

OLEOFINOS[®]

INDUSTRIAL





Aceite de coco

“El Aceite de Coco es una grasa vegetal obtenida de la pulpa del coco maduro mediante un proceso de refinación, blanqueo y desodorización, lo que resulta en un producto neutro en aroma y sabor, de alta pureza y excelente estabilidad. Su perfil funcional y consistencia uniforme lo convierten en un ingrediente confiable y ampliamente utilizado en aplicaciones industriales que demandan desempeño constante y control de calidad.

Beneficios

- 🔸 Sabor y aroma neutros
- 🔸 Alta estabilidad térmica y oxidativa
- 🔸 Consistencia controlada, sólida o semisólida a temperatura ambiente.
- 🔸 Alta vida de anaquel
- 🔸 Rica en grasas saturadas.
- 🔸 Versatilidad funcional.
- 🔸 Estandarización y confiabilidad,



Ideal para:



Helados y aplicaciones congeladas



Productos fritos y horneados



Panificación industrial



Coberturas, rellenos y chocolates



Sustitución de mantecas o grasas sólidas en formulaciones

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	10 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	89 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	0 g	Sodio	0 m
Grasa Polinsaturadas	2.5 g		
Grasa Monoinsaturada	8.5 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Aceite de Kernel

El Aceite de Kernel, también conocido como Aceite de Palmiste (PKO), es una grasa vegetal obtenida del núcleo de la semilla de la palma aceitera (*Elaeis guineensis*). El PKO pertenece al grupo de las grasas láuricas.

Se caracteriza por su alto contenido de ácido láurico, bajo nivel de ácidos grasos insaturados y elevada estabilidad oxidativa, lo que lo convierte en una materia prima confiable para aplicaciones industriales que requieren consistencia estructural, resistencia térmica y larga vida útil.

Beneficios

- Alta estabilidad térmica y oxidativa.
- Dureza, estructura y funcionalidad a las formulaciones.
- Consistencia sólida y uniforme.
- Larga vida de anaquel.
- Versatilidad de uso.



Ideal para:



Confitería, chocolates, coberturas



Panificación y galletería



Snacks y extruidos



Mezclas grasas y shortenings



Helados y postres congelados

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	82.5 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	0 g	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	2.5 g		
Grasa Monoinsaturada	15 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Aceite de palma

El Aceite de Palma es un aceite vegetal obtenido de la pulpa del fruto de la palma aceitera (*Elaeis guineensis*), ampliamente utilizado en la industria de aceites y grasas por su versatilidad, eficiencia y alto rendimiento industrial.

En su presentación RBD (Refinado, Blanqueado y Desodorizado), ofrece un producto de sabor y aroma neutros, con una consistencia semisólida a temperatura ambiente, alta estabilidad térmica y oxidativa, y un perfil balanceado de ácidos grasos.

Beneficios

- Alta estabilidad térmica y oxidativa.
- Perfil balanceado de ácidos grasos, que aporta funcionalidad y rendimiento.
- Sabor y aroma neutros.
- Alto rendimiento y disponibilidad, con una solución rentable para la industria.



Ideal para:



Snacks y botanas



Formulaciones lácteas y cremados



Aderezos y emulsiones



Margarinas y shortenings



Helados y bases congeladas



Panificación y repostería

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	49 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	1 g	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	10 g		
Grasa Monoinsaturada	40 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Oleina de palma

"Aceite vegetal de uso industrial, presenta un alto contenido de ácidos grasos insaturados, principalmente ácido linoleico y oleico, lo que le proporciona buena fluidez y adaptabilidad en múltiples aplicaciones. Estas propiedades lo convierten en una materia prima base para formulaciones alimentarias, mezclas de aceites y productos procesados donde se requiere rendimiento, neutralidad sensorial y costo competitivo. Naturalmente rico en omegas 3, 6 y 9 y vitamina E, libre de colesterol."

Beneficios

- Estado líquido a temperatura ambiente.
- Sabor y aroma neutros.
- Versatilidad funcional.
- Buen desempeño en procesos de cocción y fritura moderada.
- Base funcional para mezclas y grasas formuladas.



Ideal para:



Sustituto funcional de grasa butírica



Industria láctea (cremas, productos formulados)



Fórmulas infantiles Cereales extruidos



Botanas y snacks



Sistemas grasos para frituras y recubrimientos

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	47 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	1 g	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	10 g		
Grasa Monoinsaturada	42 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Estearina de Palma

La Estearina de Palma es la fracción sólida del aceite de palma, obtenida mediante el proceso de fraccionamiento del aceite de palma RBD. Se distingue por su mayor punto de fusión, consistencia sólida a temperatura ambiente y alta estabilidad térmica y oxidativa, lo que la convierte en una grasa estructurante clave en formulaciones industriales.

Gracias a su elevado contenido de ácidos grasos saturados, la estearina de palma aporta estructura, dureza y control de textura, siendo ampliamente utilizada en la industria alimentaria para productos que requieren estabilidad física, resistencia al calor y desempeño constante.

Beneficios

- Alta estabilidad térmica y oxidativa.
- Consistencia sólida y estructurante.
- Buen comportamiento funcional, mejorando textura, plasticidad y estabilidad del producto final.
- Sabor y aroma neutros.
- Larga vida de anaquel.
- Versatilidad en formulaciones, combinable con otras grasas vegetales



Ideal para:



Margarinas y mantecas



Shortening



Panificación,
Cremas y rellenos



Coberturas y
glaseados con alta
estabilidad



Quesos procesados o
productos análogos que
requieren firmeza

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0,06 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	0,48 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	0,24 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	2,40 mg	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	0,93 g		
Grasa Monoinsaturada	0,14 g		
Colesterol	0,14 g		
Carbohidratos disponibles			



Aceite de Soya

Aceite vegetal de uso industrial, presenta un alto contenido de ácidos grasos insaturados, principalmente ácido linoleico y oleico, lo que le proporciona buena fluidez y adaptabilidad en múltiples aplicaciones. Estas propiedades lo convierten en una materia prima base para formulaciones alimentarias, mezclas de aceites y productos procesados donde se requiere rendimiento, neutralidad sensorial y costo competitivo. Naturalmente rico en omegas 3, 6 y 9 y vitamina E, libre de colesterol."

Beneficios

- Estado líquido a temperatura ambiente.
- Sabor y aroma neutros.
- Versatilidad funcional.
- Buen desempeño en procesos de cocción y fritura moderada.
- Base funcional para mezclas y grasas formuladas.



Ideal para:



Freido



Margarinas y chortenings, cremas y untables



Aderezos y mayonesas



Panificación y repostería



Productos veganos

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Azucar	0 g
Grasas totales	100 g	Azucar añadida	0 g
Grasa Saturada	14.5 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	1 g	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	59 g		
Grasa Monoinsaturada	25.2 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Aceite de canola

El Aceite de Canola es un aceite vegetal refinado obtenido de la semilla de canola (*Brassica napus*). Se caracteriza por su estado líquido a temperatura ambiente, color claro y sabor neutro. Presenta un bajo contenido de grasas saturadas y un perfil balanceado de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, además de vitamina E. Su buena estabilidad y versatilidad funcional lo convierten en una materia prima ampliamente utilizada en la industria alimentaria.

Beneficios

- Buena estabilidad oxidativa.
- Estado líquido a temperatura ambiente
- Sabor y aroma neutros.
- Perfil graso balanceado
- Bajo contenido de grasas saturadas.
- Versatilidad funciona



Ideal para:



Mayonesa, aderezos y emulsiones



Fórmulas Infantiles y bases culinarias



Margarinas y mantecas vegetales



Repostería Industrial y mezclas secas



Alimentos enlatados y salsas



Snacks y botanas

Presentación:



180kg



914 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Azúcar	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcar añadida	0 g
Grasa Saturada	8 g	Fibra dietética	0 g
Grasa Trans	1 g	Sodio	0 mg
Grasa Polinsaturadas	31 g		
Grasa Monoinsaturada	60 g		
Colesterol	0 mg		
Carbohidratos disponibles	0 g		



Grasas interesterificadas enzimáticas

En Oleofinos, empleamos tecnología avanzada de interesterificación enzimática para transformar grasas y mantecas en soluciones más estables, funcionales y saludables.

Este proceso reorganiza los ácidos grasos sin alterar su composición química, logrando mejor textura, estabilidad y puntos de fusión específicos, todo sin generar grasas trans. Es la herramienta ideal para desarrollar sistemas grasos de alto desempeño para aplicaciones alimentarias e industriales.

Beneficios

- 🍯 Sin grasas trans..
- 🍯 Mejora funcional
- 🍯 Puntos de fusión ajustados para aplicaciones específicas.
- 🍯 Mayor estabilidad oxidativa.
- 🍯 Mejor desempeño técnico en procesos como batido, horneado, fritura y emulsificación.



Ideal para:



Margarinas ,
mantecas vegetales
y untables



Quesos análogos y
cremas formuladas



Base para rellenos
y coberturas



Repostería Industrial
y mezclas secas



Productos de panifi-
cación y repostería



Sistemas grasos
para chocolates

Presentación:



25 kg



A granel



EasyFried

Aceite Vegetal de palma

Easy Fried® es un aceite desarrollado para operaciones de freído profundo de alta demanda que requieren consistencia, estabilidad y control en cada jornada. Formulado con oleína de palma, una fracción más estable y ligera, ofrece excelente desempeño a altas temperaturas y mantiene su integridad durante múltiples ciclos de fritura. Su perfil neutro en sabor y aroma permite conservar las características originales de los alimentos, garantizando resultados uniformes servicio tras servicio.

Beneficios

- Alta estabilidad en fritura intensa
- Buen rendimiento en altas temperaturas
- Eficiente, Reducción de mermas, mayor vida útil
- Sabor y olor neutros
- Desempeño uniforme en múltiples ciclos de freído
- Permite freídos controlados y uniformes en alto flujo.
- Mayor vida útil en freidoras

Ideal para:



Freídos profundo
y/o constantes
(T° 170 a 180)



Cocinas
industriales



Cadenas
restaurante



Presentación:



17 Kg



20 L



A granel

Nota operativa: Por su origen natural, puede cristalizarse a temperaturas inferiores a 20 °C, sin afectar su funcionalidad al regresar a temperatura ambiente.

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	47 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas trans	1 g	Fibra dietética	0 g
Grasa poliinsaturada	10 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	42 g		
Colesterol	0 mg		



Aceite vegetal para Cocinar

Desarrollado para operaciones de fritura que buscan rendimiento confiable y resultados consistentes.

Su sabor y aroma neutros respetan el sabor original de los alimentos, sin alterar el producto final.

Ofrece buena estabilidad, ayudando a prolongar su vida útil en freido y reduciendo mermas por cambios frecuentes de aceite. Ideal para negocios que frien de manera continua y necesitan controlar costos sin sacrificar calidad. Una solución práctica para mejorar el rendimiento diario y la rentabilidad de tu operación.

Beneficios

- Cremosidad y suavidad
- Sabor y apariencia uniforme
- Excelente dispersión (sin grumos)
- Optimización de costo/porción
- Larga vida en anaquel, no necesita refrigeración
- Fácil almacenamiento, reduce mermas y costes
- Formato práctico

Ideal para:



Freir



Panificación



Saltear



Aderezos y
vinagretas

Presentación:



17 Kg



20 L



A granel



Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	24g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas trans	0.5 g	Fibra dietética	0 g
Grasa polinsaturada	45 g	Sodio	0 m
Grasa monoinsaturada	30.5 g		
Colesterol	0 mg		



Ranchara®

Manteca

Manteca de alto rendimiento, ideal para cocinar y formular gracias a su textura suave, cremosa y fácil de moldear. Su sabor neutro y color blanco permiten resaltar los ingredientes principales, aportando estructura, consistencia y textura uniforme en preparaciones tradicionales y de panadería. Es una solución versátil y confiable para cocinas profesionales y producciones de alto volumen.

Beneficios

- Textura suave y cremosa, de fácil manejo e integración.
- Excelente moldeabilidad, ideal para procesos manuales y productivos.
- Sabor neutro, no interfiere con el perfil del platillo.
- Alto rendimiento, óptimo aprovechamiento en cocina y producción.
- Desempeño consistente, facilita la estandarización del proceso.



Ideal para:



Tortillas de harina



Tamales



Repostería:
Pan, galletas



Freír alimentos



Cocina tradicional
y proceso

Presentación:



24 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0,00 g	Fibra dietética	0 g
Grasas totales	100,00 g	Sodio	00,00 mg
Grasas saturadas	51,00 g		
Grasas trans	6,500,00 mg		
Hidratos de carbono	0,00 g		
Azúcares	0,00 g		
Azúcares añadidos	0,00 g		



Grasa para tortillas

Torti Pro® es una grasa vegetal especializada desarrollada para optimizar la elaboración profesional de tortillas de harina en operaciones de alto volumen. Su formulación está diseñada para corregir problemas comunes como quiebre, baja elasticidad y variabilidad en textura, asegurando un desempeño consistente en cada lote y facilitando la estandarización del proceso productivo

Beneficios

- Mayor suavidad y flexibilidad
- Estandariza la textura y estructura de la tortilla, reduciendo variabilidad.
- Extensión de vida de anaquel
- Textura agradable y desempeño confiable

Ideal para:



Plantas productoras de tortillas de harina



Marcas de autoservicio



Proveedores food service



Concinas de alto rendimiento



Presentación:



25 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	57.5g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas Trans	0.5 g	Fibra dietética	0 g
Grasa plinisaturada	7.5 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	34.5 g		
Colesterol	0 mg		



Grasa para Panificación y Freído

Grasa Vegetal para Panificación y freído

Pan-Pro® es una grasa vegetal diseñada para mejorar la elaboración de masas en panadería y galletería, donde la consistencia y calidad del producto final son esenciales. Su excelente plasticidad facilita el desarrollo de cuerpo, estructura y estabilidad, haciendo que la masa sea más manejable y asegurando resultados uniformes lote tras lote. Con sabor y aroma neutros, Pan-Pro® permite replicar recetas de manera estandarizada, manteniendo intacto el perfil sensorial de cada producto. Es una solución estratégica para operaciones que buscan eficiencia, estandarización y escalabilidad en líneas de panificación profesionales.

Beneficios

- Excelente plasticidad, masas más manejables y fáciles de trabajar.
- Texturas más estables y uniformes
- Consistentes en operaciones de volumen.
- Optimiza rendimiento y estandarización
- Sabor y olor neutro

Ideal para:



Panaderías y galleterías



Masas dulces y saladas



Productos de alta demanda



Industria alimenticia profesional



Presentación:



25 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	51 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas Trans	0.5 g	Fibra dietética	0 g
Grasa plinisaturada	9.5 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	39 g		
Colesterol	0 mg		



Olfilac®

Grasa para todo tipo de quesos

Grasa Vegetal para Quesos

Olfilac® es una grasa vegetal diseñada para optimizar la elaboración de quesos, especialmente quesos análogos, extendidos y soluciones lácteas funcionales. Su formulación aporta cuerpo, estructura y estabilidad, permitiendo obtener productos con textura uniforme, calidad constante y mayor vida de anaquel, incluso en procesos de gran escala. Pensado para negocios que requieren control, eficiencia y estandarización, Olfilac® es un aliado estratégico para desarrollar líneas de quesos más competitivas y consistentes, alineadas a las exigencias del mercado Food Service y HORECA.

Beneficios

- Textura uniforme y estable lote tras lote
- Mayor rendimiento en producción gran escala
- Mejora la calidad percibida: productos más atractivos para el consumidor.

Ideal para:



Productos lácteos y quesos



Helados y preparaciones congeladas



Industria alimenticia profesional



Cadenas restaurante HORECA



Presentación:



25 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	54 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas Trans	1 g	Fibra dietética	0 g
Grasa plinisaturada	8 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	37 g		
Coolesterol	0 mg		



Donuts-Pro®

Donuts Pro

Donuts Pro® es una grasa vegetal de alto desempeño diseñada especialmente para la fritura profesional de masas dulces como donas, churros y buñuelos. Desarrollada para operaciones de food service y producción a volumen, ofrece un desempeño controlado que garantiza textura óptima, color uniforme y el sabor que el consumidor espera, manteniendo consistencia lote tras lote. Su formulación está pensada para operaciones que requieren eficiencia, estandarización y calidad constante en cada preparación.

Beneficios

- Color uniforme y textura ideal
- Menor absorción de grasa
- Mayor rendimiento
- Consistencia lote tras lote
- Optimización de costos

Ideal para:



Panaderías y
pastelerías



Cocinas
industriales



Repostería
frita, donas,
buñuelos



HORECA



Presentación:



25 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	51 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas Trans	1 g	Fibra dietética	0 g
Grasa plinisaturada	9 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	39 g		
Colesterol	0 mg		



Ice Pro Grasa Base para Helado

Ice Pro® es una grasa vegetal de alto desempeño desarrollada para la elaboración profesional de bases de helado tradicional. Está diseñada para operaciones que requieren máxima estabilidad, consistencia entre lotes y una experiencia sensorial superior en producción a volumen. Su formulación ofrece alta resistencia al enranciamiento, contribuyendo a mantener la frescura por más tiempo y optimizando la vida de anaquel, lo que facilita la gestión de inventarios y reduce mermas.

Beneficios

- Mayor vida de anaquel
- Reducción de mermas
- Consistencia lote a lote
- Experiencia sensorial superior
- Perfil neutro de sabor y aroma
- Cremosidad y suavidad uniforme

Ideal para:



Plantas productoras de helado



Heladerías con producción centralizada



Hoteles y restaurantes que elaboran sus postres congelados



Presentación:



25 kg



A granel

Declaración nutrimental por 100 g

Contenido energético 900 kcal (3700 kJ)

Proteínas	0 g	Carbohidratos disponibles	0 g
Grasas totales	100 g	Azúcares	0 g
Grasas saturadas	99 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasas Trans	0 g	Fibra dietética	0 g
Grasa plinisaturada	0.3 g	Sodio	0 mg
Grasa monoinsaturada	0.7 g		
Colesterol	0 mg		

GRASA EN POLVO

Grasa en Polvo

La Grasa en Polvo es un ingrediente funcional desarrollado para aportar cuerpo, cremosidad y estabilidad en bebidas, mezclas instantáneas y preparaciones culinarias. Su formulación permite una rápida y homogénea dispersión en agua, lácteos y diversas bases alimentarias, garantizando una textura uniforme y un perfil sensorial neutro que respeta el sabor original de cada receta. Gracias a su formato en polvo, ofrece alta estabilidad, practicidad operativa y facilidad de almacenamiento, optimizando procesos en cocinas profesionales y operaciones de alto volumen

Beneficios

- Mejora textura y cremosidad, bebidas calientes y frías.
- Excelente dispersión sin formación de grumos.
- Perfil sensorial neutro
- Larga vida de anaquel y fácil de almacenamiento y manejo
- Formato práctico para dosificación controlada, optimizando costos por porción.

Ideal para:



Sopas, cremas y salsas



Cafés, capuchinos, chocolates, y bebidas instantáneas



Bases para postres y panes



Aderezos y emulsiones



Presentación:



20 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético: 703 kcal (2,907,00 kJ)

Proteínas	2.00 g	Carbohidratos disponibles	27.50 g
Grasas totales	65.00 g	Azúcares	27.50 g
Grasas saturadas	32.50 g	Azúcares añadidos	0.00 g
Grasas Trans	800.00 mg	Fibra dietética	0.50 g
Grasa plinisaturada	6.50 g	Sodio	8.50 mg
Grasa monoinsaturada	26.00 g		
Colesterol	0.00 mg		

**Master
SuCream**
Sustituto de Crema

Sustituto de Crema en Polvo para Café

El Sustituto de Crema en Polvo para Café es la solución inteligente para operaciones que buscan ofrecer una bebida más cremosa, uniforme y rentable sin complicar su operación. Desarrollado para negocios de alto flujo, mejora la textura y suavidad del café y bebidas calientes o frías, aportando un perfil lácteo agradable que eleva la percepción de calidad ante el consumidor. Su formato en polvo garantiza estabilidad, fácil manejo y control de porciones, permitiendo mantener la misma experiencia en cada taza, sin variaciones en sabor ni apariencia.

Beneficios

- Cremosidad y suavidad
- Sabor y apariencia uniforme
- Excelente dispersión (sin grumos)
- Optimización de costo/porción
- Larga vida en anaquel, no necesita refrigeración
- Fácil almacenamiento, reduce merma y costes
- Formato práctico

Ideal para:



Cafés, capuchinos, lattes y bebidas especiales



Estaciones de autoservicio y expendedoras



Bebidas instantáneas calientes o frías



Operaciones en HORECA



Presentación:



10 kg



A granel

Declaración nutricional por 100 g

Contenido energético: 51.75 kcal (216.18 kJ)

Proteínas	0,69 g	Fibra dietética	0,00 g
Grasas totales	0,48 g	Sodio	1,52 mg
Grasas saturadas	0,24 g		
Grasas trans	2,40 mg		
Carbohidratos disponibles	0,93 g		
	0,14 g		
Azúcares	0,14 g		
Azúcares añadidos			

OLEOFINOS[®]



Oleofinos_ind



Oleofinos.com.mx



Oleofinos



(33) 3777 4800 / 800 822 4035



Fco. Montejano Palacios N.25, La venta del Astillero, Zapopan Jal. C.P. 45221