#### **INGREDIENTES**

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO (S/)
Leche Descremada		
Leche Entera		
Suero de Leche	Ingredientes básicos para la preparación de helados	
Grasa anhidra de leche		
Cocoa Alcalinizada		

#### SALSAS FRUTALES

PRODUCTO			DESCRIPCIÓN	PRECIO (S/)
	Topping de chocolate	32705	Colon and fundamental disorder many discounts	
	Salsa de fresa	35505	Salsa con frutas indicada para decorar	
	Salsa de maracuyá	27834	y complementar el producto	

### B.P.M

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO (S/)
Mascarilla de 3 pliegues con amarras		
Gorro tipo acordeón	Caja x 100 y 50 unidades	
Guantes de nitrilo	Caja X 100 y 50 unidades	
Guantes de látex		

Seaún

requerimiento

### RECETAS

## Helado de agua tipo sorbete | Rinde 1 litro



#### **INGREDIENTES** Cant. (g) 695 Aqua 220 Azúcar Dextosa Ácido cítrico Stabisnow Preservante SB 0.20 Según Saborizante o Crema Frutal dosificación Colorante artificial Según o natural requerimiento

#### **PREPARACIÓN**

- 1. En un recipiente mezclar el stabisnow con una proporción de azúcar (50g).
- 2. Agregar a la mezcla dextrosa y azúcar
- 3. Disolver la mezcla en agua tratada hasta su completa homogenización.
- . Agregar el ácido cítrico, el saborizante o crema frutal y
- 5. Llevar a una temperatura de 85°C por 5 minutos y luego enfriar.
- Añadir el preservante SB 07120 previamente diluido en una mínima cantidad de agua.
- Batir en la máquina productora de helados a una temperatura de -4°C a -10°C durante 10 minutos.
- 8. Envasar y congelar.

## **INSUMOS** PARA HELADOS



& creativity meet

## RECETAS

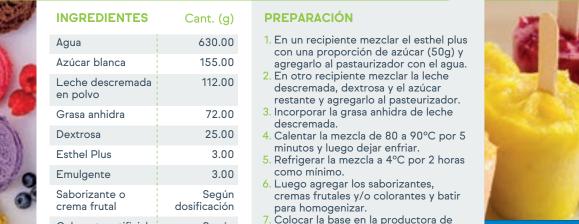
Helados de crema | Rinde 1 litro

Colorante artificial

o natural

## iff RECETAS

## Chups y cremoladas | Rinde 1 litro



helados de -4 a -10°C durante 10 min.

8. Extraer el helado y adicionar las salsas

frutales para marmolear el helado.

9. Almacenar a una temperatura de

congelación (T° -20°C).

INGREDIENTES	Cant. (g)
Agua tratada	750
Azúcar blanca	220
Dextosa	30
Ácido cítrico	5
Stabifreeze	1
Preservante SB	0.20
Saborizante con color	Según dosificación

#### **PREPARACIÓN**

- . En un recipiente mezclar el stabisfreeze con una proporción de azúcar (50g).
- . Agregar a la mezcla dextrosa y azúcar
- Disolver la mezcla en agua tratada hasta su completa homogenización.
- . Agregar el ácido cítrico y saborizante de color. Disolver hasta tener una mezcla homogénea.
- . Llevar a una temperatura de 85°C por 5 minutos y luego enfriar.
- 6. Añadir el preservante SB previamente diluido en una mínima cantidad de agua.
- . Envasar y congelar.

Chorrillos: Av. Paseo de la República, #1707 - 947527569 **Los Olivos:** Av. Carlos Izaquirre, #1370 - 998369148 **Santa Anita:** Av. Los Rosales, #294 - 998369149 **Zárate:** Av. Gran Chimú, #220 - 998364657 Trujillo: Ca. Titu Cusihuallpa, #131 Urb. Sta. María - 955203217 Tienda virtual: iffvirtual.pe

Central de Ventas: +51 230 6000 Central Administrativa: +51 230 6090

iff.pe | iff.com

iff

iff

# INSUMOS PARA HELADOS



# Ahora también compra online iffvirtual.pe

#### SABORIZANTES

#### Económicos

PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S/
Сосо	08713/04331	Dulce, cremoso y suave	0.5 - 1.0	
Chirimoya	04322	Frutal y dulce	0.5 - 1.0	
Chocolate	04326	Dulce con nota a maní y vainilla	1.0 - 1.2	
Durazno	06606	Frutal, agradable y notas de albaricoque	1.5 - 1.7	
Fresa	04382	Frutal, dulce y nota herbal	1.6 - 1.8	
Guanábana	43022	Dulce y frutal	1.0 - 1.5	
Leche Condensada	06820	Dulce, cremoso y lácteo	1.0 - 2.0	
Leche Crema Nata	04395	Dulce, lácteo, cremoso con tono a caramelo y vainilla	1.4 - 1.6	
Lúcuma	05197	Dulce, agradable, con nota cremosa	1.0 - 2.0	
Piña Aromatizada	07295	Dulce, frutal y nota a piña madura	1.6 - 1.8	
Tutti Frutti	05141	Frutal, acaramelado	0.2 - 0.5	
Vainilla	06197	Dulce y tostado	1.5 - 2.5	

#### Premium

PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S
Avellana	04903	Dulce, con nota característica	1.0 - 1.2	
Café	16241	Fuerte, característico a café tostado	0.5 - 1.5	
Chirimoya dulce	06781	Dulce y cremoso	0.8 - 1.5	
Durazno	05510	Natural y dulce con nota a durazno de conserva	1.5 - 1.8	
Fresa	07900	Dulce y con nota herbal	1.5 - 1.7	
Guanábana	05589	Dulce y frutal con nota cremosa	1.4 - 1.8	
Lucúma	04417/72880	Dulce, frutal, acaramelado y cremoso	1.0 - 1.4	
Maracuyá	07113	Fuerte, dulce y aromático	1.1 - 1.3	
Mango	04420	Frutal con notas a pulpa y cáscara	0.5 - 1.0	
Menta	07102	Fresco, dulce y penetrante con ligeras notas herbales	1.1 - 1.3	
Miel	04440/72834	Aromático y dulce	0.7 - 1.0	
Piña	05534	Dulce y maduro	1.5 - 1.7	
Ron y Pasas	01302	Fuerte y frutal	0.2 - 0.3	
Sauco	18194	Dulce y aromático	1.5 - 1.8	
Vainilla francesa	12370	Lácteo, dulce y tostado	0.7 - 1.0	
Vainilla	04510	Dulce y cremosa	1.0 - 1.2	

#### Helados de agua, chups y cremoladas

PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (
Chicha Morada 45950/EM	45950	Frutal, dulce, agradable y muy aromática	0.8 - 1.0	
Coco 05150/EM	05150	Cremoso y frutal	0.5 - 0.7	
Fresa 05028/EM	45935	Fuerte, frutal, dulce y agradable	2.0 - 2.5	
Kola Negra 04882/EM	04882	Aromático, dulce, nota a jengibre	1.7 - 2.0	
Lima Limón	04890	Fresco, cítrico, muy aromático	1.2 - 1.6	
Maracuyá 26313/EM	26313	Frutal con notas verdes, cítrico	1.2 - 1.6	
Naranja 08308/EM	08308	Fuerte frutal	2.0 - 2.5	
Piña Tradicional 13531/EM	13531	Agradable, dulce frutal	1.0 - 1.5	

#### CREMAS FRUTALES

<b>PRODUCTO</b>		DESCRIPCIÓN		<b>GRAMOS - LITROS</b>	PRECIO (S
Chirimoya	08540			40 - 50	
Durazno	08169	Pulpa de fruta en pasta		20 - 30	
Fresa	16167			06 - 10	1
Frutilla	08078			20 - 30	
Guanábana	08542			50 - 80	
Lúcuma	18729			40 - 50	
Mango	11865			30 - 40	
Menta	19425			40 - 50	1
Frutti di bosco	20553			30 - 40	1
Piña	14058			50 - 60	
Mora	22552				

#### COLORANTES

#### Naturales

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S/)
Montecarmín	11325 Rojo tipo fresa	0.45 - 0.55	
Caramel Color	42664 Crema tipo vainilla	1.0 - 1.5	
Montebixin	05562 Anaranjado tipo lúcuma - mango	0.1 - 0.3	

#### Artificiales

PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S
Amarillo Nro. 5	01617	Amarillo limón		1
Amarillo Nro. 6	01621	Amarillo naranja		
Azul Nro. 1	00355	Azul intenso	Dilución previa y	1
Rojo Nro. 40	00691	Rojo intenso	dosificar en base a	
Amarillo huevo	01632	Anaranjado	intensidad requerida	
Verde auténtico	01673	Verde hoja		
Lúcuma	43972	Anaranjado intenso		

### **ESTABILIZANTES Y EMULSIFICANTES**

PRODUCTO		DESCRIPCION	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S
Stabifreeze	18256	Para helados de agua en paleta y chups	1.0 - 1.2	
Stabisnow	29304	Para helados de agua tipo nieve y dietéticos	3.0 - 4.0	İ
Stabisoft	38627	Estabilizante para helados soft	35 - 40	1
Emulgel	47594	Mezcla de emulsificantes que brinda mayor cuerpo y textura	0.2 - 0.4%	
Esthel plus	20873	Para todo tipo de helados de crema o leche	3.0 - 4.0	
Esthel 280	15411	Dosis variable según % de grasa para helados de crema	3.0 - 4.0	1
Esthel plus	29720	Dosis variable según % de grasa para helados de crema	1.5 - 4.0	

### **HELADOS SOFT**

)	PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S/)
	Vainilla	34802	Para máquinas por bomba: Polvo listo para mezclar	Rinde 8 litros =	
	Chocolate	34804	con 4 litros de agua	100 helados en cono	

#### PRESERVANTE

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		GRAMOS - LITROS	PRECIO (S/
Preservante SB	07120 Mezcla de benzoato de sodio y sorbato de potasio	ï	0.05 - 0.20 %	i

### EDULCORANTES

PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	GRAMOS - LITROS	PRECIO (S/)
Flavor Enhancer	20660	Mezcla equilibrada de aspartame, acesulfame y sacarina	1g = 250 g de azúcar	1
Montasweet	19907	Mezcla equilibrada de aspartame y sacarina	1g = 250 g de azúcar	
Sucralosa	20603	Sucralosa en polvo	¦ 1g = 600 g de azúcar	1
Steviamont	37195	A base de stevia y maltodextrina	1g = 5 g de azúcar	1
Stevi-o	72884	Stevia pura 100 % natural	1g = 200 gr de azúcar	

### ÁCIDOS

	PRODUCTO		DESCRIPCIÓN	PRECIO (S/)
	Ácido láctico	02611	Potencia y/o corrige los sabores	
	Ácido cítrico	02306	rotelicia y/o corrige ios saboles	

#### GOMAS

	PRODUCTO		DESCRIPCION	PRECIO (S/)
	Goma guar	00442		
	CMC	02239	Aporta sólidos Brinda textura al producto	
	IFF pectin rapid set	73102		1
	Maltodextrina	05524		
	Gelatina	20249/34447		

#### AZÚCARES

ОДИСТО	DESCRIPCIÓN	PRECIO (S/)
ıcosa	Anarta dultar y resalta les aremas	
xtrosa	Aporta dulzor y resalta los aromas	1
ctosa	Mejora la consistencia. Evita parcialmente la cristalización del azúcar	