



CINTA
ROJA

Catálogo General

AB | **MAURI**





ÍNDICE

CINTA ROJA

3

Mejorantes

3

Mixes de pan

5

LEVADURA

7

Actividad estándar

7

Alta actividad

7

Azucarada

7

Granulada

7

Seca

9

SDELI

11

Mixes de pastelería

11

Mixes de bollería

11

Cremas pasteleras

13

Gelatinas

13

Azúcares

13

Rellenos y coberturas

13

Impulsor

13

Otros productos

13

DESMOLDEANTES

15

Desmoldeador anhidro

15

Lubricante mineral

17

Lubricante vegetal

17



Mejorantes

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
CR SUR		Saco 20 kg	Mejorante para procesos directos. Facilita el amasado y la maquinabilidad, proporcionando producto final con buen volumen. Especialmente indicado para panes de miga dura. Aporta un correcto color al producto. Buen desarrollo y crujencia.	6 - 10 g	12 meses
CR BONUS		Saco 20 kg	Mejorante media dosis para pan y panes especiales. Mejorante para panificación de alto rendimiento. Aporta un buen color y una fina corteza, además de un notable desarrollo, crujencia y miga blanca en sus elaboraciones.	4 - 6 g	12 meses
CR JET		Saco 10 kg Saco 20 kg	Mejorante media dosis para pan, panes especiales y bollería. Mejorante semiconcentrado, con una gran respuesta en procesos mecanizados para pan, panes especiales y bollería. Aporta un color óptimo y una corteza fina, crujencia y miga blanca en sus elaboraciones.	5 - 8 g	12 meses
CR PLUS		Saco 10 kg Saco 20 kg	Mejorante concentrado para pan, panes especiales y bollería. Adecuado como refuerzo para harinas flojas, admite además una mayor absorción de agua en masa. Se obtiene una miga uniforme y esponjosa y un notable desarrollo y crujencia.	3 - 5 g	12 meses
CR MAS PLUS		Saco 10 kg	Mejorante concentrado universal para pan, panes especiales y bollería. Aporta al elaborado un color más atractivo, a la par que refuerza harinas flojas. Gran volumen y capacidad de absorción de agua en masa. Magnífico resultado en crujencia.	3 - 5 g	12 meses
CR LECIMÁS		Saco 20 kg	Mejorante lecitinado para la elaboración de pan y panes especiales. Incomparable tolerancia artesanal, desarrollo y greña. Permite trabajar con una buena extensibilidad de la masa. Se consigue una miga uniforme y esponjosa, y una notable crujencia. Es un mejorante ideal para panes de miga dura.	6 - 10 g	12 meses
CR ARTESANA		Saco 20 kg	Mejorante para la elaboración de panes artesanales. Se consigue una masa homogénea y extensible. El elaborado final se caracteriza por una llamativa esponjosidad y corteza suave.	6 - 10 g	12 meses
CR FERMCONTROL		Saco 20 kg	Mejorante para procesos de fermentación controlada. Permite obtener el mejor resultado tras una fermentación controlada de 24h. Aporta la máxima tolerancia a sus productos, además de un volumen óptimo y una corteza crujiente. Un mejorante idóneo en procesos mecanizados.	4 - 6 g	12 meses
CR FRIOMAS PRE GT		Saco 20 kg	Mejorante media dosis para la elaboración de pan precocido. Mejorante para todo tipo de piezas precocidas que permite obtener un mejor resultado tras la 2ª cocción. Reduce el descascarillado y aporta un buen color y volumen. Perfecto en procesos mecanizados y obradores semi-industriales.	5 - 8 g	12 meses
CR STAR		Saco 20 kg	Sustituto de masa madre en polvo. Aporta una sorprendente extensibilidad a la masa. Pan final con gran sabor y desarrollo. Mejorante idóneo para uso artesanal.	8 - 15 g	12 meses



Mixes de pan

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
CR BAGUETTE 4%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de baguettes. Ideal para cualquier tipo de elaboración: pan directo, pan precocido, proceso francés frío... Se adapta perfectamente a todo tipo de procesos y formatos, tanto artesanales como mecanizados. Sin necesidad de mejorante. Larga conservación de la pieza. Corteza fina, crujiente y de textura suave.	4%	6 meses
CR CHAPATA 50%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan de chapata. Permite elaborar la tradicional chapata blanca con su exquisito sabor y aroma. Aporta muy buena extensibilidad en la masa, un buen color y una corteza muy crujiente.	50%	6 meses
CR PAN MOLDE 25%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan de molde. Extraordinario rendimiento. Masa de excelente extensibilidad y alto nivel de conservación del pan final. Idóneo para uso artesanal o mecanizado.	25%	6 meses
CR RUSTICO 25%	✓	Saco 20 kg	Mix para la elaboración de panes rústicos. Con masa madre inactiva de trigo incorporada. Admite una alta absorción de agua. Textura de la masa fina y elástica. Buena tolerancia de la masa al reposo. Corteza crujiente y dorada. Miga húmeda y jugosa, con un agradable aroma a centeno.	25%	6 meses
CR MIX 7 SEMILLAS	✓	Saco 5 kg	Mezcla de semillas para añadir en la masa y/o decorar pan y panecillos. Semillas de lino marrón, semillas de mijo, trigo sarraceno, semillas de lino dorado, semillas de girasol, semillas de sésamo, semillas de calabaza. Preparado listo para usar. Ideal para decorar pan, panecillos y elaborados salados. Excepcional como ingrediente para mezclar en la masa. También apto para bollería fermentada.	Al gusto	12 meses
CR CENTENO 50%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan con centeno. Se obtienen panes de intenso sabor y aroma. Miga de buen color y crujencia. Buena extensibilidad de masa. Idóneo para uso artesanal.	50%	6 meses
CR SOJA 50%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan con soja. Para elaborar panes con un buen equilibrio entre sabor y salud, ya que la soja tiene un alto valor nutritivo por su contenido en proteínas además de almidones, fibra y sales minerales. Sabor y aroma muy agradables al paladar.	50%	6 meses
CR INTEGRAL 50%		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de panes con fibra. Permite elaborar panes que ayuden a completar una dieta equilibrada y saludable por su contenido en fibra, al mismo tiempo que aporta un buen sabor, crujencia y color. Es un producto perfecto para uso artesanal.	50%	6 meses



LEVADURA

Levadura actividad estándar

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
TRADIFERM	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada para la elaboración de pan, especialmente indicada para procesos lentos. Su actividad controlada permite una mejor manipulación de las masas durante las fases de amasado, reposo y formado. Tiene mejor comportamiento en fermentaciones largas (más de 2 horas), donde se busca potenciar el aroma natural del pan. Ideal para la preparación de masas madres, prefermentos, y elaboraciones de masa congelada.	38 días
CR ARTESANA	Caja 10 kg	Levadura fresca artesana, óptima para panificación tradicional. Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.	38 días
MAURI CLASSICA	Caja 10 kg	Levadura fresca artesana adaptada al ritmo del obrador artesano. Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.	38 días

Levadura alta actividad

CR ARTESANA ESPECIAL	Caja 10 kg	Levadura artesana de alta actividad. Adecuada para elaboraciones que necesitan tiempos de fermentación cortos.	38 días
EUROPA	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada de alta actividad. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	38 días
MAURI ORIGINAL	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada de alta actividad que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	38 días
CRAFTMANN'S	Caja 10 kg	Levadura fresca de alta actividad que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial manteniendo el rendimiento fermentativo. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	34 días

Levadura azucarada

CR SUCRA	Caja 10 kg	Levadura fresca para masas azucaradas. Es un producto que se adapta tanto a la bollería fresca como la congelada.	34 días
MAURI GOLD	Caja 10 kg	Levadura fresca azucarada, ideal para bollería fresca y congelada. Levadura ideal para elaboraciones con contenidos de azúcar entre el 10 y el 30%.	34 días

Levadura granulada

MAURI CLASSICA	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada de actividad estándar. Levadura de panificación tradicional, en un envase innovador, que permite incrementar la vida útil del producto.	42 días
MAURI ORIGINAL	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada de alta actividad. Levadura ideal para elaboraciones que necesitan tiempos de fermentación cortos en un envase que aumente la vida útil del producto.	42 días
MAURI GOLD	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada para masas azucaradas. Levadura ideal para bollería fresca y congelada, en un innovador envase que aumenta la vida útil del producto y mejora su dosificación.	42 días



Levadura seca

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
MAURIPAN RED	Caja 10 kg Caja de 10 kg (paquetes de 500 gr)	Levadura seca activa para todo tipo de procesos de panificación. Esta levadura se presenta deshidratada y en envases que garantizan su larga duración sin necesidad de frío.	24 meses
LEVADURA SECA TRADIFERM	Expositor 18 packs de 42 g (6 sobres de 7 g)	Levadura seca instantánea para panificación. Para todo tipo de procesos de panificación. Producto de larga duración. No necesita frío para su conservación.	6 meses



Mixes de pastelería

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
SDELI BIZCOCHO CLASSIC	Saco 20 kg	Preparado semicompleto en polvo para elaborar bizcochos. Producto con gran versatilidad y estabilidad, aportando un excelente sabor y aroma al elaborado final. Permitiendo obtener bizcochos de excelente volumen, corteza fina y miga regular.	6 meses
SDELI BIZCOCHO PLANCHAS	Saco 10 kg	Preparado semicompleto en polvo para elaborar planchas para enrollar. Producto con gran versatilidad y estabilidad, ofreciendo regularidad en el elaborado. Se obtienen elaborados muy flexibles y de textura suave. Soporta bien el ciclo de congelación/descongelación.	6 meses
SDELIBIZCOCHO INTEGRAL	Saco 10 kg	Preparado para la elaboración de bizcochos, bases para tartas y planchas integrales. Elaborado con harina de trigo 100 % integral y con azúcar de caña integral. Fuente de fibra (>3%) en elaborado final. Color de miga natural. Sin colorantes. Aroma y sabor característicos. Elaborados de aspecto casero.	6 meses
SDELICAKE	Saco 10 kg	Preparado en polvo para elaborar cakes, muffins, magdalenas... Los elaborados obtienen una textura muy esponjosa, excelente sabor y agradable aroma. Se trata de un producto de muy fácil manipulación, con los que se consigue gran regularidad y uniformidad en las piezas finales.	6 meses
ROYAL CAKE	Saco 25 kg	Mix para elaborar magdalenas, muffins. Los elaborados obtienen una textura muy esponjosa, excelente sabor y agradable aroma. Se trata de un producto de muy fácil manipulación, con los que se consigue gran regularidad y uniformidad en las piezas finales.	9 meses
SDELICAKE INTEGRAL	Saco 10 kg	Preparado para la elaboración de cakes, muffins, magdalenas... integrales. Elaborado con harina de trigo 100 % integral y con azúcar de caña integral. Fuente de fibra (>3%) en elaborado final. Color de miga natural. Sin colorantes. Aroma y sabor característicos. Elaborados de aspecto casero.	6 meses
ROYAL CAKE ESPELTA	Saco 25 kg	Mix para elaborar magdalenas, muffins de espelta. Delicioso sabor, completo y aromático. La mezcla para bizcocho de espelta recuerda a un producto tradicional sin renunciar al sabor. Buenos resultados en el producto final: la harina de espelta nos permite elaborar todo tipo de productos. Formulado con mantequilla	9 meses
SDELICAKE LOW	Saco 10 kg	Mix para elaborar cakes, magdalenas y muffins con contenido reducido en azúcar y grasa. No contiene ningún tipo de grasa adicional. Se añade posteriormente en la receta. Contiene harina de avena. Sin colorantes añadidos de ningún tipo. Producto tierno y esponjoso.	6 meses
SDELI MOMENTS	Saco 10 kg	Preparado semicompleto para la elaboración de masas fermentadas con ingredientes salados. Los productos salados una tendencia on the go que llega a la pastelería. Los muffins, focacias o cualquier otra combinación que puedas imaginar son una opción perfecta como aperitivo, snack, take away.. Pues ofrecen un contrapunto entre el sabor de su masa y el salado de su relleno.	6 meses

Mixes de bollería

SDELI BIMIX PANETTONE	Saco 15 kg	Mix de pastelería para elaborar Panettones y Colombas típicamente Italianos. Está especialmente indicado para ser utilizado en procesos de doble amasado (dos masas, con muy poca cantidad de levadura solamente la primera). Contiene Vivo II Lievito Naturale. El elaborado final se distingue por su buen sabor y aroma, típicos de la tradición italiana más artesanal, y por una ternura más duradera.	9 meses
SDELIBRIOCHE	Saco 20 kg	Preparado semicompleto en polvo para elaborar piezas de bollería fermentada. Óptimo para obtener elaboraciones con volumen, proporcionando sabor, ternura y color a las masas. Soporta bien el ciclo de congelación /descongelación.	6 meses



Cremas pasteleras

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
SDELICREM DELUXE	Saco 15 kg	Preparado en polvo para elaborar crema pastelera en frío de alta calidad. Textura y sabor de una auténtica crema artesana, muy versátil, apta para todo tipo de preparados tanto en bollería como en pastelería. Permite ser utilizada en elaboraciones horneables. Soporta bien el ciclo de congelación/descongelación.	9 meses

Gelatinas

SDELIGEL DIRECT	Cubo 5 kg	Gelatina en frío neutra lista para usar. Especialmente indicada para semifríos, mousses y tartas. Acabado brillante en los elaborados donde se aplica. Excelente estabilidad. En frío o congelación queda totalmente transparente y no pierde su brillo. Permite ser coloreada. Ayuda a evitar la pérdida de humedad de los elaborados. No necesita preparación previa.	24 meses
-----------------	-----------	--	----------

Azúcares

AMBAR CRISTALINO	Caja 4x7 kg	Jarabe de azúcar invertido. Ayuda a retardar la cristalización del azúcar. Mejora la elasticidad de la masa. Regularidad en la estructura de la miga. Alto poder edulcorante. Efecto estabilizador de la humedad. Reduce el tiempo del horneado. Prolonga la vida de los productos ayudando a su conservación. Aplicable a gran variedad de formulaciones.	30 meses
------------------	-------------	---	----------

Rellenos y coberturas

SDELIFRUIT ARÁNDANOS	Cubo 6 kg	Preparado con alto contenido en fruta para rellenar y decorar. Ideal para decoraciones y rellenos de tartas, proporcionando un excelente sabor, aspecto y textura en el elaborado final. Resiste perfectamente el horneado y la congelación.	12 meses
----------------------	-----------	---	----------

Impulsor

LEVADURA QUÍMICA	Caja 22x60 g (4 sobres de 15 g)	Impulsor Sdeli. Gasificante en polvo para la elaboración de magdalenas, bizcochos y otras masas de batido. Se presenta en un expositor, conteniendo 22 packs de 60 g.	12 meses
------------------	---------------------------------	--	----------

Otros productos

MANTECA CRUDA CINTA GRASS	Caja 20 kg	Manteca de cerdo con punto de fusión a 32°. Para elaborar polvorones, mantecados...	12 meses
---------------------------	------------	--	----------



DESMOLDEANTES

Desmoldeador anhidro

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
B. TRENNWAX 113- A LIQ.	Lata 8 kg	Desmoldeador anhidro para pastelería y caramelería. Excelentes propiedades de desmoldeo en horneados de pastelería y galletería ricos en azúcar, albúmina y huevo (magdalenas, bizcocho en plancha troquelada, bizcocho sequillo, obleas, crêpes, planchas para wafers). Especialmente indicado para elaborados de larga duración. Además, no carboniza, tiene muy buena adhesión en paredes inclinadas, no interfiere en el sabor y el aroma del elaborado.	18 meses
B. TRENNWAX 200 S	Bidón de 50 kg	Desmoldeador sólido anhidro para cocción de caramelos. Desmoldeador sólido para peroles receptores de la cocción "vacuum" de la masa de caramelo. También es apto para contenedores o depósitos de transporte, moldes, mesas de enfriamiento y otros equipos metálicos. Posee un alto poder de adhesión en superficies calientes, excelentes propiedades de desmoldeo que nos permiten no engrasar el perol después de cada extracción.	24 meses
B. TRENNWAX KEL	Lata 8 kg	Desmoldeador anhidro para caramelería. Calidad: KOSHER. Buenas propiedades de desmoldeo para cintas, mesas de enfriamiento, rodadoras y otras máquinas utilizadas en la producción de caramelo duro y blando. Desmoldeador líquido, de fácil aplicación y alta cohesión interna. Resistente a la oxidación. No interfiere en el sabor y el aroma del elaborado. Punto de turbidez: 12 -15° C.	24 meses
B. TRENNWAX O ESPECIAL	Lata 8 kg	Desmoldeador anhidro líquido para mesas y cintas en caramelería. Es fácil de aplicar, posee altas propiedades de desmoldeo, es resistente a la oxidación y resulta muy económico por ser necesaria una capa muy fina de producto.	24 meses
BOESON TRENNWAX LIQ. AKTIV	Lata 8 kg	Desmoldeador especial anhidro para panadería y pastelería. Buenas propiedades desmoldeantes. No carboniza, facilita la limpieza, protege contra la corrosión. Prolonga la duración de moldes y planchas. No interfiere en el sabor de los horneados. Basta con aplicar una fina capa (muy económico). Es resistente en condiciones de frío extremo.	18 meses
BOESON TRENNWAX AEROSOL	Caja de 6 aerosoles de 500 ml cada uno	Desmoldeador anhidro universal en aerosol para panadería y pastelería. Buenas propiedades desmoldeantes. Muy fácil, cómodo, rápido y limpio de utilizar. No carboniza, facilita la limpieza, protege contra la corrosión. Prolonga la duración de moldes y planchas. No interfiere en el sabor de los horneados. Basta con aplicar una fina capa (muy económico).	18 meses
Gb PANOL	Garrafa de 10 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería y pastelería. 100% vegetal. Buenas propiedades de desmoldeo, incluido bizcocho. No interfiere en el sabor de los horneados. Excelente relación calidad-precio.	18 meses
TRENNOL MF 215	Lata 10 l Bidón 200 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería y pastelería. Desmoldeador universal baja viscosidad. 100% vegetal. Buenas propiedades de desmoldeo. No carboniza, facilita la limpieza y protege contra la corrosión. Elevado punto de humos (> 220° C). No interfiere en el sabor de los horneados.	18 meses
TRENNOL TF-380	Lata 10 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería, pastelería, galletería y confitería. Desmoldeador universal alta viscosidad. 100% vegetal. Muy altas propiedades de desmoldeo incluso en elaborados con alto contenido en azúcar, huevo y otras sustancias pegajosas. Buena adherencia en moldes de paredes inclinadas y/o calientes. Al ser más viscoso reduce extraordinariamente las pérdidas por formación de niebla. No carboniza, facilita la limpieza y protege contra la corrosión. No interfiere en el sabor de los horneados.	18 meses



Lubricante mineral

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
Gb ONDANA	Garrafa 5l Garrafa 20 l	Lubricante para maquinaria. Aceite de vaselina natural minero medicinal. Es un coadyuvante tecnológico destinado a la lubricación de maquinarias de uso alimentario industrial (pesadoras, divisoras autonómicas). En condiciones extremas de frío, permanece en estado líquido. No se oxida y prácticamente no forma restos.	5 años

Lubricante vegetal

BOESON SCHNEIDEÖL CD130	Lata 10 l Bidón 200 l	Lubricante anhidro lecitinado para maquinaria. Excelente aceite lubricante y deslizante para: tolvas receptoras de masa, pesadoras, divisoras, boleadoras, cintas, cortadoras-rebanadoras. Alto rendimiento del producto. Favorece la limpieza de las máquinas. 100% vegetal. No se polimeriza. Permite reducir el espolvoreo de harina, favoreciendo la limpieza de obradores. Regularidad de peso en el pastón de pesadoras/divisoras; en tolva una capa es suficiente para 2-3 cargas de masa a procesar. Gran resistencia a la oxidación. Resistente a condiciones de frío extremo en los obradores. No interfiere en el aroma y sabor del horneado.	18 meses
TRENNOL SCHNEIDEÖL CD100	Lata 10 l Contenedor 1000 l	Lubricante vegetal para maquinaria (sin palma). Aceite lubricante y deslizante para tolvas receptoras de masa, pesadoras, divisoras, boleadoras, cortadoras-rebanadoras. Alto rendimiento del producto. Favorece la limpieza de las máquinas. 100% vegetal. No se polimeriza. No es necesario espolvorear harina, favoreciendo la limpieza de obradores. Buena resistencia a la oxidación. Anhidro. Punto de turbidez, menor de 5°C. No interfiere en el aroma y sabor del horneado.	18 meses

CINTA ROJA

AB | MAURI



AB Mauri Spain, S.L.
C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677
www.abmauri.es