convertirán tus productos en obras de arte.

### BENEFICIOS

- ✎ Permiten crear sabores únicos y personalizados.
- ✎ Tienen una larga vida útil y pueden almacenarse fácilmente.
- ✎ Resisten altas temperaturas de horneado.

### MODO DE USO

Añadirlas con moderación debido a su alta concentración. Integrarlas durante la mezcla de ingredientes líquidos.

### CONSERVACIÓN

Se deben conservar en un lugar fresco, seco y protegidas de la luz solar. Almacenarlas en sus envases originales.



Marca: **Universal**

*Presentación*

8 oz/1 lt / 1 gal



# Colorantes

## BENEFICIOS

- ✍ Aportan color.
- ✍ Proporcionan tonalidades atractivas.

## MODO DE USO

Se pueden diluir con alcohol. Se puede utilizar para galletería, batidos y panes de levadura.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco.



### Presentación

Colores: Amarillo huevo, rosado, rojo fresa

En polvo

1/4 kg



# *Complementos*

# Complementos

## Lo indispensable pensando en optimizar el tiempo de ejecución

Eleva tus creaciones con nuestra selección de complementos. Cada ingrediente está diseñado para aportar un toque especial que hará que tus productos destaquen.

## Fruta confitada

### BENEFICIOS

- ✎ Textura particular y aspecto brillante.
- ✎ Conserva el sabor, color, aroma y gusto de la fruta natural.

### MODO DE USO

Utilizado para decoración en repostería.

### CONSERVACIÓN

Conservar en un ambiente seco y fresco.



Fruta confitada  
*Presentación*  
5 kg / 13.6 kg

# Maní quebrado

## BENEFICIOS

 Fuente de proteínas vegetales.

## MODO DE USO

Ideal para decorar panes, postres y ensaladas.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



*Presentación*  
1 lb

# Mostacilla

## BENEFICIOS

 Fuente de proteínas vegetales.

## MODO DE USO

Mostacilla de ajonjolí para la decoración de panes y postres.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



*Presentación*  
1 lb



# Cocoa

## BENEFICIOS

- 🥄 Aporta sabor único.
- 🥄 Textura fina para mejores acabados.

## MODO DE USO

Ideal para la elaboración de productos de pastelería, repostería, panificación, chocolatería y usos domésticos.

## CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y alejado de olores fuertes.



*Presentación*  
5 lbs / 25 kg

# Ajonjolí descortezado

## BENEFICIOS

- 🥄 Es rico en nutrientes.

## MODO DE USO

En panadería se utiliza para dar sabor, decorar y agregar valor nutricional a panes.

## CONSERVACIÓN



Almacenar en un lugar seco y fresco.



*Presentación*  
1 lb

# Coco rallado

## BENEFICIOS

-  Aporta sabor.
-  Decoración para postres, panes y galletas.

## MODO DE USO

Aplicación directa en frío u horneado.

## CONSERVACIÓN



Almacenar en lugar seco y fresco alejado de la luz solar.



*Presentación*  
1 lb

# Almendra en rodaja

## BENEFICIOS

-  La almendra es un ingrediente versátil.
-  Saludable para productos de panadería y pastelería.

## MODO DE USO

Para una gran variedad de panes y postres.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.



*Presentación*  
2 lbs



# Fécula de maíz

## BENEFICIOS

- 🥄 Espesante, humectante y agente mejorador de la textura.
- 🥄 Ayuda a ligar los ingredientes y a crear mezclas homogéneas.

## MODO DE USO

Ideal para panadería, repostería, rebozados y enharinados.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y limpio a temperatura ambiente, alejada de la humedad.



*Presentación*  
25 kg

# Canela en polvo

## BENEFICIOS

- 🥄 Potencia el sabor.
- 🥄 Aroma.
- 🥄 Versatilidad.

## MODO DE USO

Se utiliza principalmente como especia para decorar y dar sabor a bebidas, postres y platos dulces.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



*Presentación*  
1 lb

# Canela en raja

## BENEFICIOS

- Utilizar en infusiones o directamente en distintos productos.

## MODO DE USO

Se utiliza para dar sabor a postres y panes.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



### *Presentación*

9 oz / 1 lb

# Consomé

## BENEFICIOS

- El consomé es un alimento nutritivo para dar sabor a una gran variedad de comidas.

## MODO DE USO

Se puede añadir a sopas, salsas y otros platos para darles más sabor. También se puede utilizar para hacer un caldo rápido y fácil simplemente mezclándolo con agua caliente.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.



### *Presentación*

Consomé  
Pollo / res  
5 lbs



# Gelatina

## BENEFICIOS

-  Favorece a la salud.

## MODO DE USO

Se puede mezclar con frutas y para gelificar distintos postres.

## CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar seco y fresco.





### *Presentación*

Gelatina  
Uva / fresa  
1 lb

# Cobertura de chocolate

## BENEFICIOS

-  Textura suave y fluida.
-  Fácil de fundir y atemperar.

## MODO DE USO

Cubre, decora y rellena tus creaciones.

## CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de olores fuertes.



Marca: Picsa  
*Presentación*  
Blanco / oscuro  
5 lbs

# Dulce de leche Negrini

## BENEFICIOS

- 🥄 Se integra fácilmente con los demás ingredientes.
- 🥄 Su textura es uniforme y para relleno.
- 🥄 No presenta cristales de azúcar.
- 🥄 De fácil adaptación en el horno.

## MODO DE USO

Utilizar según criterio o necesidad de tu receta.

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco. Refrigerar después de abierto.



**Marca: Negrini**  
*Presentación*

Dulce de leche F-2 clásico  
5 kg / 20 kg



**Marca: Negrini**  
*Presentación*

Dulce de leche F-2 tapa roja  
5 kg / 20 kg



# Accesorios



# Accesorios

Los indispensables.

## Capacillos para hornear



### Presentación

#1/2 / #1 / #2 / #4/ #5 / #6  
/ #7 / #5A  
500 uds

## Resmilla papel parafinado



### Presentación

500 hojas / 1,000 hojas



## Bases para pastel



### *Presentación*

8" / 10" / 11" / 12" / 13"  
/ 14" / 15" / 16" / 18 /  
20"

## Cajas para pastel

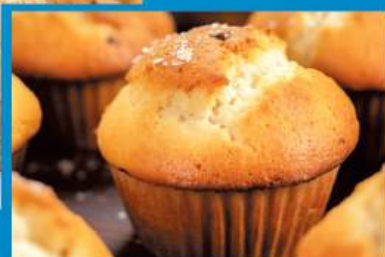


### *Presentación*

8" / 10" / 11" / 12" / 13"  
/ 14" / 15" / 16" / 18 /  
20"

# Asesoría *Técnica:*

Contamos con técnicos nacionales e internacionales en panadería y repostería que acompañan a nuestros clientes en el funcionamiento de nuestros productos y en técnicas y fórmulas innovadoras.





**Teléfonos de oficina:**

**+503 2226-2392**

**+503 2225-0124**

**WhatsApp Televentas:**

**+503 7740 3355**

**Correo electrónico:**

**[servicioalcliente@levunisv.com](mailto:servicioalcliente@levunisv.com)**



**[www.levunisv.com](http://www.levunisv.com)**

