



Gama  
Productos  
Delité

Chocolates, pastelería, azúcares, frutos secos,  
grasas y alcohol, bases preparadas, embalajes y  
complementos y mucho más...

**DELITÉ®**

Tú,  
nuestra  
mejor  
materia  
prima

Queremos ser tu aliado en la importante  
misión de satisfacer a tus clientes.

## Delité & Back Europ

Materias primas de calidad

Trato de profesional a profesional

Ingredientes que hacen de Delité una elección inmejorable.

+ de 15 años de experiencia

Nuevas familias de productos

Más de 40 puntos de distribución

Delité ha sido concebida como una línea de materias primas orientada a satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes de la panadería, pastelería, heladería, repostería y restauración.

# Familias y formatos

## Una buena presencia para un mejor contenido

Delité posee una extensa variedad de productos distribuidos en 8 grandes familias, chocolates, pastelería, azúcares, frutos secos, grasas y alcohol, bases preparadas, embalajes y complementos, decoración y muchos más... Todos ellos producidos bajo las más exigentes directrices con el fin de que puedas ofrecer a tus clientes productos de la mejor calidad, capaces de satisfacer todas y cada una de sus necesidades.

Delité



### Chocolates

- Coberturas puras
- Cremas
- Coberturas sucedáneas
- Decoración



### Pastelería

- Bizcochos y cakes
- Levaduras, cremas pasteleras y yemas
- Albúmina, vainillas, semifríos y crocante



### Azúcares

- Azúcares
- Confitados
- Gelatinas y brillos
- Rellenos y cubiertas



### Frutos secos

- Crocantis
- Confeccionados de almendra
- Pralinés y turrone



### Grasas y alcohol

- Aromas alcohólicos
- Grasas



### Bases preparadas

- Petisú, Pasta Brisa, Hojaldre
- Barquillos



### Decoración y utillaje

- Velas
- Mangas pasteleras
- Flor de obleas
- Decoración



### Embalajes y complementos

- Bolsas bollería, bobinas de papel
- Bolsas de pan
- Moldes, cápsulas y cajas



Estuche



Caja 5kg.



Caja 4x2 / 6x1kg.



Bag-in-box 5l.



Botella 1,5l.



Saco



Cubo M



Cubo L



Tupper



Mini cash



## DELITÉ

· <b>Chocolates</b>	10
Coberturas puras	
Cremas	
Coberturas sucedáneas	
Decoración	
· <b>Pastelería</b>	30
Bizcochos y cakes	
Levaduras, cremas pasteleras y yemas	
Albúmina, vainillas, semifríos y crocante	
· <b>Azúcares</b>	38
Azúcares	
Confitados	
Gelatinas y brillos	
Rellenos y cubiertas	
· <b>Frutos secos</b>	48
Crocantis	
Confeccionados de almendra	
Pralinés y turrone	
· <b>Grasas y alcohol</b>	54
Aromas alcohólicos y grasas	
· <b>Bases preparadas</b>	58
Petisú, pasta brisa, hojaldre	
Barquillos	
· <b>Decoración y utillaje</b>	68
Velas	
Mangas pasteleras	
Flor de obleas	
Decoración	
· <b>Embalajes y complementos</b>	76
Bolsas de bollería / Bobinas de papel	
Bolsas de pan	
Moldes / cápsulas / cajas	
· <b>Muy cerca de tí</b>	82
Puntos de venta	



# Chocolates

(Etim. disc.; cf. náhuatl xocoatl, de xoco, amargo, y atl, agua).

- 1. m. Pasta hecha con cacao y azúcar molidos, a la que generalmente se añade canela o vainilla.
- 2. m. Bebida que se hace de esta pasta desleída y cocida en agua o en leche.



Delité dispone de una amplia gama de chocolates producidos con distintos tipos de cacao, buscando que cada producto tenga características propias y exclusivas. Una gama de chocolates de texturas fluidas y fáciles de trabajar.

## Coberturas Puras

## Coberturas Sucedáneas

## Cremas

## Decoración

### Curva de cristalización

#### MÉTODO TRADICIONAL

Fundir la cobertura a las temperaturas indicadas en el gráfico. Extender 2/3 del chocolate fundido sobre la mesa de enfriamiento. Sin parar de remover conseguir una temperatura entre 26°C y 28°C dependiendo del tipo de cobertura. Unir rápidamente el chocolate enfriado con el chocolate caliente y remover. Tendremos la cobertura lista para utilizar al obtener la temperatura de 29°C a 31°C. Los márgenes de error no deben oscilar en  $\pm 1^\circ\text{C}$ .

#### MODALIDADES DE FUNDIDO

Baño María · Microondas · Fundidoras Convencionales · Atemperadores Automáticos

#### OBSERVACIONES

Una cobertura bien atemperada nos garantiza: sabor, aroma, brillo y una textura excelente. Es importante valorar los índices de temperatura ambiente por lo que es aconsejable que el obrador se encuentre a temperaturas adecuadas ( $\pm 24^\circ\text{C}$ ). El exceso de temperatura dificulta un buen atemperado. A bajas temperaturas, el trabajo se complica por el exceso de rapidez en la cristalización. Utilizar utensilios totalmente limpios y secos.

#### CONSERVACIÓN

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad.

#### COBERTURAS

100% COCOA BUTTER. Sin contenidos grasos que no procedan del Cacao.

\* Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad (<70%).

\*\* Los períodos de consumo preferente se expresan en meses a partir de la fecha de fabricación.

# FUNDIDO

# ATEMPERADO

ENFRIADO

15

20

25

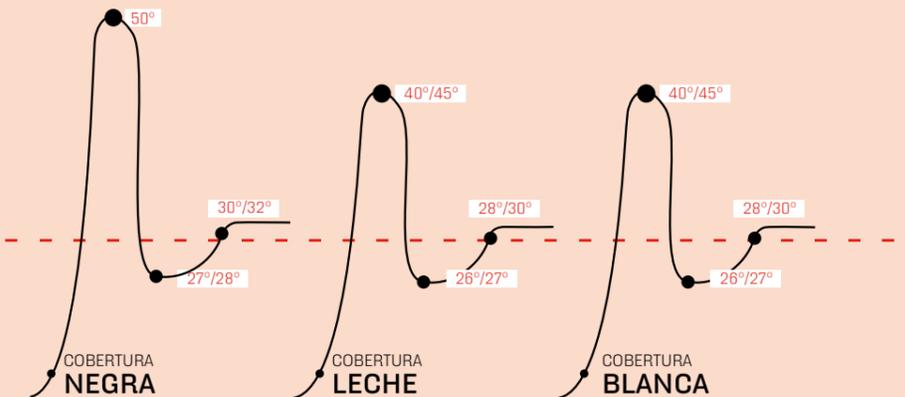
30

35

40

45

50



# Chocolates\_

Coberturas puras



- \* Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de colores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad (<70%).
- \*\* Los períodos de consumo preferente se expresan en meses a partir de la fecha de fabricación.

## Chocdelit 72

**Chocolate negro en gotas. Cacao 72% min.**

**Referencia:** 7772005073

**Aplicación.** Cobertura de fluidez alta con una calidad extra. Los más exigentes consumidores de chocolate ven en ella un producto ideal para moldear, bañar y elaborar trufados y gianduja.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 24 meses.

**Modo de empleo.** Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales.

Atemperado aconsejable: Fundir a 50°C, bajando la temperatura rápidamente a los 28°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 5kg.



## Chocdelit 64

**Chocolate negro en gotas. Cacao 64% min.**

**Referencia:** 7772005064

**Aplicación.** Cobertura de fluidez alta perfecta para decorar, moldear, bañar y elaborar trufados.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 24 meses.

**Modo de empleo.** Fundir o atemperar

el chocolate mediante los procesos tradicionales.

Atemperado aconsejable: Fundir a 50°C, bajando la temperatura rápidamente a los 28°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 5kg.



## Chocdelit 52

**Chocolate negro en gotas. Cacao 52% min.**

**Referencia:** 7772005052 / 7772010052

**Aplicación.** Cobertura de fluidez media ideal para todo tipo de productos de pastelería, heladería, bombonería y hostelería.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 24 meses.

**Modo de empleo.** Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales. Atemperado aconsejable: Fundir a 50°C, bajando la temperatura rápidamente a los 28°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 5kg. / Caja 10kg.



## Chocdelit Blanc

**Chocolate blanco en gotas. Cacao 34% min.**

**Referencia:** 7772005100 / 7772010100

**Aplicación.** Cobertura de fluidez alta perfecta para decorar, moldear, bañar y elaborar trufados.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 18 meses.

**Modo de empleo.** Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales. Atemperado aconsejable: Fundir a 40°C, bajando la temperatura rápidamente a los 26°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 5kg. / 10kg.



## Chocdelit Lait

**Chocolate leche en gotas. Cacao 34% min.**

**Referencia:** 7772005110 / 7772010110

**Aplicación.** Cobertura de fluidez alta perfecta para decorar, moldear, bañar y elaborar trufados. Genuino sabor a chocolate con leche, ideal en el mezclado con frutos secos tostados.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 18 meses.

**Modo de empleo:** Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales.

Atemperado aconsejable: Fundir a 45°C, bajando la temperatura rápidamente a los 26°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 5kg / 10kg.



# Chocolates\_

Coberturas puras / Cremas



## Chocdelit Sabores

### Chocolate con sabor y color.

**Limón** 7772010070

Chocolate con sabor a limón y color verde.

**Naranja** 7772010071

Chocolate con sabor a naranja y color naranja.

**Fresa** 7772010072

Chocolate con sabor a fresa y color rosa.

**Aplicación.** Cobertura perfecta para decorar, moldear, bañar y elaborar trufados.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 13°C a 20°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Fundir o atemperar el chocolate mediante los procesos tradicionales.

Atemperado aconsejable: Fundir a 40°C, bajando la temperatura rápidamente a los 26°C y posteriormente subirla a 30°C; manteniéndola mientras se trabaja.

**Presentación.** Caja 10kg.



## Chococrem Delit baño negro

### Crema anhidra de cacao especial para recubrir.

**Referencia.** 7772006146

**Aplicación.** Crema de color negro intenso, corte limpio y de fácil aplicación. Ideal para bañar y recubrir brazos, bizcochos, bollería, tartas, profiteroles y cualquier elaboración de pastelería y heladería.

**Conservación.** Temperatura de

almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Calentar el producto por medio de baño maría o microondas hasta llegar a la fluidez deseada. Bañar o pintar y dejar secar.

**Presentación.** Cubo 6kg.



## Chococrem Delit baño blanco

### Crema anhidra de chocolate blanco ideal para recubrir.

**Referencia.** 7772006145

**Aplicación.** Crema de color marfil, corte limpio y de fácil aplicación. Ideal para bañar y recubrir brazos, bizcochos, bollería, tartas, profiteroles y cualquier elaboración de pastelería y heladería.

**Conservación.** Temperatura de

almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Calentar el producto por medio de baño maría o microondas hasta llegar a la fluidez deseada. Bañar o pintar y dejar secar.

**Presentación.** Cubo 6kg.



## Chococrem Delit Inyect

### Crema anhidra de cacao y avellanas especial para inyectar.

**Referencia.** 7772010160

**Aplicación.** Ideal para rellenos en pastelería y bollería después del horneado.

**Conservación.** Temperatura de almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo. Aplicar con espátula, manga o inyectora directamente sobre las elaboraciones ya cocidas.

**Presentación.** Cubo 10kg.

## Chococrem Delit Horno

### Crema de cacao y avellanas especial para hornear.

**Referencia:** 7772010150

**Aplicación:** Ideal como relleno de bollería, napolitanas, cañas, tartas, bombones y mezclas de nata. Producto resistente a la congelación y al horno.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Aplicar con manga o espátula directamente sobre la masa antes o después de hornear.

**Presentación:** Cubo 10kg.



# Chocolates\_

Coberturas sucedáneas



## Chocdelit Special 20

**Cobertura especial en gotas de grasa vegetal. Cacao 20% min.**

**Referencia.** 7772010120

**Aplicación.** Sucedáneo de fluidez alta, color marrón oscuro, sabor fino e intenso, buen secado y brillo excelente. Producto ideal para bañar, recubrir, rellenar y moldear elaboraciones de pastelería y heladería.

**Conservación.** Temperatura de

almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Fundir sobre 45°C removiendo para homogenizar. Aplicar sobre las piezas a unos 40°C. No necesita atemperado.

**Presentación.** Caja 10kg.

## Chodelit Special Blanc

**Cobertura especial blanca en gotas de grasa vegetal.**

**Referencia:** 7772010190

**Aplicación:** Sucedáneo de fluidez alta, color blanco, sabor lácteo, buen secado y brillo excelente. Producto ideal para bañar, recubrir, rellenar y moldear elaboraciones de pastelería y heladería.

**Conservación:** Temperatura óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Modo de empleo:** Fundir sobre 40°C removiendo para homogenizar. Aplicar sobre las piezas a unos 38°C. No necesita atemperado.

**Presentación:** Caja 10kg.



## Chocdelit Frac

**Cobertura especial con grasa fraccionada en gotas de calidad superior.**

**Referencia.** 7772010130

**Aplicación.** Cobertura de fluidez alta. Resalta por su extraordinaria calidad y sabor en las elaboraciones, dando un brillo excelente. Ideal para bañar, cubrir, rellenar y moldear productos de pastelería y heladería.

**Conservación.** Temperatura de

almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Fundir sobre 45°C removiendo para homogenizar. Aplicar sobre las piezas a unos 40°C. No necesita atemperado.

**Presentación.** Caja 10kg.

## Coberdelit helados

**Cobertura especial para helados.**

**Referencia:** 7772006140

**Aplicación:** Cobertura vegetal de excelente sabor a cacao y altísima fluidez. Ideal para baño de helados, frutas en fuentes y elaboraciones de stracciatella.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 20°C a 25°C.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Calentar el producto por medio de baño maría o microondas hasta llegar a la fluidez deseada. Bañar y dejar secar.

Para fuentes de chocolate fundiremos a partes iguales COBERDELIT HELADOS y CHOCDELIT 52 a 40°C.

**Presentación:** Cubo 5kg.





## Jura Punta



**Referencia:**  
7772009000

**Consumo preferente:**  
12 meses.

**Dimensión:**  
578x413x340mm

**Tamaño:**  
55x35x2m

**Presentación:**  
Estuche 900g - 490ud.

## Jura Cuadrado



**Referencia:**  
7772000005

**Consumo preferente:**  
12 meses.

**Tamaño:**  
40x40x2mm

**Presentación:**  
Caja 360ud.

## Fideo Sucedáneo



**Referencia:**  
7772011180

**Consumo preferente:**  
12 meses.

**Presentación:**  
Estuche 1kg. - Caja 10 estuches.

## Fideo Puro



**Referencia:**  
7772012170

**Consumo preferente:**  
24 meses.

**Presentación:**  
Bolsa 1kg. - Caja 12 bolsas.

## Jura Rectángulo



**Referencia:**  
7772000006

**Consumo preferente:**  
12 meses.

**Tamaño:**  
30x45x2mm

**Presentación:**  
Caja 330ud.

## Jura Rombo



**Referencia:**  
7772000007

**Consumo preferente:**  
12 meses.

**Tamaño:**  
60x40x2mm

**Presentación:**  
Caja 360ud.



## Lápiz Rubens 4,5 cm



**Referencia:**  
7772000010  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
45mm.  
**Presentación:**  
Caja 400ud.

## Lápiz Eros



**Referencia:**  
7772000008  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
200mm.  
**Presentación:**  
Caja 110ud.

## Lápiz Esperanza



**Referencia:**  
7772000009  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
200mm.  
**Presentación:**  
Caja 110ud.

## Lápiz Van Gogh



**Referencia:**  
7772009001  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
200mm.  
**Presentación:**  
Estuche 900g

## Lápiz Picasso



**Referencia:**  
7772000011  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
200mm.  
**Presentación:**  
Caja 110ud.

## Lápiz Rembrandt



**Referencia:**  
7772000012  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
375x375x265mm  
**Tamaño:**  
200mm.  
**Presentación:**  
Caja 110ud.

# Chocolates\_

Decoración



## Grano Café Chocolate



**Referencia:**  
7772000004  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Dimensión:**  
386x285x160mm  
**Tamaño:**  
18x12mm  
1.000 - 1.100pz x kg  
**Presentación:**  
Caja 1kg.

## Rizos Fresa



**Referencia:**  
7772000018  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
9±1,5X5±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg.



## Rizos Blanco



**Referencia:**  
7772025002  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
9±1,5x5±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg

## Rizos Negro



**Referencia:**  
7772025003  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
9±1,5x5±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg

## Rizos Leche



**Referencia:**  
7772000019  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
9±1,5X5±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg.

## Rizos Trío Mix



**Referencia:**  
7772000020  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
9±1,5X5±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg.

# Chocolates\_

Decoración



## Viruta blanca



**Referencia:**  
7772025004  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg.

## Viruta negra



**Referencia:**  
7772025005  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Presentación:**  
Caja 2,5kg.

## Tagliatelli Blanco



**Referencia:**  
7772000023  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
1,5±0,5x3±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2kg.

## Tagliatelli Negro



**Referencia:**  
7772000024  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
1,5±0,5x3±1mm  
**Presentación:**  
Caja 2kg.

## Petitdelit Choc/ Chocolate Sucedáneo



**Referencia:**  
7776000600  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
28x37x20mm  
**Presentación:**  
Caja 420ud.

## Petitdelit Choc Blanc/ Chocolate Sucedáneo



**Referencia:**  
7776000601  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
28x37x20mm  
**Presentación:**  
Caja 420ud.

## Petit Four Negro/ Chocolate Puro



**Referencia:**  
7772000016  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
28x35x23mm  
**Presentación:**  
Caja 432ud.

## Petit Four Blanco/ Chocolate Puro



**Referencia:**  
7772000015  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
28x35x23mm  
**Presentación:**  
Caja 432ud.

## Copa Tulipa Athena



**Referencia:**  
7772000003  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
71x50mm  
**Presentación:**  
Caja 36ud.

## Tulipa María Charlotte



**Referencia:**  
7772000026  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
55x60x35mm  
**Presentación:**  
Caja 135ud.



### Maxi Ring Blanco 45x60



**Referencia:**  
7772000013  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
400x300x155mm  
**Tamaño:**  
h45 Ø60  
**Presentación:**  
Caja 28ud.

### Maxi Ring Negro 45x60



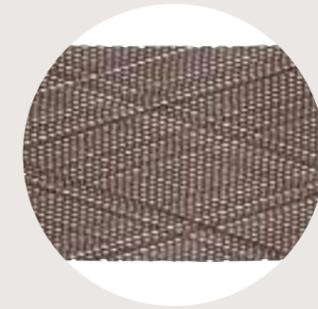
**Referencia:**  
7772000028  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
400x300x155mm  
**Tamaño:**  
h45 Ø60  
**Presentación:**  
Caja 28ud.

### Cake Top mini Negro



**Referencia:**  
7772000002  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Dimensión:**  
50mm  
**Presentación:**  
Caja 350ud.

### Rejilla Chocolate



**Referencia:**  
7772000017  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
250X360mm  
**Presentación:**  
Caja 11ud.

### Mini Ring Negro 30x45



**Referencia:**  
7772000014  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Dimensión:**  
393x290x145mm.  
**Tamaño:**  
h30 Ø45  
**Presentación:**  
Caja 100ud.

### Bolas Milanesas pequeñas surtidas



**Referencia:**  
7772000001  
**Consumo preferente:**  
12 meses.  
**Tamaño:**  
Ø25  
**Dimensión:**  
370x135x55mm  
**Presentación:**  
Caja 168ud.

### Surtido Especial Chocolate



**Referencia:**  
7772000021  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
60mm  
**Presentación:**  
Caja 575ud.

### Surtido Filigranas



**Referencia:**  
7772000022  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
45mm  
**Presentación:**  
Caja 550ud.

### Taza café Negra



**Referencia:**  
7772000025  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
56x44x21mm  
**Presentación:**  
Caja 312ud.



# Pastelería

1. f. Local donde se hacen pasteles, pastas u otros dulces.
2. f. Tienda donde se venden.
3. f. Arte de trabajar pasteles, pastas, etc.
4. f. Conjunto de pasteles o pastas.

# Pastelería\_

Bizcochos y cakes

Todo lo necesario para satisfacer los paladares más exigentes; alta pastelería, productos artesanos, semielaborados,... Todos nuestros productos están avalados por la experiencia de nuestros técnicos y maestros pasteleros.

Bizcochos: artesano, chocolate, plancha

Cakes

Levaduras / Cremas Pasteleras / Yemas

Albúminas / Vainillas / Semifríos / Crocante



## Biscuitdelit

Preparado completo para la elaboración de bizcocho artesano.

**Referencia.** 7775010000

**Aplicación.** Permite la elaboración rápida y fácil de bizcocho artesano además de otras especialidades, ofreciendo buen rendimiento, miga uniforme y buena absorción de calado.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Batir no menos de

8 min. en tercera marcha mezclando todos los ingredientes en batidora con accesorio de varillas.

Utilizar moldes o candileras apropiadas. Hornear entre 180°C a 200°C.

**Fórmula orientativa.** 1000g de BISCUITDELIT, 700g huevo y 100g agua.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Biscuitdelit Chocolate

Preparado completo para la elaboración de bizcocho chocolate.

**Referencia.** 7775010001

**Aplicación.** Permite la elaboración rápida y fácil de bizcocho chocolate además de otras especialidades, ofreciendo buen rendimiento, miga uniforme y buena absorción de calado.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Batir no menos de 8 min. en tercera marcha mezclando

todos los ingredientes en batidora con accesorio de varillas.

Utilizar moldes o candileras apropiadas. Hornear entre 180°C a 200°C.

**Fórmula orientativa.** 1000g de BISCUITDELIT CHOCOLATE, 700g huevo y 100g agua.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Biscuitdelit Plancha

Preparado completo para la elaboración de bizcocho plancha.

**Referencia.** 7775010002

**Aplicación.** Permite la elaboración rápida y fácil de bizcocho plancha además de otras especialidades, ofreciendo buen rendimiento, miga uniforme y buena absorción de calado.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Batir de 8 a 10 min. en tercera marcha mezclando todos los ingredientes en batidora con

accesorio de varillas. Utilizar manga o estira planchas. Hornear sobre 230°C a 250°C, cocinando entre 4'30" y 6'00", evitando el ressecado cubriendo con plástico una vez frías. Almacenar en congelador.

**Fórmula orientativa.** 1000g de BISCUITDELIT PLANCHA, 800g huevo y 100g agua.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Cakedelit Plus

Preparado completo para la elaboración de cake.

**Referencia.** 7775010100

**Aplicación.** Permite la elaboración rápida y fácil de cakes y muffins además de otras especialidades, ofreciendo buen rendimiento, miga uniforme; soportando intrusiones de chocolate, frutos secos y fruta sin hundirse.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Mezclar en

batidora con accesorio pala todos los ingredientes, batiendo no menos de 2 min. en segunda marcha. Utilizar moldes o candileras apropiadas. Hornear entre 180°C a 200°C.

**Fórmula orientativa.** 1000g de CAKEDELIT, 350g huevo, 300g aceite y 225g agua.

**Presentación.** Saco 10kg.



# Pastelería\_

Levaduras / Cremas pasteleras / Yemas



## Almidón de Maíz

**Almidón de maíz.**

**Referencia:** 7779990051

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de bechamel, cremas pasteleras, cremas calientes, así como espesante.

**Consumo preferente:** 24 meses.

**Modo de empleo:** Mezclar en frío y cocer hasta que llegue a ebullición.

**Presentación.** Saco 10 kg.

## Impuldelit

**Impulsor.**

**Referencia:** 7775005050

**Aplicación:** Levadura química para la elaboración de magdalenas, bizcochos, sobaos, cakes, pasta sable y un sinfín de elaboraciones, no dejando sabor alguno en los productos.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Dosificar y mezclar con harina.

**Fórmula orientativa:**

De 10g. a 40g por 1.000g de harina, dependiendo del producto a elaborar.

**Presentación:** Cubo 5kg.



## Delitcrem Fresh Plus

**Preparado en polvo para la preparación en frío de crema pastelera.**

**Referencia.** 7775010030

**Aplicación.** Ideal para rellenos de bollería y cualquier tipo de elaboración de pastelería de alta calidad. Contiene un alto porcentaje de leche entera. Es estable a la congelación y al horno.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** En batidora con accesorio varillas, mezclar el agua

con el producto y batir en tercera marcha durante no menos de 2 minutos. Dejar reposar. Tendremos la crema lista para utilizar.

**Fórmula orientativa.** Con 1l Agua: 400g Delitcrem Fresh Plus. Con 1l Leche: 325g Delitcrem Fresh Plus.

**Presentación.** Saco 10kg.

## Delitcrem Fresh

**Preparado en polvo para la preparación en frío de crema pastelera.**

**Referencia.** 7775010031

**Aplicación.** Ideal para rellenos de bollería y cualquier tipo de elaboración de pastelería de alta calidad. Contiene un alto porcentaje de leche entera. Es estable a la congelación y al horno.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** En batidora con accesorio varillas, mezclar el agua

con el producto y batir en tercera marcha durante no menos de 2 minutos. Dejar reposar. Tendremos la crema lista para utilizar.

**Fórmula orientativa.** Con 1l Agua: 400g Delitcrem Fresh Plus. Con 1l Leche: 325g Delitcrem Fresh Plus.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Delitcrem Vainilla Horno

**Crema pastelera lista al uso.**

**Referencia.** 7775006020

**Aplicación.** Ideal para aplicaciones de bollería como muffins y cakes, rellenos, cubiertas y decoraciones. Producto estable en fermentaciones, a la congelación y al horneado.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo por medio de manga o inyectoras automáticas.

**Presentación.** Cubo 6kg.

## Yemdelit

**Yema confitada.**

**Referencia.** 7775005060

**Aplicación.** Ideal para la elaboración de tarta San Marcos, caprichos, piononos, massini, así como infinidad de acabados, rellenos y decoraciones. Producto estable a la congelación.

**Conservación.** Una vez abierto y manipulado se aconseja guardar en refrigeración (+ -3°C) por posibles contaminaciones.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Aplicaciones directas: Utilizar manga o paletina sobre bizcochos y planchas. En otras especialidades se recomienda quemar la yema con azúcar.

En mezclas: Agregar a las natas, cremas, mazapanes y helados.

**Presentación.** Cubo 7kg.



\* Los períodos de consumo preferente se expresan en meses a partir de la fecha de fabricación. Recomendamos conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad.

# Pastelería\_

Albúmina / Vainillas / Semifríos / Crocante



## Albúmina

### Albúmina de huevo.

**Referencia:** 7779990050

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de merengue, sara, bizcochos de clara y almendra.

**Consumo preferente:** 4 años

**Modo de empleo:** Mezclar el producto con el agua y

seguidamente batir hasta conseguir volumen deseado. Incorporar azúcar en grano para dar la consistencia requerida según la especialidad.

**Presentación.** Caja (4xBote600g.)

## Vainidelit

### Cristales de vainillina.

**Referencia:** 7779990067

**Aplicación:** Ideal para dar sabor a natas, helados, margarinas y bollería en general. Incorporar tanto al principio como al final de batidos, pastas de té, natas, helados, cremas, etc.

**Consumo preferente:** 36 meses

**Modo de empleo:** Añadir el aroma sobre la receta hasta su total homogeneización.

**Presentación.** Caja (4xBote600g.)



## Vainidelit Plus

### Vainilla natural en polvo.

**Referencia:** 7779990072

**Aplicación.** Ideal para pastelería, heladería y donde se precise el sabor a vainilla natural. Incorporar tanto al principio como al final de batidos, pastas de té, natas, helados, cremas, etc.

**Consumo preferente:** 36 meses

**Modo de empleo:** Indistintamente mezclar tanto en líquidos como en polvo, tanto en frío como en caliente, la dosificación depende de la exigencia del producto.

La dosificación orientativa será de 1 a 2 gm. por kg. de masa total.

**Presentación.** Caja (4xBote400g.)



## Vainidelit Plus Vaina

### Vainilla natural en vaina.

**Referencia.** 7779990073

**Aplicación.** Ideal para pastelería, heladería y donde se precise el sabor a vainilla natural. Incorporar tanto al principio como al final de batidos, pastas de té, natas, helados, cremas, etc.

**Consumo preferente:** 36 meses

**Modo de empleo.** Realizar infusión para mejorar la absorción en las fórmulas.

**Presentación.** Caja (4xBote250g.)

## Freshdelit Chocolate

### Preparado completo para la elaboración de semifrío de chocolate.

**Referencia:** 7779990063

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de semifríos.

**Consumo preferente:** 12 meses

**Modo de empleo:** En 1 litro de nata, añadir 200g de FRESHDELIT

CHOCOLATE disuelto en 200g de leche o agua. Batir hasta conseguir el volumen deseado. Llenar moldes y pasar a congelar.

**Presentación.** Caja (4xBolsa750g.)



## Freshdelit Fresa

### Preparado completo para la elaboración de semifrío de fresa.

**Referencia:** 7779990064

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de semifríos.

**Consumo preferente:** 12 meses

**Modo de empleo:** En 1 litro de nata, añadir 200g de FRESHDELIT FRESA

disuelto en 200g de leche o agua. Batir hasta conseguir el volumen deseado. Llenar moldes y pasar a congelar.

**Presentación.** Caja (4xBolsa750g.)

## Freshdelit Limón

### Preparado completo para la elaboración de semifrío de limón.

**Referencia:** 7779990065

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de semifríos.

**Consumo preferente:** 12 meses

**Modo de empleo:** En 1 litro de nata, añadir 200g de FRESHDELIT LIMÓN

disuelto en 200g de leche o agua. Batir hasta conseguir el volumen deseado. Llenar moldes y pasar a congelar.

**Presentación.** Caja (4xBolsa750g.)



## Freshdelit Neutro

### Preparado completo para la elaboración de semifrío neutro.

**Referencia:** 7779990066

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de semifríos.

**Consumo preferente:** 12 meses

**Modo de empleo:** En 1 litro de nata, añadir 200g de FRESHDELIT NEUTRO

disuelto en 200g de leche o agua, incorporando el aroma elegido. Batir hasta conseguir el volumen deseado. Llenar moldes y pasar a congelar.

**Presentación.** Caja (4xBolsa750g.)

## Florendelit

### Preparado en polvo para la elaboración de crocante.

**Referencia:** 7779990059

**Aplicación:** Ideal para la elaboración de especialidades crocantes, como tejas, tulipas y productos crujientes.

**Consumo preferente:** 12 meses

**Modo de empleo:** Mezclar el FLORENDELIT con frutos secos,

deposita sobre papel de horno o molde de silicona la cantidad apropiada, horneando a 180°C durante el tiempo que esté caramelizando.

**Presentación.** Caja (4xBolsa750g.)





## Azúcares

(Del ár. hisp. assúkkar, este del ár. clás. sukkar, este del gr., y este del pelvi šakar).

1. amb. Cuerpo sólido cristalizado, perteneciente al grupo químico de los hidratos de carbono, de color blanco en estado puro, soluble en el agua y en el alcohol y de sabor muy dulce. Se obtiene de la caña dulce, de la remolacha y de otros vegetales. Según su estado de pureza o refinación, se distinguen diversas clases.



# Azúcares\_

En Delité encontrarás una amplia gama de azúcares pensados para infinidad de especialidades y confeccionados para que tus elaboraciones resulten exquisitas.

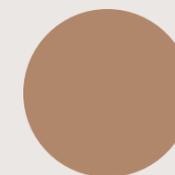


Azúcares

Confitados

Gelatinas y brillos

Rellenos y cubiertas



# Azúcares\_

Azúcares



## Sugardelit

### Azúcar Antihumedad.

**Referencia.** 7771010000

**Aplicación.** Polvo de azúcar glass insoluble. Perfecto en decoraciones de bollería y pastelería.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Espolvorear

sobre las especialidades a temperatura ambiente o fría. Indicado para productos que contengan alta concentración de humedad. Producto no apto para glaseados de base agua.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Glucosdelit 44/37 DURA

### Jarabe de Glucosa.

**Referencia.** 7771007201

**Aplicación.** Ideal para la elaboración de caramelos, así como trufados, bizcochería, heladería y en todo tipo de especialidades donde se alcancen alta concentración de azúcares, retrasando así la cristalización. Almíbares,

mermeladas, geles, etc...

**Consumo preferente.** 24 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo. Sustituir parte de otros tipos de azúcares por glucosa.

**Presentación.** Cubo 7kg.



## Glassdelit

### Azúcar Glass.

**Referencia.** 7771010010

**Aplicación.** Polvo de azúcar molido ideal para elaborar productos de heladería, pastelería, bollería, pastillaje, fondant, glasa real y pastas de té.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo.

En bollería, sustituir parte de azúcar grano por azúcar glass. En glaseados, disolver con agua caliente.

**Presentación.** Saco 10kg.



## Dextrosa

### Dextrosa en polvo.

**Referencia.** 7771010060

**Aplicación:** Ideal para la fabricación de productos de heladería.

**Consumo preferente:** 24 meses

**Modo de empleo:** Aplicación

directa sobre la fórmula. Sustituir entre un 10% / 25% del azúcar grano por dextrosa.

**Presentación.** Saco 10kg.

## Glucosdelit

### Jarabe de Glucosa.

**Referencia.** 7771007200

**Aplicación.** Producto de densidad melosa, incolora, transparente, sabor dulce. Ideal para la elaboración de trufados, bizcochería, heladería y en todo tipo de especialidades donde se alcancen alta concentración de azúcares, retrasando así

la cristalización. (Almíbares, mermeladas, geles, etc).

**Consumo preferente.** 24 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo. Sustituir parte de otros tipos de azúcares por glucosa.

**Presentación.** Cubo 7kg.



## Fructosa

### Fructosa en polvo.

**Referencia.** 7771010050

**Aplicación:** Ideal para formulaciones de helados, sorbetes y bizcochería retrasando la cristalización. Se utiliza también en conservas de frutas y productos dietéticos.

**Consumo preferente:** 540 días

**Modo de empleo:** Sustituir en heladería del 25 a 50% respecto al azúcar, y total o parcial en otras elaboraciones de pastelería.

**Presentación.** Saco 10kg.



# Azúcares\_

Confitados / Gelatinas y brillos



## Confidelit

### Surtido de fruta confitada.

**Cereza Roja**  
7771004010 / Cubo 4kg.

**Cereza Verde**  
7771004012 / Cubo 4kg.

**Calabazate Rojo**  
7771004020 / Cubo 4kg.

**Calabazate Verde**  
7771004021 / Cubo 4kg.

**Calabazate Blanco**  
7771004022 / Cubo 4kg.

**Naranja Discos**  
7771004030 / Cubo 4kg.

**Picadura de frutas**  
7771004040 / Cubo 4kg.

**Pasta Naranja**  
7771006070 / Cubo 6kg.

**Pasta Limón**  
7771006071 / Cubo 6kg.

**Aplicación.** Producto ideal para su uso como relleno, decoración, elaboraciones tradicionales, cakes, pastas de té, ...

**Consumo preferente:** 18 meses.

**Modo de empleo.** Aplicación directa sobre piezas de bollería o mezclas en helado de tutti frutti, plum cakes o muffins, ...

**Fórmula orientativa:** No precisa formulación. En batidos de magdalenas y cakes no incorporar más del 30% sobre la totalidad de la masa.

**Observaciones:** Colorantes no azoicos. Calabazate con sabor y aroma a melón. Picadura con sabor y aroma a manzana y pera.

**Presentación.** Cubo 4/ 6kg.



## Cabello de Ángel Extra

### Confitura de Cabello de Ángel EXTRA 100%.

**Referencia.** 7771007020

**Aplicación.** Ideal para productos de bollería, repostería, pastelería y hostelería. Estable en horno y congelación.

**Consumo preferente.** 18 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo.

Aplicar con manga o espátula sobre la masa de bollería antes o después de la cocción.

**Presentación.** Cubo 7kg.

## Geldelit Plus

### Gelatina en frío neutra.

**Referencia:** 7771007035

**Aplicación:** Ideal para productos que necesiten temperaturas extremas en la congelación y más transparencia. Excepcional para abrillantar elaboraciones que contengan frutas.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo. Aplicar con pincel o espátula. Remover suavemente antes de utilizarlo.

**Presentación:** Cubo 7kg.



## Geldelit

### Gelatina en frío neutra.

**Referencia.** 7771007030

**Aplicación.** Ideal para todo tipo de bollería y elaboraciones que necesitemos un corte limpio y un brillo excepcional.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso directo.

Aplicar con pincel o espátula. Remover suavemente antes de utilizarlo.

**Presentación.** Cubo 7kg.

## Geldelit Manzana

### Gelatina de Manzana de uso en caliente.

**Referencia.** 7771012040

**Aplicación.** Gelatina con aroma y sabor a manzana ideal para pintar productos de bollería y pastelería dándoles una protección y brillo excelentes.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Incorporar al producto un porcentaje de agua o zumo entre el 20% y el 40%. Fundir y seguidamente aplicar con pincel o baño.

**Presentación.** Cubo 12kg.



# Azúcares\_

Rellenos y cubiertas



## Cremdelit

**Crema con sabor a frutas.**

**Albaricoque** 7771006050

**Arándano** 7771006051

**Frambuesa** 7771006052

**Kiwi** 7771006053

**Limón** 7771006054

**Mora** 7771006055

**Naranja** 7771006056

**Piña** 7771006057

**Fresa** 7771006058

**Aplicación.** Ideal para realizar cubiertas, rellenos, marmoleados, decoración y mezclas. Producto estable en congelación y horneado.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo.** Producto de uso en directo, de fácil aplicación con espátula o manga.

En elaboraciones con nata y crema: Montar y mezclar.

Fórmula orientativa: De 200g a 400g. de CREMDELIT por kilo de nata o crema.

**Presentación.** Cubo 6kg.



## Cremdelit Fruit 50%

**Relleno de frutas 50%.**

**Referencias:**

**Arándano**  
7771006059 / Cubo 6kg.

**Manzana**  
7771006060 / Cubo 5,5kg.

**Fresa**  
7771006061 / Cubo 6kg.

**Frambuesa**  
7771006062 / Cubo 6kg.

**Aplicación.** Producto listo al uso como relleno antes o después del horno, empleándolo como cubierta en pastelería, así como en heladería.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Modo de empleo.** Empleándolo con manga o espátula, mezclando con cremas, helados o natas, total o parcialmente, así como recubrimiento de todo tipo de pasteles. En elaboraciones con nata y crema: montar y mezclar.

No exceder del 50% en mezcla o marmolados tanto en helados como natas.

**Presentación.** Cubo 5,5/ 6kg.



## Pepita Gelificada

**Trozos de fruta natural gelificada (3-6mm).**

**Referencias:**

**Arándano.** 7779990074

**Frambuesa.** 7779990075

**Fresa.** 7779990076

**Limón.** 7779990077

**Naranja.** 7779990078

**Aplicación.** Producto de uso directo. Ideal para intrusiones de bollería, bizcochería y heladería, así como decoraciones.

**Consumo preferente:** 7 meses.

**Modo de empleo.** Incorporar directamente sobre la especialidad antes o después de incorporar las mezclas. Estable en el horno y la congelación.

**Presentación.** Caja (4tuppers x 1kg.)





# Frutos secos

En su composición natural (sin manipulación humana) tienen menos de un 50% de agua. Son alimentos muy energéticos, ricos en grasas, en proteínas, así como en oligoelementos. Según el tipo de fruto seco, también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas (sobre todo del grupo B) o ácidos grasos omega 3 (poliinsaturados).

# Frutos secos\_

Crocantis / Frutos secos



Delité pone a tu alcance una gran variedad de frutos secos de alta calidad, sin la utilización de conservantes ni colorantes. Una amplia gama de crocantis, pralinés y turrone, tanto crudos como tostados.

## Crocdelit Almendra

Crocanti de almendras tostadas y caramelizadas de forma artesanal.

**Referencia:** 7773035000

**Aplicación:** Ideal para canteado de tartas y pasteles, decoraciones, inclusiones o toppings de helado, galletas y chocolate.

**Consumo preferente:** 10 meses.  
**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 3,5kg.



## Crocdelit Cacahuete

Crocanti de cacahuete tostados y caramelizados de forma artesanal.

**Referencia:** 7773035001

**Aplicación:** Ideal para decoración de tartas y helados.

**Consumo preferente:** 10 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 3,5kg.

## Crocdelit Soja

Crocanti de soja tostada y caramelizada de forma artesanal.

**Referencia:** 7773035002

**Aplicación:** Ideal para la decorar productos bañados en chocolate.

**Consumo preferente:** 10 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 3,5kg.



## Coco Rallado

Coco rallado.

**Referencia.** 7773006300

**Aplicación.** Ideal para decoración, turrone, repostería y en especialidades donde el coco es la base principal como cocotets, yemas de coco, bizcochos, muffins de coco y piña, piña colada,...

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Aplicar sobre los productos como decoración y en mezclas de repostería y especialidades como sultanas, cocotets, cristinas...

**Presentación.** Caja 6X1kg.

## Piñón Chino

Piñón.

**Referencia.** 7773010200

**Aplicación.** Mazapanes empiñonados, cocas, ...

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Aplicar sobre los

productos como decoración y en mezclas, crudos o tostados.

**Presentación.** Caja 8X1kg.



Crocantis: almendra, cacahuete, soja

Pralinés: almendra, avellana

Turrone

Confeccionados de Almendra: harina, granillo,

lámina, palito

# Frutos secos\_

Confeccionados de almendra / Pralinés y turrónes



## Harina de Almendra

### Harina de almendra repelada.

**Referencia:** Caja 8kg.

Bolsa 4kg. (2x4kg.): 7773008105  
Bolsa 1kg. (8x1kg.): 7773008106

**Aplicación:** Producto de gran pureza y calidad, ideal para la elaboración de un sinfín de especialidades artesanas, como la tarta de Santiago o el mazapán.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Producto listo al uso. Se puede mezclar al final o al principio de los batidos, tostando ligeramente o escaldando con azúcar.

**Presentación:** Caja 8kg en:

Bolsas de 4kg. (Caja 2x4kg)  
Bolsas de 1kg. (8x1kg)

## Granillo de Almendra

### Granillo de almendra repelada.

**Referencia:** Caja 8kg.

Bolsa 4kg. (2x4kg.): 7773008107  
Bolsa 1kg. (8x1kg.): 7773008108

**Aplicación:** Producto ideal para decorar o mezclar en especialidades de pastelería y heladería como pastas de té, almendrados y confecciones de crocanti.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Producto listo al uso. Rebozar, mezclar o decorar, antes o después del horno. Se puede utilizar ligeramente tostado.

**Presentación:** Caja 8kg en:

Bolsas de 4kg. (Caja 2x4kg)  
Bolsas de 1kg. (8x1kg)



## Palito de Almendra

### Palito de almendra repelada.

**Referencia:** Caja 8kg.

Bolsa 4kg. (2x4kg.): 7773008112  
Bolsa 1kg. (8x1kg.): 7773008113

**Aplicación:** Ideal para la decoración de todo tipo de pastelería y heladería, así como la elaboración de rocas, hojaldres y bollería.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Producto listo al uso. Rebozar, mezclar o decorar, antes o después del horno. Se puede utilizar ligeramente tostado.

**Presentación:** Caja 8kg en:

Bolsas de 4kg. (Caja 2x4kg.)  
Bolsas de 1kg. (8x1kg.)



## Lámina de Almendra

### Lámina de almendra repelada.

**Referencia:** Caja 8kg

Bolsa 4kg. (2x4kg.): 7773008110  
Bolsa 1kg. (8x1kg.): 7773008111

**Aplicación:** Ideal para la decoración de todo tipo de pastelería y heladería, así como la elaboración de tejas y saras.

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Modo de empleo:** Producto listo al uso. Rebozar, mezclar o decorar, antes o después del horno. Se puede utilizar ligeramente tostado.

**Presentación:** Caja 8kg en:

Bolsas de 4kg. (Caja 2x4kg)  
Bolsas de 1kg. (8x1kg)

## Pralindelit Almendra

### Praliné con el 50% de almendra tostada, caramelizada y refinada.

**Referencia:** 7773006010

**Aplicación:** Textura cremosa y de fácil aplicación. Ideal para la preparación de productos de repostería y pastelería como cremas, helados, suflés, bombones y turrónes.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 6kg.



## Pralindelit Avellana

### Praliné con el 50% de avellana tostada, caramelizada y refinada.

**Referencia:** Avellana: 7773006011

**Aplicación:** Textura cremosa y de fácil aplicación. Ideal para la preparación de productos de repostería y pastelería como cremas, helados, suflés y

bombones.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 6kg.

## Pralindelit Crujiente

### Producto listo al uso, de alto sabor a avellana y almendra con crujientes escamas de barquillo.

**Referencia.** 7773006012

**Aplicación.** Producto listo como relleno. Ideal para elaboraciones de turrónes y otras aplicaciones donde se requiera un fino sabor a praliné y con un toque crujiente.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Por medio de manga o espátula.

Sobre natas máx. 500g. x kg.

**Presentación.** Cubo 6kg.



## Decordelit Crujiente

### Escamas finas de barquillo crujientes.

**Referencia.** 7773015100

**Aplicación.** Ideal para decoración, intrusiones en helados, turrónes, rellenos de bombón y en todo tipo de recetas donde se requiera un sabor y crujiente delicado.

**Consumo preferente.** 9 meses.

**Modo de empleo.** Incorporar a las recetas tanto antes como después, intentando mezclar con bases crasas por aislar de la humedad.

**Presentación.** Cubo 1,5kg.



## Pastdelit Turrón

### Pasta de Turrón con un 68% de almendra.

**Referencia:** 7773006020

**Aplicación:** Producto refinado ideal para rellenos y mezclas de helados, cremas y semifríos.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Modo de empleo:** Producto de uso directo.

**Presentación:** Cubo 6kg.





## Grasas y Alcohol

### Grasa

(Del lat. vulg. grassus, y este del lat. crassus, gordo, infl. por grossus, grueso).

1. Pingüe, mantecoso y que tiene gordura.
2. Que tiene naturaleza grasa.

### Alcohol

(Del ár. hisp. ku úl, y este del ár. clás. ku l).

1. m. Quím. Cada uno de los compuestos orgánicos que contienen el grupo hidroxilo unido a un radical alifático o a alguno de sus derivados.

# Grasas y Alcohol\_

Aromas alcohólicos y grasas



## Aromdelit

### Aromas alcohólicos.

#### Referencias:

- Azahar** 7774005000
- Anís** 7774005001
- Anís Plus** 7774005002
- Brandy** 7774005003
- Huevo** 7774005004
- Naranja** 7774005005
- Ron Blanco** 7774005006
- Ron Negro** 7774005007
- Whisky** 7774005008

#### Aplicación:

Ideal para bollería, pastas de té, bizcochería y jarabes, entre otras aplicaciones.

#### Consumo preferente:

Exento de caducidad.

#### Modo de empleo:

Producto de aplicación directa al principio del amasado y mezclas.

#### Fórmula orientativa:

De 10ml a 20ml por kg. de masa total.

La dosificación depende de la exigencia del aroma en las elaboraciones

#### Presentación:

Caja 10kg. - Bag in Box 5l (2x5l)



## Nata 35% UHT

### Nata completa para preparaciones profesionales.

#### Referencia. 7774005009

**Aplicación.** Producto básico en la elaboración de la pastelería. Ideal para la elaboración de mousses, postres y para decoración.

**Conservación.** Conservar en frío a máximo 7°C, una vez abierto

consumir antes de 2 días.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Agitar antes de consumir

**Presentación.** Botella 8 x 1,5l.

## Nata 38% UHT

### Nata lista para montar de primera calidad.

#### Referencia. 7774005010

**Aplicación.** Producto básico en la elaboración de la pastelería. Ideal para la elaboración de mousses, postres y para decoración.

**Conservación.** Conservar en frío

a máximo 7°C, una vez abierto consumir antes de 2 días.

**Consumo preferente.** 12 meses.

**Modo de empleo.** Agitar antes de consumir

**Presentación.** Botella 8 x 1,5l.





## Bases preparadas

### Base.

(Del lat. basis, y este del gr.).

1. f. Fundamento o apoyo principal de algo.

Preparado, da.

(Del part. de preparar).

1. adj. Med. Dicho de una elaboración:

Dispuesto según dosis y presentación adecuadas para su utilización.

# Bases preparadas\_

Petisú / Pasta brisa / Hojaldre



## Liodelit

**Profiterol o Lionesa con mantequilla y sabor neutro.**

**Referencia:** 7776000001

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos salados o dulces, como nata, trufa y helados.

**Presentación:** Caja 250ud.



## Tartadelit Plus 38

**Tartaleta de pasta brisa de 38mm con mantequilla y de sabor dulce y de sabor dulce.**

**Referencia:** 7776000238 / 7776001238

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

**Presentación:** Caja 350ud. / Minicash 2x140ud.

## Tartadelit Plus 45

**Tartaleta de pasta brisa de 45mm con mantequilla y de sabor dulce.**

**Referencia:** 7776000245 / 7776001245

**Consumo preferente:** 12 meses.

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

**Presentación:** Caja 350ud. / Minicash 2x140ud.



# Bases preparadas\_

Petisú / Pasta brisa / Hojaldre



Disponemos de una extensa variedad de bases preparadas para tus elaboraciones gourmet más exquisitas o tus dulces más refinados. Ideales para tus helados, cremas y todo lo que se te ocurra...



## Tartadelit Dulce 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor dulce.

**Referencia:**

7776000450 / 7776001450

**Aplicación:**

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

**Consumo preferente:**

12 meses.

**Presentación:**

Caja 350ud. / Minicash 2x140ud.



## Tartadelit Neutra 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor neutro.

**Referencia:**

7776000452 / 7776001452

**Aplicación:**

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

**Consumo preferente:**

12 meses.

**Presentación:**

Caja 350ud. / Minicash 2x140ud.

## Tartadelit Salada 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor salado.

**Referencia:**

7776000451 / 7776001451

**Aplicación:**

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

**Consumo preferente:**

12 meses.

**Presentación:**

Caja 350ud. / Minicash 2x140ud.



## Voldelit 38

Vol au Vent de hojaldre de 38mm de sabor neutro.

**Referencia:**

7776000138 / 7776001138

**Aplicación:**

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados, como aperitivos y postres.

**Consumo preferente:**

12 meses.

**Presentación:**

Caja 240ud. / Minicash 2x96ud.

## Voldelit 75

Vol au Vent de hojaldre de 75mm de sabor neutro.

**Referencia:**

7776000175

**Aplicación:**

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados, como aperitivos y postres.

**Consumo preferente:**

12 meses.

**Presentación:**

Caja 36ud.



# Bases preparadas\_

Barquillos



## Petitdelit Cono Choc

Base de barquillo en forma de cono con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000562

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 75x28mm.

**Presentación:** Caja 5x48ud.

## Petitdelit Cono Croc

Base de barquillo en forma de cono con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate cubierto de crocanti de soja.

**Referencia:** 7776000533

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 75x28mm.

**Presentación:** Caja 5x48ud.



## Petitdelit Caña Choc

Base de barquillo en forma de caña con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000560

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 47x24mm.

**Presentación:** Caja 5x48ud.

## Petitdelit Caña Croc

Base de barquillo en forma de caña con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate cubierto de crocanti de soja.

**Referencia:** 7776000561

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 47x24mm.

**Presentación:** Caja 5x48ud.



## Conodelit Choc

Base de barquillo en forma de cono con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000510

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 145x50mm.

**Presentación:** Caja 2x32ud.

## Conodelit Croc

Base de barquillo en forma de cono con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate cubierto de crocanti de soja.

**Referencia:** 7776000511

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

**Consumo preferente:** 9 meses.

**Tamaño:** 145x50mm.

**Presentación:** Caja 2x24ud.



# Bases preparadas\_

## Barquillos



### Tulipa Mediana

Tulipa base de barquillo

**Referencia:** 7776000700

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco).

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 110x35mm.

**Presentación:** Caja 2x16ud.

### Tulipa Mediana Choco Interior

Tulipa base de barquillo con baño interior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000701

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco).

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 110x35mm.

**Presentación:** Caja 2x16ud.



### Microtulipa

Tulipa base de barquillo.

**Referencia:** 7776000704

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco).

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 55x18mm.

**Presentación:** Caja 6x81ud.

### Microtulipa Chocolate

Tulipa base de barquillo con baño interior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000705

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco).

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 55x18mm.

**Presentación:** Caja 6x63ud.



### Micropiezas

Surtido de piezas base de barquillo.

**Referencia:** 7776000707

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima

18°C (en lugar fresco y seco)

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 39x15mm.

**Presentación:** Caja 8x56ud.



### Micropiezas Chocolate

Surtido de piezas base de barquillo con baño interior y exterior de cobertura vegetal de chocolate.

**Referencia:** 7776000706

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima

18°C (en lugar fresco y seco)

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 39x15mm.

**Presentación:** Caja 8x56ud.

### Surtido Minicono

Base de barquillo en forma de cono con piezas de baño interior y exterior de cobertura vegetal blanca, negra y con crocanti.

**Referencia:** 7776000702

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco)

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 28x75mm.

**Presentación:** Caja 8x32ud.



### Surtido Minicaña

Base de barquillo en forma de caña con piezas de baño interior y exterior de cobertura vegetal blanca, negra y con crocanti.

**Referencia:** 7776000703

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas y helados.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco)

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 20x45mm.

**Presentación:** Caja 8x27ud.

### Chupitos Chocolate

Vasito base barquillo.

**Referencia:** 7776000708

**Aplicación:** Ideal para contener rellenos de productos como nata, trufa, mousses, mermeladas, helados, así como para bebidas espirituosas.

**Conservación:** Temperatura óptima 18°C (en lugar fresco y seco)

**Consumo preferente:** 13 meses.

**Tamaño:** 40x45mm.

**Presentación:** Caja 8x56ud.





## Decoración y Utillaje

(Del lat. *decorat* o, -nis).

1. f. Acción y efecto de decorar.
2. f. Cosa que decora.
3. f. Conjunto de elementos que adornan una habitación, un ambiente, etc.
4. f. Arte que estudia la combinación de los elementos ornamentales.

# Decoración y utillaje\_

Velas / Mangas pasteleras



## Velas N°

Velas N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

### Referencias:

- N°0 7778000100
- N°1 7778000101
- N°2 7778000102
- N°3 7778000103
- N°4 7778000104
- N°5 7778000105
- N°6 7778000106
- N°7 7778000107
- N°8 7778000108
- N°9 7778000109

Tamaño: 8cm

Presentación: Caja 27x10ud.



## Mangas pasteleras

Manga pastelera de alta resistencia y altísima calidad en color azul y desechable.

Referencia. 7779303054  
Tamaño. 54cm.

Presentación. Caja 6x100uds.



# Decoración y utillaje\_

Flor de obleas



Todo lo que necesitas para dar un toque personal a tus postres. Elabora y decora tartas y pasteles... Desarrolla ideas creativas para todos los gustos.

## Hoja de Oblea Verde



**Referencia:**

7778000206

**Consumo preferente:**

48 meses.

**Tamaño:**

40x20mm

**Presentación:**

Caja 4x1.000ud.

**Aplicación:**

Flores de oblea de distintos colores, sin gluten, sin grasa animal ni alcohol, ideales para decorar pasteles, tartas y otras elaboraciones

**Conservación:**

Conservar en lugar fresco y seco.

## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000200

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

5

**Tamaño:**

26mm.

**Presentación:**

Caja 4x100ud.

## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000201

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

0

**Tamaño:**

30mm.

**Presentación:**

Caja 4x100ud.



## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000202

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

2

**Tamaño:**

50mm

**Presentación:**

Caja 4x75ud.

## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000203

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

3

**Tamaño:**

40mm

**Presentación:**

Caja 4x50ud.

## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000204

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

2

**Tamaño:**

40mm

**Presentación:**

Caja 4x100ud.

## Flor de Oblea



**Referencia:**

7778000205

**Consumo preferente:**

48 meses.

**NºHojas:**

3

**Tamaño:**

30mm

**Presentación:**

Caja 4x100ud.

### Confeti Surtido 4



**Referencia:**  
7778000300  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
4mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Confeti Surtido 6



**Referencia:**  
7778000301  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
6mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Margaritas Surtidas



**Referencia:**  
7778000306  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
6mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Letras Surtidas



**Referencia:**  
7778000307  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
6mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Corazón



**Referencia:**  
7778000302  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
10mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Corazón Hueco



**Referencia:**  
7778000303  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
10mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Estrellas Surtidas



**Referencia:**  
7778000308  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
6mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Corazón Surtido



**Referencia:**  
7778000309  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
6mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Corazón Mini 3 Colores



**Referencia:**  
7778000304  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
3mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Mariposas 3 Colores



**Referencia:**  
7778000305  
**Consumo preferente:**  
24 meses.  
**Tamaño:**  
10mm.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.

### Fideos colores

Fideo de azúcar de colores.



**Referencia:**  
7778000310  
**Consumo preferente:**  
18 meses.  
**Presentación:**  
Caja 4x800g.



# Embalajes y Complementos

**Embalaje.**

1. m. Acción y efecto de embalar (disponer en balas o dentro de cubiertas).
2. m. Caja o cubierta con que se resguardan los objetos que han de transportarse.

**Complemento.**

(Del lat. complementum).

1. m. Cosa, cualidad o circunstancia que se añade a otra para hacerla íntegra o perfecta.
2. m. Integridad, perfección, plenitud a que llega algo.

# Embalajes y complementos\_

Bolsas bollería / Bolsas de pan / Bobinas papel



Delité presenta una gama de embalajes y complementos pensados para tus cupcakes, panetones, brioches, roscones, tartas y pasteles... La identidad de la marca Delité a tu servicio.



## Bolsa de bollería BC 18+7x30

**Referencia:**

7779018730

**Tamaño:**

18+7x30

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.



## Bolsa de bollería AB 14+7x22

**Referencia:**

7779014722

**Tamaño:**

14+7x22

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.

## Bobina 60

**Referencia:**

7779000060

**Tamaño:**

62cm

**Gramaje:**

40g m<sup>2</sup>

**Peso:**

8kg.

**Presentación:**

1ud.



## Bolsa de bollería BB 14+7x26

**Referencia:**

7779014726

**Tamaño:**

14+7x26

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.

## Bolsa de bollería BD 18+7x38

**Referencia:**

7779018738

**Tamaño:**

18+7x38

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.

## Bobina 30

**Referencia:**

7779000030

**Tamaño:**

31cm

**Gramaje:**

40g m<sup>2</sup>

**Peso:**

4kg.

**Presentación:**

1ud.

## Bolsa de pan AP 9+5x56

**Referencia:**

7779009556

**Tamaño:**

9+5x56

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.

## Bolsa de pan BP 12+6x56

**Referencia:**

7779012656

**Tamaño:**

12+6x56

**Gramaje:**

35g m<sup>2</sup>

**Presentación:**

Paquete 500ud.



# Embalajes y complementos\_

Moldes / Cápsulas / Cajas



## Molde Plum Cake 150x50

**Referencia:**  
7779100010  
**Tamaño:**  
150x50  
**Presentación:**  
Caja 6x17ud. (102ud.)



## Molde Plum Cake 80x40x40

**Referencia:**  
7779100020  
**Tamaño:**  
14+7x22  
**Presentación:**  
Caja 7x50ud. (350ud.)



## Molde Panettoncino

**Referencia:**  
7779100050  
**Tamaño:**  
62mm  
**Presentación:**  
Caja 12x100ud. (1.200ud.)



## Caja Roscón Elba 26

**Referencia:**  
7779226268  
**Tamaño:**  
26x26x8  
**Presentación:**  
Paquete 50ud.



## Caja Roscón Elba 29

**Referencia:**  
7779229298  
**Tamaño:**  
29x29x8  
**Presentación:**  
Paquete 50ud.



## Cápsula Blanca

**Referencia:**  
7779100100  
**Tamaño:**  
66x40mm  
**Gramaje:**  
90g  
**Presentación:**  
Caja 8x90ud. (720ud.)



## Cápsula Marrón

**Referencia:**  
7779100110  
**Tamaño:**  
66x40mm  
**Gramaje:**  
75g  
**Presentación:**  
Caja 8x90ud (720ud)

## Caja Roscón Elba 32

**Referencia:**  
7779232328  
**Tamaño:**  
32x32x8  
**Presentación:**  
Paquete 50ud.

## Caja Roscón Elba 35

**Referencia:**  
7779235358  
**Tamaño:**  
35x35x8  
**Presentación:**  
Paquete 25ud.

## Caja Roscón Elba 40

**Referencia:**  
7779240408  
**Tamaño:**  
40x40x8  
**Presentación:**  
Paquete 25ud.

# Muy cerca de tí

Contamos con más de 40 asociados que podrán ofrecerte información de primera mano y servirte toda nuestra variedad de productos.

**A CORUÑA**  
**A. FERREIRO ROUCO, S.L.**  
P. I. Pocomaco, C/ 17  
15190 A Coruña  
Tel. 981 291 121

**ALBACETE**  
**LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIONES**  
**J. LÓPEZ, S.L.**  
C/ Pedro Coca, 38  
02003 Albacete  
Tel. 967 235 742

**ALICANTE**  
**DISTRIBUCIONES JOAQUÍN MARÍN 2, SLU.**  
C/ Estrella Polar, 16 Nave 4  
03007 Alicante  
Tel 965 105 703

**JUAN TOLEDO E HIJOS, S.L.**  
C/ Montero Rios, 18  
03012 Alicante  
Tel. 965 251 417

**ALMERÍA**  
**DIMOBA, S.A.**  
P. I. Sector 20  
Avda. Mare Nostrum, parc. 36  
04009 Almería  
Tel. 950 223 603

**ASTURIAS**  
**ARTCONFIT, S.A.**  
P. I. De Naon, nave 11  
Viella - Siero  
33429 Asturias  
Tel. 985 216 178

**BARCELONA**  
**BON LLEVAT**  
C/ Lima 1 Interior F  
08030 Barcelona  
Tel. 933 117 908  
Fax. 933 118 454

**DISTRIBUCIONES POHER**  
P. I. Carbokala  
C/ Camí del Mig, 62, nave 17-a  
08349 Cabrera de Mar  
Barcelona  
Tel. 937 502 400

**EL PASTISSER VILAFRANCA, S.L.**  
C/ Treinta-Dos, 13  
08794 Les Cabanyes  
Barcelona  
Tel. 938 182 540

**BURGOS**  
**DISBUR 2002, S.L.**  
P. I. La Vega  
C/ Salamanca, 90  
09240 Briviesca  
Burgos  
Tel. 947 590 832

**CÁCERES**  
**ÁNGEL IZQUIERDO, S.L.**  
P. I. Las Capellanias  
Avda. 3, 19  
10005 Cáceres  
Tel. 927 231 130

**CÁDIZ**  
**JOAQUÍN LÓPEZ ARAGÓN, S.L.**  
P. I. Las Salinas - C/ Pantano, 2  
11500 El Puerto de Santa Maria  
Cádiz  
Tel. 956 872 412

**CANTABRIA**  
**COEXPA, S.L.**  
C/ Paseo del Niño, 4  
39300 Torrelavega  
Cantabria  
Tel. 942 805 833

**CASTELLÓN**  
**SERVICIOS PANADERÍA, S.L.**  
Avda. Hermanos Bou, km. 236  
12003 Castellón de la Plana  
Tel. 964 226 900

**CÓRDOBA**  
**MATEPRIM NOVA S.L.**  
P.I. Chinales.  
C/ Profesor Arnold J. Toynbeé, s/n. Nave 2.  
14007 Córdoba  
Tel. 618 734 056

**CUENCA**  
**ARTIPAN**  
P. I. La Cerrajera, Vial 3, nº 59  
16004 Cuenca  
Tel. 969 241 390

**GIRONA**  
**LLEVATS I MILLORANTS GIRONA, S.L.**  
Ctra. Dels Banys, S/N Ap/C. 186  
17430 Santa Coloma de Farners  
Girona  
Tel 972 840 334

**GRANADA**  
**FERNANDO ALFONSO JIMÉNEZ (DISCONFA 1988)**  
C/ Córdoba, nave 7  
18340 Fuente Vaqueros  
Granada  
Tel. 958 468 531

**GUIPÚZCOA**  
**DISTRIBUCIONES MIKEL SANTAMARIA, S.L.**  
Pol. Ubegun Industri Gunea, 6  
20150 Villabona  
Tel. 943 693 669

**HUELVA**  
**ONUPAST, S.L.**  
P. I. San Diego - C/ B, Nave 31  
21007 Huelva  
Tel. 959 233 979

**IBIZA**  
**COMERCIAL RONDA, S.L.**  
C/ Soledad, 18  
07820 San Antonio  
Ibiza  
Tel. 971 340 307

**JAÉN**  
**COMERCIAL JUAN DOMINGO GONZÁLEZ, S.L.**  
P. I. Los Olivares  
C/ Villatorres, 6  
23009 Jaén  
Tel. 953 280 455

**LA RIOJA**  
**DISTRIBUCIONES RIVERO-URIOL, S.L.**  
P. I. Cantabria  
C/ Candado, 4, Ap. Correos 1432  
26006 Logroño  
Tel. 941 244 992

**LAS PALMAS**  
**PANYPAST HESPERIDES, S.A.**  
Zona Ind. Arinaga  
C/ Los Algarrobos, 6 E  
35118 Agüimes  
Las Palmas  
Tel. 928 184 074

**LEÓN**  
**PALENZUELA LOGÍSTICA, S.L.**  
P. I. De León - P.G. 3014  
24231 Onzonilla  
León  
Tel. 987 261 479

**MADRID**  
**MONTESOL, S.A.**  
C/ Eduardo Reuenas, 12  
28053 Madrid  
Tel. 914 784 039

**PRODUCTOS RUME, S.L**  
C/ Laguna del Marquesado, nave 24 E  
28021 Madrid  
Tel. 915 001 855

**MÁLAGA**  
**CONF. Y PANADERIA RAMOS, S.L.**  
P. I. Santa Teresa  
C/ Torre del Mar, 26  
29006 Málaga  
Tel. 952 316 345

**MALLORCA**  
**EXPLOTACIONES SUMINISTROS LA UNIÓN, S.L.**  
P. I. Consell  
C/ Antonio Garcia de Paredes, 7  
07330 Consell  
Mallorca  
Tel. 971 278 703

**MENORCA**  
**SASTRE ARGUIMBAU 1931, S.L.**  
Carrer dels Industrials, 83  
P. I. Ciutadella  
07760 Ciutadela Menorca  
Menorca  
Tel. 971 482 290

**MURCIA**  
**COMERCIAL COLEMUR, S.L.**  
P.I. Oeste  
Avda. Las Américas  
Parcela 16/6A - Modulo A3  
30820 Alcantarilla  
Murcia  
Tel 968 893 376

**NAVARRA**  
**COMERCIAL ORORBIA DE NAVARRA, S.L.**  
Polígono Talluntxe  
Calle E Nave 6  
31110 Noáin  
Navarra  
Tel. 948 382 840

**PALENCIA**  
**DISTRIBUCIONES J. PALENZUELA, S.L.**  
P. I. Villalobon  
C/ Italia, 56  
34004 Palencia  
Tel. 979 730 669

**PONTEVEDRA**  
**DISTRIBUCIONES SEOANE E HIJOS, S.L.**  
P. I. La Greca  
C/ Hermita, parcela 21D  
15008 A Coruña  
Tel. 981 132 369

**SALAMANCA**  
**DISTRIBUCIONES COPAN, S.L.**  
P. I. Villares  
C/ Caño las Pimientas, 26  
37184 Villares de la Reina  
Salamanca  
Tel. 923 204 720

**SEVILLA**  
**PAYCO, S.A.**  
Parque Ind. La Negrilla - Edf. Neptuno  
C/ Pino Siberia, 14 y 16  
41016 Sevilla  
Tel. 954 325 294

**SORIA**  
**PARAPAN, S.C.**  
C/ Miralmonete, s/n  
42180 Almajano  
Soria  
Tel. 635 454 868

**TENERIFE**  
**SIGFREDO MELCHOR, S.L.**  
C/ Poeta Viana, 1 - Buen Paso  
38430 Icod de los Vinos  
Tenerife  
Tel. 922 122 152

**VALENCIA**  
**DIEXPA, S.A.**  
Autovía A3 Madrid-Valencia, km. 351  
46920 Mislata  
Valencia  
Tel. 963 500 700

**DISTRIBUCIONES JAIME SARRIÓN, S.L.**  
C/ Partida del Plano, s/n  
46820 Anna  
Valencia  
Tel. 962 210 574

**VALLADOLID**  
**DISTRIBUCIONES MANUEL DE LA CALLE, G.B.**  
P. I. La Mora  
C/ Tilo, 31  
47193 La Cisterniga  
Valladolid  
Tel. 983 402 753

**VIZCAYA**  
**DULCEGASH, S.A.**  
C/ Pablo Zamarripa, 2 y 4  
48006 Bilbao  
Tel. 944 111 811

**ZARAGOZA**  
**JAVIER ROLDÓN, S.L.**  
P. I. Alcalde Caballero  
C/ Monasterio Descalzas Reales, 20  
50014 Zaragoza  
Tel. 976 464 750



Pol. Ind. Masia d'Espí  
C/ Gibraltar, 20  
46930 Quart de Poblet  
Valencia. España

T. 902 400 507  
contacto@delitebe.com  
www.back-europ.es  
**www.delitebe.com**

**DELITÉ®**