

# Catálogo

Productos intermedios para la industria de alimentos



Nuestros productos están enfocados en ofrecer la más alta calidad y funcionalidad, contamos con un excelente equipo de trabajo e ingredientes de la mejor calidad.

INVERSIONES INGRITECH 2012, C.A.  
RIF. J-40147397-0

© 2018

*Las imágenes usadas en este catálogo pertenecen a los bancos de imágenes libres de derechos Pixabay.com, Freepik.com, Pxhere.com y derechos reservados de Adobe Stock Image.*

[www.ingritech.com](http://www.ingritech.com)



## NUESTROS PRODUCTOS



### Líquidos

Soluciones tecnológicas de alta calidad y rendimiento para los **sabores** necesarios en la producción de helados, galletas, bebidas, pasteles y postres, así como **antioxidantes** para grasas de origen animal y vegetal para las diversas industrias de alimentos.



### Productos Semi Procesados

Ofrecemos **alternativas únicas y especializadas**, ajustadas a los requerimientos específicos de nuestros clientes más exigentes.



### Bases

Bases para preparar **salsas, dips, bebidas, postres y sazonadores** que permiten reforzar el sabor de los alimentos o la realización de productos comerciales terminados.



### Polvos

Facilitamos la producción con opciones para preparar **caldos, sopas y cremas**. Brindamos soluciones eficientes para **aromas, extractos, sales condimentadas, dips, preempanizados, sazonadores, edulcorantes y premezclas para gelatina y pudín**.



## MEZCLA DE ANTIOXIDANTES ANDOX

Mezcla de agentes antioxidantes, que evitan la oxidación o deterioro de aceites y grasas de origen vegetal y/o animal.

| Producto | Aplicaciones   |
|----------|--|
| ANDOX 20 | Grasas de origen animal y aceites vegetales  |
| ANDOX 31 | Productos horneados como galletas, cereales, confitería, pasteles, empaques, entre otros |
| ANDOX 33 | Grasas de origen animal y aceites vegetales comestibles                                  |

### **Presentación industrial**

Envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 20 kg de peso neto



### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas oscuras, limpias, secas y a una temperatura no superior a 30 °C



## AROMAS Y SABORES

Aromatizantes y sabores con diferentes aplicaciones de la industria de alimentos como helados, galletas, bebidas, pasteles, postres, quesos, snacks, salsas, embutidos, sopas, entre otros.



**Sabores en polvo:** Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con costura de pabulo por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas, frescas a temperaturas no superiores de 30 °C y protegidos de la luz

### **Presentación industrial**

**Sabores líquidos:** Envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 16 kg y 20 kg de peso neto





## BASE PARA PREPARAR MOSTAZA

Es una pasta viscosa, preparada a partir de granos de mostaza de alta calidad y otros ingredientes, que al procesarlos y reconstruirlos dan lugar a un producto con las características de mostaza comercial; también se emplea en otras aplicaciones para las cuales se utiliza la mostaza como ingrediente.



### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas, frescas a temperatura ambiente, no superiores de 30 °C. Evitar temperaturas de congelación

### **Presentación industrial**

Bolsas de polietileno transparente con precinto sanitario, dispuestas en envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 17 kg de peso neto





## **BASE PARA PREPARAR SALSA DE AJO**

Base concentrada de ajo, que puede reconstituirse para elaborar una salsa de ajo de uso comercial, o puede emplearse para reforzar el sabor de diversos productos a nivel industrial.



### **Presentación industrial**

Bolsas de polietileno transparente con nudo sanitario, dispuestas en envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 17 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas, a temperaturas no superiores de 30 °C





## BASE PARA PREPARAR SALSA INGLESA

Base inglesa concentrada, que puede reconstituirse para elaborar una salsa inglesa de uso comercial, o puede emplearse para reforzar el sabor de diversos productos a nivel industrial.



### **Presentación industrial**

Bolsas de polietileno transparente con nudo sanitario, dispuestas en envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 17 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas, a temperaturas no superiores de 30 °C





## **BASE PARA PREPARAR SALSA DE SOYA**

Base concentrada de soya, que puede reconstituirse para elaborar una salsa de soya de uso comercial, o puede emplearse para reforzar el sabor de diversos productos a nivel industrial.



### **Presentación industrial**

Bolsas de polietileno transparente con nudo sanitario, dispuestas en envases y tapas de polietileno lineal de alta densidad (PEAD) de color blanco, en una presentación de 17 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas, a temperaturas no superiores de 30 °C





## **MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS SABORIZADAS**

Producto en polvo granulado, obtenido por la mezcla de diversos ingredientes, que una vez reconstituidos de acuerdo a las indicaciones de preparación, permite obtener una bebida con las características propias de una bebida instantánea saborizada o bebidas energéticas y deportivas.



### **Presentación industrial**

Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con costura de pabito por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas y frescas a temperatura no superior de 28 °C





## **MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR CALDOS, CREMAS Y SOPAS**

Mezcla en polvo elaborada con ingredientes de origen animal y vegetal que luego de la reconstitución permiten obtener un producto con características similares a los elaborados por los métodos de cocina convencional.



### **Presentación industrial**

Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con castura de pabalo por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas y frescas a temperatura no superior de 28 °C





## MEZCLAS EDULCORANTES EN POLVO Y LÍQUIDAS

Mezclas elaboradas a partir de edulcorantes intensivos no nutritivos con edulcorantes naturales, empleadas para sustituir azúcar en la industria de alimentos, farmacéutica y en cualquier otro producto donde se desee reemplazar azúcar. Es un sistema edulcorante estable, de buena sinergia y calidad de dulzor.



### **Presentación industrial**

Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con costura de pabulo por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en sitios limpios, frescos y secos, bajo condiciones de: temperatura ( $< 25^{\circ}\text{C}$ ), humedad ( $< 55\% \text{ HR}$ ) y protegidos de la luz





## **MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR POSTRES**

Mezclas en polvo que, luego de la reconstitución, permiten obtener gelatinas y pudines con calidad y características idénticas a los elaborados para la distribución comercial.



### **Productos**

Pudin de vainilla, Pudín de chocolate, Gelatina de frambuesa, Gelatina de fresa, Gelatina de uva, Gelatina de naranja, Gelatina de limón



### **Presentación industrial**

Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con castura de pabulo por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar en áreas limpias, secas y frescas a temperatura no superior de 28 °C





## **MEZCLAS EN POLVO PARA PREPARAR SALSAS PARA UNTAR**

Mezcla en polvo para elaborar salsas para untar, que son empleadas como acompañantes de galletas saladas, snacks, chips y pequeñas rebanadas de pan, convirtiéndolo en un excelente pasapalo.



### **Presentación industrial**

Sacos de papel kraft de dos capas cerrado con costura de pabilo por ambos lados y bolsa interna de polietileno cerrada con precinto sanitario, en una presentación de 20 kg de peso neto

### **Almacenamiento**

Almacenar áreas limpias, secas y frescas a temperatura no superior de 28 °C



Información General: [analista.adm@ingritech.com](mailto:analista.adm@ingritech.com)  
Recursos Humanos: [rh@ingritech.com](mailto:rh@ingritech.com)  
Ventas: [ventasing@ingritech.com](mailto:ventasing@ingritech.com)

[www.ingritech.com](http://www.ingritech.com)

