



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



INGREDIENTES PASTELEROS Y PANADEROS DESDE 1904

Somos una compañía global con experiencia profesional en el mercado panadero y pastelero, orientados a apoyar y trabajar conjuntamente para mejorar, desarrollar, producir y vender productos tradicionales e innovadores.

Hacemos esto inspirando y desarrollando conceptos e ingredientes que nuestros clientes puedan usar para aumentar sus ventas con calidad y eficiencia. Además, respaldaremos este crecimiento con asistencia técnica y capacitaciones.

Para mayor información consultar los QR de cada producto o visita www.bakels.pe



Nuestro Grupo

38

Sedes de Bakels en el mundo

120

Es el número de países donde nuestros productos están disponibles mediante distribuidores y agentes.

2,750

Empleados a nivel mundial

2,000+

Productos pasteleros

Bakels Perú es parte de Bakels, un grupo internacional con sede en Suiza. Desde nuestra sede en Lima, proveemos a supermercados y negocios locales en todo el país

Nuestra Misión

Ser la compañía global con mayor experiencia técnica. Teniendo como objetivo ayudar a nuestros clientes a desarrollar, producir y vender productos de panadería y pastelería.

Lo realizaremos presentando conceptos e ingredientes innovadores, los cuales serán apoyados técnicamente y con capacitación constante.

Nuestra Visión

Operar como una organización dinámica y exitosa y, al mismo tiempo, brindar el mejor servicio para lograr ser la primera opción de los clientes a la hora de elegir ingredientes de panadería y pastelería.

NUESTROS PRODUCTOS

Panadería

- 8 Panes Suaves
- 10 Panes Crocantes
- 10 Panadería Saludable
- 11 Mejoradores de masa
- 12 Masa Madres
- 12 Levaduras
- 13 Extensores de Vida Útil
- 13 Concepto Minus

Pastelería

- 16 Bizcochuelo & Masas Esponjosas
- 16 Desmoldantes para Pastelería
- 16 Emulsionantes
- 18 Queques & Bases
- 20 Pastelería Deluxe
- 20 Pastelería Saludable
- 21 Concentrados de Pastelería
- 21 Esencias
- 21 Extensores de Vida Útil
- 22 Polvo de Hornear
- 22 Línea Premium

Confitería

- 26 Premezcla para postres
- 27 Crema Pastelera
- 27 Mousses

Brillos, rellenos y coberturas

- 30 Gel Brillo
- 30 Trufas
- 30 Ganache
- 31 Rellenos Frutales
- 31 Cobertura

Cremas tipo chantilly, Jarabes y Helados

- 34 Línea Instant
- 34 Helado
- 35 Cremas Chantilly Congeladas
- 35 Cremas y Jarabes UHT

Panetón

- 38 Premezcla para panetón
- 38 Esencias

Bakels Perú

- 42 Bakels Perú



*¿No encuentras lo
que estás buscando?*

Tenemos más de 150 productos,
no te preocupes si no encuentras
alguno aquí

Contáctanos para
resolver tus dudas.

Panadería





8	Panes Suaves
10	Panes Crocantes
10	Panadería Saludable
11	Mejoradores de masa
12	Masa Madres
12	Levaduras
13	Extensores de Vida Útil
13	Concepto Minus

Panes suaves

Pan de molde



Fórmula especialmente diseñada para elaborar pan de molde, hamburguesa, hot dog y petit pan. Humedad y suavidad, miga blanca y uniforme, excelente sabor lácteo. Mayor tiempo de vida útil.

Pan Brioche



Premezcla para elaborar pan brioche, pan hamburguesa gourmet. Miga suave, uniforme y esponjosa, agradable sabor con perfil a mantequilla.

Karamanduka Golden



Calidad estándar, fácil preparación, resistencia al traslado, no se deshace. Con granos de anís; dándole un sabor tradicional.

Wawas



Premezcla al 100% para elaborar las tradicionales wawas, guaguas o tantawawas, que hacen parte de las celebraciones costumbristas peruanas. Con un delicioso toque tradicional, de gran versatilidad para saborizar y personalizar, una calidad estándar y una operatividad más sencilla.

Donuts



Ideal para preparar donas, churros criollos, rolls y berlines, miga suave, uniforme y esponjosa, con agradable sabor y aroma lácteo.

Pan de molde Sandwich al 25%



Especialmente diseñado para soportar la humedad de las salsas y rellenos aplicados en los sándwiches; como por ejemplo triples. De muy buena resistencia a la manipulación.

 Código Bakels	 Tamaño de bolsa	 Vida Útil	Presentación	
NPT08-001 : 25% NPT08-004 : 50% NPT08-003 : 100%	20kg	9 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO
NPT08-012	10kg	9 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO
NPT08-028	10kg	9 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO
NPT08-019	10kg	6 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO
NPT08-011	5kg	9 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO
NPT08-010	10kg	9 meses		 EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



Pan de Yema al 10%



Premezcla en polvo para elaboración de panes tipo yema.

Pan Suave al 15%



Premezcla panadera al 15%, especializada en una gran variedad de productos como petit pan, pan de molde, croissants, brioche y más. Ideal para grandes producciones, pues su fórmula concentrada permite un mayor rendimiento

Panilisto Suave



Premezcla panadera especial para elaborar panes en casa, con solo adición de agua y levadura. Obtenga panes suaves y esponjosos

Panilisto Multisemilla



Premezcla panadera con semillas de girasol, linaza y ajonjolí especial para elaborar panes en casa, con solo adición de agua y levadura. Obtenga panes deliciosos y con alto contenido en fibra.

Concentrado Multisemilla



Premezcla en polvo con semillas de girasol, linaza y ajonjolí para elaborar panes.

Pan Molde Industria al 50%



Premezcla en polvo a base de harina para preparar panes.

Donuts Concentrado



Premezcla en polvo para elaborar donas.

 Código Bakels	 Tamaño de bolsa	 Vida Útil	Presentación	
NPT08-013	10kg	6 meses		
NPT08-031	10kg	9 meses		
NPT08-032	1kg	9 meses		
NPT08-033	1kg	6 meses		
NPT08-041	10kg	6 meses		
NPT08-006	20kg	9 meses		
NPT08-040	10kg	9 meses		



Panes crocantes

Masa Francesa al 20%

Premezcla en polvo para la elaboración de panes crocantes como baguette, ciabatta y francés, delicioso sabor a masa madre. Mayor aroma, absorción de agua y máxima crocancia.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-017



Pan Ciabatta

Delicioso sabor al típico "Pan Ciabatta". Contiene masa madre, dándole un aroma exquisito, miga alveolada, corteza crocante, versatilidad para elaborar otros productos como focaccias y panes rústicos.



- Dosis: 10% sobre el peso de la harina
- Vida Útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-005



Panadería Saludable

Pan Multisemillas al 50%

Premezcla en polvo; que contiene semillas enteras de girasol, ajonjolí, linaza, hojuelas de avena y salvado de trigo. Ideal para elaborar pan de molde, pequeños panes, muffins y galletas. Exquisito sabor, alto valor nutricional. Las semillas de girasol, ajonjolí y linaza son una fuente de Omega 3 y Omega 6; ácidos grasos esenciales para prevenir enfermedades cardiovasculares. La avena y el salvado, son una excelente fuente de fibra dietaria.



- Vida útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-007



Pan Granos Andinos al 50%

Premezcla en polvo; que contiene granos enteros de quinoa, kiwicha y cañihua, linaza y salvado de trigo. Ideal para elaborar pan de molde, pequeños panes, muffins y galletas. Exquisito sabor, alto valor nutricional.



- Vida Útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-008



Pan con Semillas de Chia al 50%

Mezcla en polvo con semillas de chia para elaborar productos de panadería.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-015



Pan Fibra al 50%

Premezcla en polvo para elaborar pan de molde con fibra, panes pequeños, galletas, muffins y kekes. Su alto contenido en salvado de trigo, permite la elaboración de panes saludables.



- Vida útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-009



Pan Americano al 25%

Mezcla en polvo a base de harina de trigo para preparar pan. Concentrado al 25%, que sirve como base para la elaboración de pan de molde, pan hamburguesa tipo americano.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10Kg
- Código: NPT08-015



Mejoradores de masa

Unipan Premium

Mejorador enzimático premium para todo tipo de masas, mayor absorción de agua, mayor tolerancia al amasado y la fermentación, mayor volumen, productos más crocantes y mejor estructura de miga



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida Útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Saco de 25 bolsas x 1Kg
Saco de 5 bolsas x 5kg
Saco de 11kg

☞ Código: NPT06-008-1kg
NPT06-009- 5Kg
NPT06-010-11kg



Unipan Masa Madre

Unipan Masa Madre, es un mejorador de calidad superior, con un aroma exquisito a masa madre que le dará a tus panes un olor incomparable, delicioso y mayor crocancia.



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Saco de 5 bolsas x 5Kg

☞ Código: NPT06-013



Vitapan Plus

Mejorador especialmente diseñado para masas crocantes, mayor absorción de agua, corteza crocante y excelente greñado.



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Bolsa x 5Kg

☞ Código: NPT06-011



Vitapan Freeze

Mejorador en polvo para masas congeladas. Acondiciona la masa para soportar los procesos de congelación y posterior horneado



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Bolsa x 5Kg

☞ Código: NPT06-002



Enzifort

Mejorador en polvo para todo tipo de masas panaderas, que tiene como principio activo enzimas que actúan sobre las características de la masa y del producto terminado.



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida Útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Bolsa x 5 Kg
Bolsa x 1Kg

☞ Código: NPT06-001 5kg
NTP06-012-1kg



Gluten Vital

Proteína de trigo de la más alta calidad, otorga mayor absorción de agua, mejora la elasticidad, permite dar estructura y fuerza a las masas.



- ☞ Dosis: De acuerdo al producto a elaborar
- ☞ Vida útil: 18 meses
- ☞ Presentación: Saco de 5 bolsas x 5Kg

☞ Código: IPT06-003



Vitapan Soft

Mejorador especialmente diseñado para masas suaves, mayor absorción de agua, mantiene por más tiempo la suavidad del pan, corteza suave, miga más blanca y homogénea.



- ☞ Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- ☞ Vida útil: 12 meses
- ☞ Presentación: Bolsa x 5Kg

☞ Código: NPT06-004-Soft
NPT06-005-especial
NPT06-006-Industria



Masas Madres

Fermdor Spelta

Masa madre en polvo de pura Spelta.
Para panes de spelta y panes
rústicos.
Nivel de acidez TTA:40-45



- 🥄 Dosis: 1-4% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida útil: 12 meses
- 📦 Presentación: Saco de 25Kg
- 🔍 Código: IPT05-002



Fermdor Trigo

Masa madre en polvo a base de
trigo, naturalmente acidificado.
Nivel de Acidez TTA 73-83



- 🥄 Dosis: 1-4% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida útil: 12 meses
- 📦 Presentación: Bolsa x 25Kg
- 🔍 Código: IPT05-001



Fermdor Active Plus

Mejorador de pan concentrado en
polvo que incluye componentes
activos para elaborar productos de
panadería artesanal de primera
calidad.
Termidor® Active Plus se puede
utilizar en diversas aplicaciones.



- 🥄 Dosis: 4% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida útil: 9 meses
- 📦 Presentación: Bolsa x 1Kg
- 🔍 Código: NPT05-001



Levaduras

Levadura Instantánea- Bakels Platinum- Masa Dulce

Diseñado para masas dulces con
contenido de azúcar mayor al 5%,
alto poder de fermentación, gran
tolerancia a la fermentación, no
requiere refrigeración para su
conservación.
Envasado al vacío.



- 🥄 Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida Útil: 24 meses
- 📦 Presentación: Caja x 20 paquetes
x 500gr
- 🔍 Código: IME08-001



Levadura instantánea- Bakels Standar - Masa Salada

Diseñado para masas saladas, con
contenido de azúcar menor al 5%,
alto poder de fermentación, gran
tolerancia a la fermentación, no
requiere refrigeración para su
conservación



- 🥄 Dosis: 1% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida útil: 24 meses
- 📦 Presentación: Caja x 20 paquetes
x 500gr
- 🔍 Código: IME008-002



Extensores de Vida Útil

Emulsuave

Otorga suavidad por más tiempo. Diseñado para masas suaves que requieren de prolongado tiempo de vida útil, como el caso del Panetón o panes embolsados. Mezcla de complejos enzimáticos y emulsificantes, otorga mayor absorción de agua, mayor tiempo de vida útil, mejora la estructura de miga.



- 📄 Dosis: 3-4% sobre peso de la harina
- 📅 Vida útil: 12 meses
- 📦 Presentación: Bolsa x 5Kg
- 🔑 Código: NPT06-007



Mohopan

Retarda el crecimiento de mohos en el pan, prolonga el tiempo de vida útil, Ideal para productos envasados.



- 📄 Dosis: 0.3-0.5% sobre el peso de la harina
- 📅 Vida Útil: 12 meses
- 📦 Presentación: Bolsa x 1Kg
Bolsa x 5kg
- 🔑 Código: NPT01-001 - 1kg
NTP01-003 - 5kg



GL24 Special

Producto líquido concentrado con sabor a limón apto para repostería, panecillos suizos y todo tipo de bizcochos.



- 📄 Dosis: Puede variar dependiendo del producto
- 📅 Vida Útil: 24 meses
- 📦 Presentación: Bidón 30kg
- 🔑 Código: NPT09-001



Concepto Minus



Pan Fibra Minus

Premezcla al 100% con un alto contenido en Fibra y 50% menos sodio que la receta con sal común. Se recomienda una dieta rica en fibra y baja en sodio, ideal para elaborar pan de molde y pequeños panes, alto contenido de fibra. La fibra permite mejorar la digestión y ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares. La reducción de sodio en la dieta; reduce los riesgos de enfermedades cardiovasculares y la presión alta.



- 📅 Vida Útil: 6 meses
- 📦 Presentación: Bolsa x 20Kg
- 🔑 Código: NPT08-014



Pastelería





16	Bizcochuelo & Masas Esponjosas
16	Desmoldantes para Pastelería
16	Emulsionantes
18	Queques & Bases
20	Pastelería Deluxe
20	Pastelería Saludable
21	Concentrados de Pastelería
21	Esencias
21	Extensores de Vida Útil
22	Polvo de Hornear
22	Línea Premium

Bizcochuelo & Masas Esponjosas

Bizcochuelo Especial

Premezcla para elaborar bizcochuelo, esponjoso, aireado. De fácil preparación ya que solo requiere adición de agua y huevo para su elaboración.
Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-001 - 10kg
NPT10-020 - 1kg



Bizcochuelo Top

Especialmente diseñado para retener líquidos: Tortas Tres Leches y otros, sabor a vainilla con un toque lácteo.
Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10 kg
- Código: NPT10-005



Bizcochuelo Artesano

Premezcla multifuncional con sabor artesanal para elaborar bizcochuelos, piononos y chifones, con sabor tradicional. Requiere adición de emulsionante.
Sabores Disponibles: Vainilla y Chocolate



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 20 kg
- Código: Vainilla - NPT10-046
Chocolate - NPT10-047



Bizcochuelo Sabor Chocolate

Mezcla en polvo para pastelería.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10 kg
- Código: NPT10-004



Bizcochuelo Sabor Moka

Mezcla en polvo para pastelería.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10 kg
- Código: NPT10-139



Chifón

Miga muy aireada, máximo volumen, resistencia al corte y exquisito sabor a Vainilla.



Sabores disponibles: Vainilla, Naranja

- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsas x 10kg
Bolsas x 1kg
- Código: NPT10-095 - 10kg - Sabor vainilla
NPT10-014 - 1kg - Sabor vainilla
NPT10-111 - 10kg - Sabor naranja



Chifón ChocoMix

Mezcla en polvo para pastelería.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10 kg
- Código: NPT10-138



Desmoldante para Pastelería

Desmoldante 65

Desmolda con facilidad productos de panadería y pastelería, no deja sabor residual, fácil de aplicar. Ayuda a prolongar el tiempo de vida de las latas. Se puede aplicar con paño o con pulverizador. Especialmente diseñado para productos con alto contenido de azúcar.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Galón x 5kg
- Código: IME04-001



Emulsionantes

Colco

Emulsión para productos horneados de pastelería.



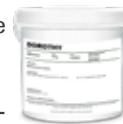
Dosis: Puede variar dependiendo del producto a elaborar.

- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Balde x 10 kg
- Código: IME05-003



Dorothy

Emulsión única que mantiene suavidad y frescura en tortas durante el almacenamiento. Especialmente desarrollado para productos horneados independientemente del contenido de grasa.



- Dosis: 2% del peso total.
- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Balde x 10 kg
- Código: IME05-004



Ovalett

Útil para airear todo tipo de batidos, cremas y helados; máxima incorporación de aire, miga más uniforme.



- Dosis: 2 - 6%; dependiendo del tiempo del batido
- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Balde x 4kg
- Código: IME05-009



Queques y Bases

Queque

Delicioso sabor tradicional a vainilla con un toque lácteo.
Masa tipo margarina.
Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-002 - 10kg
NPT10-011 - 1kg



Base Torta Húmeda

Ideal para elaborar tortas con miga húmeda, exquisito sabor, buen color.
Sabores Disponibles: Vainilla, Chocolate y Doble Chocolate



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: Vainilla - NPT10-017(10kg)
Vainilla - NPT10-010(1kg)
Doble Chocolate - NPT10-042(10kg)
Doble Chocolate - NPT10-008(1kg)
Chocolate - NPT10-018 (10kg)



Base para Torta Tres Leches

Base de torta sabor a vainilla, diseñado especialmente para tortas de tres leches. Retiene todo el jarabe de manera uniforme.
Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Código: NPT10-055 - 10kg
NPT10-012 - 1kg



Muffins Mix

Premezcla en polvo para elaborar muffins con excelente humedad y resistencia.
Sabores Disponibles: Vainilla y Chocolate.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-021(10kg) - Vainilla
NPT10-022 (10kg) - Chocolate
NPT10-097(1kg) - Vainilla
NPT10-114 (1kg) chispas de chocolate



Carrot Cake Mix

Premezcla en polvo con zanahoria incluido para elaborar queques y muffins.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-078 - 10kg
NPT10-016 - 1kg



Wedding Cake

Premezcla en polvo para elaborar queque de novia, diseñado para soportar carga de frutos secos y cobertura de masa elástica.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-027 - 10kg
NPT10-033 - 1kg



Yellow Cake

Premezcla en polvo con huevo incluido para elaborar queques tipo Yellow Cake.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
- Código: NPT10-091



Crepes Mix

Premezcla en polvo para elaborar crepes. Fácil y rápida preparación.



- Vida útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-030





Pastelería Deluxe

Deluxe Creme Cake

Excelente sabor y textura, ideal para elaborar tortas húmedas, muffins y cupcakes. Alta capacidad de retención de líquidos, plasticidad y facilidad para el manejo. Sabores Disponibles: Vainilla y Chocolate.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 20kg
- Código: Chocolate - NPT10-034
Vainilla - NPT10-035



Red Velvet

Diseñado para elaborar el típico queque americano "Red Velvet" o "Terciopelo Rojo", miga de color rojo, con sabor a chocolate blanco.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-038 - 10kg
NPT10-009 - 1kg



Multimix Cake

Ideal para aplicar rellenos o adición de frutas y vegetales como manzana, zanahoria o Rellenos Frutales Bakels hasta 30%. Plasticidad y facilidad de manejo. Asegura una distribución uniforme de rellenos. Ideal para tortas de boda.

Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-039 - 10kg
NPT10-013 - 1kg



Pastelería Saludable



Keke Premium Lite

Premezcla para elaborar queque con reducción de azúcar, libre de octógonos. Sabores disponibles: Vainilla, Chocolate



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-112 - Vainilla
NPT10-113 - Chocolate



Concentrados de Pastelería

Cake Concentrado TR

Premezcla concentrada al 33%.
Base para elaborar kekes y kekones de buen volumen. Puede usar como base para todo tipo de producto pastelero.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
- Código: TR - NPT10-043
Cake Concentrado - NPT10-054



Keke Clásico Concentrado

Premezcla Concentrada al 33% para elaborar queques, kekones, muffins y quequitos de excelente volumen, textura y precio económico. Es un producto muy versátil, pues puede ser utilizado como una base para una gran variedad de productos, permitiendo la saborización y personalización. Otorga suavidad, excelente vida útil y un resultado uniforme.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
- Código: NPT10-096 - 10kg



Extensores de Vida Útil

Sorbex

Sorbex es un agente anti-moho especialmente desarrollado para su aplicación en productos de pastelería. Su principio activo es el Sorbato de Potasio, el cual actúa en batidos de pastelería, debido a un PH Alcalino.



- Dosis: 0,2% - 0,3% del peso de la masa
- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bolsa x 1kg
- Código: NPT01-002



Aromas

Aromas Bakels

Esencias líquidas de fácil aplicación, alta fijación en el producto. En base a aceites esenciales. Sabores Disponibles: Naranja, Mantequilla y Vainilla.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bidón Plástico x 0.8kg
- Código: Naranja x 0.7kg - NME06-019
Vainilla x 0.7kg - NME06-018
Mantequilla x 0.8kg - NME06-015



Polvo de Hornear

Polvo de Hornear

Polvo de doble acción: En frío, durante el batido y en caliente durante el horneado, buen volumen, diseñado para todo tipo de recetas tradicionales.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bolsa x 4kg
- Código: NPT07-001 - 8unid
NPT07-002 - 5unid



Polvo de Hornear Hércules

Extra volumen y máxima fuerza, diseñado para queques de gran tamaño.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bolsa x 4kg
- Código: NPT07-003



Linea Premium

¿Qué te ofrece la línea Premium?

- ✓ Calidad artesanal única en el mercado.
- ✓ Ingredientes de última generación que brindan características de sabor y textura muy similar a la receta tradicional.
- ✓ Tecnología "Safe", la cual ha sido diseñada pensando en la salud ocupacional del usuario, ya que no se genera polvo en suspensión al momento de abrir el saco o adicionarlo a la batidora.
- ✓ Practicidad en su uso.

Premium Doble Vainilla

- ✓ Sabor mucho más natural
- ✓ Exquisita y renovada textura
- ✓ Corte limpio y miga uniforme



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-070 - 10kg
NPT10-084 - 1kg



Premium Bizcochuelo

- ✓ Mejor textura en paladar.
- ✓ Se desgrana más no se vuelve pastoso.
- ✓ Corteza más delgada.
- ✓ Apariencia a Bizcochuelo tradicional. Sabor más natural, que se nota.



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-072 - 10kg
NPT10-085 - 1kg



Premium Tres Leches

- ✓ Excelente absorción y retención de líquidos.
- ✓ Excelente textura en boca.
- ✓ Textura tipo keke o torta.



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-069 - 10kg
NPT10-083 - 1kg



Premium Sabor Chocolate con Leche

- ✓ Delicioso sabor a Chocolate de Leche.
- ✓ Su sabor proviene principalmente de cocoa de la más alta calidad.
- ✓ Excelente textura en boca.
- ✓ Color y sabor muy tradicional.
- ✓ Ideal para combinar con rellenos ácidos:
Dark Cherry, Red Cherry, Maracuyá, etc.



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-077 - 10kg
NPT10-082 - 1kg



Premium Pionono

- ✓ Producto único en el mercado.
- ✓ Súper flexible.
- ✓ Textura y sabor tradicional.
- ✓ Miga homogénea.



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-073 - 10kg
NPT10-080 - 1kg



Premium Bizcochuelo Tres Leches

- ✓ Color y sabor muy tradicional.
- ✓ Exquisita textura a bizcochuelo, receta original.
- ✓ Excelente absorción y retención de líquidos.



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-071 - 10kg
NPT10-086 - 1kg



Premium Sabor Triple Chocolate Bitter

- ✓ Intenso sabor a chocolate bitter.
- ✓ Su sabor proviene principalmente de cocoa de la más alta calidad.
- ✓ Excelente textura en la boca.
- ✓ Color y sabor muy tradicional.
- ✓ Ideal para combinar con rellenos dulces:
Manjar, Mermeladas, Almibar



- 📅 Vida útil: 9 meses
- 🏠 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- 🔍 Código: NPT10-076 - 10kg
NPT10-081 - 1kg



Confitería





- 26 Premezcla para postres
- 27 Crema Pastelera
- 27 Mousses

Premezcla para Postres

Pasta Brisa

Premezcla para elaborar galletas, tapas de alfajor, pyes y tartaletas. Máxima resistencia al quiebre, sin perder suavidad en la boca, versatilidad para su uso. Sabores Disponibles: Vainilla



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-036 - 10kg
NPT10-053 - 1kg



Turrón

Premezcla para elaborar palitos de turrón tipo Doña Pepa; el cual es un postre típico del Perú, además de alfajores, rosquitas de manteca. Delicioso sabor, exquisita crocancia. Contiene granos enteros de anís. Menos mermas por palitos rotos.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
- Código: NPT10-052



American Brownie

Sabor tradicional al típico Brownie americano, con una textura amelcochada, muy característica de este postres. Agradable e intenso sabor a chocolate. Sabores Disponibles: Chocolate



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
- Código: NPT10-037 - 10kg
NPT10-019 - 1kg



Jarabe de Frutas Turromiel

Jarabe de frutas de alta viscosidad obtenido mediante procesos de concentración de zumos de frutas y especias. Ideal para ser usado como ingrediente para la fabricación de turrones, alfajores y baños de hojaldre.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Balde x 5kg
- Código: NPT03-008



No Bake Citrus

Ideal para preparar bases para cheesecakes y pyes, a base de galleta de vainilla molida, de fácil preparación, no requiere horneado, solo la adición de margarina o agua. Exquisito sabor con un toque cítrico.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 5kg
- Código: NPT10-026



Pasta Choux

Premezcla en polvo para elaborar profiteroles y bombitas. Esta deliciosa y ligera pasta con estilo francés puede ser combinada tanto con rellenos dulces como salados. Facilita la elaboración y reduce el tiempo de preparación, obteniendo una calidad estándar



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa x 1kg
- Código: NPT02-017



Merengue Seco

Premezcla para elaborar merenguitos, suspiros y tortas merengadas. Requiere horneado.



- Vida útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 5kg
- Código: NPT02-007



Kokomix

Mezcla completa a base de coco rallado para la producción de diversos tipos de productos de confitería, como cocadas y postres a base de coco.



- Vida útil: 6 meses
- Presentación: Bolsa x 4 kg
Bolsa x 1 kg
- Código: NPT10-050 - 4kg
NPT10-007 - 1kg



American Cookie

Premezcla para elaborar galletas tipo americanas. Crocantes por fuera, suaves por dentro. Pueden ser personalizadas con chispas o grajeas de distintos sabores.



Vida útil: 9 meses
 Presentación: Bolsa x 5 kg
 Código: NPT10-107 - 5kg
NPT10-116 - 1kg



American Cookie con chispas sabor chocolate

Premezcla para elaborar galletas tipo americanas con chispas sabor chocolate. Crocantes por fuera, suaves por dentro, muy fáciles de preparar. Solo requieren adición de huevo, agua y margarina o mantequilla.



Vida útil: 9 meses
 Presentación: Bolsa x 1 kg
 Código: NPT10-115



Crema Pastelera

Crema Pastelera Instantánea

Mezcla en polvo para elaborar crema pastelera sin necesidad de llevar a cocción. Sólo requiere adición de agua o leche. Se puede combinar con pulpas de frutas, jugos y esencias, buen sabor y textura. Resistente al horneado.



Vida útil: 12 meses
 Presentación: Bolsa x 1 kg
 Código: NPT02-005 - 25unid
NPT02-014 - 15unid



Crema Pastelera Tradicional

Excelente mezcla en polvo. Textura y sabor similar al tradicional. Requiere adición de leche, azúcar y someter a cocción.



Vida útil: 12 meses
 Presentación: Bolsa x 5kg
 Código: NPT02-001



Mousses



Carlota

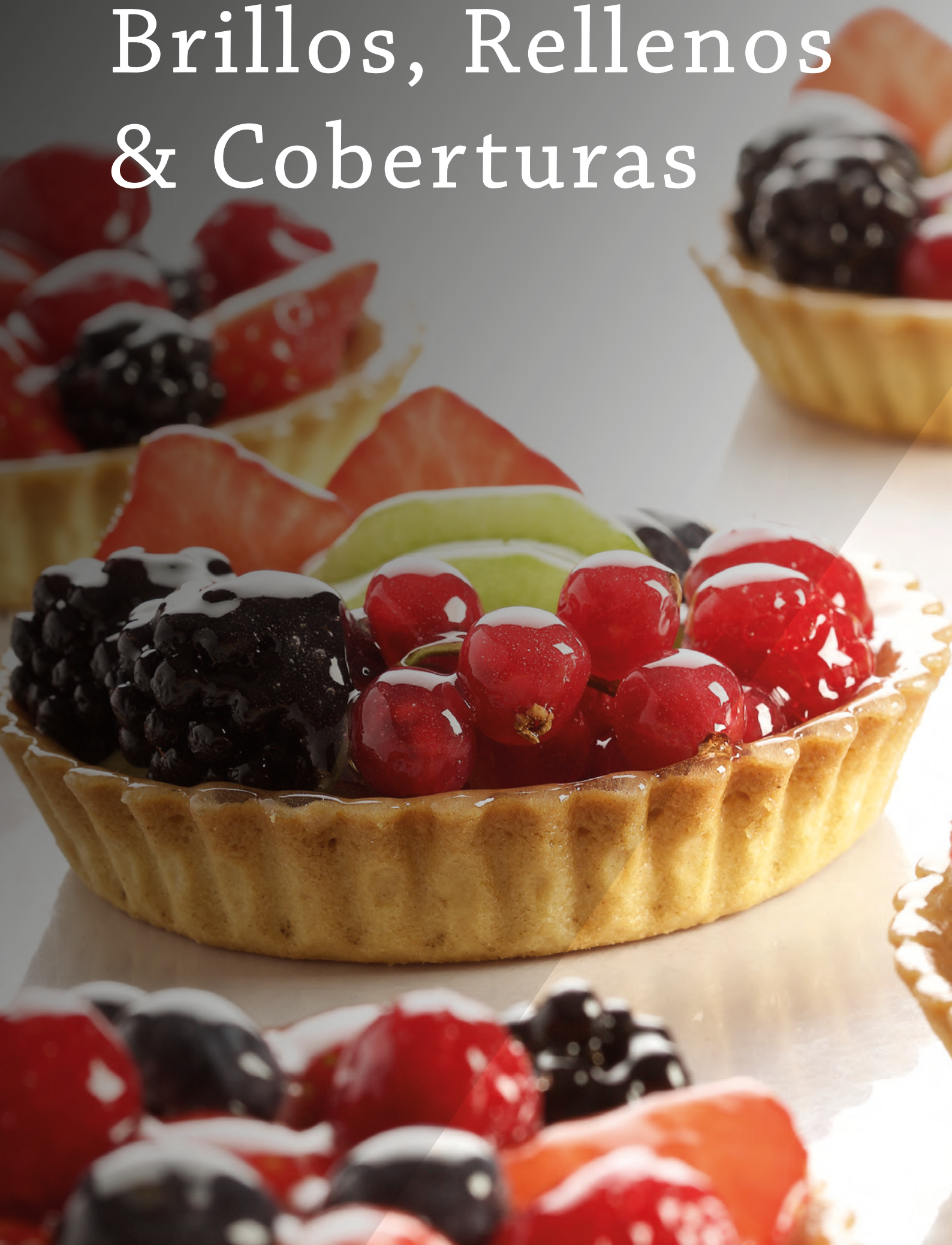
Mezcla en polvo de uso instantáneo para elaborar postres fríos en base a gelatina como la torta helada y la carlota. Sabores Disponibles: Piña, Naranja y Fresa



Vida útil: 12 meses
 Presentación: Bolsa x 10kg
Bolsa x 1kg
 Código: Piña - NPT02-011(10kg)
Piña - NPT02-010(1kg)
Naranja - NPT02-009(10kg)
Naranja - NPT02-013(1kg)
Fresa - NPT02-008(10kg)
Fresa - NPT02-012(1kg)



Brillos, Rellenos & Coberturas





- 30 Gel Brillo
- 30 Trufas
- 30 Ganache
- 31 Rellenos Frutales
- 31 Cobertura

Gel Brillo

Gel Brillo Instafill

Brillo y acabado en postres y tortas, excelente textura lisa y sin grumos, lista para usar, resistente al calor del horno, incrementa la vida útil de las frutas para decoración.

Sabores Disponibles: Neutro, Fresa, Durazno, Guanábana, Manzana, Uva, Mandarina.



- 📅 Vida útil: 12 meses
- 📦 Presentación: Balde x 5kg
- 📄 Código: **Neutro - NPT03-003**
Fresa - NPT03-001
Durazno - NPT03-002
Guanabana - NPT03-004
Manzana - NPT03-007
Uva - NPT03-006
Mandarina - NPT03-005



Diamond Glaze

Brillo espejo deslumbrante listo para usar.

Gel dulce para cobertura de tortas. Sabores Disponibles: Neutral, Silver, Gold, Chocolate.



- 📅 Vida útil: 24 meses / Neutral (12 meses)
- 📦 Presentación: Balde x 5kg
- 📄 Código: **Neutral - IME07-001(5,5kg)**
Silver - IME07-004
Gold - IME07-003
Chocolate - IME07-002



Ganache

Ganache

Listo para aplicar como cobertura, relleno y para saborizar cremas, masas de pastelería, panadería y panetón. Solo se requiere de un corto periodo en baño maría para fluidizar la pasta.

Sabores Disponibles: Blanco Crocante, Crocante y Avellana.



- 📅 Vida útil: 12 meses/ Blanco crocante 9 meses
- 📦 Presentación: Balde x 4 kg
Balde x 1 kg
- 📄 País de Procedencia: Brasil

- 📄 Código: **Crocante - IME01-006**
Blanco Crocante - IME01-008
Chocolate con Avellana - IME01-012 (1kg)



Trufas

Trufas: Cobertura lista para usar

Exquisito sabor, excelente brillo, buena estabilidad a temperatura ambiente.

Sabores Disponibles: Trufa Oscura, Trufa Blanca, Trufa Avellana, Trufa Crocante.



- 📅 Vida útil: Avellana - 9 meses
Blanca - 12 meses
Crocante - 12 meses
Oscura - 12 meses
- 📦 Presentación: Balde x 6kg
- 📄 País de Procedencia: Suecia
- 📄 Código: **Oscura - IME01-001**
Blanca - IME01-002
Crocante - IME01-003
Avellana - IME01-004



Rellenos Frutales

Rellenos Frutales Les Fruits

Rellenos con 70% de frutos enteros listo para usar frío, resistente al horneado. Origen Europeo.
Sabores Disponibles: Blueberry (**libre de octógonos**), Dark Cherry (**libre de octógonos**) y Frutos del bosque.



📅 Vida útil: Blueberry y Dark cherry - 12 meses
Frutos del bosque - 9 meses

📦 Presentación: Balde x 6 kg / Manga x 1kg

🔍 Código: Blueberry al 70% IME09-011 (1kg)
Dark Cherry al 70% IME09-008 (6kg)
Dark Cherry al 70% IME09-012 (1kg)
Frutos del Bosque 70% IME09-013 (1kg)



Rellenos Frutales y Cremosos

Una gama de pastas de sabor con atributos termosestables y color que se pueden utilizar en la preparación de mousses, bavaoises y helados.

Sabores Disponibles: Maracuyá, Frutilla, Berries, Frambuesa, Piña, Durazno, Lúcumá, Mango, Manzana, Maracuyá sin pepa, Banana, Avellana cream GC, Lemon Cream, Manjar Cream GC, Manjar crema IND, Moka Cream y Vainilla Cream.



📅 Vida útil: 6 meses / Frambuesa - 6 meses (9 meses)/ Maracuyá (9 meses)

📦 Presentación: Manga x 1kg / Balde x 4.5kg

🔍 Código:

Banana - IME09-032 (1kg) Maracuyá - IME09-022 (1kg)/
Frutilla - IME09-023 (1kg) / Piña - IME09-030 (1kg)/
Berries - IME09-027 (1kg) / Frambuesa - IME09-028 (1kg)/
Durazno - IME09-036 (1kg) / Lúcumá - IME09-045 (1kg)/
Mango - IME09-041 (1kg) / Manzana - IME09-037 (1kg)/
Maracuyá sin pepa - IME09-038 (1kg)/
Moka Cream - IME09-026 (1kg)/
Lemon Cream - IME09-047 (1kg)/
Manjar Cream IND - IME09-043 (1kg)/
Vainilla Cream - IME09-025 (1kg)/
Manjar Cream GC - IME09-044 (1kg)/
Avellana Cream GC - IME09-046 (1kg)



Rellenos sin Azúcar

Rellenos de frutos sin azúcar añadida.
Sabores Disponibles: Frambuesa sin azúcar y Maracuyá sin azúcar



📅 Vida útil: Maracuyá sin azúcar - 9 meses / Frambuesa sin azúcar - 9 meses

📦 Presentación: Manga x 1kg

🔍 Código: Maracuyá sin azúcar - IME09-040
Frambuesa sin azúcar - IME09-039



Coberturas

Cobertura en forma de Gotas

Producto con sabor a chocolate en forma de gota, formulado para su aplicación como ingrediente en productos de panadería y bollería. Termoestable.

Sabores: Chocolate y Café.



📅 Vida útil: 12 meses

📦 Presentación: Bolsa x 1kg

🔍 Código: NME01-001 - Chocolate



Crema de Avellanas con Cacao

Sabor inconfundible y óptima consistencia. Perfecta para cobertura, rellenos de torta, cupcakes, donas y muchas más. También puede ser aplicada directamente en panes, waffles y más.

Sabores: Avellana con cacao



📅 Vida útil: 12 meses

📦 Presentación: Balde x 1.01 kg

🔍 Código: IME01-015



Cremas tipo Chant Jarabes & Bases pa Helado





Chantilly, para

34 Línea Instant
34 Helados
35 Cremas Chantilly Congeladas
35 Cremas y Jarabes UHT

Línea Instant

Bakels Instant Cream

Crema en polvo de excelente rendimiento y estabilidad. Simplemente, mézclalo con agua fría (4°C), leche, jugos, o la combinación de diferentes líquidos obtendrás una crema con excelente performance y definición tanto para decorar como para rellenar postres y tortas.

Sabores Disponibles: Vainilla, Doble Chocolate y Nata.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bolsa de 600g / Bolsa de 700g
- Código: Vainilla NPT02-006(600g)
Doble Chocolate NPT02-004 (700g)
Nata NPT02-015 (600g)



Premium Jarabe reconstituible sabor Tres Leches

Jarabe en polvo sabor tres leches con mejor costo receta y deliciosa calidad artesanal. Solo requiere ser hidratado con agua o leche y mezclar. 100% adaptable para ser saborizado con café, chocolate, pisco, ron, polvo de cacao, y más.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa de 1kg
- Código: NPT02 - 016
TR: NPT02 - 019



Instant Merengue

Una manera más deliciosa y saludable para decorar tus tortas con el merengue tipo betún a base de clara de huevo. Excelente estabilidad, definición y sabor más ligero pues no lleva grasa dentro de su composición. Resiste a la temperatura ambiente, manteniendo la decoración incluso en zonas de calor, sobre los 35°C. Alisa con perfección y crema hermosos diseños de flores, blondas y dale rienda suelta a tu creatividad. Excelente ahorro y calidad artesanal.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Bolsa de 1kg
- Código: Vainilla - NPT02-021(1kg)



Helados

Base para Helado

Premezcla pastelera en polvos sabor neutro y chocolate para elaborar helado. Sabores Disponibles: Neutro y Chocolate



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bolsa de 1kg - zCJ 15 unidades
- Código: Base para Helado - NPT02-024
Chocolate - NPT02-004



Cremas y Jarabe UHT

Bakels Delight

Crema UHT tipo Chantilly lista para batir, delicioso sabor, no deja residual grasoso en la boca, textura ligera, gran estabilidad.



- Vida útil: 12 meses a temperatura ambiente.
- Presentación: Caja de 10 unid. x 1Litro
- Código: IME03-007



Jarabe de Tres Leches Delight

Jarabe UHT listo para aplicar en postres y tortas tres leches. Deliciosa calidad artesanal. También puede ser utilizado para elaborar flan, torta del cielo, etc.



- Vida útil: 7 meses
- Presentación: Caja de 12 unid. x 1Litro
- Código: IME03-005



Cremas Chantilly Congeladas



Whip'n Top Pastry Topping

Lista para batir, Crema tipo chantilly, textura suave y liviana, mayor tiempo de vida útil, tolerancia excepcional, sabor refrescante.



- Vida útil: 18 meses en congelación (-23°C)
- Presentación: Caja de 4 unid. x 4kg
- Código: IME03-001 - 4kg



Concentrated Topping Base

Base concentrada para la elaboración de crema tipo chantilly, alternativa económica y con el tipo de flexibilidad que le permite crear postres variados, se puede mezclar con rellenos, jugos de fruta o licores, para agregar un sabor único.



- Vida útil: 18 meses en congelación (-23°C)
- Presentación: Caja de 4 unid. x 4kg
- Código: IME03-003



PANETÓN





38 Premezcla para panetón
38 Esencias

Premezclas para Panetón

Panetón Premium

Excelente humedad y fibra, buen volumen, mayor tiempo de vida útil del producto horneado.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Rendimiento: 70 panetones x 900g
- Código: NPT09-001



Panetón Golden

Contiene yema de huevo en polvo, lo cual permite ahorrar tiempo, con calidad y acabado Gourmet, buena fibra y alta humedad.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Rendimiento: 69 panetones x 900g
- Código: NPT09-003



Panetón Classic

Excelente volumen, buena fibra y estructura de miga.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Código: NPT09-002



Panetón Lite Multisemilla

Premezcla de panetón con concepto saludable, libre de octógonos y con de semillas de linaza, girasol, ajonjolí, fibra y masa madre.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Rendimiento: 73 panetones x 900g
- Código: NPT09-012



Panetón al 25%

Premezcla en polvo a base de harina para preparar panetones.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Código: NPT09-004



Panetón Premium Lite

Premezcla de panetón premium con concepto saludable, libre de octógonos y con inclusión de, fibra y masa madre.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Código: NPT09-015



Panetón Sabor Chocolate

Premezcla en polvo a base de harina de trigo para preparar panetones sabor chocolate.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Código: NPT09-014



Base Concentrada de Panetón

Premezcla en polvo a base de harina para preparar panetones.



- Vida útil: 9 meses
- Presentación: Saco x 25 kg
- Rendimiento: 73 panetones x 900g
- Código: NPT09-005



Aromas



Aroma Panetón

Esencias líquidas de fácil aplicación, alta fijación en el producto. En base a aceites esenciales.

Sabores Disponibles: Panetón Premium Gourmet; con perfil cítrico, Panetón Gold Gourmet; con perfil lácteo.



- Vida útil: 12 meses
- Presentación: Bidón x 0.7kg
- Código: P. Premium - NME06-017
P. Golden - NME06-016



Notas

INTRODUCCIÓN

PANADERÍA

PASTELERÍA

CONFITERÍA

BRILLOS, RELLENOS
& COBERTURAS

CREMAS
& JARABES

PANETÓN

BAKELS
PERÚ

BAKELS

Perú





58 Bakels Perú

Experiencia y Conocimiento a tu Servicio

Ubicado en el distrito de Ate, Lima, Bakels Perú viene operando desde el 2007.

Actualmente cuenta con una moderna planta de mezclas en polvo, además de 3 Mega-almacenes ubicados en la Planta de Ate, Arequipa y Chiclayo, de los cuales se abastece a todo el país y Centroamérica.

Nuestra Planta se encuentra certificada bajo el sistema HACCP, y la compañía invierte de manera permanente, no solo en sus instalaciones, sino también en el desarrollo de sus colaboradores, como activos vivos de la compañía. Todo ello con la finalidad de darle crecimiento y sostenibilidad al negocio.

Centros de Asistencia Técnica



Bakels cuenta con 3 centros de asistencia técnica, ubicados en Lima, Arequipa y Chiclayo, los cuáles están completamente equipados para estar al servicio de nuestros clientes. En estos centros, se realizan pruebas de aplicación, desarrollo de proyectos y cursos totalmente gratuitos.

Los centros de asistencia técnica son el lugar perfecto para colaborar con ideas y proyectos que contribuyen al desarrollo de nuestros clientes.

Manufactura

Bakels cuenta con equipos que permiten ofrecer productos de la más alta calidad. Su diseño sanitario además de un entrenado equipo de trabajo, hace que nuestros productos estén a la altura del Grupo Bakels. En el 2013, se inició un proceso de modernización, el cuál se mejora año a año, con la finalidad de incrementar nuestros volúmenes de producción, sin descuidar la eficacia y eficiencia de nuestros procesos.



Almacenes a Gran escala

Nuestros almacenes han sido diseñados para obtener el mayor rendimiento en cuanto a espacio, pero sobre todo en cuanto al cumplimiento de las normas de salubridad, como una buena ventilación, una adecuada rotación FIFO y normas de higiene adecuadas al sector de alimentos.







BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels Perú | Av. La Arboleda 298, Ate. Lima, Perú.

945 142 662 // 945 142 668 | marketing@bakels.com.pe | www.bakels.pe