

Compartimos
tu pasión



CATÁLOGO GENERAL







Conectar. Crear. Disfrutar

CSM Bakery Solutions es una compañía líder internacional en productos e ingredientes para pastelería, panadería y bollería, y produciendo una de las gamas más amplias de la industria para clientes en más de cien países. Con sede en Atlanta, Georgia, CSM se dedica a desarrollar y proporcionar soluciones que impulsan el crecimiento y éxito de los clientes.

Nuestra principal actividad es producir, comercializar y distribuir productos de alta calidad, y ofrecer todo tipo de soluciones para los negocios de la panadería, pastelería, hostelería y alimentación.

Nuestro objetivo global es ofrecer soluciones de panadería y bollería artesana que conduzcan al éxito a nuestros clientes y hagan disfrutar a nuestros consumidores. Es por eso que CSM conecta los ingredientes y la experiencia, a través de algunas de las marcas más reconocidas en la industria, como BakeMark, Croexsa, Waldkorn y Masterline, entre otras.

CSM cuenta con presencia internacional, incluye treinta y cuatro plantas de producción, veintiséis centros de distribución, cuatro centros de innovación y más de 8.500 empleados. También mantenemos alianzas estratégicas, que conectan a nuestros socios de todo el mundo para asegurar la disponibilidad de ingredientes especializados, aprovechar la experiencia y ofrecer marcas de confianza que ayuden a nuestros clientes a crecer en sus negocios.

MARGARINAS, MELANGES Y GRASAS DE PASTELERÍA

LA ELECCIÓN SANA E INTELIGENTE

Descubra sus ventajas

- Gran calidad de grasas y aceites seleccionados
- Auténtica
- Sostenible y de origen natural
- Sorpréndase con unos excelentes resultados





Compartimos su pasión

Las margarinas y melanges son una parte esencial de todas las recetas de pastelería e influyen en la textura, el sabor y la riqueza de los productos. Ya sea para tartas, galletas, repostería fina, croissants o pastelería danesa, la selección de la grasa ideal es un paso importante en el proceso.

En CSM, entendemos el arte y el oficio de la pastelería y sabemos que nuestros clientes se enorgullecen de su trabajo. Es por eso que ofrecemos una gran variedad de margarinas y melanges de alta calidad para satisfacer las necesidades de cada cliente. Nuestro portafolio incluye margarinas, melanges (de aceites vegetales o con mezcla de mantequilla), grasas funcionales y más, por lo que resulta fácil encontrar el producto ideal para cada aplicación.

RUBAN

pingüino

Grand Pâtissier

*Prima
Natura*



Grand Pâtissier

Las recetas elaboradas con **GRAND PATISSIER** se beneficia de un sabor aún más refinado que refuerza el carácter y la autenticidad de sus croissants, pasteles y hojaldres.

El croissant con miel **GRAND PATISSIER** revela un sabor más generoso y aporta, además, un hermoso color dorado a sus elaboraciones.



La mejor referencia de sabor

- Sabor más refinado
- Con nata y miel
- Sin grasas hidrogenadas



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10236996	GRAND PATISSIER CROISSANT NH	Melange para masas hojaldradas y croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)



EXCELENTE
AROMAY SABOR



MAYOR
VOLUMEN



MEJOR
ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL
CONGELADO



PERFORM
SYSTEM

RUBAN

desde 1985

La mejor gama de margarinas y melanges del mercado, gracias a su elevado contenido de grasa (84%), similar a la mantequilla, proporcionando una óptima textura, aroma más intenso y sabor inconfundible.

Inmejorables en términos de sabor, textura y rendimiento. Los aromas de mantequillas permanecen siempre y dan sabores naturales a todas las elaboraciones.

Compuesta por ingredientes de origen vegetal, incluido el aceite de palma RSPO y sostenible con certificado RSPO Mass Balance.



Con RUBAN, se marca la diferencia naturalmente

- Gran sabor delicadeza
- Alto rendimiento técnico
- Aceite de palma sostenible RSPO
- Una referencia para cada aplicación



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10236987	RUBAN CROISSANT BLOQUES	Margarina para croissant	Caja 4 bloques x 2,5kg	70 (7x10)
10236988	RUBAN CROISSANT PLACAS NH	Margarina para croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)
10236999	RUBAN GOLDEN CROISSANT PLACAS NH	Melange para croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)
10236989	RUBAN HOJALDRE BLOQUES	Margarina para masas hojaldradas	Caja 4 bloques x 2,5kg	70 (7x10)
10236990	RUBAN HOJALDRE PLACAS NH	Margarina para masas hojaldradas	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)
10237000	RUBAN GOLDEN HOJALDRE PLACAS NH	Melange para masas hojaldradas	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)



EXCELENTE AROMAY SABOR



GRASAS TRANS <2%



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM

10236986	RUBAN CREMAS BLOQUES	Margarina para cremas y masas tipo brioche, cake y galleta	Caja 4 bloques x 2,5kg	70 (7x10)
----------	----------------------	--	------------------------	-----------



EXCELENTE AROMAY SABOR



GRASAS TRANS <2%



MÁS FRESCURA



MASAS MÁS HOMÓGENA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA

pingüino

desde 1952

Pingüino es una gama de margarinas y melanges de calidad con aceites vegetales y mantequilla. Con la garantía de la primera margarina del mercado, su fórmula tradicional sigue ofreciendo unos resultados difíciles de superar. Es extremadamente versátil y tiene un amplio margen de temperatura de trabajo desde 10°C hasta 30°C.

Excelentes prestaciones con la mayor plasticidad, consistencia y facilidad de trabajo sin renunciar a un buen aroma y sabor.



La elección de una margarina de origen vegetal

- Las mejores margarinas, con aceites seleccionados, ricos en grasas insaturadas y esenciales para la salud de los consumidores.
- La margarina se elabora a base de ingredientes naturales vegetales tales como el aceite de girasol, coco, palma o soja.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10238169	PINGÜINO MELANGE HOJALDRE CROISSANT THERMO PLACAS	Melange para masas hojaldradas y croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)
10236837	PINGÜINO HOJALDRE GRASA THERMO BLOQUES	Grasa para masas hojaldradas	Caja 8 bloques x 2,5kg	42 (7x6)
10236982	PINGÜINO HOJALDRE Y CROISSANT PLACAS NH	Margarina para masas hojaldradas y croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)
10237674	PINGÜINO HOJALDRE Y CROISSANT BLOQUES	Margarina para masas hojaldradas	Caja 8 bloques x 2,5kg	35 (7x5)
10236836	PINGÜINO HOJALDRE Y CROISSANT THERMO BLOQUES	Margarina para masas hojaldradas y croissant	Caja 8 bloques x 2,5kg	42 (7x6)



FÓRMULA THERMO



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM

10236981	PINGÜINO CREMAS BLOQUES	Margarina para cremas y masas tipo brioche, cake y galleta	Caja 4 bloques x 2,5kg	70 (7x10)
10237673	PINGÜINO CAKE BLOQUES	Margarina para masas tipo brioche, cake y galleta	Caja 8 bloques x 2,5kg	35 (7x5)



MÁS FRESCURA



MASA MÁS HOMOGÉNEA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA

Prima Natura

PRIMA NATURA es una margarina 100% natural que mantiene todas las propiedades como el sabor, aroma, y la textura de la pastelería convencional.

Ventajas

- Melange y margarina en placa sin grasas hidrogenadas
- Rendimiento excelente en masa
- Desarrollo excelente para el laminado
- Aromas y Conservantes Naturales



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10220287	PRIMA NATURA HOJALDRE Y CROISSANT NO HIDROGENADA PLACAS	Margarina para masas hojaldradas y croissant	Caja 5 placas x 2kg	77 (7x11)



FÓRMULA THERMO



GRASAS TRANS <2%



MÁS FRESCURA



MASA MÁS HOMOGÉNEA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA



PERFORM SYSTEM



Grasas culinarias, ofreciéndole siempre un alto rendimiento

La gama de grasas culinarias de CSM es 100% vegetal y un sinónimo de calidad. Su alto rendimiento y sus diversos formatos y aplicaciones (en spray, en bloque, etc.) serán su mejor aliado para cuando quiera desmoldar o utilizarlas para repostería, plancha y cocina. ¡Compruébelo!



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10237007	CULINAIRE SUPREME BLOQUE	Margarina 3/4 para cocinar y para untar	Caja 4 bloques x 2,5kg	70 (7x10)

Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10187953	DEMAX	Desmoldeante líquido a base de aceites vegetales	Bote 10 L (9,2kg)	22 (11x2)
10087878	Demax Spray	Desmoldeante en spray a base de aceites vegetales	Caja 6 latas x 600ml	116 (29x4)

Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10129277	ACEITE FRYOL	Aceite para frituras de inmersión	Bidón 25 L (22,9kg)	22 (11x2)

Delfia



MIXES DE PASTELERÍA

MASAS SIN GRASA



Bizcochos tan suaves y esponjosos que parecen artesanos

Elabore con la gama Caty una de las creaciones más relevantes de la pastelería artesanal: el bizcocho. Una completa selección de mixes con la que conseguirá de forma fácil y rápida piezas de gran desarrollo y volumen con una excelente textura y esponjosidad y un aroma y sabor que serán irresistibles para sus clientes.

Descubra todos los productos de la gama y elija el que mejor le convenga según necesite un mix básico, con extra en volumen, con sabor a auténtico cacao natural o para recetas que requieran una preparación más delicada.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10172323	CATY BIZCOCHO	Preparado completo para bizcochos y planchas	Caja 3 sacos x 5kg	36 (6x6)
10172324	CATY BIZCOCHO EN SACOS	Preparado completo para bizcochos y planchas	Saco 15kg	50 (5x10)
10172325	CATY BIZCOCHO CACAO	Preparado completo para bizcochos y planchas, de cacao	Caja 3 sacos x 5kg	36 (6x6)
10172322	CATY BIZCOCHO PLANCHA	Preparado completo para planchas	Saco 15kg	50 (5x10)
10148500	CATY GENOISE	Preparado completo para bizcochos y planchas artesanales	Saco 15kg	50 (5x10)



MASAS CON GRASA



Cakes de máxima frescura y durabilidad

Nos sentimos muy orgullosos de ofrecer productos y soluciones para la pastelería, impulsando el crecimiento del negocio mediante la variedad, calidad y facilidad en la preparación de cakes con la gama Universal. Una de nuestras principales referencias del mercado para masas con grasa con la que elaborará cakes de gran sabor, frescura y calidad durante más días.

Nuestros mixes, elaborados con ingredientes de primera calidad, se pueden usar para hacer cakes, muffins, brownies y otros productos. Seleccione qué mix necesita para su elaboración y deje sin habla a sus clientes con su apetitoso aspecto y delicioso sabor.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10166290	UNIVERSAL	Preparado completo para masas tipo cake	Saco 15kg	50 (5x10)
10166283	UNIVERSAL 5KG	Preparado completo para masas tipo cake	Saco 5kg	100 (10x10)
10166291	UNIVERSAL CHOCOLATE	Preparado completo para masas tipo cake, de cacao	Saco 15kg	50 (5x10)
10166282	UNIVERSAL CHOCOLATE 5KG	Preparado completo para masas tipo cake, de cacao	Saco 5kg	100 (10x10)
10166287	UNIVERSAL NUECES	Preparado completo para masas tipo cake, de nueces	Saco 5kg	100 (10x10)
10178097	UNIVERSAL ZANAHORIA	Preparado completo para masas tipo cake, de zanahoria	Saco 10kg	50 (5x10)
10178096	UNIVERSAL NARANJA	Preparado completo para masas tipo cake, de naranja	Saco 10kg	50 (5x10)
10180203	UNIVERSAL ALMENDRAS	Preparado completo para masas tipo cake, de almendras	Saco 10kg	50 (5x10)
10188352	UNIVERSAL LIMÓN CARAMELO	Preparado completo para masas tipo cake, de limón y caramelo	Saco 10kg	50 (5x10)
10105888	PRESTIGE	Preparado para Panettone italiano y masas fermentadas	Saco 15kg	48 (4x12)

CREMAS PASTELERAS



Resistencia y cremosidad con todo el sabor de la crema artesanal

Pruebe Pinmix Crema, la selecta gama que le permitirá personalizar y decorar sus productos de pastelería y bollería con el sabor y la textura inconfundibles de la crema pastelera.

Con una gran resistencia y extrema cremosidad, este surtido le ofrecerá una crema estable a la cocción y fermentación, así como una muy buena resistencia tanto en congelación como en refrigeración.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10149227	PINMIX CREMA	Preparado completo para cremas pasteleras de horno	Saco 15kg	50 (5x10)
10149717	PINMIX CREMA EN FRÍO	Preparado completo para cremas pasteleras en frío	Caja 3 sacos x 5kg	36 (6x6)
10176865	PINMIX MASTERCREMA	Preparado completo para cremas pasteleras multiplicación	Saco 15kg	50 (5x10)



RELLENOS, COBERTURAS Y DECORACIÓN DE PASTELERÍA



PREPARADOS UHT

La mejor alternativa a la nata

Elabore decoraciones y seductores rellenos con todo el sabor y la ligereza de la auténtica nata con la gama Prima. Un surtido de productos 100% vegetales o mixtos con la textura y el sabor de la nata natural. Con o sin azúcar y en pequeño o gran formato, los productos de esta gama se adaptarán a la perfección a sus necesidades más especiales.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10187160	PRIMA CLASSIC	Preparado UHT a base de grasa vegetal 35%, sin azúcar	Caja 12 bricks x 1lt	60 (10x6)
10187164	DELFINA WHIP	Preparado UHT a base de grasa vegetal 26%, con azúcar	Caja 16 bricks x 1lt	48 (8x6)



GELINAS

Acabados brillantes y atractivos

Exalte el color de la fruta y protéjala con Mestregel Espejo y Gelina. Una gama de glaseados y gelinas ideales para resaltar el sabor y el aspecto de todo tipo de piezas de pastelería. Con un gran brillo y una excelente elasticidad, su estructura inicial se mantendrá incluso en la refrigeración y congelación. Cualquier variedad dará ese toque final y reluciente a sus creaciones más apetecibles.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10149008	MESTREGEL ESPEJO	Gelatina de aplicación en frío	Cubo 7kg	90 (18x5)
10150809	MESTREGEL ESPEJO DE CARAMELO	Gelatina de aplicación en frío, sabor caramelo	Cubo 2,5kg	198 (33x6)
10150810	MESTREGEL ESPEJO DE CHOCOLATE	Gelatina de aplicación en frío, sabor chocolate	Cubo 2,5kg	198 (33x6)
10151019	GELINA	Gelatina de aplicación en caliente	Cubo 10kg	60 (12x5)
10154186	JELFIX SPRAY NEUTRO	Gelatina de aplicación en spray	Bag in box 13kg	60 (20x3)



BASE DE FRUTA

Un relleno de frutas muy inspirador

Ideal para decorar sus postres y dar color, textura y sabor de fruta natural. Un surtido de rellenos con un alto porcentaje de fruta, listo para usar y que le inspirará para elaborar sus pasteles, mousses y postres más sanos y deliciosos.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10150651	FRUFFI ARÁNDANOS	Preparado de arándanos 70%	Caja 6 latas x 3,3kg	35 (5x7)
10150661	FRUFFI MANZANA	Preparado de manzanas 79%	Caja 6 latas x 3kg	35 (5x7)



PREPARADOS PARA SEMIFRÍO

El mejor ingrediente para elaboraciones semifrías

Elabore mousses de mil sabores, el clásico y deseado pastel de queso o sugerentes pasteles ligeros de forma rápida con nuestra gama de Semifríos. Semipreparados en polvo indicados para uso profesional que le garantizarán la máxima estabilidad y seguridad para sus elaboraciones semifrías.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10062989	SEMIFRÍO QUESO	Preparado en polvo para bavarois y semifríos	Cubo 2kg	144 (18x8)
10063024	SEMIFRÍO NEUTRO	Preparado en polvo para bavarois y semifríos	Cubo 2kg	144 (18x8)



BASE DE AZÚCAR

Una cubierta atractiva, original y muy dulce

Cubra y decore sus piezas de pastelería con la pastas de azúcar de la gama Profil y Pastellice. Productos muy flexibles y listos para usar que podrá moldear y trabajar muy fácilmente para cubrir las superficies más difíciles. Una técnica muy popular actualmente que le permitirá añadir ese plus de creatividad y color a sus elaboraciones más clásicas.



Código	Nombre del producto	Descripción	Embalaje	Cajas/palet
10058870	PROFIL FONDANT EXPRESS	Pasta de azúcar, lista para usar	Cubo 7kg	90 (18x5)
10149714	PASTELLICE	Pasta de azúcar, para coberturas y moldear	Caja 2 x 2,5kg	154 (11x14)
10059640	ISAFLORENTINA	Preparado en polvo para hacer turrón, florentina y productos similares	Cubo 5kg	63 (9x7)

*Compartimos
tu pasión*

