Catálogo
Panificación y Repostería
Insumos

50 años FAMESA®

FAMESA®

40% • Fruta mínimo •

Rellenos

100% estable al horneo!

Sin perder sabor, color, aroma ó textura.

CARACTERÍSTICAS

50% expandible en agua
(únicamente para realizar espejo)

200° directo

8 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

INSTRUCCIONES DE USO

Para decorar (espejo)
Diluir 40 ml de agua, 60 g de relleno Famesa, mezclar y derramar en el pastel que ya está cubierto de crema chantilly.

SABORES

- Fresa
- Piña
- Calabaza
- Guayaba
- Zarzamora
- Mango
- Frambuesa

VENTAJAS

**Fruta natural de alta calidad seleccionada y procesada directamente por nosotros. *No se escurre después del horneo. *Mantiene su brillo y consistencia. *No necesita refrigeración. *Este producto es de aplicación directa sin la incorporación de otros ingredientes extras y sin la exposición a tratamientos mecánicos excesivos.*

FAMESA®

40% • Fruta mínimo •

Rellenos Sin azúcar añadida

Delicioso sabor libre de azúcar.

Sin perder sabor, color, aroma ó textura.

CARACTERÍSTICAS

50% expandible en agua
(únicamente para realizar espejo)

200° directo

6 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

INSTRUCCIONES DE USO

Para decorar (espejo)
Diluir 40 ml de agua, 60 g de relleno Famesa, mezclar y derramar en el pastel que ya está cubierto de crema chantilly.

SABORES

- Fresa
- Zarzamora
- Mora azul

VENTAJAS

**Fruta natural de alta calidad seleccionada y procesada directamente por nosotros. *No se escurre después del horneo. *Mantiene su brillo y consistencia. *No necesita refrigeración.*Este producto es de aplicación directa sin la incorporación de otros ingredientes extras y sin la exposición a tratamientos mecánicos excesivos.*

FAMESA®

46%
• Fruta mínimo •

Filling

Mayor presencia de fruta en trozo que los rellenos regulares.

CARACTERÍSTICAS

50% expandible en agua
(únicamente para realizar espejo)

200° directo

8 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

INSTRUCCIONES DE USO

Para decorar (espejo)
Diluir 40 ml de agua, 60 g de relleno Famesa, mezclar y derramar en el pastel que ya está cubierto de crema chantilly.

SABORES

- Fresa
- Piña
- Manzana/canela
- Manzana verde / canela
- Durazno
- Mora azul

80% fruta

VENTAJAS

**Fruta natural de alta calidad seleccionada y procesada directamente por nosotros. *No se escurre después del horneo. *Mantiene su brillo y consistencia. *No necesita refrigeración. *Este producto es de aplicación directa sin la incorporación de otros ingredientes extras y sin la exposición a tratamientos mecánicos excesivos.*

FAMESA®

Brillo frío

Gel de aplicación en frío para cubrir, realzar y proteger la fruta de sus postres.

CARACTERÍSTICAS

– NO HORNEABLE –

8 M

PRESENTACIONES

Institucional

5 kg

VENTAJAS

**Permite que la fruta conserve su color.*
**Evita la oxidación de la fruta y el postre.*
**Se puede mezclar con algún relleno Famesa, pulpas, saborizantes y colorantes. *Se puede utilizar sobre superficies frías y congeladas.*
**Por su fluidez nos permite utilizarlo en la pastelería para cubrir tartas frutales y realizar espejos en pasteles.*

SABORES

- Neutro

INSTRUC.DE USO

Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
Si es necesario, puedes mover con una pala plana para no introducir aire; hasta que se torne semilíquido, en ese momento está listo para usar.
Sumergir la fruta para protegerla o bien aplicar utilizando una brocha o un cucurucho.
En caso de querer incorporar colorantes o saborizantes, mezclarlos sin batir para evitar aire.
COBERTURAS: Mezcle entre el 30 y 50%.
Ejemplo: por cada 100 g de relleno, debe agregar entre 30 y 50 g de brillo frío.

FAMESA®

Glassé

Ideal para dar brillo y evitar la oxidación de la fruta, conservándola fresca por más tiempo.

CARACTERÍSTICAS

Temperatura ambiente

200° directo

8 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

Institucional

4 y 18 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Cubrir el pastel con crema a punto chantilly, decorar con la fruta de su elección, cortar la punta de la manga y colocar el glassé esparciéndolo sobre la fruta.
Una vez cubierto el pastel, agregar la cantidad necesaria en la superficie del pastel, esparcir el glassé con la ayuda de una espátula.
Antes de meter a hornear, colocar el glassé en la pieza de pan y posteriormente hornear.

SABORES

- Fresa
- Piña
- Neutro
- Neutro Sin Azúcar Añadida *Sólo presentación 1 kg

VENTAJAS

**Acentúa el sabor de la fruta. *Sirve como conservador ya que protege de la oxidación y/o resequedad. *Utilizado para dar brillo y conservar las frutas de los pasteles, también como adorno y cobertura en panes, galletas, pays, etc.*

FAMESA®

Crema pastelera

Consistencia perfecta para cualquier aplicación ya sea de decoración o como relleno.

CARACTERÍSTICAS

180° - 210° directo

8 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

Institucional

18 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Opción 1 *Colocar la crema pastelera en forma de zigzag, encima de la plancha de pasta hojaldre ya horneado, repetir la operación dos veces, para terminar con una hoja de pasta hojaldre y después decorar al gusto.*

Opción 2 *En una base para pay, ir colocando la crema pastelera, después decorar al gusto.*

Opción 3 *Colocar la crema pastelera en la masa del producto que deseamos rellenar para después hornear.*

SABORES

- Vainilla

VENTAJAS

**Conserva su firmeza, color y sabor agradable. *Ideal para relleno y todo tipo de decorados. *La crema pastelera como tal es una crema base o crema madre, por lo tanto se pueden elaborar cremas derivadas: chiboust, diplomata, frangipane, mousseline u otros sabores como: chocolate, praliné, alcohol, café, etc.*

**Sirve como dullar.*

Dulce de leche

Receta especial, clásico dulce tipo sudamericano, con textura firme que brinda un toque especial a cada aplicación.

CARACTERÍSTICAS

No horneable

12 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 9 pzas.

Institucional

22 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Opción 1 *Sirve para ser untado directamente de la manga sin tener que ser mezclado con otra sustancia.*

Opción 2 *Colocar el dulce de leche en un tazón, agregar el 30% de crema batida del peso total del dulce de leche y mezclar. (Esta crema puede servir para cubrir un pastel o como base para mousse).*

VENTAJAS

**Estable en el ciclo de congelación - descongelación. *Fácil de mezclarse con leche o crema batida sin producir grumos. *Sirve como lápiz para delinear. *De consistencia cremosa. *Textura ideal para dullar. *Sirve como relleno de pasteles y panes; como topping en repostería, salsas para postres emplatados, flan de dulce, alfajor; natillas, pays, como base para gelatina o mousse y bebidas como atoles y licuados.*

Cajeta horneable

Consistencia perfecta para cualquier aplicación ya sea de decoración o como relleno.

CARACTERÍSTICAS

30% expandible en agua

200° directo

6 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 12 pzas.

INSTRUCCIONES DE USO

Jarabe 3 leches *Colocar en un tazón el 30% de leche de la cantidad total de la cajeta, agregar la cajeta horneable Famesa y mezclar hasta incorporar.*

Crema batida *Colocar en un tazón cajeta horneable Famesa, agregar el 30% de crema del peso total de la cajeta a mezclar.*

Agua *Colocar en un tazón la cajeta horneable, agregar el 30% de la cantidad total de cajeta, mezclar hasta incorporar.*

Horneable *Colocar la cajeta horneable Famesa en la pieza deseada, llevar a hornear de acuerdo a la temperatura requerida de la receta.*

VENTAJAS

**Estables al horneo y en el ciclo de congelación - descongelación. *No se escurre después del horneo. *Mantiene su brillo y consistencia. *No produce cavernas. *No necesita refrigeración. *Este producto es de aplicación directa sin la incorporación de otros ingredientes extras y sin la exposición a tratamientos mecánicos excesivos.*

FAMESA®

Cajeta untable

Con las características de una cajeta tradicional artesanal.

CARACTERÍSTICAS

Rendimiento 30% a 50%

Temperatura ambiente

18 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 12 pzas.

Institucional

5 y 24 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Jarabe 3 leches *Colocar en un tazón el 30% de leche de la cantidad total de la cajeta, posteriormente agregar la cajeta Famesa untable y mezclar hasta incorporar.*

Crema batida *Colocar en un tazón cajeta untable Famesa, posteriormente agrega del 30 al 50% del peso total de la cajeta crema batida, mezclar hasta incorporar.*

Agua *Colocar en un tazón la cantidad adecuada a utilizar de cajeta untable Famesa, agregar del 30 al 50% de agua, de la cantidad total de la cajeta, mezclar hasta incorporar.*

VENTAJAS

**Estable en el ciclo de congelación - descongelación *Se puede mezclar con jarabe de tres leches, crema o agua y no produce grumos. *Mantiene su brillo y consistencia. *No se escurre. *No necesita refrigeración. *Fácil de mezclar con otros ingredientes. *Gran estabilidad para dullar.*

FAMESA®

Cajeta para repostería

CARACTERÍSTICAS

Rendimiento 30% a 50%

Temperatura ambiente

6 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 12 pzas.

Institucional

22 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Ideal para utilizarse como topping para: helados, flanes, gelatinas, frappes, y por su consistencia fluida puede utilizarse también como cobertura en pasteles.
Excelente para bañarse como tipo salsa ya que al aplicarla tiende a expandires.

VENTAJAS

**De consistencia más líquida.*

FAMESA

Cajeta de mesa

La Nantesana DESDE 1974

CARACTERÍSTICAS

No horneable

18 M

PRESENTACIONES

Manga

1 kg | 1 Caja / 12 pzas.

Institucional

5 y 24 kg

INSTRUCCIONES DE USO

Licuados *Licuar todos los ingredientes de la receta junto con la cajeta.*
Postres *Ideal para decoración o relleno en postres horneados previamente.*
Flan *Rociar un molde con un poco de aceite y untar la cajeta hasta cubrir todas las partes del molde.*
Crepas *Untar la cajeta en una tortilla de crepa hasta que esté bien cubierta.*
Gelatina *Calentar leche en una olla, agregar la cajeta y mezclar hasta que la cajeta se haya diluido, hidratar grenetina y agregar a la olla, mezclar hasta que todo esté bien integrado, colocar en un molde y dejar enfriar.*
Tamales *Esparcir cajeta al interior de la masa de tamal, para después cocer.*

VENTAJAS

**Textura ideal para untar *Sirve como relleno de pasteles; como topping en reposteria, salsas para postres emplatados, flan de dulce, alfajor; natillas, pays, para gelatina o mousse y bebidas como atoles y licuados, sirve como decoracion final de postres o como ingrediente principal de recetas para postres frios.*

FAMESA®

Ate

Dulce tradicional, típico mexicano.

¡Delicioso al paladar!

CARACTERÍSTICAS

Pure de pulpa de frutas

Consistencia de buen corte

18 M

PRESENTACIONES

Cubeta

5 y 20kg

INSTRUCCIONES DE USO

Se puede emplear en galletas, como ingrediente de algunos pasteles y diferentes recetas de repostería ó simplemente se consume en forma natural, en las tapas de queso. Se emplea primordialmente en la tradicional rosca de reyes.

SABORES

- Fresa
- Tejocote
- Membrillo
- Guayaba

Natural y Martajada

VENTAJAS

**Consistencia sólida. *Con un grado de maleabilidad característico. *Color uniforme. *Libre de olores extraños.*

FAMESA®

15%
• Fruta mínimo •

Rellenos FONSÉ® Repostería

De delicada textura con fruta molida y en trozo.

CARACTERÍSTICAS

50% expandible en agua
(únicamente para realizar espejo)

180° a 200° directo
10 min. directo

8 M

PRESENTACIONES

Manga

2 lib / 908 g
1 caja/9 pzas.

INSTRUCCIONES DE USO

Diluir en 40 ml de agua, 60 g de relleno Famesa, mezclar y derramar en el pastel que ya está cubierto de crema chantilly.

SABORES

- Fresa
- Piña

VENTAJAS

**Fruta de alta calidad seleccionada y procesada directamente por nosotros. *No se escurre después del horneo. *Mantiene su brillo y consistencia. *No necesita refrigeración. *Este producto es de aplicación directa sin la incorporación de otros ingredientes extras y sin la exposición a tratamientos mecánicos excesivos.*

FAMESA®

Industriales

Desarrollos personalizados con el respaldo de experiencia y tecnología

Rellenos

POR SU ORIGEN / INGREDIENTES

- Frutales
- No frutales (crema pastelera, dulce de leche, cajeta, chocolate)

POR SU TECNOLOGÍA / FUNCIONALIDAD

- Depositables
- Horneables
- Inyectables
- Acid set
- Untables

Toppings

DE FRUTA

- Molida
- En trozos
- Rebanada

Preparados de Frutas estabilizados

- Bases de frutas en cubos
- Purés de fruta estabilizados

Contamos con ***tecnologías para reducir o eliminar azúcares*** añadidos en nuestras fórmulas. Nos ***adaptamos a requerimientos específicos de formulación*** para aporte nutrimental y/o uso de ingredientes y aditivos.

NUESTRAS SOLUCIONES SON APLICABLES EN LAS SIGUIENTES INDUSTRIAS:

- Panificación
- Galletas/Tartas
- Repostería
- Barras abiertas o cerradas
- Barras nutritivas
- Empanadas
- Helados / Paletas congeladas
- Yogurts / Bebidas lácteas
- Salud y Bienestar

NUESTRAS GARANTÍAS

SQF — Estándar de inocuidad Reconocido por GFSI Global Food Safety Initiative

ONEKOSHER PARVE — ONEKOSHER LACTEO

Código de ética avalado por: Sedex — SMETA

Un poco de Nosotros

Desde 1974 hasta el día de hoy, hemos mantenido un ***constante crecimiento en tecnología e infraestructura*** que el mercado demanda, así como la ***implementación de sistemas de calidad*** obteniendo una gran variedad de productos como materias primas para la industria (galletera, panificación, yogurt, helados, etc.) y productos de consumo directo, logrando la aceptación de nuestros consumidores tanto nacionales como internacionales.

Nuestro objetivo

Brindamos soluciones e innovaciones alimenticias, generando bienestar y desarrollo.

Valores

Estas virtudes guían nuestro comportamiento laboral, son nuestro estilo de trabajo.

FAMESA®

Tenemos 2

Puntos de Venta

1 en Guadalajara y otro en Arandas, Jalisco.

Ahí encontrarás nuestras mermeladas, cajetas, rellenos y más...

Plaza Sanzio

Av. Juan Palomar y Arias 123, Jardines Vallarta,
Zapopan, Jal. (sobre la calle Oscar Wilde).
33 1895 3836

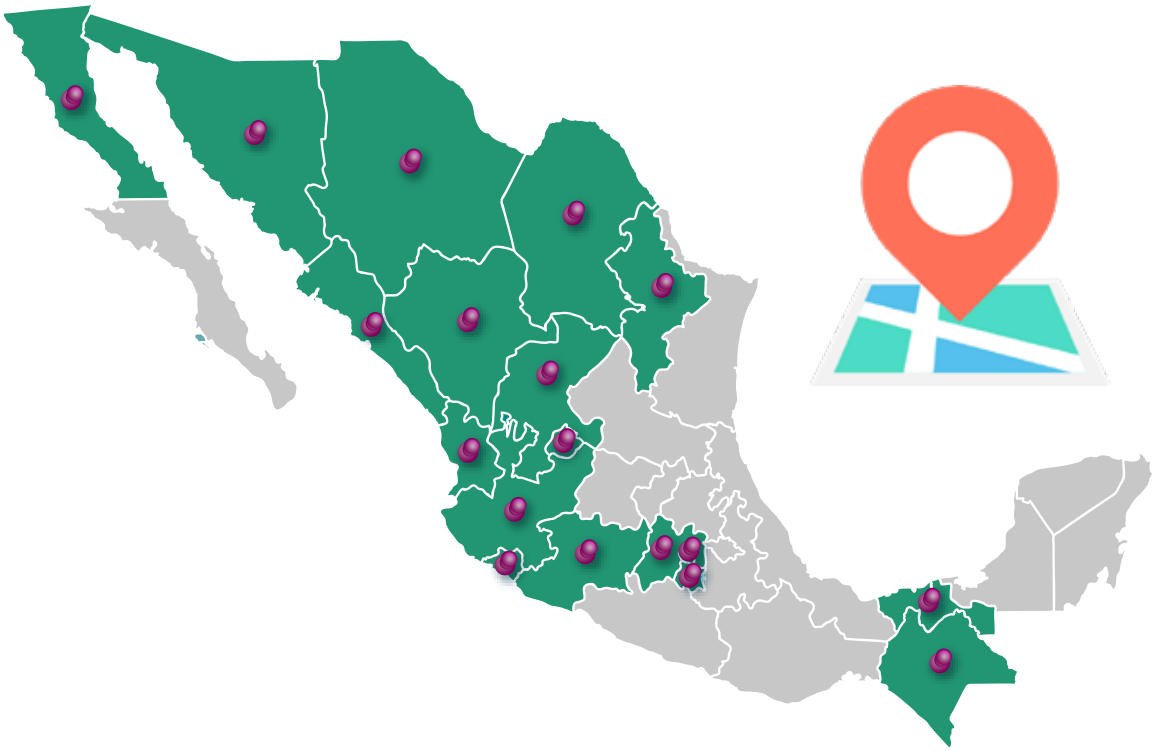
Poliplaza

Blvrd Francisco Medina Ascencio #593,
Santa Bárbara, Arandas, Jal.
33 3956 7131

FAMESA®

Nuestros Distribuidores

Contamos con Distribuidores en la mayor parte de la República.
Para su comodidad póngase en contácto con nosotros y lo canalizamos con el distribuidor más cercano a su domicilio.



FAMESA®

Contáctanos

Planta Arandas
Carr. La Barca - San Miguel el Alto
km. 52.5 Arandas, Jalisco. C.P. 47180
Tel. (348) 784 - 5800
contacto@famesa.com.mx

Oficinas Comerciales
Av. Lázaro Cárdenas No. 3289
4° Piso Col. Chapalita
Guadalajara, Jalisco. C.P. 44500
Tel: (33) 3647 - 4638
Lada sin costo:
800 FAMESA1 (800 326 - 3721)
contacto@famesa.com.mx

Ventas
(33) 3647 4638 ext. 5906
+52 1 33 3955 8124
admonventasgdl@famesa.com.mx

www.famesa.com.mx

Famesa **Grupo_Famesa**