



**2018 | programa de ventas**



# Emulift es calidad.

## Nuestra historia.

Es una empresa familiar que se fundó en 1989, absorbiendo en aquel momento la producción y la distribución que ya existía desde 1965, del conocido emulsionante para pastelería y heladería **emulift**<sup>®</sup>.

Desde su inicio, la actividad de la empresa se orientó al servicio del pequeño y mediano industrial de Pastelería, Panadería y Heladería de toda España, al que se llega a través de una amplia red nacional de distribuidores.

En todos sus fabricados, la búsqueda de la calidad es su principal objetivo, pues ésta es y será siempre el elemento indispensables de todas la elaboraciones artesanas.

## Conozca nuestras Marcas:

Actualmente se elaboran en nuestra fábrica tres grandes grupos de productos.

### PRODUCTOS PARA RECETAS CLÁSICAS

Necesarios para las recetas de siempre.

[www.emulift.com](http://www.emulift.com)

**emulift**  
FORMULACIONES ARTESANAS

### GAMA PARA POSTRES FUNCIONALES

"Sin azúcar" - "Sin gluten" - "Calorías reducidas".

[www.bodylin.com](http://www.bodylin.com)

**BODYLIN**  
POSTRES FUNCIONALES

### INGREDIENTES PARA POSTRES ARTESANOS

Venta exclusiva por internet.

[www.dayelet.com](http://www.dayelet.com)



## **PROGRAMA DE VENTAS**

- ALMIDONES / FÉCULAS**
- AZÚCARES**
- CACAOS “SIN AZÚCAR”**
- CHOCOLATES “SIN AZÚCAR”**
- CARBOHIDRATOS “LOW-CARB”**
- CONSERVANTES LÍQUIDOS Y EN POLVO**
- DESMOLDEANTES**
- EDULCORANTES / ENDULZANTES**
- EMULSIONANTES**
- ESFERIFICACIONES**
- ESTABILIZADORES**
- FIBRAS**
- GELIFICANTES**
- GOMAS VEGETALES**
- HARINAS “SIN GLUTEN”**
- IMPULSORES**
- JARABES**
- PASTA AROMAS “SIN AZÚCAR”**
- VARIOS**

**ALMIDONES / FÉCULAS**

- almidón de arroz
- almidón de maíz
- fécula de patata
- fécula de tapioca
- vandolina -crema-

**CACAOS SIN AZÚCAR**

- natural 10-12% mg
- alcalino 10-12% mg
- cacaocero 0% mg
- micacao con stevia
- fibracao soluble

**CONSERVANTES LÍQUIDOS**

- stops-F
- stops-H
- stopsin (sin azúcar)

**DESMOLDEANTES**

- kapaz líquido
- aptol-50
- aptol-100

**EDULCORANTES POSTRES**

- sugarsol
- sugarvit
- sugarina
- steviavit

**EDULCORANTES LÍQUIDOS**

- sucralina
- dulzina
- quedulce

**AZÚCARES**

- azúcar glas
- azúcar glas fondant
- azúcar vainillado
- dextrosa
- palatinosa
- trehalosa

**CARBOHIDRATOS “LOW-CARB”**

- inulina
- polidextrosa

**CHOCOLATES “SIN AZÚCAR”**

- chocosin - negro 50% en gotas
- chocosin - bitter 70% en gotas
- chocosin - blanco en gotas

**CONSERVANTES EN POLVO**

- restop (repostería)
- filpan-P (panadería)

**EDULCORANTES DIETAS (Low-Carb)**

- sugarcero
- mizucar
- actifibra
- sucralum

**EDULCORANTES DE MESA**

- endulco
- sugarsan
- sucral
- dulzol
- sucradul

## ENDULZANTES INDUSTRIALES

- sugarfax-Antihumedad
- sugarfax-Biscochos
- sugarfax-Brioques
- sugarfax-Confituras
- sugarfax-Cremas
- sugarfax-Cruasán
- sugarfax-Galletas
- sugarfax-Glasas
- sugarfax-Helados

- sugarfax-Horchatas
- sugarfax-Jarabes
- sugarfax-Karamel
- sugarfax-Mazapán
- sugarfax-Muffins
- sugarfax-Nougat
- sugarfax-Obleas
- sugarfax-Salsas
- sugarfax-Toffe

## ENDULZANTES TECNOLÓGICOS

- eritritol
- isomaltol
- lactitol
- maltitol
- sorbitol
- xilitol

## ENDUZANTES CON STEVIA

- esteviol
- esteviatol
- steviavit
- rebaulosa
- stevida
- esteviox
- estevia-F
- estevia-G
- estevia-80
- estevia-60

## EMULSIONANTES EN PASTA

- emulift-P pastelería
- emulift-H heladería

## EMULSIONANTES VARIOS

- emulsionante en polvo (espumante)
- emulsionante en escamas (aireante)
- emulsionante monoglicérido en polvo E-471
- lecitina de soja en polvo E-322

## ESFERIFICACIONES

- agar (gelificante)
- alginato (esferificación)
- calcio (endurecedor)
- citra (corrector de acidez)
- gluco (esferificación)
- xantana (estabilizante)

## ESTABILIZADORES

### NATAS/CREMAS

- panasan (montadora)
- cremanat (con aroma de nata)
- neutronat (natas y merengues)
- xocosan (trufa rápida)
- royalin (cuajadas)

### PAN "SIN GLUTEN"

- estapan (alternativa al gluten)
- celupan (alternativa al gluten)

## ESTABILIZADORES PARA HELADOS NEUTROS "VANDOR"

**vandoburin** -neutro  
-sorbete

<b>vandoburin</b>	-avellana	-mora
	-canela	-naranja
	-coco	-nata
	-chocolate	-piña
	-frambuesa	-plátano
	-fresa	-tutti-frutti
	-frutas del bosque	-turrón
	-limón	-vainilla
	-manzana	-yogur
	-menta	

## ESTABILIZADORES MÁQUINAS SOFT

**VANICE** estándar      -chocolate  
-fresa  
-nata  
-vainilla

## ESTABILIZADORES PARA POLOS

**SORBEVAN**      -limón  
-fresa  
-chocolate

## ESTABILIZADORES / EMULSIONANTES

-cremidor (helados de crema)  
-frutidor (helados de frutas)

## **FIBRAS VEGETALES (Dietas Low-Carb)**

- fibra de avena (sin gluten)
- fibra de achicoria (inulina)
- fibra de maíz en polvo
- fibra de maíz en jarabe
- fibra F.O.S oligofruetosa (prebiótico)

## **GELIFICANTES**

- brillosec
- efecto
- gelatina en hojas
- gelatina en polvo
- gelatina instant
- gelmar postres
- pectina de manzana NH
- pectina citrus

## **GOMAS VEGETALES**

- goma arábica
- goma celulosa
- goma garrofín
- goma guar
- goma tara
- goma tragacanto
- goma xantana

## **HARINAS SIN GLUTEN**

- harina de almendra
- harina de altramuz
- harina de amaranto
- harina de arroz
- harina de chíá
- harina de garbanzos
- harina de maíz
- harina de alforfón
- harina repostera -zelyac-
- masa madre sin gluten
- salvado de arroz

**IMPULSORES**

- impulgas
- levasan -sin gluten-
- baking soda
- cremor tártaro

**JARABES**

- abefax-OL
- abefax-PD
- abefax-PM
- azúcar invertido -orosuc-
- glicerina (glicerol)
- jarabe de maltitol
- jarabe vegetal
- sorbitol 70%

**PASTAROMAS "Sin Azúcar"**

- aromasin fresa
- aromasin limón
- aromasin manzana
- aromasin naranja

**VARIOS**

- ácido cítrico
- ácido sórbico
- ácido tartárico
- dexina -jarabe de glucosa en polvo-
- vainillina cristal