La Ciabata

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ABRIL 2025

Índice

Dulce de leche .....3 - 7

Delifruit .....7 - 8

Cremas .....9 -12

Glazes Premium .....13 - 15

Glazes .....16 -17

Abrillantadores .....18 - 20

Azúcares .....21 - 22

Icing .....23 - 24

Cremas en polvo .....25 - 26

Premezclas Pastelería .....27 - 31

Mejorantes .....32 - 33

Premezclas Panadería ..... 34 - 36

Entarimado 37

Redes sociales 38

Dulce de leche

Dulce de leche

MANJAR DULCE DE LECHE

Dulce de leche repostero para todo tipo de aplicaciones

Duro (F1)

Presentación: Cubeta 5kg

Suave (F2)

Presentación: Manga 1kg

Suave (F2)

Presentación: Cubeta 5kg

MANJAR DULCE DE LECHE

Dulce de leche repostero para todo tipo de aplicaciones

Duro (F1)

Presentación: Cubeta 5kg

Suave (F2)

Presentación: Manga 1kg

Suave (F2)

Presentación: Cubeta 5kg

Dulce de leche

DULCE DE LECHE

Listo para aplicar en sus preparaciones reposteras y panaderas.

☑ Horneable

Duro (F1)

Intermedio (Ciabata)

Suave (F2)

Presentación: Cubeta 5kg

Dulce de leche

FUDGE

Dulce de leche con chocolate listo para aplicar en sus preparaciones reposteras y panaderas.

Presentación: Cubeta 5kg / Manga 1kg

Delifruit

Delifruit

Rellenos a base de pulpa de frutas listos para usar.
Para productos de panadería, repostería y pastelería

RELLENO	PRESENTACIÓN
Delifruit Piña	Manga 1kg
Delifruit Mora	
Delifruit Coco	
Delifruit Fresa	
Delifruit Limón	
Delifruit Mango	
Delifruit Cereza	
Delifruit Guayaba	
Delifruit Manzana	
Delifruit Maracuyá	
Delifruit Melocotón	

☑ Horneable

Cremas

Cremas

CREMA BÁVARA

Presentación:

Manga 1kg - Cubeta 10kg

Cremas

Rellenos listo para usar. Para productos de panadería, repostería y pastelería. Ideales para productos empacados y todo tipo de pastelería

☑ Horneable

CREMA CHOCOLATE

Presentación: Manga 1kg

CREMA CARAMELO

Presentación: Manga 1kg

CREMA CAFÉ

Presentación: Manga 1kg

Cremas

CREMA BANANA

Presentación: Manga 1kg

QUESO CREMA SALADO

Presentación: Manga 1kg

QUESO CREMA DULCE

Presentación: Manga 1kg

Glazes Premium

Glazes Premium

De alto contenido en fruta entera, en cubos o rodajas. Permiten la decoración de todo tipo de pasteles o panes dulces

☑ Horneable

GLAZE BLUEBERRY PREMIUM

Presentación: Cubeta 5kg

GLAZE CEREZA PREMIUM

Presentación: Cubeta 10Kg

GLAZE MELOCOTÓN PREMIUM

Presentación: Cubeta 10Kg

Glaze Premium

GLAZE FRESA PREMIUM

Presentación: Cubeta 10kg

GLAZE PIÑA PREMIUM

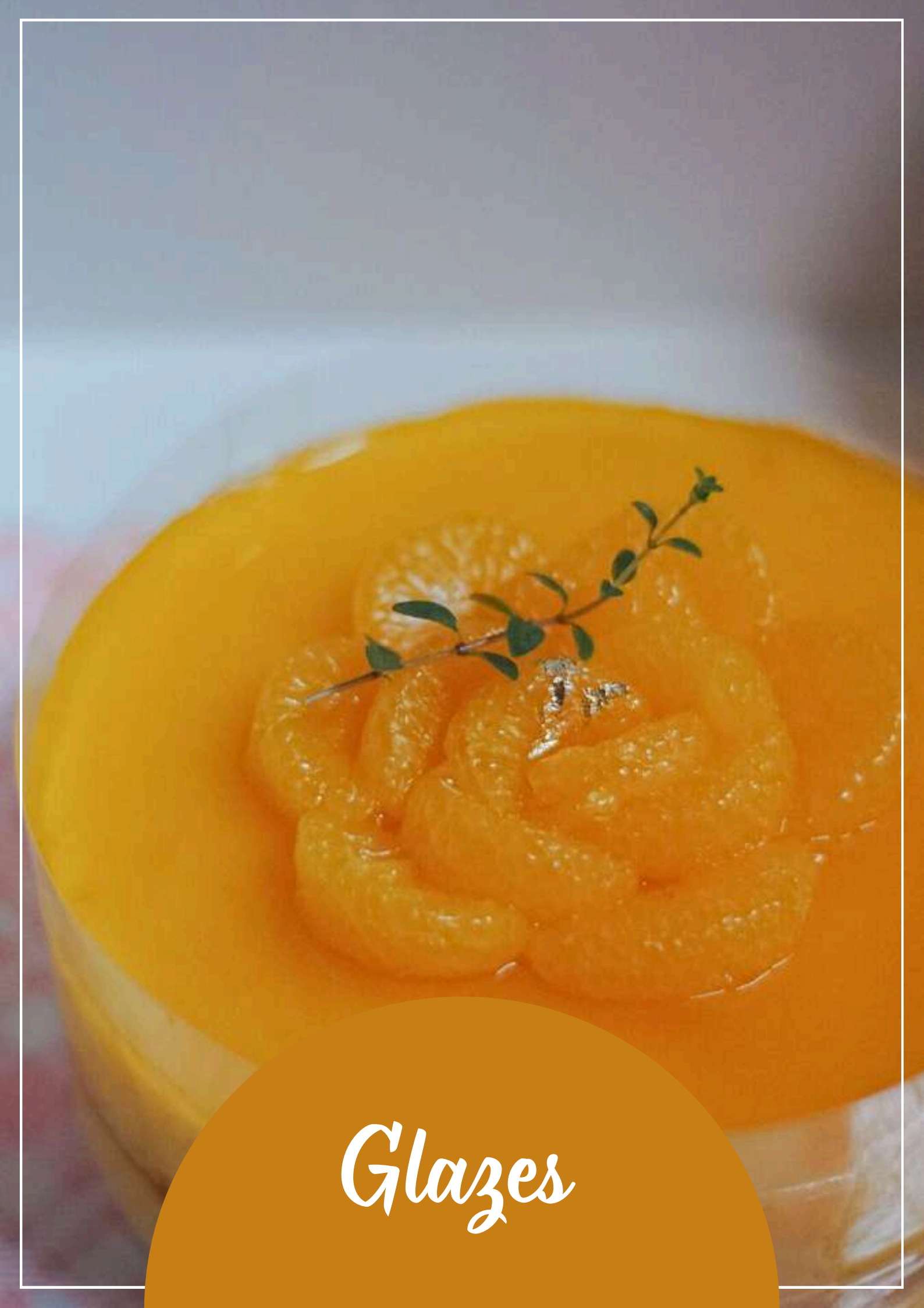
Presentación: Cubeta 10kg

GLAZE MANZANA PREMIUM

Presentación: Cubeta 10kg

GLAZE FRUTOS DEL BOSQUE PREMIUM

Presentación: Cubeta 5kg



Glazes

Glazes

Glaze de diferentes sabores para cobertura y decoración en pasteles y postres

☑ Horneable

GLAZE NARANJA

Presentación:
Cubeta 5kg - Manga 1kg

GLAZE FRESA

Presentación:
Cubeta 5kg - Manga 1kg

GLAZE MELOCOTÓN

Presentación:
Cubeta 5kg - Manga 1kg

Abrillantadores

Abrillantadores

En caliente o de aplicación directa, dan brillo y acabado a panes, hojaldres y frutas

GLOSS NEUTRO

Relleno de vainilla con brillo para decoración de repostería

Presentación: Manga 1kg

REFLEX

Brillo de aplicación directa
Para usar en productos de panadería y repostería

Presentación: Cubeta 5kg

GEL

Brillo para usar en caliente para panes y repostería

Presentación:
Cubeta 5kg - Cubeta 10kg

Abrillantadores

HONEY GLAZE

Brillo de aplicación directa con ligero sabor a miel para productos de repostería y pastelería

Presentación: Cubeta 10kg

GLAZE NEUTRO

Brillo protector para repostería

Presentación:
Manga 1kg - Cubeta 10kg

Azúcares

Azúcares

AZÚCAR GLASS

Presentación: Bolsa 4kg

AZÚCAR CANELA

Presentación: Bolsa 4kg

Icing

Icing

Coberturas para donas y queques

ICING VAINILLA

Cobertura de vainilla para donas y queques

Presentación: Cubeta 5kg

ICING CHOCOLATE

Cobertura de chocolate para donas y queques

Presentación: Cubeta 5kg

Cremas en Polvo

Cremas en Polvo

CREM

Premezcla para la elaboración de crema pastelera y tamal de maicena

Presentación: Saco 10kg

DELICREM

Preparado en polvo para la elaboración de crema pastelera instantánea

Presentación: Saco 10kg

Premrzclas Pastelería

Premezclas Pastelería

Concentrados en polvo para la elaboración de todo tipo de especialidades pasteleras

CREME CAKE VAINILLA

Premix para elaboración de queque de vainilla

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

CREME CAKE CHOCOLATE

Premix para elaboración de queque de chocolate

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

BROWNIE MIX

Premix para elaboración de Brownie

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

Premezclas Pastelería

RED VELVET

Premix para la elaboración de queque de Chocolate tipo Red Velvet

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

CARROT CAKE

Premix para elaboración de queque de zanahoria

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

CHOCOMIX

Premix para elaboración de queque tradicional de chocolate

Presentación:
Saco 10 kg / Bolsa 5kg

YELLOW CAKE

Premix para la elaboración de queque amarillo

Presentación:
Saco 22.7 kg / Bolsa 2.5kg

Mejorantes

Mejorantes

. Mejorantes para todo tipo masas a fermentar

PIVOT

Especialmente para panes
con corteza crujiente

Presentación: Saco 10kg

TOP

Especial para pan de molde,
hamburguesa y hot dog

Presentación: Saco 10kg

Premezclas Panadería

Premezclas Panadería

Premezclas completas en polvo para la elaboración de especialidades panaderas

CIABATTA MIX

Premezcla para la elaboración de pan chapata

Presentación: Bolsa 2.5kg

MULTIGRAIN MIX

Premezcla para la elaboración de pan de cereales

Presentación: Bolsa 2.5kg

PUMPERNICKEL MIX

Premezcla para la elaboración de pan pumpernickel

Presentación: Bolsa 2.5kg

Premezclas Panadería

BUTTER BREAD MIX

Premezcla para la elaboración de pan de mantequilla

Presentación: Bolsa 2.5kg

SEMOLINA MIX

Premezcla para la elaboración de pan de sémola

Presentación: Bolsa 2.5kg

POTATO ROLL MIX

Premezcla para la elaboración de pan de papa

Presentación: Bolsa 2.5kg

Entarimado

1 kg

5 mangas

150 cajas

5 Kg

150 baldes

10 kg

80 baldes

4 Kg

250 sacos

5 kg

210 sacos

10 kg

100 sacos

22.7 kg

65 sacos

2.5 Kg

5 bolsas

60 cajas

La Ciabata

LA CIABATA S.A.
150m noroeste del puente de Tirrases
Curridabat, San José
2271-3271 / 2271-4113

Whatsapp +(506) 6413-3560

laciabatacostarica

La Ciabata

https://laciabata.net