Levapan

CATÁLOGO

PANADERÍA
FOOD SERVICE





ÍNDICE



Panadería



Pastelería

Chocolatería



Gastronomía



Bioingredientes

Levapan



PANADERÍA



Levadura fresca



Esencias



Mejoradores



Bocadillos



Colorantes

Levapan



PANADERÍA



- Margarinas



- Almidones



- Productos base queso



- Propionato de calcio

Levapan



PASTELERÍA



- Polvo para hornear



- Azúcar Micropulverizada



- Azúcar pulverizada



- Emulsificante



- Gelatinas, Pudin y flan



- Mermeladas



- Arequipes

Levapan



PASTELERÍA



- Coco



- Premezclas pastelería



- Cremas vegetales



- Crema pastelera



- Cubiertas y relleno



- Frutas en almíbar



- Fruta cristalizada

Levapan



CHOCOLATERÍA



- Callebaut



- Sicao Real



- Monalisa



- Sicao sucedáneo



- Especialidades

Levapan



GASTRONOMÍA



- Salsas San Jorge



- Aderezos



- Salsas del campo



- Sazonadoras



- Aceites

Levapan



BIOINGREDIENTES



- Core Relax



- Plus Wall 20



- Flavor Dark

Levapan

LEVADURA FRESCA

VOLVER



Levadura fresca

Es un producto natural que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, se adapta a todo sistema de amasado obteniendo los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

LEVADURA FRESCA

VOLVER

Beneficios



- Brinda una fermentación más poderosa y un mejor salto de horno.
- Panes más suaves y frescos por más tiempo.
- Es un ser vivo, no es sometido a procesos industriales de deshidratación.
- Empaque eco amigable.

100% células vivas

- Certificaciones ISO, HALAL y KOSHER.
- Más apropiada para trabajar masas congeladas y ultracongeladas.
- No GMO.
- 100% industria colombiana

Levapan

Usos

Todo tipo de panes
artesanales e industriales



Levapan

LEVADURA FRESCA

VOLVER

Presentaciones



500 g



25 kg

Levapan



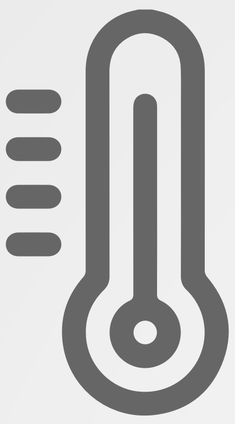
Dosificación

- **2% al 4% levadura fresca**



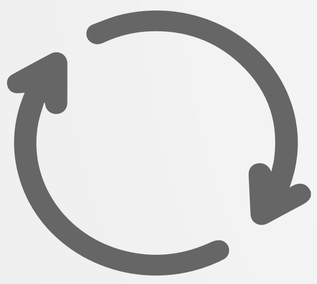
Vida útil:

- **33 días**



Condiciones de almacenamiento:

- Conservar en cuartos fríos o refrigerador, limpios, secos y con buena circulación de aire; a una temperatura entre 0 °C y 5 °C.



Ciclo de vida:

- Duerme entre 0°C y 8°C
- Se despierta entre 9°C y 16°C
- Se alimenta entre 17°C y 26°C
- Totalmente activa entre 26° y 39°C
- Totalmente inactiva 60°C

ESENCIAS

VOLVER



Esencias

Nuestras Esencias son saborizantes, potenciadores de sabor y aroma para todo tipo de alimentos. Contamos con variedad de sabores que permiten elaborar creaciones diferenciadas en los segmentos de panadería, galletería, bizcochería postres y heladería.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

Beneficios



Estable y resistente al horneo.

Mayor rendimiento, menor dosificación.

No transfiere color.

Amplia variedad de sabores.

Alta concentración de aroma y sabor por más tiempo.

Levapan

Usos

Panes, postres, galletas, tortas, helados, batidos, cócteles, entre otros.



Panes



Postres



Galletas



Helados



Batidos



Cocteles

Levapan

Presentaciones



280 ml

500 ml

3,8 L

20 L

Levapan

VOLVER

Sabores por presentación:

280 ml



Naranja

500 ml



Banano



Hinojo



Canela



Vainilla Blanca



Vainilla Caramelo



Queso



Mantequilla



Ponqué



Arequipe



Coco



Piña

Levapan

VOLVER

3,8 L



Banano



Vainilla Caramelo



Queso



Mantequilla



Vainilla Blanca



Arequipe



Coco

20 L



Mantequilla



Banano



Coco



Vainilla Caramelo



Queso



Vainilla Blanca

Levapan



Dosificación

- **Del 0,8% al 2%.**



Vida útil:

- **6 meses para Hinojo y 12 meses los demás sabores.**

Levapan



Mejorador Multipropósito

Diseñado para aportar beneficios en el proceso de panificación como tolerancia a la masa, volumen, reforzador de la red de gluten, **mayor suavidad y frescura** en el pan.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

MEJORADORES

VOLVER

Beneficios



Proporciona una calidad superior a diversos tipos de panes.

- Panes con características superiores.
- Significativa disminución por devoluciones en panes defectuosos.
- Seguridad en el proceso.
- Mayor vida útil sensorial en panes empacados y de vitrina.

- Mayor tolerancia durante las etapas de amasado, fermentación y salto de horno.
- Masas con mayor resistencia al exceso de maquinado y sobrecrecimiento, así mismo masas más extensibles que facilitan el moldeo manual o mecánico.
- Mantiene atrapado el CO_2 evitando la desgasificación en las piezas armadas y asegurando panes con crecimientos óptimos al momento del horneo.

Levapan

Usos

Ideal para panes blandos, panes dulces, panes aliñados, pan hamburguesa, pan perro, pan molde, pan extrafino y pan integral.



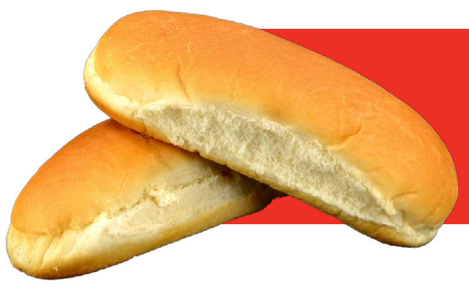
Panes dulces



Panes aliñados



Pan Hamburguesa



Pan perro



Pan molde



Pan integral

Levapan

Presentaciones



1 kg



2,5 kg



25 kg

Levapan



Dosificación

- **Dependiendo de la formulación y la región donde se encuentre, se obtienen excelentes resultados a partir del 0,5%. Aplicarlo sobre la harina.**



Vida útil:

- **12 meses.**



Mejorador pan francés y de corteza con **masa madre**

Diseñado para productos horneados artesanales y gourmet. Brinda una corteza más crujiente, un sabor y aroma a masa madre.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

MEJORADORES

VOLVER

Beneficios



Panes con características superiores.

Seguridad en el proceso.

Mayor vida útil sensorial en panes crocantes.

Con masa madre natural

Panes con sabor y aroma a masa madre.

Acentúa el efecto del greñado.

Favorece la formación de corteza crujiente.

Produce una miga bien alveolada y húmeda.

Aporta un excelente color dorado y un aspecto apetitoso a la corteza.

Levapan

Usos

Ideal para pan ciabatta, pan árabe, pan pita, panes Europeos, Fugazza, Focaccia, Artellano, tostadas y pizza.



Panes Ciabatta



Pan árabe



Focaccia



Panes europeos



Tostadas



Pizza

Levapan

Presentaciones



1 kg

2,5 kg

Levapan



Dosificación

- **Entre el 0,5% y 1% del peso de la harina, dependiendo del aroma deseado en el producto final. Aplicarlo sobre la harina.**



Vida útil:

- **12 meses.**



Bocadillo de Guayaba

Producto alimenticio natural que se obtiene de la cocción o concentración de pulpa de guayaba. Propicio para la creación de preparaciones con relleno en la panadería, pastelería, gastronomía y consumo directo.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Alto contenido de pulpa de guayaba.

Resistente y estable al horneo.

Exquisito sabor autentico a guayaba.

Textura suave y firme.

100% pulpa de guayaba selecta



Usos

Hojaldres, roscones, danesas,
croissants, postres y helados.



Hojaldres



Croissants



Roscones



Panes



Danesas

Levapan

Presentaciones



4,2 kg

Levapan



6,25 kg

Levapan



6,25 kg

San Jorge

Vida útil Levapan:

- 8 meses

Vida útil San Jorge:

- 6 meses

Levapan



Cernido de guayaba

Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Estable al horneo.

Exquisito sabor a guayaba.

Fácil de aplicar.

Mantiene color y brillo apetitoso durante y posterior al horneo.



Levapan

Usos

Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería.



Hojaldres



Panes



Roscones



Postres



Pastelitos



Salsas agridulces

Levapan

CERNIDO

VOLVER

Presentaciones



1 kg

5 kg

15 kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

COLORANTE

VOLVER



Colorante Caramelo

Colorante certificado para alimentos, útil para resaltar e intensificar el color café oscuro de los productos de panadería, bizcochería, repostería y galletería.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

Beneficios

Colorante alimentario.

Alta concentración de color.

Resistente a horneo.

Optima viscosidad.

Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes.

No transfiere sabor si se utiliza en las dosis recomendadas.

Mayor rendimiento por su viscosidad.

Levapan

Usos

Útil para aplicaciones de panadería, confitería, pastelería como tortas de chocolate, torta de vino, brownies, panes tipo mogolla negra, pan cebra; también se utiliza en el mundo de la gastronomía junto con la salsa soya para potenciar el color de los arroces.



Tortas



Brownies



Arroces



Panes

Presentaciones



650 g



5 kg



25 kg

Levapan



Dosificación

- **Depende de la formulación de cada producto.**



Vida útil:

- **12 meses**



Vitina hojaldre
Vitina Croisant

Margarina industrial para productos hojaldrados, empleado como materia prima en panaderías y reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Logra capas delgadas y definidas

Delicioso aroma y sabor a mantequilla

Se obtienen hojaldres más livianos crujientes y deliciosos con un insuperable volumen

Su envoltura mantiene intactas las características físico-químicas de la margarina por más tiempo.



Delicioso aroma y sabor a mantequilla.

Levapan

Usos

Elaboración de panes hojaldrados, pastas de hojaldre, pasta quebradiza, danesas y croissant.





MARGARINAS

VOLVER

Presentaciones

Caja de 20 unidades	Caja de 5 Láminas	Caja de 6 barras
		
500 g	2 Kg	2,5 Kg

Vida útil:
- 6 meses

Levapan



Astra

Margarina industrial para pastelería fina con insuperable sabor lácteo y aroma que perdura en el producto final.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Productos suaves con excelente volumen, migas finas y uniformes.

Aumenta el tiempo de conservación y vida útil de los productos.

Sabor característico a mantequilla con textura de consistencia homogénea

Margarina para productos de la más alta calidad



Levapan

Usos

Alta panadería, alta pastelería, alta repostería, productos culinarios, galletería fina.

Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas.







Presentaciones



15 Kg

Vida útil:

- 6 meses

Levapan

MARGARINAS

VOLVER



Optipan

Margarina industrial con la que se puede obtener óptimos resultados en tortas, panes y galletas

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Mayor rendimiento, funcionalidad y desempeño

Conserva la frescura de los productos por más tiempo

Aporta sabor agradable en el producto final



Margarina multipropósito

Levapan

Usos

Panadería, pastelería y galletería.







Presentaciones



15 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan



Tulicrem

Margarina industrial de consistencia suave para elaboración de cremas sin sensación de grasa

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Produce cremas más suaves y finas

Color, aroma y sabor neutro

Excelente Calidad y tradición.

Para relleno y decoración



Levapan

Usos

Cremas de repostería, cremas de pastelería.







Presentaciones



15 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

MARGARINAS

VOLVER



Hojalpan

Margarina industrial ideal para trabajar en laminadoras industriales, logrando hojaldres más livianos , voluminosos y crujientes.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Plasticidad óptima para todo tipo de empastes

Mantiene su consistencia firme, facilitando el laminado

Perfecta combinación de aromas para la elaboración de todo tipo de producto hojaldrado.



Acentuadas notas lácteas que enriquecen los sabores del producto final.

Levapan

Usos

Pastas de hojaldre, pasta quebradiza, danesas y croissant. Pasteles de sal, pasteles de dulce, milhojas y palitos de queso.









Presentaciones

Caja de 6 barras



2,5 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan



Especial H

Grasa vegetal para la obtención de helados más suaves y cremosos, sin sensación grasosa.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

Excelente palatabilidad en helados

Cremas más blancas e insuperables en la decoración de tortas.

Rellenos más suaves y cremosos

Helados y semifríos.



Levapan

Usos

Elaboración de toda clase de helados: clásico, artesanal, gourmet; crema de decoración y relleno.









Presentaciones



15 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

ALMIDÓN AGRIO DE YUCA

VOLVER



Almidón Agrio de Yuca Levapan

Producto granulado obtenido de la fermentación del almidón de yuca, utilizado en la industria alimentaria en la elaboración de productos amasijos base queso.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

ALMIDÓN AGRIO DE YUCA

VOLVER

Beneficios

- Olor y sabor ligeramente ácido
- Proporciona excelente volumen
- Rico en nutrientes como hierro, Magnesio y Calcio
- Libre de gluten

Sabor artesanal



Levapan

ALMIDÓN AGRIO DE YUCA

VOLVER

Usos

Panqueques, pan de yuca, buñuelos, almojábanas, productos base queso en general.



Achiras



Pandebonos



Pan de Yuca



Buñuelos



Almojábanas

Levapan

ALMIDÓN AGRIO DE YUCA

VOLVER

Presentaciones



12,5 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

ALMIDÓN SNOW FLAKE-HE

VOLVER



Almidón Snow Flake-HE

Sistemas de alta expansión, que aporta resistencia y crocancia a los productos expandidos.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

ALMIDÓN SNOW FLAKE-HE

VOLVER



Beneficios

Aporta alta y homogénea expansión.

Proporciona una textura más consistente y crujiente a los productos terminados.

Aporta sabor y olor balanceados, característicos del artesanal en productos expandidos.

Alta expansión, crocancia perfecta y mayor resistencia

Levapan

Usos

Ideal para aplicaciones de snacks como rosquillas, besitos y productos base queso.



Rosquillas



Besitos

Levapan

ALMIDÓN SNOW FLAKE-HE

VOLVER

Presentaciones



25 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

FÉCULA SAGUZENA

VOLVER



Fécula Saguzena

Almidón de maíz, agente especial de textura para diversas preparaciones.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

FÉCULA SAGUZENA

VOLVER

Beneficios

Agente de retención de humedad en galletería y repostería.

Agente de suavidad y polvorosidad en galletas y tortas.



Levapan

FÉCULA SAGUZENA

VOLVER

Usos

Versátil en diferentes aplicaciones de repostería como como galletas, tortas y panderos.





Levapan

FÉCULA SAGUZENA

VOLVER

Presentaciones



12 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

FÉCULA UNIVERSAL

VOLVER



Fécula Universal

Almidón de maíz obtenido por un proceso de molienda húmeda. La calidad de la materia prima y el estricto control de proceso, garantizan un producto grado alimenticio.

Funciona como texturizarte para preparaciones en gastronomía, panadería y repostería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

FÉCULA UNIVERSAL

VOLVER

Beneficios



Actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo.

En procesos de cocción, actúa como espesante y modificador de textura aglutinante.

Buen desempeño en diferentes preparaciones gastronomía, panadería y repostería.

Versátil en alimentos dulces y salados.

Ideal para procesos de producción industrial.

Excelente calidad y estabilidad.

Levapan

FÉCULA UNIVERSAL

VOLVER

Usos

Galletería, tortas, ponqués,
bizcochuelo, crema de relleno, salsas
y cremas en gastronomía.



Tortas



Mojicones

Salsa Bechamel



Mojicones

Panderos

Levapan

FÉCULA UNIVERSAL

VOLVER

Presentaciones



12 Kg

25 Kg

Vida útil:

- **16 meses**

Levapan



Pandebono

Mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración del auténtico pandebono.

Beneficios

Usos

Presentación

Beneficios

- Fácil preparación
- Permite la estandarización de procesos
- Color y textura característicos del pandebono tradicional
- Versatilidad en diversas preparaciones y recetas
- Expansión y crecimiento constantes y estables



Versatilidad: permite trabajar con otras variedades de quesos diferentes al queso costeño

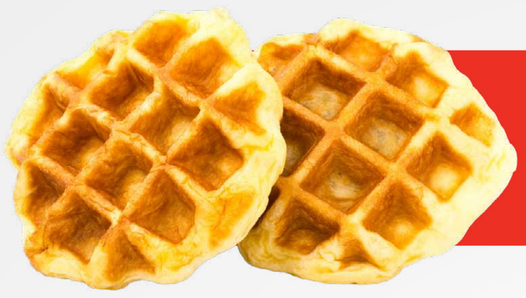
Levapan

Usos

Pandebono esponjoso tradicional,
wafles y pizzas.



Pandebono



Waffles

Mojicones



Pizza

Levapan

PANDEBONO

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



12 Kg

Vida útil:

- **10 meses**

Levapan



Pandeyuca

Mezcla balanceada de almidones de maíz y de yuca modificado, para preparar los más exquisitos pandeyuca, en forma rápida, segura y económica, con un excelente sabor y aroma.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Fácil preparación y reducción de tiempos de horneo.

Permite la estandarización de procesos.

Color y textura característicos del pandeyuca tradicional.

Versatilidad en diversas preparaciones y recetas, permite la adición de especias , obteniendo un sabor único.

Aporta excelente crocancia a los snacks horneados tipo rosquilla y besitos.



Pandeyucas perfectos en cada horneada.

Levapan

Usos

Gran versatilidad en preparaciones de panadería base queso como Pandeyuca tradicional, snacks horneados tipo rosquillas y besitos.



Pandeyuca



Rosquillas



Mojicones

Besitos

Levapan

PANDEYUCA

VOLVER

Presentaciones



12 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

BUÑUELO COLMAÍZ

VOLVER



Buñuelo Colmaíz

Mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos , esponjosos y crocantes buñuelos.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

BUÑUELO COLMAÍZ

VOLVER

Beneficios



- Fácil preparación.
- Excelente esponjosidad.
- Estabilidad en la mezcla y homogeneidad en el producto.

Menor absorción de aceite.

- Color y textura característicos del buñuelo tradicional.
- Mejor absorción de humedad que se refleja en un mayor volumen de masa.
- Mayor estabilidad y resistencia a fritura, con baja absorción de aceite.

Levapan

Usos

Buñuelos tradicionales y
buñuelos rellenos.



BUÑUELO COLMAÍZ

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



25 Kg

Vida útil:
- 24 meses

Vida útil:
- 10 meses

Levapan



Almojábana

Mezcla en polvo completa para preparar almojábanas.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Fácil preparación, reducción en tiempos de horneo

Color y textura característicos de la almojábana tradicional

Permite la estandarización de procesos

Excelente sabor, color y aroma



Almojábanas suaves y esponjosas

Levapan

Usos

Almojábanas



ALMOJÁBANA

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



12 Kg

Vida útil:

- **10 meses**

Levapan

ANTIMOHO Y PROPIONATO

VOLVER



Propionato de calcio y Antimoho

Sustancias que inhiben la formación de moho en productos de panadería y bizcochería.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

ANTIMOHO Y PROPIONATO

VOLVER

Beneficios

Los conservantes velan por la vida útil de los productos preservándolos durante el tiempo de su deterioro natural.



Seguridad alimentaria

Levapan

Usos

Productos de panadería y pastelería



Panadería



Pastelería

ANTIMOHO Y PROPIONATO

VOLVER

Presentaciones



1 kg



12 kg

Levapan

Dosificación

•0,3% al 0,5% sobre el porcentaje de la harina. Es recomendable disolver el propionato de calcio o sodio en agua, para que se integre totalmente a la masa.

Uso recomendado por la norma: 3.000 ppm (partes por millón) sobre el peso del total de la masa o 3 g por cada kg total de masa, es decir, si la masa da 26,500 g, la cantidad de conservante a dosificar es:

3 g → 1.000 g de masa

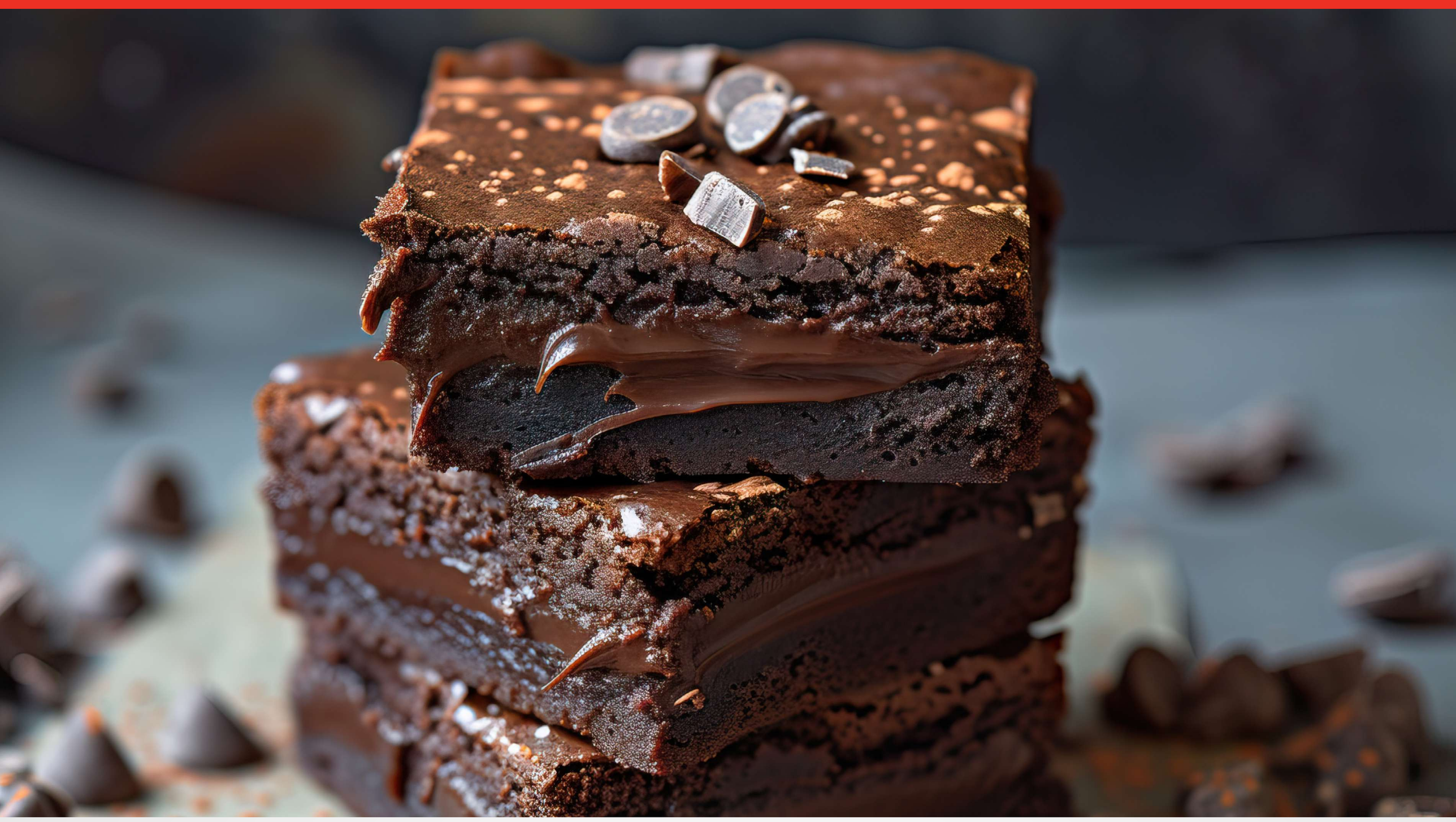
X ← 26,500 g de masa

X= 26,500 x 3 g / 1000 g

X= 79,5 g de conservante para 26,500 g de masa total.

Vida útil:

- **6 meses.**



Flavor Dark

Extracto de levadura obtenido por autolisis de cultivos puros de Saccharomyces cerevisiae.

No tiene como fuente organismos geneticamente modificados.

Beneficios

Usos

Presentación

Función tecnológica

Actúa en las formulaciones que contienen cocoa o café, disminuye la dosis de aplicación, con alta funcionalidad como resaltador de sabor natural.

El reemplazo de cocoa puede estar hasta el 70% al 80%, dependiendo de las formulaciones, manteniendo su intensidad y su gustosidad residual.

Evita el resecamiento en los productos horneados propio de la cocoa.

Se obtiene un sabor a chocolate más suave, puede evitar la saciación, invitando al paladar a consumir más.

Equilibra el dulzor.



Levapan

Usos

Torta de chocolate
Muffins de chocolate
Brownies
Galletas de chocolate









Dosificación

Dependiendo de la fórmula puede variar entre el 0,1% al 5%

Certificaciones

HALAL FOOD حلال CERTIFIED

CERTIFIED KOSHER CERTIFIED

ISO

Levapan

Presentaciones

20 Kg

Vida útil:

- 12 meses

Levapan



Core Relax

Levadura inactiva, rica en glutatión.

No tiene como fuente organismos genéticamente modificados.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Función tecnológica

Extensibilidad a las masas hojaldradas y semi hojaldradas, aumentando su apariencia al brindar capas totalmente abiertas. Evita apelmazamientos.

Aporta suavidad, frescura , uniformidad, sabor y apetitosidad.

Reduce tiempos de reposo de las masas, aporta mejor simetría en producto final.



Levapan

Usos

Todo tipo de masas hojaldradas y semi hojaldradas.



Dosificación

Dependiendo de la fórmula puede variar entre el 0,1% al 3% sobre el peso de la harina.

Certificaciones

Levapan

Presentaciones



10 Kg

Vida útil:

- 12 meses

Levapan



Plus Wall 20

Extracto de levadura inactiva con contenido de carbohidratos, Beta glucanos, Mánanos y Olisacaridos.

No tiene como fuente organismos genéticamente modificados

Beneficios

Usos

Presentación

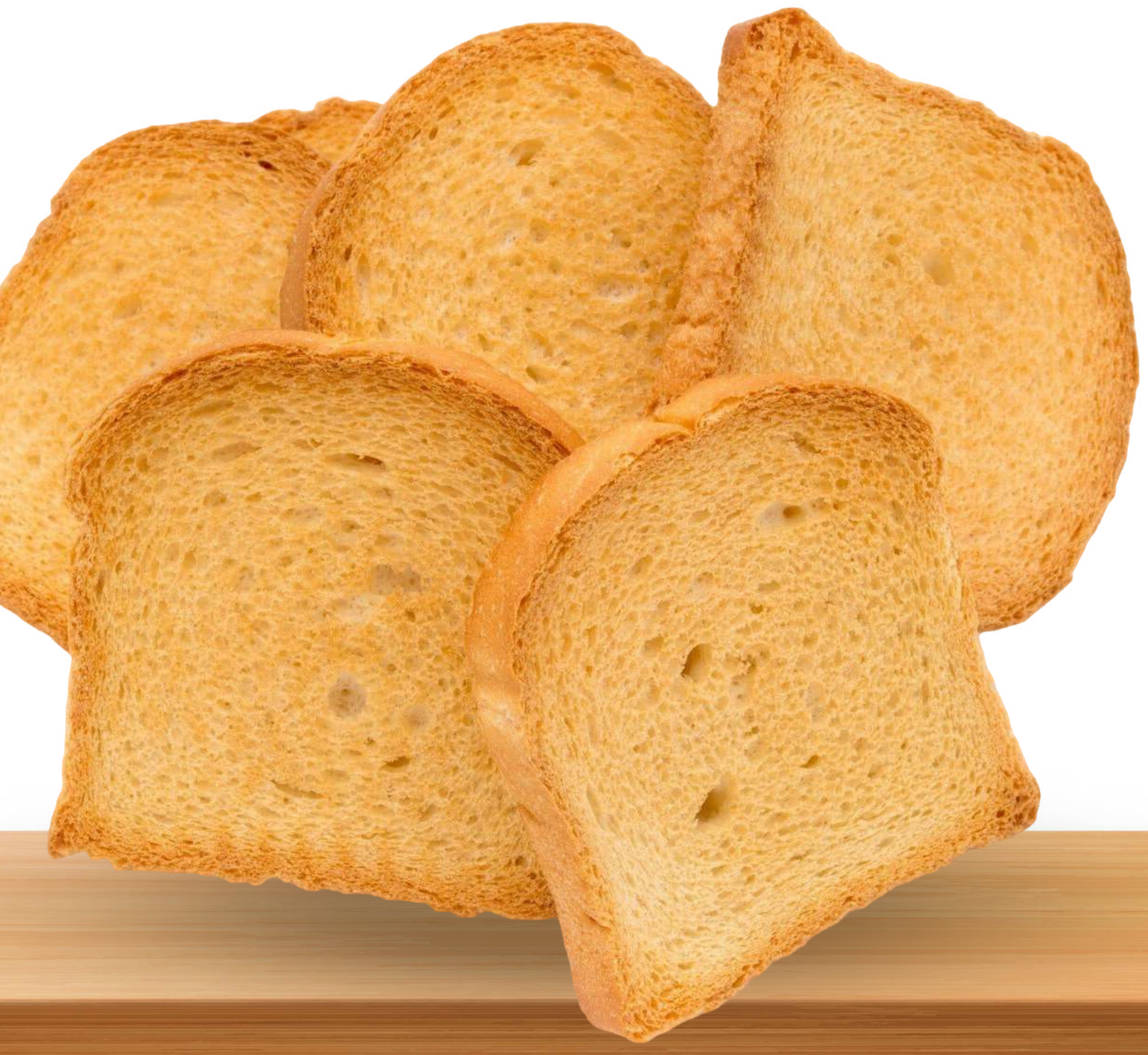
Función tecnológica

Aporta mejor crocancia y gustosidad.

Da estructura, aglomera, cohesiona.

Reduce mermas - desperdicios en productos horneados.

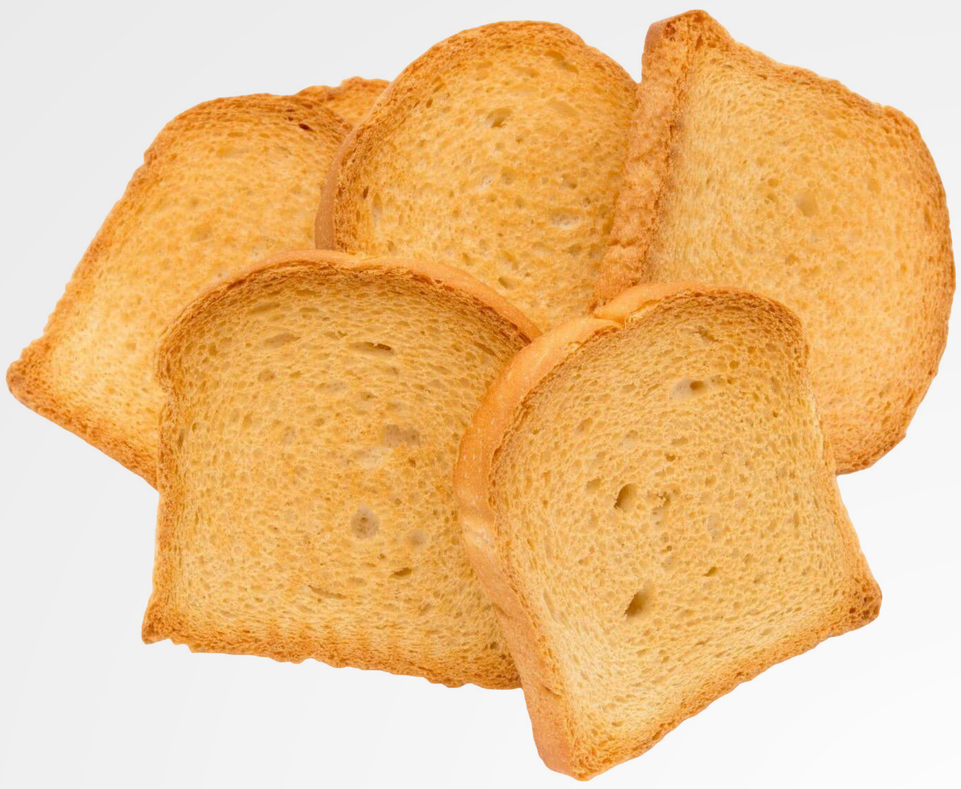
Ideal para generar corteza en tortas, tostadas, galletas y productos crocantes en general



Levapan

Usos

Tostadas
Galletas Crackers
Tortas industriales
Snacks moldeados que buscan mejorar textura







VOLVER

Dosificación

Dependiendo de la fórmula puede variar entre el 0,1% al 0,3% sobre el peso de la harina.

Certificaciones

Levapan

VOLVER

Presentaciones

25 Kg

Vida útil:

- 12 meses

Levapan

POLVO PARA HORNEAR

VOLVER



Polvo para hornear industrial

Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de pastelería, bizcochería y galletería. Sus tres leudantes son bicarbonato de sodio, Fosfato monocálcico y pirofosfato de sodio .

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan



Beneficios

- Fina granulometría
- Alto y constante poder de gasificación
- Doble acción: actúa en el reposo y el horneo
- Estable
- Inoloro

Leudación controlada y uniforme en dos etapas.

Levapan

Usos

Tortas batido pesado (ponqués, mantecadas, muffins),tortas batido liviano (Bizcochuelo, chiffon, tres leches) galletas, productos base queso.



Ponqués



Muffins



Mantecada



Bizcochuelo



Chiffon



Galletas



Productos base queso

Levapan

Presentaciones



1 kg



2,5 kg



5 kg



25 kg

POLVO PARA HORNEAR

VOLVER

Dosificación

Altura sobre el nivel de mar	Dosificación sobre el peso de la harina.
0 m a 1.000 m	3% a 6%
1.000 m a más	0,5% a 3%

Vida útil:

- 12 meses

Levapan

POLVO PARA HORNEAR

VOLVER



Polvo para hornear industrial especial

Agente químico “leudante” que actúa en estructuras tipo batidos, semi líquidos, aireados o semi sólido, principalmente tortas densas tortas aireadas, galletas y a menor escala se usa en amasijos semi solidos de almidones y queso, como buñuelos. Sus tres leudantes son Sulfato de Aluminio y Amonio, Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocalcico.

Beneficios

Usos

Presentación

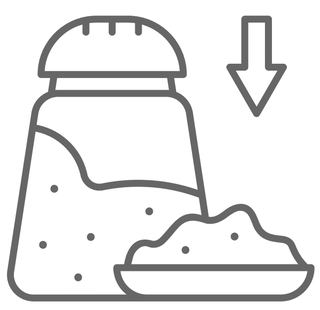
Dosificación

Levapan

Beneficios



Permite tiempos de reposo en las industrias puesto que acciona la leudación en el horno. Denominado Termo activo.



Menos sodio.



Permite tiempos de reposo sin afectar el volumen

Levapan

Usos

Tortas batido pesado (ponqués, mantecadas, muffins),tortas batido liviano (bizcochuelos, chiffon) galletas, productos base queso.



Ponqués



Muffins



Mantecada



Bizcochuelo



Chiffon



Galletas



Productos base queso

Levapan

Presentaciones



500 g



25 kg

POLVO PARA HORNEAR

VOLVER

Dosificación

Altura sobre el nivel de mar	Dosificación sobre el peso de la harina.
0 m a 1.000 m	3% a 6%
1.000 m a más	0,5% a 3%

Vida útil:

- 12 meses

Levapan

AZÚCAR MICROPULVERIZADA

VOLVER



Azúcar micropulverizada

Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar refinada. Ideal para preparaciones y decoraciones de alto nivel en repostería y pastelería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

AZÚCAR MICROPULVERIZADA

VOLVER

Beneficios

- Color blanco intenso.
- Alto poder endulzante.
- Granulometría ultra fina. Calidad 5X.
- No se compacta.
- Realza los colores aumentando su intensidad en cada obra.
- Mantiene los colores vivos por más tiempo.



Altamente especializado para pastillaje.

Levapan

AZÚCAR MICROPULVERIZADA

VOLVER

Usos

Perfecto para pastillaje en tortas temáticas, de temporadas, glaseados, craquelados, cupcakes, Cake Pops, espolvoreo en panes, galletas, hojaldres, tortas desnudas, danesas, donas, entre otros.



Pastillaje



Glaseados



Cake design



Cupcakes



Cake Pops



Donas



Galletas

Levapan

AZÚCAR MICROPULVERIZADA

VOLVER

Presentaciones



1 kg | 5 kg | 12,5 kg | 25 kg

Vida útil:

- 12 meses

Levapan



Azúcar pulverizada

Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar sulfitada. Ideal para la elaboración de todo tipo de galletas dulces y decoración de productos de panadería, pastelería y bizcochería.

Beneficios

Usos

Presentación

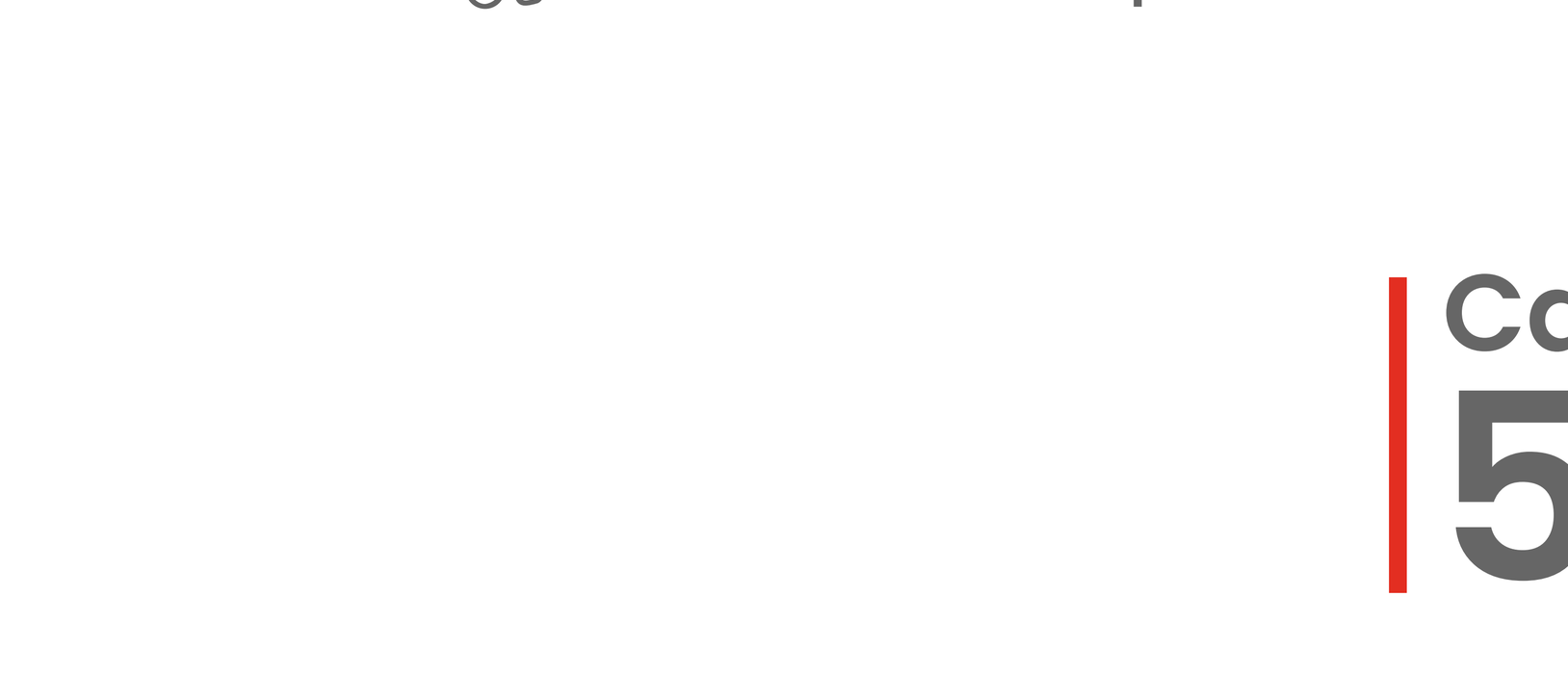
AZÚCAR PULVERIZADA

VOLVER

Beneficios

- Color blanco marfil.
- Alto poder endulzante.
- Granulometría ultra fina. Calidad 5X.
- No se compacta.

Calidad
5X



Levapan

Usos

Perfecto para todo tipo de galletería dulce



AZÚCAR PULVERIZADA

VOLVER

Presentaciones



5 kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

EMULSIFICANTE

VOLVER



Emulsificante

Sustancia cuya función principal es brindar en el menor tiempo, la mezcla homogénea y estable de dos ingredientes que por su naturaleza se rechazan (agua y grasa).

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

EMULSIFICANTE

VOLVER

Beneficios

- Mayor incorporación de aire.
- Mayor frescura y vida útil sensorial.
- Mejor volumen.
- Rendimiento de batido de hasta un 10%.
- Miga y textura más suave y lisa.
- Reducción de tiempo hasta del 75%.

Tortas más suaves, esponjosas y con mayor frescura.



Levapan

EMULSIFICANTE

VOLVER

Usos

Tortas de vitrina, industriales y de reparto, galletas y donas entre otras.

- **Tortas de batido pesado**



Mantecada



Ponqués



Muffins

- **Tortas de batido liviano**



Tres leches



Bizcochuelo



Chifon



Galletas



Donas

Levapan

EMULSIFICANTE

VOLVER

Presentaciones



2,5 Kg

15 Kg

Levapan

EMULSIFICANTE

VOLVER

Dosificación

% de cont. Graso de la margarina	Dosificación de emulsificante
Entre el 50% a 70%	3% a 5%
Entre el 90 a 100%	1% a 2%
Bizcochuelo	8% a 9%

Vida útil:

- **10 meses**

Levapan

GELATINAS

VOLVER



Gelatina sin sabor

Bulto 25 KG

Hecha naturalmente a partir de colágeno animal. Versátil en la aplicación de variedad de opciones de pastelería, cocina, heladería, lácteos, coctelería , confitería y farmacéutica.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

Beneficios



Con colágeno y sin azúcar añadido

- Puntos de fusión y gelificación más altos.
- Menor tiempo en gelificación.
- Alto poder de gelificación y consistencia.
- Elasticidad y textura a múltiples preparaciones.
- Espesa y estabiliza recetas sin afectar su sabor original.
- Alto poder de formación de gel transparente.
- Excelente desempeño en fusión en la boca.
- Color amarillo crema.
- Sabor y olor neutral.

Levapan

Usos

Formulado para postres, masmelos, bases lácteas, espesante, esferas para elaborar coctelesyelaboracióndecapsulasenindustria de medicamentos.



Masmelos



Esferas



Postres



Bases lácteas



Espesante



Cápsulas



Levapan

GELATINAS

VOLVER

Presentaciones



500 g



5 kg



25 kg

Vida útil:

- 12 meses

Levapan

Dosificación para hidratación



- **Por cada gramo** de gelatina sin sabor



- **5 ml** de agua.

Levapan



Gelatina Gel´hada

Proteína natural de origen animal formulada con ingredientes seleccionados para ofrecer un perfil de sabor intenso y una textura firme con una amplia gama de sabores.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

GELATINAS

VOLVER

Beneficios



- Alto poder de gelificación y consistencia.
- Elasticidad y textura a múltiples preparaciones.
- Sabor y olor característico a fruta.
- No contiene colesterol.

Intensa explosión de sabores a fruta.

Amplia gama de sabores:

- Cereza
- Piña
- Fresa
- Uva
- Limón
- Frambuesa
- Mora
- Naranja

Levapan

Usos

Diversidad de recetas y postres fríos como mousses, tartas de gelatina, cheesecake, postres en capas, cubos de gelatina, pannacotta Bavarois, cocteles, gomas, caramelos, helados, cuchareables, entre otros.



Mousses



Tartas



Cheesecake



Cubos



Panacota



Gomas

Levapan

GELATINAS

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

5 kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan



Pudín y Flan

Postres en polvo prácticos y delicioso, de fácil preparación, que se destacan por su textura suave y cremosa, una consistencia perfecta y el sabor irresistible.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

PUDÍN Y FLAN

VOLVER

Beneficios



Textura suave, cremosa consistente, lisa y sin grumos.

- Fácil y rápida preparación, requiere pocos pasos para su elaboración ahorrando tiempo.
- Buena capacidad de gelificación asegurando un postre firme y bien estructurado.
- Rendimiento eficiente, proporciona varias porciones por cada preparación.

- Versátil como base en diferentes postres.
- Mantiene una forma firme después de desmoldar, ideal para un acabado atractivo en postres.
- Perfecto para acompañarlo con frutas, salsas o como relleno.
- Sabor autentico y tradicional con notas de vainilla y caramelo.

Levapan

Usos

Sirve como base para postres (sabajon) o su uso directo, postres fríos, mono porción, cuchareables.



Sabajón



Postres fríos



Cuchareables

Levapan

PUDÍN Y FLAN

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



720 g

Vida útil:

Pudín y Flan

- **12 meses**

Levapan



Mermelada

Producto natural obtenido de frutas frescas, semisólida en conserva dulce, hecha a base de pulpa de fruta natural, elaborada en agua y azúcar. Uso versátil: decorar, rellenar, brillar, colorear, combinar para la creación de obras de arte en el mundo de la pastelería y gastronomía.

Beneficios

Usos

Presentación

MERMELADA

VOLVER

Beneficios



- Alta concentración de pulpa de fruta.
- Exquisito sabor natural.
- Consistencia y brillo ideal.
- Mayor rendimiento.

100% pulpa de fruta

- Se puede utilizar en frio o en caliente.
- No contiene almidón.
- Listo para aplicar y/o consumir.
- Variedad de sabores (Durazno, Piña y Mora).

Levapan

Usos

En horneo para galletas, rellenos, decoración y cobertura, topping de heladería, como salsa y aderezo.



Galletas



Rellenos



Cobertura



Topping



Salsa



Levapan

MERMELADA

VOLVER

Presentaciones



5 Kg

Taylor Made

Vida útil:
- 6 meses

Levapan

AREQUIPE

VOLVER



Arequipe repostería

Derivado lácteo de textura suave, especial para la elaboración de productos con relleno, cubrimiento, baño y decoración para bizcochería, galletería, postres y heladería.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

AREQUIPE

VOLVER

Beneficios

Ideal para inclusiones.

Textura suave y fácil de esparcir.

Consistencia apropiada para coberturas y toppings.

Brillo permanente.

Color caramelo artesanal.



Consistencia y sabor artesanal

Levapan

AREQUIPE

VOLVER

Usos

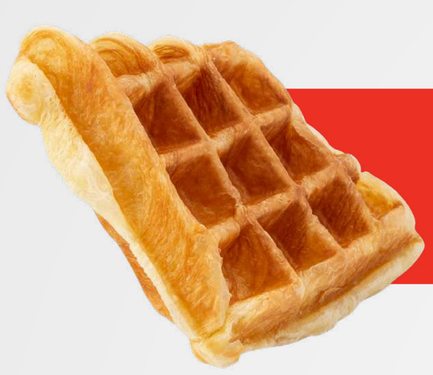
Perfecto para pastelería especializada, decoración y recubrimiento de tortas, obleas, wafles, milhojas, repollas, donas, alfajores, postres y es usado en topping de helados y relleno de productos NO horneables.



Tortas



Obleas



Waffles



Milhojas



Alfajores



Toppings

Levapan

AREQUIPE

VOLVER

Presentaciones



1 kg

5 kg

25 kg

Vida útil:

- 6 meses

Vida útil:

- 8 meses

Levapan

DULCE CON LECHE

VOLVER



Dulce con leche

Derivado lácteo, con adición de almidón, especial para rellenar y decorar productos de panadería, pastelería, galletería y bizcochería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

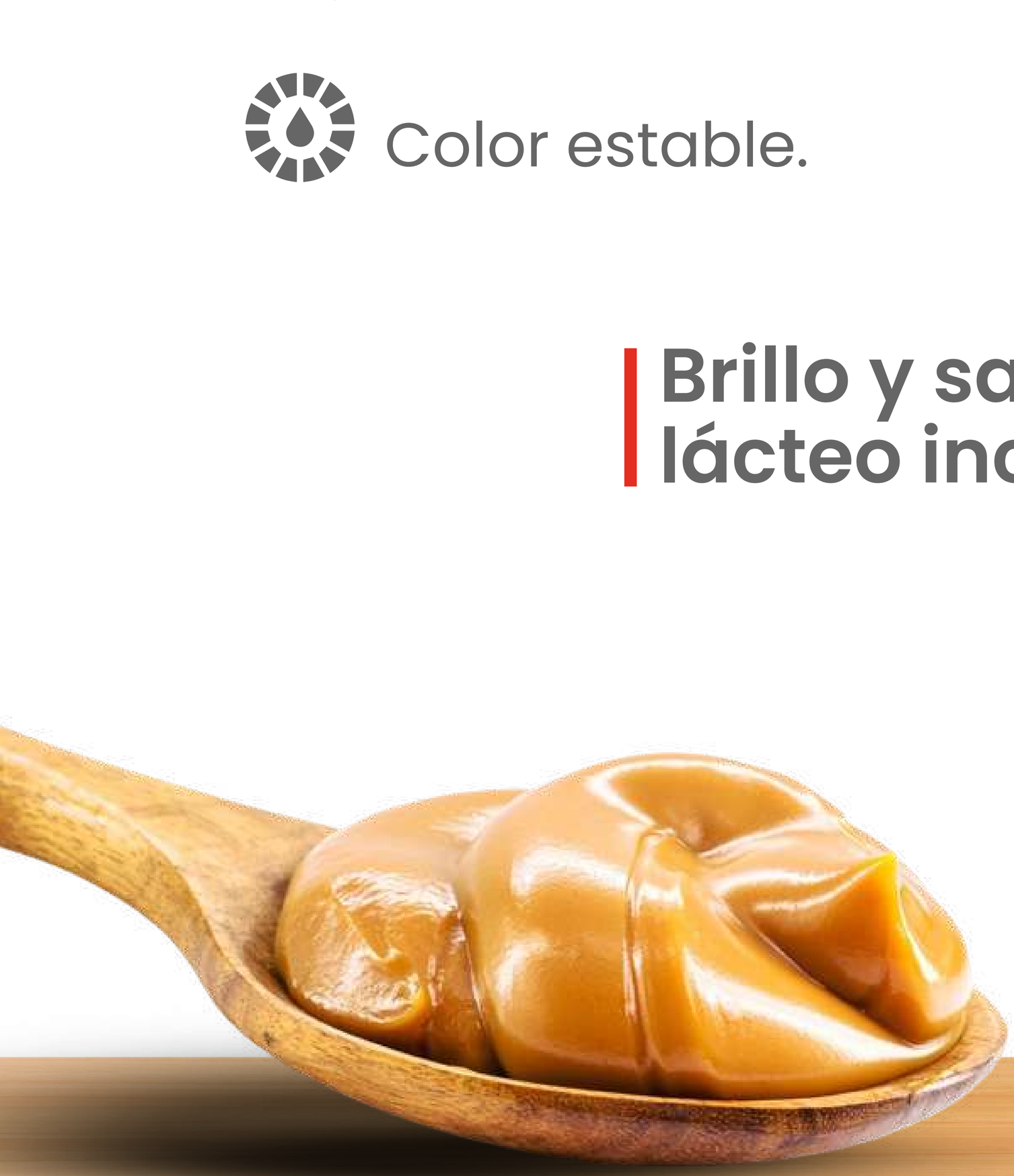
DULCE CON LECHE

VOLVER

Beneficios

- Textura suave y fácil de esparcir.
- Aroma y sabor lácteo.
- Consistencia ideal para cobertura y decoración.
- Excelente brillo.
- Color estable.

Brillo y sabor lácteo incomparable



Levapan

DULCE CON LECHE

VOLVER

Usos

Perfecto para pastelería, decoración y recubrimiento de tortas, milhojas, donas y rellenos en general, NO recomendable para horneo.



Tortas



Milhojas



Donas

Levapan

DULCE CON LECHE

VOLVER

Presentaciones



5 Kg

Vida útil:

- **5 meses**

Levapan

MANJAR BLANCO

VOLVER



Manjar blanco

Derivado lácteo, con adición de almidón, especial para rellenar y decorar productos que requieran horneo

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

MANJAR BLANCO

VOLVER

Beneficios

- Resistente al horneo.
- Consistencia firme, ideal para relleno.
- Notas dulces moderadas y lácteas muy leves.
- Brillo y color estable.



Altamente resistente al horneo

Levapan

MANJAR BLANCO

VOLVER

Usos

Producto especial para relleno de panadería con masa cerrada como roscones, mojicones, hojaldres y pastel gloria, entre otros.



Levapan

MANJAR BLANCO

VOLVER

Presentaciones



1 kg

5 kg

Vida útil:

- **4 meses**

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

LECHE CONDENSADA

VOLVER



Leche condensada

Producto lácteo utilizados como relleno, base de preparaciones, decoraciones, acompañamiento de alimentos como la gelatina y para consumo directo.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

LECHE CONDENSADA

VOLVER

Beneficios

- Agradables notas de leche azucarada y fresca.
- No se cristaliza.
- Textura brillante, suave, uniforme y lisa.
- Aroma tostado leve.
- Color blanco marfil apetitoso.
- Buen balance entre sabores dulce y lácteo sin residual artificial.



Elaborada con leche semidescremada

Levapan

LECHE CONDENSADA

VOLVER

Usos

Ideal para uso en heladerías, repostería, en la elaboración de postres, tortas, wafles, topping de helados y relleno de productos NO horneables. En la gastronomía como mezcla de producto para ensaladas, toppings y coctelería.



Levapan

LECHE CONDENSADA

VOLVER

Presentaciones



3,6 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

COCO RALLADO NATURAL

VOLVER



Coco rallado natural

Producto natural a base de coco rallado cortado en pequeñas tiras sin conservantes ni ingredientes adicionales.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

COCO RALLADO NATURAL

VOLVER

Beneficios

- Resistente al horneo.
- Autentico sabor a coco.
- Productos de fácil dosificación y sin aglomeraciones.
- Color blanco.
- Alto rendimiento.
- Permite adición de color.
- Sin azúcar añadido.



100% coco natural deshidratado

Levapan

COCO RALLADO NATURAL

VOLVER

Usos

Útil para repostería, panadería y gastronomía como relleno, decoración y toppings. En panes, galletas, tortas, postres, ensaladas, coctelería, heladería, entre otros.



Heladería



Tortas



Postres



Toppings

Levapan

COCO RALLADO NATURAL

VOLVER

Presentaciones



1 kg

Vida útil:

- 6 meses

Levapan

COCO RALLADO AZUCARADO

VOLVER



Coco rallado azucarado

Tiras de coco natural azucarado

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

COCO RALLADO AZUCARADO

VOLVER

Beneficios

- Autentico sabor a coco.
- Proporción ideal de coco y azúcar.
- Resistente al horneo y buena caramelización.
- Alto rendimiento.



Resistente al horneo y buena caramelización

Levapan

COCO RALLADO AZUCARADO

VOLVER

Usos

Producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, repostería y galletería, como torta de coco, pan de coco, elaboración de cocadas, galletas de coco, decoración de tortas, elaboración de postres y helados.



Heladería



Postres



Tortas



Toppings

Levapan

COCO RALLADO AZUCARADO

VOLVER

Presentaciones



1 kg

2,5 kg

30 kg

Vida útil:

- 6 meses

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER



Premezcla completa Bizcocho Vainilla

Mezcla versátil, adecuada para elaborar preparaciones con la capacidad de personalizarla añadiendo sabor, color o rellenos que garantizan una calidad constante.

Beneficios

Usos

Presentación

Preparación

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER

Beneficios



Resultados profesionales con menor esfuerzo

- Miga con textura suave.
- Alto rendimiento, ofrece un buen volumen en el horneado, lo que maximiza la producción.
- Sabor vainilla.
- Versátil, se puede ajustar para tortas con miga suave.

- Asegura estandarización en el producto final.
- Incluye ingredientes clave en proporciones exactas.
- Ahorro tiempo en dosificación y mezcla de ingredientes individualmente.
- Se obtienen procesos más rápidos y eficientes.

Levapan

Usos

Ponqué junior, muffins, cupcakes. Tortas de miga suave como torta envida, naranja y amapola, ponqués con inclusiones, entre otros.



Ponqué junior



Muffins



Cupcakes



Torta envinada



Torta naranja

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER

Presentaciones



5 kg



25 kg

*Imágenes de referencia.

Levapan

Fórmula Base

Ingrediente	Cant (g)	%
Premezcla	1.000	100%
Huevos	350	35%
Aceite vegetal	300	30%
Agua	250	25%

Vida útil:

- **6 meses**

Preparación

1 min

Mezclar todos los ingredientes por un minuto a velocidad baja con batidor plano.

Parar la batidora, raspar paredes y fondo y mezclar a velocidad media durante 4 minutos.

Servir en capacillos o moldes del tamaño deseado, previamente engrasados.

Hornear a 180 °C – 200 °C durante 20 – 45 minutos dependiendo del tamaño de la torta o muffin.

PREMEZCLAS

VOLVER



Premezcla Bizcochuelo

Premezcla multipropósito para tortas tipo bizcochuelo, torta esponjosa y torta suave y húmeda, con miga, suavidad y sabor idéntico al tradicional.

Beneficios

Usos

Presentación

Preparación

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER



Porcentaje de absorción de líquido hasta el 150%.

Ahorro tiempo en dosificación y mezcla de ingredientes individualmente.

Asegura estandarización en el producto final.

Textura esponjosa, proporciona una estructura aireada y ligera en el producto final.

Fácil de personalizar, se puede combinar con otros ingredientes o decoraciones para obtener propuestas creativas.

Alto rendimiento, ofrece un buen volumen en el horneado, lo que maximiza la producción.

Optima resiliencia de la torta.

Buena capacidad de absorción.

Excelente flexibilidad de la plancha de bizcochuelo que facilita el corte y manipulación.

Versátil, ideal para diversas aplicaciones.

Levapan

Usos

Bizcochuelo, tortas esponjosas genovesas, tres leches, brazo de reina y liberales.



Brazo de reina



Genovesas



Tres Leches



Liberales

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER

Presentaciones



5 kg

25 kg

*Imágenes de referencia.

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan



Fórmula Base

RECETA PLANCHA BIZCOCHUELO		
Ingrediente	**Cant (g)**	**%**
Premezcla	1.000	100%
Huevos	1.250	125%
Agua	200	20%

RECETA TORTA ESPONJOSA		
Ingrediente	**Cant (g)**	**%**
Premezcla	1.000	100%
Huevos	800	80%
Agua	200	20%
Polvo para hornear	*	0,5 a 3%

PREMEZCLAS

VOLVER

Receta Plancha bizcochuelo

1. Mezclar en la batidora con globo todos los ingredientes por 1 minuto en velocidad baja.

2. Raspar las paredes de la olla y batir 6 minutos más a velocidad máxima.

3. Reducir a velocidad media y dar 1 minuto más de batido.

4. Servir en lata de 65 cm x 45 cm previamente empapelada.

5. Extender y emparejar con una espátula.

6. Hornear de 7 a 9 minutos entre 200 °C - 220 °C.

7. Desmoldar, dejar enfriar, rellenar, enrollar y decorar a su preferencia.

Levapan

Receta torta esponjosa

1 min

1. Mezclar en la batidora con globo todos los ingredientes por 1 minuto en velocidad baja.

2. Raspar las paredes del bowl y batir 6 minutos más a velocidad máxima.

3. Reducir a velocidad media y dar 1 minuto más de batido.

4. Servir en moldes del tamaño deseado previamente engrasados.

5. Hornear entre 140°C - 160 °C durante 50 a 60 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño del molde.

*Polvo para hornear.
Recomendación para el uso del polvo para hornear:

Altura sobre el nivel de mar	% de polvo para hornear
0-500 m	1.5%-2.0%
600-1.500 m	1.0-1.5%
Más de 1.500 m	0.0%-0.5%

Levapan



Premezcla para Savarín y torta casera

Mezcla de alta calidad diseñada para facilitar la preparación de tortas, con una formula cuidadosamente elaborada brindando resultados consistentes y deliciosos.

Beneficios

Usos

Presentación

Preparación

Levapan

Beneficios

Ahorro tiempo en dosificación y mezcla de ingredientes individualmente.

Asegura estandarización en el proceso y producto final.

Logra un crecimiento optimo.

Compatible con inclusiones.

Sabor neutro que permite personalizar su receta.

Instrucciones sencillas y rápidas.

Levapan

Usos

Muffins, cupcakes, ponqué junior, savarín, línea de tortas americanas (que no requieren refrigeración) y tortas de miga suave como torta envida, naranja y amapola.



Muffins



Cupcakes



Mojicones

Savarín



Tortas miga suave

Levapan

PREMEZCLAS

VOLVER

Presentaciones



25 kg

*Imágen de referencia.

Vida útil:
- **6 meses**

Levapan

Fórmula Base

RECETA TORTA SUAVE Y HÚMEDA		
Ingrediente	**Cant (g)**	**%**
Premezcla	1.000	100%
Huevos	350	35%
Aceite vegetal	300	30%
Agua	2.500	25%

Preparación

1 min

Mezclar todos los ingredientes por un minuto a velocidad baja con batidor plano.

Parar la batidora, raspar paredes y fondo y mezclar a velocidad media durante 4 minutos.

Servir en moldes del tamaño deseado, previamente engrasados.

Hornear a 150 °C – 160 °C durante 45 – 60 minutos dependiendo del tamaño de la torta.

Levapan

CREMA BASE CONCENTRADA

VOLVER



Crema base concentrada Flavor Right

Base concentrada para cobertura y relleno en pastelería y repostería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CREMA BASE CONCENTRADA

VOLVER

Beneficios

Gran estabilidad y rendimiento.

Versatilidad: Mezcla con agua, leche, crema de leche o jugos cítricos en proporción 2 a 1.

Acepta adición de frutas, rellenos, licores, saborizantes y esencias.

Permite adición de colores llegando a hermosos tonos pastel.

Arma perfectos rosetones y diversas figuras.



Permite personalizar tus preparaciones

Levapan

CREMA BASE CONCENTRADA

VOLVER

Usos

Ideal para productos que se mantengan en refrigeración.

Cobertura, relleno y decoración en tortas y postres.





Levapan

CREMA BASE CONCENTRADA

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

4 Kg

Vida útil:

- 12 meses en congelación
- 60 días cerrado en refrigeración.

Levapan

CREMA NATA

VOLVER



Crema Nata
Flavor Right

Crema vegetal para cobertura y relleno en pastelería y repostería con textura ligera y gran estabilidad con un leve color y sabor natural a crema o nata.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CREMA NATA

VOLVER

Beneficios

- Perfil característico a nata.
- Permite adición de líquidos hasta el 20%
- Gran estabilidad.
- Fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.



Levapan

Usos

Ideal para productos que se mantengan en refrigeración.

Cobertura, relleno y decoración en tortas y postres.





Levapan

CREMA NATA

VOLVER

Presentaciones



4 Kg

Vida útil:

- **12 meses en congelación**
- **60 días cerrado en refrigeración.**

Levapan

CREMA VAINILLA

VOLVER



Crema Vainilla
Flavor Right

Crema vegetal para cobertura y relleno para pastelería y repostería con textura ligera y gran estabilidad con un sabor equilibrado que no satura el paladar, color y brillo incomparables.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CREMA VAINILLA

VOLVER

Beneficios

- Delicioso aroma y sabor a vainilla
- Color blanco brillante.
- Permite adicionar colores y se mantienen sin decolorarse.
- Gran estabilidad y fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.
- Aceptación de líquidos hasta un 20%



Levapan

CREMA VAINILLA

VOLVER

Usos

Ideal para productos que se mantengan en refrigeración.

Cobertura, relleno y decoración en tortas y postres.





Levapan

CREMA VAINILLA

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

4 Kg

Vida útil:

- 12 meses en congelación
- 60 días cerrado en refrigeración.

Levapan

CREMA CHOCOLATE

VOLVER



Crema Chocolate
Flavor Right

Crema vegetal para cobertura y relleno en pastelería y repostería con textura ligera y gran estabilidad, con un delicioso sabor equilibrado a chocolate que no satura el paladar.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CREMA CHOCOLATE

VOLVER

Beneficios

- Aroma, sabor y color a chocolate
- Gran estabilidad
- Fácil de usar
- Acabados finos y delicados.
- Aceptación de líquidos hasta un 20%



Levapan

CREMA CHOCOLATE

VOLVER

Usos

Ideal para productos que se mantengan en refrigeración.

Cobertura, relleno y decoración en tortas y postres.





Levapan

CREMA CHOCOLATE

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

Vida útil:

- 12 meses en congelación
- 60 días cerrado en refrigeración.

Levapan

CREMA PASTELERA

VOLVER



Crema Pastelera instantánea

Mezcla en polvo versátil para elaborar crema pastelera sin necesidad de llevar cocción. Solo requiere adición de agua o leche, también puede ser aromatizada fácilmente con pulpas y confitura de fruta, jugos, café, licores y/ o esencias.

Beneficios

Usos

Presentación

Dosificación

Levapan

Beneficios

Fácil y rápida preparación.

Ahorro de tiempo.

Color, textura, aroma y sabor siempre estables y uniformes.

Especial para rellenar piezas en frio y también horneadas.

Permite combinación con otras cremas, arequipe, chocolate, mermeladas, etc.

Se puede elaborar en batidora o manualmente.



Estable al horneo en su sabor natural o saborizada.

Levapan

Usos

perfecta para rellenos en tortas, ponqués, bollos dulces, tartas, milhojas; cobertura y decoración en tortas, pasabocas.



Pasabocas



Tartas



Bollos dulces



Milhojas

Levapan

CREMA PASTELERA

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



2,5 Kg

Levapan

CREMA PASTELERA

VOLVER

Dosificación

Preparación básica	% aplicación	Cant aplicación
Agua, leche o jugo	100%	500 ml
Mezcla en polvo	37,5%	187,5 g

Vida útil:

- 6 meses

Levapan



Brillo Listo

Gel transparente listo para usar en cubiertas, acabados y decoraciones de alta pastelería y repostería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

BRILLO LISTO

VOLVER

Beneficios



- Acabado brillante y altamente transparente.
- Fácil de usar, solo agita y aplica con brocha o espátula.
- No requiere calentamiento.
- Aumenta vida útil del producto en vitrina.

Realza tus creaciones con el brillo listo Levapan.

- Estable en refrigeración una vez aplicado.
- Permite la adición de colores.
- Brillo prolongado.
- Aumenta la conservación de las frutas en pastelería.
- Sabor dulce.

Levapan

Usos

Excelente en decoraciones de pastelería semifría y congelada, Bavarois, Mousses, esponjados, tortas, tartaletas, postres tipo entremet, Danesas.



Esponjados



Tortas



Entremet



Tartaletas



Danesas

Levapan

BRILLO LISTO

VOLVER

Presentaciones



5 Kg

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

GLASSÉ

VOLVER



Glassé de fresa

Gel a base de almidones listo para usar, con una textura suave y de fácil aplicación, especial para cubrir, decorar y rellenar ofreciendo un acabado brillante y atractivo.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

GLASSÉ

VOLVER

Beneficios

- Colores brillantes y atractivos.
- Puede rendirse con agua o jarabes hasta 10%.
- Realza sabor y color de las frutas.
- Prolonga la duración.
- Conserva el sabor después de refrigerado.
- Buena adherencia. conservando su lugar sin desbordarse.
- No requiere preparación adicional.



Realza los acabados de manera perfecta y apetitosa.

Levapan

GLASSÉ

VOLVER

Usos

Tortas, tartas, postres,
galletas, entre otros.



Tortas



Tartas



Postres



Galletas

Levapan

GLASSÉ

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



2.5 Kg

Vida útil:
- **8 meses**

Levapan



Brevas en Almíbar

Brevas que se combinan con el sabor característico de la panela, conservadas en almíbar espeso y aromático, con una textura suave y un gusto profundo y rico.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

BREVAS EN ALMÍBAR

VOLVER

Beneficios



- Ideal para cortar y filetear.
- Color brillante.
- Producto estable durante el horneo.
- Sabor natural artesanal.

Su almíbar contiene panela 100% colombiana

- Versátil en todo tipo de aplicaciones.
- Textura jugosa y suave.
- 60% brevas, 40% almíbar.
- Un toque de tradición con la clásica combinación: brevas y panela

Levapan

Usos

Relleno en panes y tortas , como decoración y/o toppings, postres, mezclas y consumo directo.







BREVAS EN ALMÍBAR

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

3 Kg

Vida útil:
- 6 meses

Levapan

FRUTA CRISTALIZADA

VOLVER



Fruta cristalizada

Cubitos de frutas seleccionadas y cuidadosamente procesadas, cada pieza está cubierta con un delicado cristalizado que resalta su dulzura mezclados en color amarillo (66 %) rojo (17 %) y verde (17 %), especiales

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

FRUTA CRISTALIZADA

VOLVER

Beneficios

- Estable y resistente al horneo.
- Cubicaje uniforme.
- No transfiere color.
- Sabor a fruta dulce y acida.
- Conserva su humedad.
- Textura firme.



Resistente al horneo y buena caramelización

Levapan

FRUTA CRISTALIZADA

VOLVER

Usos

Principalmente panadería, torta envinada, paneton, temporadas navideñas, helados postres, entre otros.



Torta envinada



Paneton



Helados



Postres

Levapan

FRUTA CRISTALIZADA

VOLVER

Presentaciones



1 Kg



2,5 Kg



6,25 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

CHOCOLATE

VOLVER



Chocolate RUBY Callebaut

Chocolate Belga de color rosa que se obtiene a partir de las habas de cacao Ruby, sin colorantes ni aromas añadidos. Es el descubrimiento chocolatero más novedoso de los últimos 80 años.

Composición y Certificaciones

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

VOLVER

Composición:

Sólidos secos de cacao

33.6%
Mín.

Sólidos lácteos secos

26.3%
Mín.

Grasa

36%

Fluidez
Media

Certificaciones

Apto Para:

Vegetariano

Sin:

Sin Gluten

Sostenibilidad:

Programa Cocoa Horizons

Levapan

Beneficios

Origen natural sabor único.

Chocolate Belga con denominación de origen

Brillante color.

Exhaustiva Selección y proceso de granos de Cacao.

Dirigido a nueva tendencia de indulgencia.

Su color proviene de la fermentación específica de las habas de cacao Ruby, que preserva su color rosa y desarrolla aromas afrutados y acidulados.



Chocolate real **intenso sabor afrutado**

Levapan

Usos

Especial para barras y tabletas, bombones, panning, repostería, platillos salados, postres al plato, helados y bebidas, glaseados, panadería fina, decoraciones, entre otros.



CHOCOLATE

VOLVER

Presentaciones



2,5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan



Chocolate GOLD Callebaut

Creado a partir de una selección de ingredientes exquisitos como el azúcar y la leche caramelizados, este chocolate con caramelo tiene intensas notas a toffee, mantequilla, nata y una atrevida pizca de sal. Disfrute de la tonalidad ámbar con matices dorados que se adapta a prácticamente cualquier aplicación.

Composición y Certificaciones

Beneficios

Usos

Presentación

VOLVER

Composición:

Sólidos secos de cacao

30.4%
Mín.

Sólidos lácteos secos

28.3%
Mín.

Grasa

37.1%

Fluidez
Media

Certificaciones

Apto Para:

HALAL

KOSHER

Vegetariano

Sin:

Sin Gluten

Sostenibilidad:

Programa Cocoa Horizons

Levapan

Beneficios

Origen natural sabor único.

Chocolate Belga con denominación de origen

Brillante color.

Exhaustiva Selección y proceso de granos de Cacao.

Dirigido a nueva tendencia de indulgencia.



Chocolate real caramelizado naturalmente

Levapan

Usos

Especial para tabletas, bombones, decoraciones, ganache, panadería, pastelería, glaseados, figuras, helados y bebidas.





CHOCOLATE

VOLVER

Presentaciones



2,5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

CHOCOLATE

VOLVER



Chocolate 811 Callebaut

Chocolate semiamargo (oscuro) con 54.5% de cacao conocido por su equilibrio entre sabor y amargor. La receta insignia de Callebaut al tostar el haba entera se consigue un sabor intenso, un cuerpo sólido de cacao y suaves notas afrutadas.

Composición y Certificaciones

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

VOLVER

Composición:

Sólidos secos de cacao

54.5%
Mín.

Manteca de Cacao

36.6%

Fluidez
Media

Certificaciones

Apto Para:

Vegano-Vegetariano

Sin:

Sin Gluten

Sostenibilidad:

Programa Cocoa Horizons
Sustainable cocoa

Levapan

Beneficios

Certificaciones (Kosher Dairy)

54,5% Cacao

Excelente fluidez

Intensidad de sabor

Chocolate Belga con denominación de origen

La receta Nº 1 preferida por chefs



Chocolate real con **Sabor intenso a Cacao**

Levapan

Usos

Moldear, bañar, trampear, para decoraciones, rellenos, horneo, glaseado, postres, ganache, heladería, inclusiones, entre otros.









Presentaciones



2,5 Kg

Vida útil:

- **24 meses**

Levapan

CHOCOLATE

VOLVER



Chocolate 823 Callebaut

La Receta n.º 823 es el emblemático chocolate con leche, usado por chefs de todo el mundo. Tonalidad cálida y profunda, cuerpo de cacao suave y notas dulces de caramelo para crear una experiencia increíble.

Tiene un sabor intenso y una perfecta aplicabilidad. Combina muy bien con una variedad de sabores especiados, afrutados, lácteos y licores.

Composición y Certificaciones

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

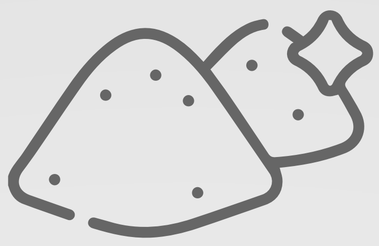
VOLVER

Composición:



Sólidos secos de cacao

33.6%
Mín.



Sólidos lácteos secos

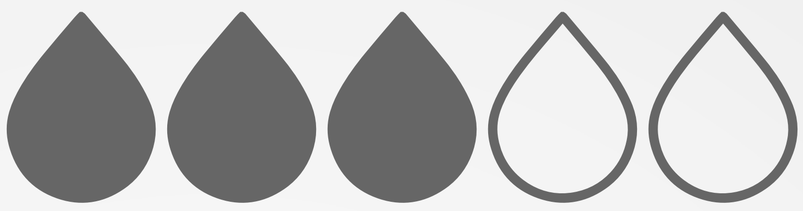
20.8%
Mín.



Grasa

36.2%

Fluidez
Media



Certificaciones

Apto Para:	Vegetariano
Sin:	Sin Gluten
Sostenibilidad:	Programa Cocoa Horizons Sustainable cocoa

Levapan

Beneficios

33,6% Cacao

Excelente fluidez

Dulce sabor con toques caramelo

Chocolate Belga con denominación de origen



Chocolate real con **cremosidad y notas caramelo**

Levapan

Usos

Moldear, bañar, trampear, para decoraciones, rellenos, horneo, glaseado, postres, ganache, heladería, inclusiones, entre otros.











CHOCOLATE

VOLVER

Presentaciones



2,5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan



Chocolate W2 Callebaut

Sorprenda con el chocolate blanco más emblemático.

La receta n.º W2 es otra de las recetas más reconocidas de Callebaut. Tiene un sabor muy cremoso, con notas a vainilla y caramelo equilibradas con gran delicadeza y un color blanco único.

Composición y Certificaciones

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

VOLVER

Composición:

Sólidos secos de cacao

28%
Mín.

Sólidos lácteos secos

22%
Mín.

Grasa

35.8%

Fluidez
Media

Certificaciones

Apto Para:

HALAL

KOSHER

Vegetariano

Sin:

Sin Gluten

Sostenibilidad:

Programa Cocoa Horizons
Sustainable cocoa

Levapan

Beneficios

28% Cacao

Excelente fluidez

Intensidad de sabor

Combina muy bien con una variedad de ingredientes y sabores, de amargos a ácidos, de especias a hierbas y de frutas a cervezas.

Muy recomendado para aportar sabor a mousses, cremas, helados, bebidas y salsas.



Chocolate real con **dulces notas lácteas**

Levapan

Usos

Moldear, bañar, trampear, para decoraciones, rellenos, horneo, glaseado, postres, ganache, heladería, inclusiones, entre otros.









CHOCOLATE

VOLVER

Presentaciones



2,5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

CRISPEARLS

VOLVER



Crispearls Mona Lisa

Hechas completamente con el mejor chocolate con una disponibilidad de cinco colores. Ideales para terminados y agregar un toque final a los postres.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Sensación y efecto crunchie.

Núcleo de galleta tostada.

Variedad de sabores.

Certificaciones (Kosher, Halal, COH).

Brillo exclusivo y forma redonda.

Empaque resellable.



100%
Chocolate real

Levapan

CRISPEARLS

VOLVER

Usos

Como toppings en repostería, helados, inclusiones, decoraciones de postres y tortas, entre otros.









Levapan

CRISPEARLS

VOLVER

Presentaciones

Ruby Callebaut:



800 g

Caramelo salado Callebaut:



800 g

Mini perlas Tricolor Monalisa:



425 g

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan



COBERTURA BARRA SEMI AMARGO SICAO x5Kg

Sucedáneo sabor chocolate semiamargo, no requiere temperado. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100% sustentable.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

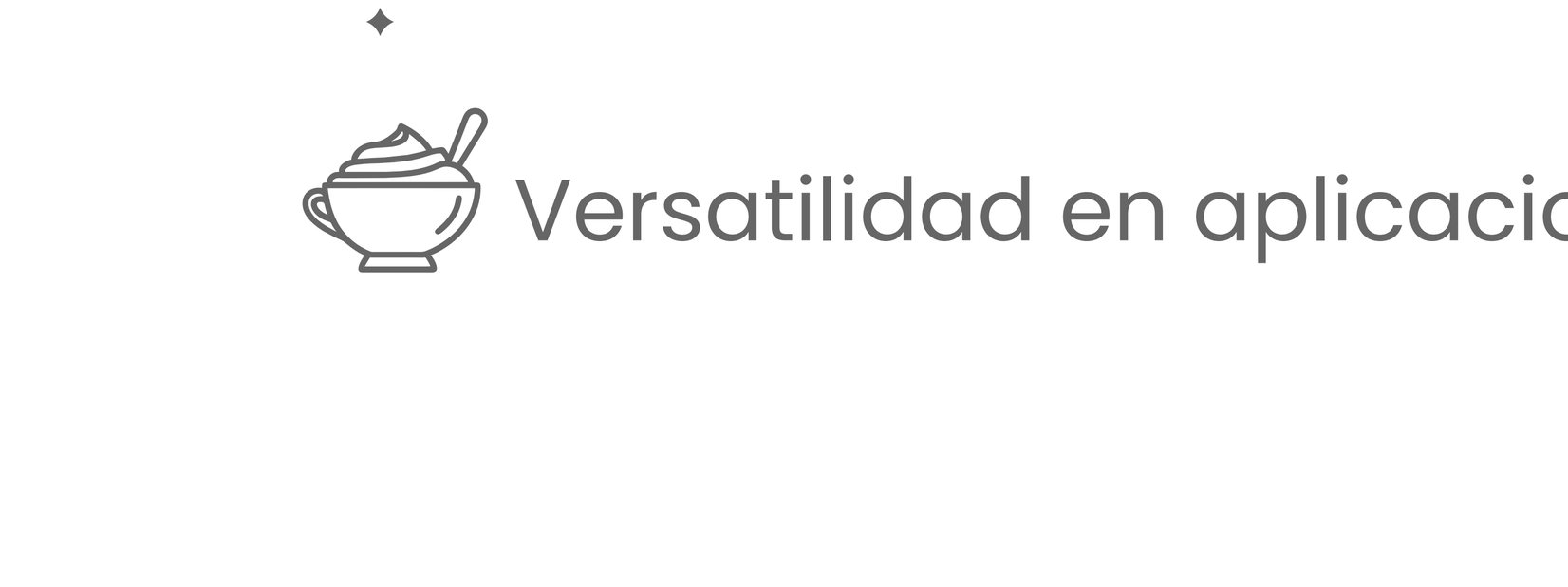
Beneficios

Sabor intenso a chocolate, sabor semiamargo aporta un toque balanceado entre dulzura y amargor.

Fácil manejo y aplicación, tiene buena fluidez y es ideal para viruta

Brillo duradero

Versatilidad en aplicaciones



Levapan

Usos

Baños para productos de panadería, elaboración de decoraciones en repostería, rellenos de panadería y repostería, postres congelados, bases para mousses y cremas de chocolate, ganache y viruta.











CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan



COBERTURA BARRA CHOCOLATE CON LECHE SICAO

Cobertura sabor a chocolate con leche fácil de derretir, no requiere temperado y resiste altas temperaturas. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100% sustentable.

Beneficios

Usos

Presentación

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

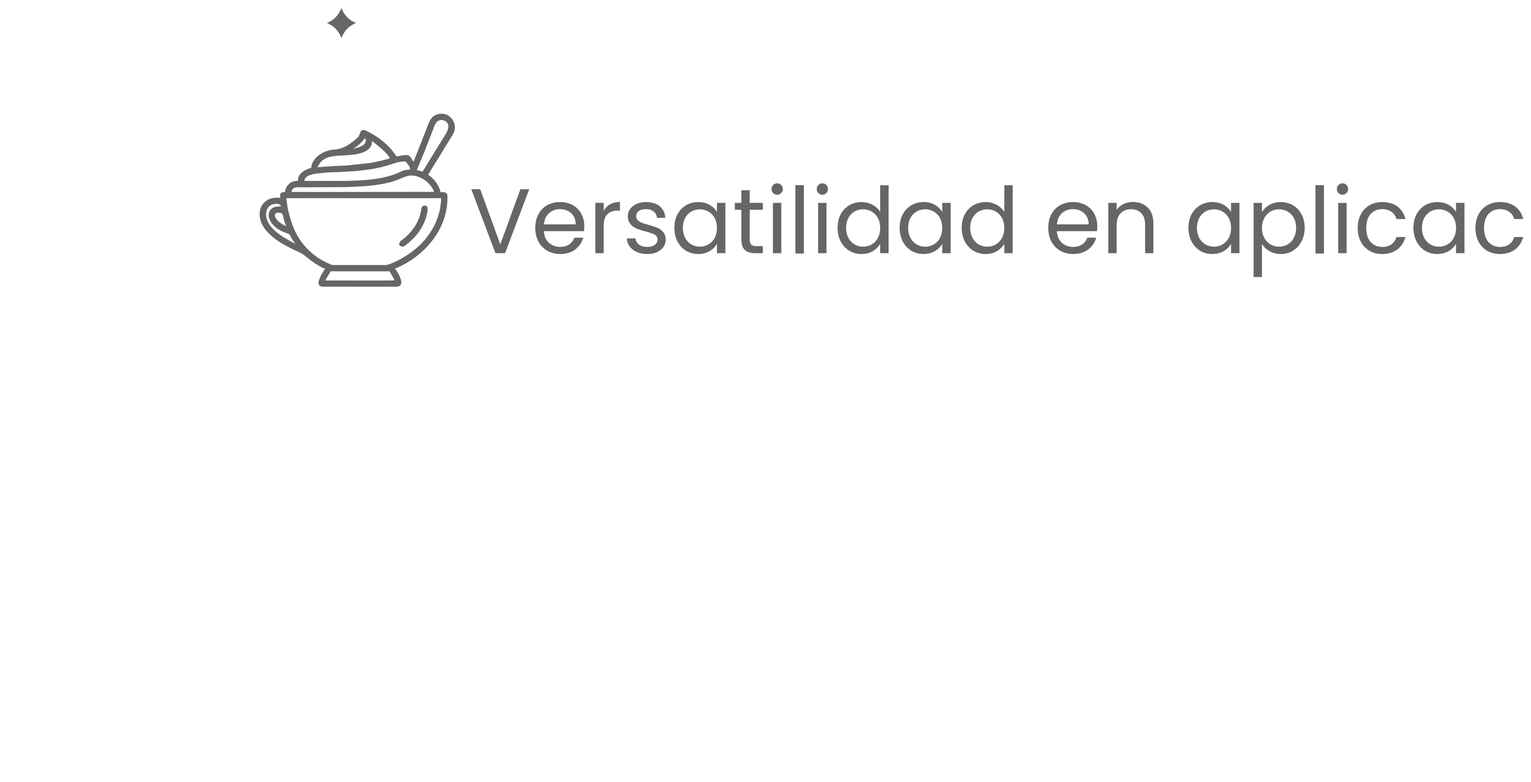
Beneficios

sabor a chocolate con leche es suave y cremoso, ideal para quienes prefieren un perfil de sabor más dulce y menos amargo.

Fácil Manejo y Aplicación, tiene buena fluidez y es ideal para viruta

Brillo duradero

Versatilidad en aplicaciones



Levapan

Usos

Baños para productos de panadería, elaboración de decoraciones en repostería, rellenos de panadería y repostería, postres congelados, bases para mousses y cremas de chocolate, ganache y viruta.







CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



5 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER



COBERTURA BLANCA MONEDAS SICAO

Cobertura sabor a chocolate blanco fácil de derretir, no requiere temperado y resiste altas temperaturas. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100% sustentable.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Sabor suave y cremoso,
característico del chocolate blanco.

Fácil Manejo ya que por su
presentación en monedas su
fundido es más rápido

Brillo duradero

Versatilidad en aplicaciones



Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Usos

Baños para productos de panadería, elaboración de decoraciones en repostería, rellenos de panadería y repostería, postres congelados, bases para mousses y cremas de chocolate, ganache y viruta.







Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



2 Kg



10 Kg

Vida útil:
- **12 meses**

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER



COBERTURA LECHE MONEDAS SICAO

Cobertura sabor a chocolate con leche fácil de derretir, no requiere temperado y resiste altas temperaturas. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100% sustentable.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Sabor a chocolate con leche es suave y cremoso, ideal para quienes prefieren un perfil de sabor más dulce y menos amargo.

Fácil manejo ya que por su presentación en monedas su fundido es más rápido

Brillo duradero

Versatilidad en aplicaciones



Levapan

Usos

Baños para productos de panadería, elaboración de decoraciones en repostería, rellenos de panadería y repostería, postres congelados, bases para mousses y cremas de chocolate, ganache y viruta.











Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



2 Kg



10 Kg

Vida útil:
- **18 meses**

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER



CHIPS SABOR CHOCOLATE SEMI AMARGO SICAO

Sucedáneo sabor chocolate semiamargo en presentación de chips, no requiere temperado. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100% sustentable.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Sabor intenso a chocolate semiamargo aporta un toque balanceado entre dulzura y amargor.

Brillo duradero

Su tamaño permite un dosificado fácil y uniforme, logrando una distribución consistente del sabor en toda la preparación.



Levapan

Usos

Como decoración de galletas, muffins, brownies, panes, y postres









CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



500 g



10 Kg

Vida útil:

- 18 meses

Levapan



CHIPS SABOR CHOCOLATE BLANCO SICAO

Cobertura sabor a chocolate blanco en presentación de chips, no requiere temperado y resiste altas temperaturas. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao 100%.

Beneficios

Usos

Presentación

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Sabor suave y cremoso, característico del chocolate blanco.

Su tamaño permite un dosificado fácil y uniforme, logrando una distribución consistente del sabor en toda la preparación.

Brillo duradero



Levapan

Usos

Como decoración de galletas, muffins, brownies, panes, y postres





CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



500 g

Vida útil:

- **12 meses**

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER



COBERTURA SEMI AMARGO
MONEDAS SICAO

Cobertura sabor a chocolate semiamargo, no requiere temperado y resiste altas temperaturas. En colaboración con la fundación Cocoa Horizons para la obtención de cacao.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Sabor intenso a chocolate, sabor semiamargo aporta un toque balanceado entre dulzura y amargor.

Fácil Manejo ya que por su presentación en monedas su fundido es más rápido

Brillo duradero

Versatilidad en aplicaciones



Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Usos

Pan de chocolate
Galletas
Muffins
Decoración











Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



2 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER



COBERTURA PARA BAÑO SABOR CHOCOLATE SEMI AMARGO SICAO

Cobertura Líquida sabor a chocolate semiamargo para pastelería.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Lista para usar

Sabor intenso a chocolate semiamargo aporta un toque balanceado entre dulzura y amargor.

Proporciona un acabado uniforme y brillante que mejora la presentación de los productos.

Optimiza el tiempo en la preparación y decoración de productos



Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Usos

Tortas, Brownies, Eclairs, Helados, Donas,
Galletas, Pasteles, Postres en vaso,
Bombones, Panes dulces.









Levapan

VOLVER

Presentaciones



4 Kg

Vida útil:
- **18 meses**

Levapan



COBERTURA PARA BAÑO SABOR CHOCOLATE BLANCO SICAO

Cobertura Líquida sabor a chocolate blanco para pastelería

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Beneficios

Lista para usar

sabor suave y cremoso, característico del chocolate blanco.

Proporciona un acabado uniforme y brillante que mejora la presentación de los productos.

Optimiza el tiempo en la preparación y decoración de productos



CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Usos

Tortas, Brownies, Eclairs, Helados, Donas,
Galletas, Pasteles, Postres en vaso,
Bombones, Panes dulces.











Levapan

CHOCOLATE SUCEDÁNEO

VOLVER

Presentaciones



4 Kg

Vida útil:
- **12 meses**

Levapan

CHOCOLATE ESPECIALIDADES

VOLVER



STICKS CHOCOLATE SEMI AMARGO SICAO

Barras de Chocolate amargo horneable hecho en México con intenso sabor a cacao y dulzor equilibrado.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Perfil de sabor profundo y amargo, ideal para productos que requieren un chocolate de alta calidad.

Alto Contenido de Cacao: Con 46% de cacao

Las barritas están diseñadas para ser fácilmente cortadas o troceadas

Mantienen su sabor durante el horneado



Levapan

Usos

Pan de chocolate
Galletas
Muffins
Decoración







CHOCOLATE ESPECIALIDADES

VOLVER

Presentaciones



2 Kg

Vida útil:
- **18 meses**

Levapan

CHOCOLATE ESPECIALIDADES

VOLVER



GRANILLO CHOCOLATE SEMI AMARGO SICAO

Granillo de chocolate semiamargo, ideal para añadir un toque de sabor y textura a sus creaciones. Con un rico sabor semiamargo, este granillo es perfecto para decorar y complementar una variedad de productos horneados y postres. Su tamaño y forma permiten una fácil dispersión y adherencia

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Perfil de sabor profundo y amargo, ideal para productos que requieren un chocolate de alta calidad.

Alto Contenido de Cacao: Con 37% de cacao

Ideal para decoración

Textura fundente en boca



Levapan

Usos

Decoraciones en frío: Pasteles y tortas, muffins, donas, brownies, postres, bebidas, panes dulces, helados, bombones y trufas.









CHOCOLATE ESPECIALIDADES

VOLVER

Presentaciones



1 Kg

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan



Salsa con Ajo

Con excelente perfil de sabor a ajo y especias. Da ese toque exclusivo a tus preparaciones gastronómicas como sándwiches, ensaladas, burritos y otros platos.

Beneficios

Usos

Presentación

SALSA CON AJO

VOLVER

Beneficios

- Ideal para diversas preparaciones
- Fácil de dosificar
- Fácil de almacenar
- Sirve para marinar
- Ideal como toppings para ensalada



Versátil y fácil de transformar.

Levapan

SALSA CON AJO

VOLVER

Usos

Acompañamientos, Toppings, Marinados
de proteínas (res, pollo, cerdo, pescado)







Levapan

SALSA CON AJO

VOLVER

Presentaciones



3,8 Kg

Vida útil:

- 6 meses

Levapan

SALSA MOSTAZA

VOLVER



Salsas Mostaza

Salsa premium obtenida por la mezcla de semilla de mostaza y especias.

Aplicada en diferentes recetas y excelente base para preparar salsas.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA MOSTAZA

VOLVER

Beneficios

Resiste altas temperaturas durante la cocción.

De color amarillo intenso

Aroma y sabor ácido suave

Consistencia suave



Intenso sabor a mostaza con notas perfectas

Levapan

SALSA MOSTAZA

VOLVER

Usos

Fácil transformación para diferentes salsas, para marinar proteínas, uso de vinagretas.





Levapan

SALSA MOSTAZA

VOLVER

Presentaciones



4,1 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

SALSA MAYONESA

VOLVER



Salsa Mayonesa clásica

Salsa premium con excelente sabor y consistencia ideal, perfecta para consumir directamente o en diferentes preparaciones. Emulsión semisólida de aceite vegetal refinado y huevo.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA MAYONESA

VOLVER

Beneficios

Resistente a altas temperaturas durante la cocción.

Sabor y textura consistente

Crea platos versátiles, eficientes y sabores definidos

Fácil mezclado con otros ingredientes o salsas

Gracias a su adición extra de yemas obtenemos una mejor consistencia y sabor.



Levapan

Usos

Acompañamiento de preparaciones, fácil transformación con adición de diferentes ingredientes, versátil para creación de nuevos platos







Levapan

SALSA MAYONESA

VOLVER

Presentaciones



3.7 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

SALSA DE TOMATE

VOLVER



Salsa de Tomate

Salsa elaborada a base de pulpa de tomate. Realza los sabores de diferentes platos; útil como complemento en la elaboración de salsas.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Resistente a las altas temperaturas durante la cocción.

Espesa, consistente y sin colorantes ni saborizantes artificiales.

Contiene naturalmente antioxidantes como el licopeno el cual aporta propiedades benéficas para la salud.



Mayor cantidad de solidos de tomate garantizando su sabor natural, color y textura

Levapan

Usos

Elaboración de nuevas salsas y recetas, topping’s, acompañamiento, transformación para platos preparados.





SALSA DE TOMATE

VOLVER

Presentaciones



4.3 Kg

Vida útil:

- **9 meses**

Levapan



Salsa BBQ

Salsa premium que contiene tomate o pasta de tomate como base, lo cual le aporta un sabor robusto, dulce y ahumado con un ligero toque picante y una textura espesa.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA BBQ

VOLVER

Beneficios

Resiste altas temperaturas durante la cocción

Especial para parrilladas

Gran rendimiento gracias a su alta concentración

Puede ser usado como condimento líquido



Su versatilidad la convierte en un ingrediente clave en muchas recetas gracias a su sabor característico.

Levapan

Usos

Marinar carnes de cerdo, pollo y res.
Salsa para condimentar y realzar el sabor de diversas preparaciones .
Glasear o darle brillo a las carnes mientras se cocinan a la parrilla, en el horno o en olla a cocción lenta.





SALSA BBQ

VOLVER

Presentaciones



4.2 Kg

Vida útil:
- **6 meses**

Levapan



Salsa Napolitana

Salsa clásica a base de tomate con especias. Versátil, se destaca por su sabor fresco y su uso en variedad de platos italianos.

Su sencillez en los ingredientes y su rica profundidad de sabor la han hecho un esencial en la cocina italiana.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA NAPOLITANA

VOLVER

Beneficios

- Fácil dosificación
- Sabor equilibrado
- Apariencia artesanal
- Aroma intenso

Excelente sabor a tomate, macerado de finas hierbas con un ligero toque de vino blanco.



Levapan

Usos

Preparaciones de pastas, pizzas, lasaña (Comida italiana)

Enriquecer guisos

Marinado de carnes.







SALSA NAPOLITANA

VOLVER

Presentaciones



3.8 Kg

Vida útil:

- 6 meses

Levapan

PASTA DE TOMATE

VOLVER



Pasta de Tomate

Producto elaborado con pasta de tomate, ideal para la preparación de salsas y complemento de diferentes recetas, sabor dulce y ligeramente ácido.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

PASTA DE TOMATE

VOLVER

Beneficios

- Resistente a altas temperaturas durante la cocción
- Consistencia suave
- No contiene colorantes
- Alto sabor a tomate
- Alto rendimiento

Por su gran concentración de tomate tiene mayor rendimiento.



Levapan

Usos

Listo para ser usado en la preparación de pizzas, guisos, sopas, cremas, estofados, marinados y albóndigas.









PASTA DE TOMATE

VOLVER

Presentaciones



4.2 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

ADEREZO DE TOMATE

VOLVER



Aderezo de tomate

Salsa fabricada a base de pasta de tomate. Realza los sabores de diferentes platos; útil como complemento en la elaboración de salsas.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

ADEREZO DE TOMATE

VOLVER

Beneficios

- Resiste a altas temperaturas durante la cocción
- Eficiencia en los procesos
- Estandarización de sabores
- Balance formulación vs costo
- Fácil de trabajar

> Sabor que permite una gran versatilidad en la cocina.



Levapan

Usos

Elaboración de nuevas salsas y recetas, toppings, acompañamiento, transformación para platos preparados.







ADEREZO DE TOMATE

VOLVER

Presentaciones



4.2 Kg

Vida útil:
- **6 meses**

Levapan



Aderezo de mayonesa

Salsa con calidad estándar de excelente sabor y alto rendimiento, perfecta para consumir en diferentes preparaciones.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

ADEREZO DE MAYONESA

VOLVER

Beneficios

- Resistente a altas temperaturas durante la cocción.
- Eficiencia en los procesos
- Estandarización de sabores
- Balance formulación vs costo

Practicidad, transformación y estandarización en procesos de cocina.



Levapan

Usos

Acompañamiento de preparaciones, fácil transformación en adición de nuevos ingredientes, versátil para creación de nuevos platos.







ADEREZO DE MAYONESA

VOLVER

Presentaciones



3.9 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan



Aderezo mostaza

Salsa con calidad estándar de excelente sabor y alto rendimiento, perfecta para consumir en diferentes preparaciones.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

ADEREZO MOSTAZA

VOLVER

Beneficios

Resistente a altas temperaturas durante la cocción.

Estandarización de sabores

Balance formulación vs costo

Gran concentración de harina de semilla de mostaza para realzar las preparaciones en cocina.



Levapan

Usos

Útil en la transformación para diferentes salsas, para marinar proteínas, uso de vinagretas.







Levapan

ADEREZO MOSTAZA

VOLVER

Presentaciones



4.1 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan



Salsas del Campo

Salsas listas para acompañar todo tipo de comidas rápidas y platos de menor desembolso. Ideales para negocios que buscan rendimiento, sabor y calidad.

Aclaración: No resiste altas temperaturas o cocciones.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSAS DEL CAMPO

VOLVER

Beneficios

Bajo desembolso

Excelente calidad

Ideal para aplicación directa

Costo VS beneficio.



Levapan

Usos

Perros calientes, Mazorcadas,
Empanadas, Sándwiches, Hamburguesas









Levapan

SALSAS DEL CAMPO

VOLVER

Presentaciones

Salsa con **tomate**

Salsa con **mayonesa**

Salsa con **mostaza**

Salsa **BBQ**



3.8 Kg

Vida útil:

- **6 meses**

Levapan

SALSA INGLESA

VOLVER



Salsa Inglesa

Útil como sazonador de carnes y pescados; base para la preparación de salsas, cócteles y ensaladas. Se utiliza para añadir profundidad y umami a los platos.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA INGLESA

VOLVER

Beneficios

Resistente a altas temperaturas durante la cocción

Consistencia líquida de color oscuro

Resalta sabores cárnicos y de pescados

Capacidad de realzar otros sabores en los platillos.



Levapan

Usos

Marinadas:
Se usa para marinar carnes y pescados, aportando un sabor profundo.

Salsas y aderezos:
Añade complejidad a salsas, aderezos para ensaladas y mezclas para cócteles.

Condimento:
Se puede usar directamente en hamburguesas, sándwiches y otros alimentos para darles un toque especial.



SALSA INGLESA

VOLVER

Presentaciones



3.800 ml

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

SALSA NEGRA

VOLVER



Salsa negra

Condimento liquido utilizado para resaltar e intensificar sabor, color y textura a todo tipo de arte culinario.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Resistente a altas temperaturas durante la cocción.

Consistencia líquida de color oscuro

A base de hidrolizado de vegetales.



Su versatilidad la convierte en un condimento valioso en muchas cocinas alrededor del mundo.

Levapan

Usos

Marinadas: Ideal para marinar carnes, aves y pescados, proporcionando sabor y color.

Salsas y Glaseados: Se usa para preparar salsas que acompañan platos principales o para glasear carnes durante la cocción.



SALSA NEGRA

VOLVER

Presentaciones



3.800 ml

Vida útil:

- **18 meses**

Levapan

SALSA DE SOYA

VOLVER



Salsa de Soya

Es una base de proteína de soya y maíz con un delicioso toque rostizado. Ideal para acompañar comidas orientales, para sazonar verduras salteadas, arroces, empanizados y sopas.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

SALSA DE SOYA

VOLVER

Beneficios

Balance óptimo de sabores.

Consistencia líquida de color oscuro.

tiene un equilibrio entre sal y umami y puede presentar matices de dulzura, amargor y acidez.



Condimento versátil que realza el sabor de las preparaciones

Levapan

SALSA DE SOYA

VOLVER

Usos

Marinadas: Perfecta para marinar carnes, pescados, y tofu, aportando un sabor umami profundo.

Salsas: Se usa como base para muchas salsas y aderezos, añadiendo sabor a platos de fideos, arroz y verduras.

Condimento: Se puede usar directamente como condimento para sushi, sashimi, y otros platos.

Cocina: Ideal para saltear y cocinar, ya que su sabor se integra bien con otros ingredientes.



Levapan

SALSA DE SOYA

VOLVER

Presentaciones



3.800 ml

Vida útil:

- 1 año

Levapan

VINAGRE BLANCO

VOLVER



Vinagre blanco

Líquido transparente incoloro con olor característico, sabor ácido y notas dulces, obtenido por proceso de fermentación alcohólica y acética.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

VINAGRE BLANCO

VOLVER

Beneficios

Color, aroma y sabor característico

Perfecto para usar como base en la preparación de salsas y ensaladas

Es un conservante natural de los alimentos.



Extremadamente versátil en amplia variedad de contextos.

Levapan

Usos

Usado en la conservación de alimentos como encurtidos, debido a su capacidad para inhibir el crecimiento de bacterias.

Cocina: Se emplea en recetas de cocina para agregar acidez sin alterar el color del plato. También puede usarse en salsas y glaseados.

Limpieza: Fuera del ámbito culinario, se usa en la limpieza debido a sus propiedades desinfectantes y su capacidad para eliminar manchas y olores.



VINAGRE BLANCO

VOLVER

Presentaciones



3.800 ml

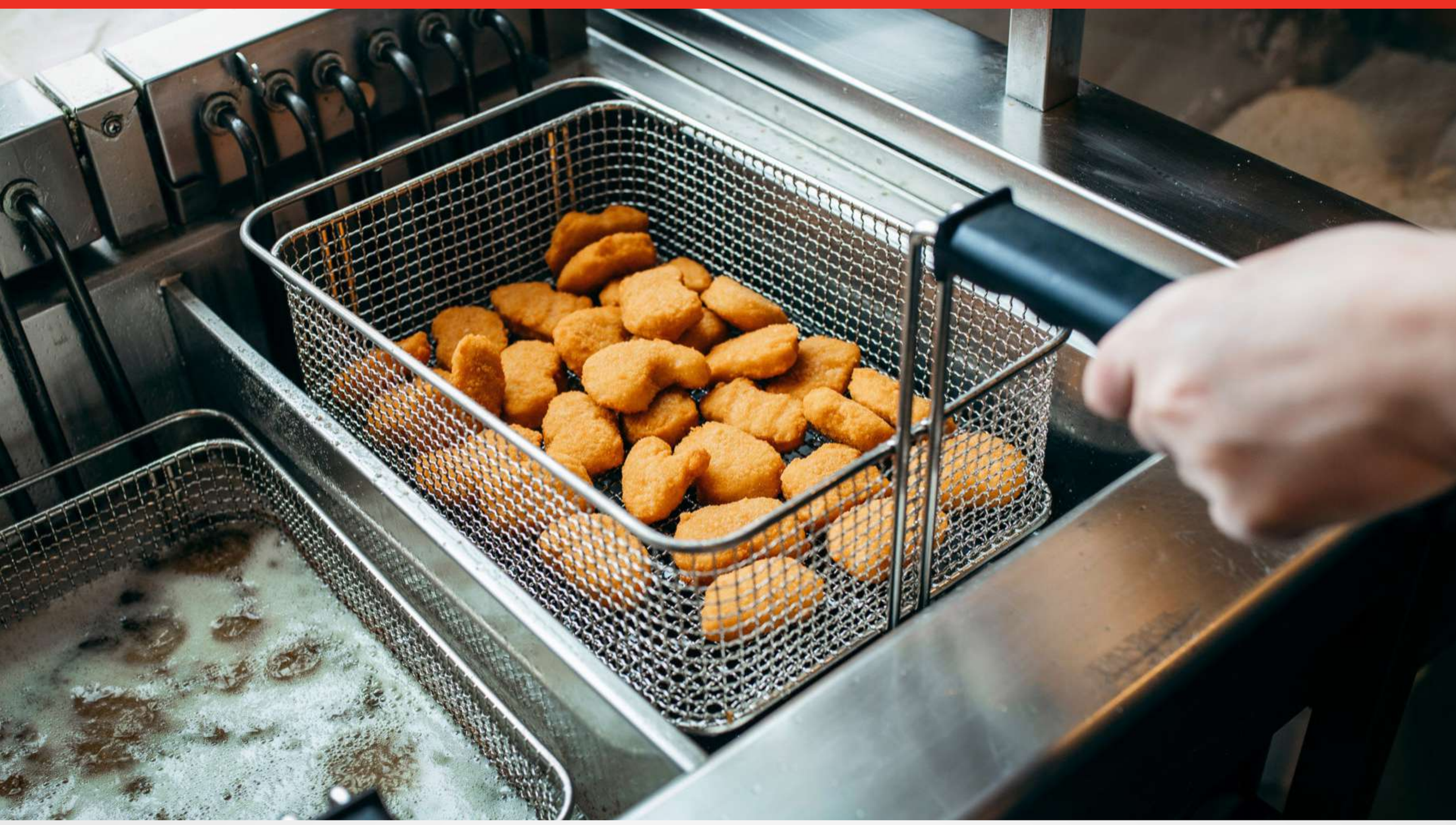
Vida útil:

- 1 año

Levapan

ACEITES

VOLVER



Aceite Frytol

Aceite de óptima calidad y alto rendimiento. 100% Vegetal, cero colesterol, obtenido a través de la mezcla de aceites vegetales (Oleína de Palma y aceite de Soya).

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios



Ofrece larga vida útil gracias a un descenso leve de su resistencia térmica a través de los usos sucesivos.

Resalta el color, textura y crocancia de los productos freídos.

Diseñado para preservar el sabor y la crocancia de los productos finales.

Favorece la conservación de las freidoras debido a que no genera gomas. Es el aceite que acompaña a los chef, en los procesos de freído más exigentes.

Baja absorción de grasa

No genera olores ni sabores extraños a los productos.

Freídos uniformes y saludables

Mayor cantidad de producto freído con menor consumo de aceite

Levapan

Usos

Freídos de alto rendimientos.
Es altamente eficiente en el freído de pollo broaster, pescado, chicharrón y en general todos los productos apanados.











Levapan

ACEITES

VOLVER

Presentaciones



20 L

Vida útil:

- 12 meses

Levapan



Aceite Cheff

100% Oleina de Palma alto oleico resistente a altas temperaturas, empleado como materia prima en proceso de freído y/o preparación de platos culinarios, en restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc.

Beneficios

Usos

Presentación

Levapan

Beneficios

Mantiene el sabor natural de las preparaciones

Deja los alimentos crujientes y dorados

Alta resistencia a la oxidación, manteniendo la calidad después de usarlo

Resistente a altas temperaturas

Empaque rectangular con conducto inferior anti-burbujas para un vaciado perfecto de aceite.



Aporta un color dorado que realza la presentación

Levapan

Usos

Freído industrial de todo tipo, como papas chips, platanitos, patacones, entre otros.







Levapan

ACEITES

VOLVER

Presentaciones



3 L

20 L

Vida útil:

- 12 meses

Levapan