

A stack of chocolate bark with hazelnuts, cinnamon sticks, and cocoa powder on a dark surface. The chocolate bark is broken into several pieces, showing a rich, dark brown color with visible hazelnut pieces and a dusting of cocoa powder. The background is a dark, textured surface, possibly a countertop, with scattered cocoa powder and hazelnut shells. In the foreground, there are several cinnamon sticks and a small bowl filled with cocoa powder. The overall composition is artistic and appetizing.

DELITÉ®

Materias primas de
uso profesional para
panadería, pastelería
y heladería



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

Nuevas
familias de
productos

Más de 40 puntos
de distribución



Trato de
profesional
a profesional

Ingredientes
que hacen de
Delité una elección
inmejorable.

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.

+ de 15
años de
experiencia

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.



Chocolates

- Coberturas puras
- Cremas de chocolate
- Coberturas sucedáneas
- Cacao
- Decoración de chocolate



Grasas y alcohol

- Aromas alcohólicos
- Lácteos
- Mantecas



Pastelería

- Bizcochos y cakes
- Cremas pasteleras
- Yemas confitadas
- Pastelería
- Semifríos



Bases preparadas

- Petisú
- Pasta Brisa, Hojaldre
- Barquillos



Azúcares

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



Decoración y utillaje

- Velas
- Mangas pasteleras
- Oblea
- Decoración azúcar
- Kit roscón
- Figuras BBC



Frutos secos

- Frutos secos
- Confeccionados de almendra
- Pralinés y turrón en pasta
- Crocantis



Embalajes y complementos

- Bolsas y bobinas
- Cajas Roscón
- Moldes y cápsulas
- Discos y soportes
- Papel siliconado

Delité



Nuevo formato Cubo 1,5/2 kg.

Formato hostelería







DELITÉ

· Chocolates	10
Coberturas puras	14
Cremas de chocolate	16
Coberturas sucedáneas	18
Cacao	19
Decoración de chocolate	20
· Pastelería	32
Bizcochos y cakes	35
Cremas pasteleras	36
Yemas confitadas	37
Pastelería	38
Semifríos	40
Almidón de maíz / Impulsor	41
· Azúcares	42
Azúcares	46
Gelatinas y brillos	49
Confitados	50
Rellenos y cubiertas	52
Siropes	53
· Frutos secos	54
Frutos secos	56
Confeccionados de almendra	57
Pralinés y turrón en pasta	58
Crocantis	60
· Grasas y alcohol	62
Aromas alcohólicos	64
Lácteos	65
Mantecas	67
· Bases preparadas	68
Petisú	71
Pasta brisa, hojaldre	72
Barquillos	74
· Decoración y utillaje	78
Velas	80
Mangas pasteleras	81
Oblea	82
Decoración azúcar	84
Kit roscón	86
Figuras BBC	88
· Embalajes y complementos	98
Bolsas y bobinas	100
Moldes y cápsulas	102
Cajas Roscón	104
Discos y soportes	105
Papel siliconado	106





Chocolate



www.delitebe.com

Chocolates_



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
Cremas de chocolate
Coberturas sucedáneas
Cacao
Decoración de chocolate

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 ±1°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 (± 24°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.

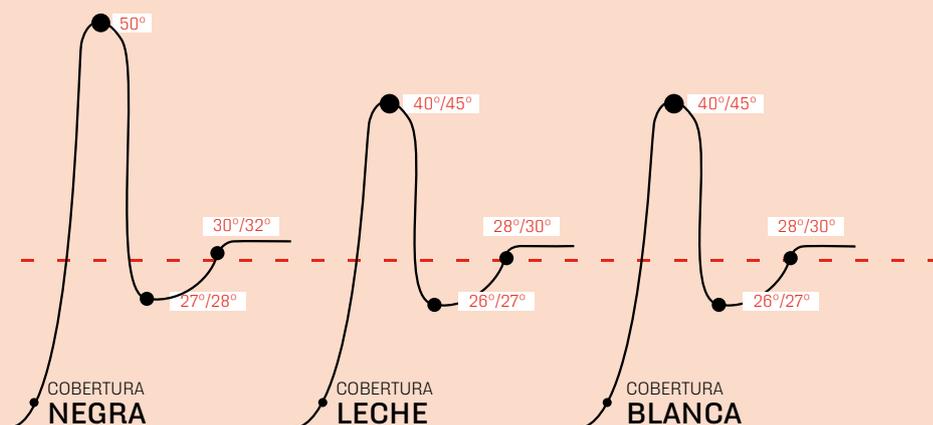
50 **FUNDIDO**

30 **ATEMPERADO**

25 **ENFRIADO**

20

15



Chocolates_

Coberturas puras



- * 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.

Chocdelit 72

Chocolate negro en gotas. Cacao 72% min.

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 / Referencia.

Caja 5kg. / 7772005073

.....

Bolsa 750g. (6x750) / 7779990022



Chocdelit 64

Chocolate negro en gotas. Cacao 64% min.

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 / Referencia.

Caja 5kg. / 7772005064

.....

Bolsa 750g. (6x750) / 7779990021

Chocdelit 52

Chocolate negro en gotas. Cacao 52% min.

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 / Referencia.

Caja 5kg. / 7772005052

.....

Caja 10kg. / 7772010052

.....

Cubo 1,5kg. / 7778880005

.....

Bolsa 750g. (6x750) / 7779990020





Chocdelit Blanc

Chocolate blanco en gotas.

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 / Referencia.

Caja 5kg. / 7772005100
Caja 10kg. / 7772010100
Cubo 1,5kg. / 7778880006
Bolsa 750g. (6x750) / 7779990023

Chocdelit Lait

Chocolate leche en gotas.

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 / Referencia.

Caja 5kg. / 7772005110
Caja 10kg. / 7772010110
Cubo 1,5kg. / 7778880007
Bolsa 750g. (6x750) / 7779990025



Chocdelit Sabores

Chocolate con sabor y color.

Limón

Chocolate con sabor a limón y color verde.

Caja 10kg. / 7772010070
Cubo 1,5kg. / 7778880027
Bolsa 1kg. (5x1) / 7772005010

Naranja

Chocolate con sabor a naranja y color naranja.

Caja 10kg. / 7772010071
Cubo 1,5kg. / 7778880028
Bolsa 1kg. (5x1) / 7772005011

Fresa

Chocolate con sabor a fresa y color rosa.

Caja 10kg. / 7772010072
Cubo 1,5kg. / 7778880029
Bolsa 1kg. (5x1) / 7772005012

Caramelo

Cobertura de chocolate con leche y sabor a caramelo.

Caja 10kg. / 7772010073
Bolsa 1kg. (5x1) / 7772005013

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.

Delité

Chocolates_

Cremas de chocolate



Delité 16



Chococrem Delit Horno

Crema de cacao y avellanas especial para hornear.

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 / Referencia.

Cubo 10kg. / 7772010150

Chococrem Delit Inyect

Crema anhidra de cacao y avellanas especial para inyectar.

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 / Referencia.

Cubo 10kg. / 7772010160





Chococrem Delit baño negro

Crema anhidra de cacao especial para recubrir.

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7772006146

Chococrem Delit baño blanco

Crema anhidra de chocolate blanco ideal para recubrir.

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7772006145



Chocolates_

Coberturas sucedáneas



Chocdelit Special 20

Cobertura especial en gotas, con grasa vegetal. Cacao 20% min.

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 / Referencia.

Caja 10kg. / 7772010120

Chodelit Special Blanc

Cobertura especial blanca en gotas, con grasa vegetal.

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 / Referencia.

Caja 10kg. / 7772010190



Chocdelit Frac

Cobertura especial con grasa fraccionada en gotas de calidad superior.

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 / Referencia.

Caja 10kg. / 7772010130



Coberdelit helados

Cobertura especial para helados.

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 / Referencia.

Cubo 5kg. / 7772006140





Manteca de cacao

100% Manteca de cacao desodorizada

Aplicación. En recetas de trufados, bombones, bizcochería, decoraciones coloreadas y un sinfín de recetas donde se precise de una grasa con las características de la manteca de cacao.

Conservación. 18°C, humedad 50%, protegiendo de la luz solar en lugar seco y fresco.

Consumo preferente. 24 meses.

Modo de empleo. Fundir por medio de una fuente de calor.

Presentación / Referencia.

Cubo 2,5kg. / 7772025100

Cacao en polvo

Cacao en polvo semidesgrasado (22-24%), color negro rojizo.

Aplicación: En decoraciones, batidos, chocolate a la taza, helados y en todo tipo de elaboraciones donde necesitemos el color y sabor a chocolate intenso.

Conservación: Conservar entre 18°/ 20° en lugar seco y fresco, máximo de humedad 70%.

Consumo preferente: 12 meses.

Modo de empleo: En decoración espolvorear sobre las elaboraciones, en batidos y helados incorporar directamente sobre las mezclas c/s. según recetas.

Presentación / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880032



Delité

Chocolates_

Decoración de chocolate



Delité 20

Fideo Sucedáneo



Referencia:

7772011180

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación:

Estuche 1kg. Caja 10 estuches.

Cubo 2 kg. 7778880037

Fideo Puro



Referencia:

7772012170

Consumo preferente:

24 meses.

Presentación:

Bolsa 1kg. Caja 12 bolsas.

Grano Café Chocolate



Referencia:
7772000004
Consumo preferente:
24 meses.

Dimensión:
386x285x160mm
Tamaño:
18x12mm
1.000 - 1.100pz x kg
Presentación:
Caja 1kg.



Jura Punta



Referencia:
7772009000
Consumo preferente:
12 meses.
Dimensión:
578x413x340mm
Tamaño:
55x35x2mm
Presentación:
Estuche 900g - 490ud.

Jura Cuadrado



Referencia:
7772000005
Consumo preferente:
12 meses.
Tamaño:
40x40x2mm
Presentación:
Caja 360ud.

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.

Chocolates_

Decoración de chocolate



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 Fresa



Referencia:

7772000018

Consumo preferente:

12 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.

Surtido animales



Referencia:
7772004014

Consumo preferente:
12 meses.

Tamaño:
50x40 mm

Presentación:
Caja 108ud.

Surtido caras



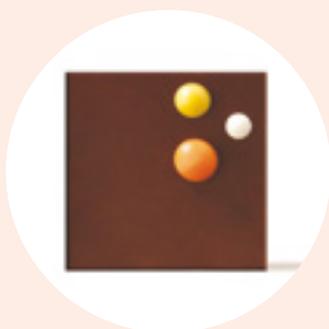
Referencia:
7772004015

Consumo preferente:
12 meses.

Tamaño:
35-50 mm

Presentación:
Caja 124ud.

Dots



Referencia:
7772004020

Consumo preferente:
12 meses

Tamaño:
30x30 mm

Presentación:
Caja 360ud.

Elegancia Negra



Referencia:
7772004018

Consumo preferente:
24 meses

Tamaño:
60x23 mm

Presentación:
Caja 160ud.

Elegancia Blanca



Referencia:
7772004019

Consumo preferente:
18 meses

Tamaño:
60x23 mm

Presentación:
Caja 160ud.

Elegancia Leche



Referencia:
7772004011

Consumo preferente:
24 meses.

Tamaño:
80x35 mm

Presentación:
Caja 160ud.

Chocolates_

Decoración de chocolate



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.

Turitella



Referencia:

7772004006

Consumo preferente:

18 meses.

Tamaño:

94-100 mm

Presentación:

Caja 117ud.

Tornado Blanco/ Negro



Referencia:

7772004002

Consumo preferente:

18 meses.

Tamaño:

320x248x100 mm

Presentación:

Caja 570ud.

Espiral Negro



Referencia:

7772004010

Consumo preferente:

24 meses.

Tamaño:

80x35 mm

Presentación:

Caja 80ud.

Twist Verde



Referencia:

7772004012

Consumo preferente:

12 meses.

Tamaño:

84x30 mm

Presentación:

Caja 80ud.

Rosa Blanca Negra



Referencia:

7772004016

Consumo preferente:

18 meses

Tamaño:

13-18x18-25 mm

Presentación:

Caja 180ud.

Rosa Negra/ Blanca



Referencia:

7772004017

Consumo preferente:

18 meses

Tamaño:

13-18x18-25 mm

Presentación:

Caja 180ud.

Delité

Chocolates_

Decoración de chocolate



Lápiz Rubens 4,5 cm



Referencia:

7772000010

Consumo preferente:

24 meses.

Dimensión:

375x375x265mm

Tamaño:

45mm.

Presentación:

Caja 400ud.

Lápiz Van Gogh



Referencia:

7772009001

Consumo preferente:

12 meses.

Dimensión:

375x375x265mm

Tamaño:

200mm.

Presentación:

Caja 115ud.

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 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 de chocolate



Surtido cigarrillos/ Abanico mini



Referencia:
7772004004

Consumo preferente:
18 meses.

Tamaño:
150x5mm.
33x37mm.

Presentación:
Caja 90ud.

Surtido cigarrillos



Referencia:
7772004005

Consumo preferente:
18 meses.

Tamaño:
150x5mm.

Presentación:
Caja 108ud.

Cigarrillos Multicolor



Referencia:
7772004013

Consumo preferente:
12 meses

Tamaño:
97x6 mm

Presentación:
Caja 210ud.

Panatella Mini Negra



Referencia:
7772004003

Consumo preferente:
24 meses.

Tamaño:
45x6 mm

Presentación:
Caja 310ud.

Copa Tulipa Athena



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

Mini Coupes



Referencia:
7772000027
Consumo preferente:
12 meses.
Tamaño:
45x30x13mm
Presentación:
Caja 90ud.

Tulipa María Charlotte



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

Taza café Negra



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

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.



Petit Four Frac



Referencia:
7772000026
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
55x60x35mm
Presentación:
Caja 6x48ud.

Petit Four Sucedáneo Negro



Referencia:
7776000610
Consumo preferente:
12 meses.
Tamaño:
28x37x20mm
Presentación:
Caja 420ud.

Petit Four Sucedáneo Blanco



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

Copa Pisa



Referencia:
7772004001
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
Top 49 Ø / Bottom 30 Ø
Presentación:
Caja 168ud.

Mini Ring Negro 30x45



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

Maxi Ring Negro 60x45



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

Bolas relleno Leche



Referencia:
7772004007
Consumo preferente:
18 meses.
Tamaño:
25mm
Presentación:
Caja 504ud.

Bolas relleno Blanca



Referencia:
7772004008
Consumo preferente:
18 meses
Tamaño:
25 mm
Presentación:
Caja 504ud.

Bolas relleno Negra



Referencia:
7772004009
Consumo preferente:
24 meses
Tamaño:
25 mm
Presentación:
Caja 504ud.

Bolas Venecianas 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



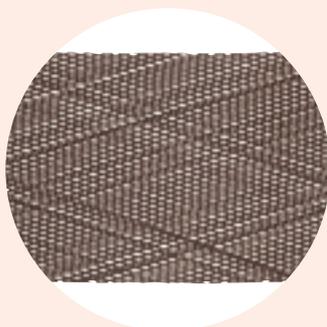
Referencia:
7772000022
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
45mm
Presentación:
Caja 550ud.

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.



Pastelería



www.delitebe.com

Delité

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 y cakes](#)

[Cremas pasteleras](#)

[Yemas confitadas](#)

[Pastelería](#)

[Semifríos](#)





Biscuitdelit

Preparado completo para la elaboración de bizcocho artesano.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7775010000

Biscuitdelit Chocolate

Preparado completo para la elaboración de bizcocho chocolate.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7775010001



Biscuitdelit Plancha

Preparado completo para la elaboración de bizcocho plancha.

Aplicación. Permite la elaboración rápida y fácil de bizcocho plancha además de otras especialidades, ofreciendo buen enrollado, 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, cociendo entre 4'30" y 6'00", evitando el resecado cubriendo con plástico una vez frías. Almacenar en congelador.

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

Presentación / Referencia.

Saco 10kg. / 7775010002

Cakedelit Plus

Preparado completo para la elaboración de cake.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7775010100



Pastelería_

Cremas pasteleras / Yemas confitadas



Delitcrem Fresh Plus

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

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 / Referencia.

- Saco 10kg. / 7775010030
- Cubo 2kg. / 7778880023
- Bolsa 750g. (6x750) / 7779990056

Delitcrem Fresh

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

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7775010031



Delitcrem Vainilla Horno

Crema pastelera lista al uso.

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7775006020



Yemdelit

Yema confitada.

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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7775005060





Florendelit

Preparado en polvo para la elaboración de crocante.

Aplicación: Ideal para la elaboración de especialidades crocanta, 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 / Referencia.

Cubo 1,5kg. / 7778880030

Bote 750g. (6x750) / 7779990059

Decordelit Crujiente

Escamas finas de barquillo crujientes.

Aplicación. Ideal para decoración, intrusiones en helados, turrone, 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 / Referencia.

Cubo 1,5kg. / 7773015100



Albúmina

Albúmina de huevo.

Aplicación: Ideal para la elaboración de merengue, saras, 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 / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880038

Bote 600g. (4x600) / 7779990050

Vainidelit

Cristales de vainillina.

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 / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990067





Pectina

Pectina en polvo utilizada como espesante y gelificante.

Aplicación: Ideal para elaborar geles en frío, golosinas, purés de frutas, siropes, mermeladas o compotas etc. con efecto reversible.

Consumo preferente: 24 meses

Modo de empleo: Incorporar la pectina a las especialidades a temperaturas superiores a 50°C y

acompañar de pequeñas cantidades de azúcar u otros estabilizantes para facilitar su disolución.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990048



Agar agar

Gelatina vegetal de origen marino.

Aplicación: Se utiliza como espesante y gelificante. Ideal para la elaboración de gelatinas en frío, siropes, flanes, yogures, helados, salsas, etc.

Consumo preferente: 24 meses

Modo de empleo: Incorporar a la especialidad a una temperatura

superior a 50°C, acompañando de pequeñas cantidades de azúcar u otros estabilizantes para facilitar su disolución.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990043

Ácido cítrico

Ácido cítrico.

Aplicación: Aporta sabor cítrico, conservante y antioxidante, regulador del pH, ayuda a mantener la acidez, fija aromas y colores.

Consumo preferente: 24 meses

Modo de empleo: Incorporar directamente en amasados, batidos

y helados. Dosis máxima: 2,5g/kg. Dosis recomendada: 0,5g a 1g (1%)

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990042



Pastelería_

Semifríos



Freshdelit Chocolate

Preparado completo para la elaboración de semifrío de chocolate.

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 / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880033

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 / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880034



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 / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880035

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 / Referencia.

Cubo 2kg. / 7778880036





Almidón de Maíz

Almidón de maíz.

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 / Referencia.

Saco 10 kg. / 7775010070

Cubo 2kg. / 7778880025

Bolsa 750g. (6x750) / 7779990051

Impuldelit

Impulsor.

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 / Referencia.

Cubo 5kg. / 7775005050

Cubo 2kg. / 7778880019

Bote 600g. (4x600) / 7779990060







Azúcares



www.delitebe.com

Delité

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](#)
- [Siropes](#)





Azúcares_

Azúcares



Sugardelit

Azúcar Antihumedad.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7771010000
Cubo 2kg. / 7778880001
Bote 600g. (4x600) / 7779990019



Glassdelit

Azúcar Glass.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7771010010
Cubo 2kg. / 7778880002
Bolsa 750g. (6x750) / 7779990015

Dextrosa

Dextrosa en polvo.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7771010060
Cubo 2kg. / 7778880004





Fructosa

Fructosa en polvo.

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 / Referencia.

Saco 10kg. / 7771010050

.....

Cubo 2kg. / 7778880003



Glucosdelit

Jarabe de Glucosa.

Aplicación. Producto de densidad melosa, incolora, trasparente, 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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7771007200

.....

Bote 1kg. (4x1) / 7779990016

Glucosdelit 44/37 DURA

Jarabe de Glucosa.

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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7771007201



Azúcares_

Azúcares / Gelatinas y brillos



Inverdelit

Jarabe de azúcar invertido.

Aplicación: Ideal para retrasar la cristalización del azúcar y mantener frescas las especialidades de bizcochería, sorbetes y helados.

Consumo preferente: Consumir preferentemente antes de seis meses

Modo de empleo: Aplicar

directamente en calados, al principio de batido o mezclas. Sustituir entre un 25% / 50% del azúcar grano por azúcar invertido.

Presentación / Referencia.

Bote 1kg. (4x1) / 7779990000



Isomalt

Isomalt cristalino.

Aplicación: Ideal para la realización de figuras y decoraciones artísticas de productos de pastelería.

Consumo preferente: 36 meses

Modo de empleo: Incorporar junto al resto de azúcares o edulcorantes

al principio de las mezclas.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990017

Maltitol

Maltitol en polvo.

Aplicación: Ideal para la elaboración de especialidades bajas en calorías, como confección de coberturas, helados y galletería.

Consumo preferente: 24 meses

Modo de empleo: Incorporar un máximo de producto del 20% al 30% sobre la totalidad de la fórmula

elaborada al principio del amasado o mezclas conjuntamente con otros azúcares o edulcorantes.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990018





Geldelit Plus

Gelatina en frío neutra.

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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7771007035



Geldelit

Gelatina en frío neutra.

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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7771007030

.....

Bote 1kg. (4x1) / 7779990013

Geldelit Manzana

Gelatina de Manzana de uso en caliente.

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 / Referencia.

Cubo 12kg. / 7771012040

.....

Bote 1kg. (4x1) / 7779990014



Azúcares_

Confitados



Confidelit

Surtido de fruta confitada.

Cereza Roja

Cubo 4kg. / 7771004010

Cereza Roja mitades

Cubo 4kg. / 7771004011

Cereza Verde

Cubo 4kg. / 7771004012

Cereza Verde mitades

Cubo 4kg. / 7771004013

Calabazate Rojo

Cubo 4kg. / 7771004020

Calabazate Verde

Cubo 4kg. / 7771004021

Calabazate Blanco

Cubo 4kg. / 7771004022

Naranja Discos

Cubo 4kg. / 7771004030

Picadura de frutas

Cubo 4kg. / 7771004040

Pasta Naranja

Cubo 6kg. / 7771006070

Pasta Limón

Cubo 6kg. 7771006071

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. Calabacete 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%.

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 / Referencia.

Cubo 7kg. / 7771007020

Cubo 13kg. / 7771007021

Bote 1kg. (4x1) / 7779990001





Cremdelit

Crema con sabor a frutas.

Albaricoque

Cubo 6kg. / 7771006050

Arándano

Cubo 6kg. / 7771006051

Frambuesa

Cubo 6kg. / 7771006052

Kiwi

Cubo 6kg. / 7771006053

Limón

Cubo 6kg. / 7771006054

Mora

Cubo 6kg. / 7771006055

Naranja

Cubo 6kg. / 7771006056

Piña

Cubo 6kg. / 7771006057

Fresa

Cubo 6kg. / 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.

Cremdelit Fruit 50%

Relleno de frutas 50%.

Arándano

Cubo 6kg. / 7771006059

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.





Siropes

Sirope de Chocolate / Fresa / Caramelo

Sirope de Chocolate.

Botella 1,2kg. (6x1,2) / 7771001210

Sirope de Fresa.

Botella 1,2kg. (6x1,2) / 7771001211

Sirope de Caramelo.

Botella 1,2kg. (6x1,2) / 7771001212

Aplicación. Producto de uso directo. Ideal para decoración de helados y postres.

Consumo preferente: 18 meses.

Modo de empleo. A gusto del consumidor.







Frutos Secos



www.delitebe.com



Frutos secos_

Frutos secos / Confeccionados de almendra

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.

Frutos secos

Confeccionados de almendra

Pralinés y turrón en pasta

Crocantis



Coco Rallado

Coco rallado.

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/ Referencia.

Bolsa 1kg. (6x1) / 7773006300

Bolsa 500g. (6x500) / 7779990030

Piñón Chino

Piñón.

Aplicación. Mazapanes empiñonados, cocas, ...

Consumo preferente. 12 meses.

Modo de empleo. Aplicar sobre los productos como decoración y en

mezclas, crudos o tostados.

Presentación / Referencia.

Bolsa 1kg. (8x1) / 7773010200





Harina de Almendra

Harina de almendra repelada.

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 / Referencia.

Bolsa de 4kg. (2x4) / 7773008105
Bolsas de 1kg. (8x1) / 7773008106
Cubo 1,5kg. / 7778880011

Granillo de Almendra

Granillo de almendra repelada.

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/ Referencia.

Bolsa de 4kg. (2x4) / 7773008107
Bolsas de 1kg. (8x1) / 7773008108
Cubo 1,5kg. / 7778880012



Lámina de Almendra

Lámina de almendra repelada.

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 / Referencia.

Bolsa de 4kg. (2x4) / 7773008110
Bolsas de 1kg. (6x1) / 7773008111
Cubo 1,5kg. / 7778880013

Palito de Almendra

Palito de almendra repelada.

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 / Referencia.

Bolsa de 4kg. (2x4) / 7773008112
Bolsas de 1kg. (8x1) / 7773008113
Cubo 1,5kg. / 7778880014



Frutos secos_

Pralinés y turrón en pasta



Pralindelit Almendra

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

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7773006010



Pralindelit Avellana

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

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7773006011

Pastdelit Turrón

Pasta de Turrón con un 68% de almendra.

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 / Referencia.

Cubo 6kg. / 7773006020

Bote 1kg. (4x1) / 7779990038





Pralindelit Crujiente

Praliné crujiente de avellana y almendra

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. Relleno de bombones, turrón, helados y en diversas especialidades.

Presentación / Referencia.

Cubo 6kg. / 7773006012

Pralindelit Crujiente Negro

Praliné crujiente de almendra y chocolate negro

Aplicación: Producto listo para su uso. De sabor y color a chocolate con leche ligeramente caramelizado y almendra, con escamas de barquillo crujiente.

Consumo preferente: 9 meses.

Modo de empleo: Producto listo para su uso. De sabor y color a chocolate negro y almendra, con escamas de barquillo crujiente.

Presentación / Referencia.

Caja 6kg. / 7773006013



Pralindelit Crujiente Blanco

Praliné crujiente de almendra y chocolate blanco

Aplicación: Producto listo para su uso. De sabor y color a chocolate blanco y almendra, con escamas de barquillo crujiente.

Consumo preferente: 9 meses.

Modo de empleo: Relleno de

bombones, turrón, helados y en diversas especialidades.

Presentación / Referencia.

Caja 6kg. / 7773006015

Pralindelit Crujiente Caramelo

Praliné crujiente de almendra y caramelo

Aplicación: Producto listo para su uso. De sabor y color a chocolate con leche ligeramente caramelizado y almendra, con escamas de barquillo crujiente.

Consumo preferente: 9 meses.

Modo de empleo: Relleno de bombones, turrón, helados y en diversas especialidades.

Presentación / Referencia.

Caja 6kg. / 7773006014





Crocdelit Almendra

Crocanti de almendras tostadas y caramelizadas de forma artesanal.

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 / Referencia.

Cubo 3,5kg./ 7773035000
.....
Cubo 1,5kg./ 7778880016



Crocdelit Cacahuete

Crocanti de cacahuetes tostados y caramelizados de forma artesanal.

Aplicación: Ideal para decoración de tartas y helados.

Consumo preferente: 10 meses.

Modo de empleo: Producto de uso directo.

Presentación / Referencia.

Cubo 3,5kg. / 7773035001

Crocdelit Soja

Crocanti de soja tostada y caramelizada de forma artesanal.

Aplicación: Ideal para la decorar productos bañados en chocolate.

Consumo preferente: 10 meses.

Modo de empleo: Producto de uso directo.

Presentación / Referencia.

Cubo 3,5kg. / 7773035002









Grasas y Alcohol



Delité

Grasas y Alcohol_

Aromas alcohólicos y lácteos

Aromas alcohólicos

Lácteos

Mantecas



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:

5 años.

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:

Bag in Box 5l (2x5l)

* 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.



Nata 35% UHT

Nata lista para montar para preparaciones profesionales.

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. 6 meses.

Modo de empleo. Agitar antes de consumir y mantener la temperatura por debajo de 7°C.

Presentación / Referencia.

Botella 1,5l. (8x1,5) / 7774005009

Nata 38% UHT

Nata lista para montar para preparaciones profesionales.

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. 6 meses.

Modo de empleo. Agitar antes de consumir y mantener la temperatura por debajo de 7°C.

Presentación / Referencia.

Botella 1,5l. (8x1,5) / 7774005010



Grasas y Alcohol_

Lácteos y mantecas



Leche en polvo 1%

Leche en polvo desnatada 1% materia grasa.

Aplicación. Ideal para la elaboración de batidos y helados, así como elaborados de pastelería y precocinados.

Conservación. Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad <60%.

Consumo preferente. 24 meses.

Modo de empleo. Sustituir la leche líquida por leche en polvo. Dosificación recomendada: 136g por 1 litro de agua.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990061

Leche en polvo 26%

Leche en polvo desnatada 26% materia grasa.

Aplicación. Ideal para la elaboración de batidos y helados, así como elaborados de pastelería y precocinados.

Conservación. Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad <60%.

Consumo preferente. 12 meses.

Modo de empleo. Sustituir la leche líquida por leche en polvo. Dosificación recomendada: 136g por 1 litro de agua.

Presentación / Referencia.

Bote 600g. (4x600) / 7779990062





Manteca de cerdo

Manteca de cerdo con antioxidante vitamina E.

Aplicación. Todo tipo de elaboraciones artesanas, como ensaimadas, mantecados, polvorones y otras recetas.

Conservación. 10°C

Consumo preferente. 12 meses.

Modo de empleo. Utilizar

tanto directamente sobre las especialidades, como incorporado antes o después de los amasados.

Presentación / Referencia.

Caja 16kg. / 7774516000

Manteca de cerdo para hojaldrar

Manteca de cerdo con antioxidante vitamina E y endurecedor E-471

Aplicación. Todo tipo de elaboraciones artesanas, como ensaimadas, mantecados, polvorones y masas hojaldradas, como hojaldre, cruasán y danesas.

Conservación. 10°C

Consumo preferente. 12 meses.

Modo de empleo. Utilizar tanto directamente sobre las especialidades, como incorporado antes o después de los amasados.

Presentación / Referencia.

Caja 15kg. / 7774516002







Bases
preparadas



Bases preparadas_

Petisú



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...

Petisú

Pasta Brisa, Hojaldre

Barquillos





Liodelit

Lionesa de masa choux con mantequilla y sabor neutro.

Aplicación: Ideal para contener rellenos dulces y salados, en especial profiteroles y otros rellenos como nata, cremas y helados.

Consumo preferente: 12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 250ud. / 7776000001

Eclair Plus 60

Palito de masa choux con mantequilla y sabor neutro.

Aplicación: Producto de forma palito, ideal para contener rellenos dulces y salados, como nata, cremas y helados.

Conservación: En lugar fresco y seco.

Consumo preferente: 12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 220ud. / 7776000010



Delité

Bases preparadas_

Pasta brisa / Hojaldre



Delité 72



Tartadelit Plus 38

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

Aplicación:

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 350ud. / 7776000238

Tartadelit Plus 45

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

Aplicación:

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 350ud. / 7776000245



Tartadelit Dulce 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor dulce.

Aplicación:

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 350ud. / 7776000450



Tartadelit Neutra 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor neutro.

Aplicación:

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 350ud. / 7776000452

Tartadelit Salada 45

Tartaleta de pasta brisa de 45mm de sabor salado.

Aplicación:

Ideal para contener rellenos de productos dulces o salados.

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 350ud. / 7776000451



Voldelit 38

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

Aplicación:

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

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación / Referencia.

Caja 240ud. / 7776000138



Voldelit 75

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

Aplicación:

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

Consumo preferente:

12 meses.

Presentación/ Referencia.

Caja 36ud. / 7776000175

Bases preparadas_

Barquillos



Conodelit Choc

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

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 / Referencia.

Blister 32ud. (2x32) / 7776000510



Conodelit Croc

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

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 / Referencia.

Blister 24ud. (2x24) / 7776000511

Petitdelit Cono Choc

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

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

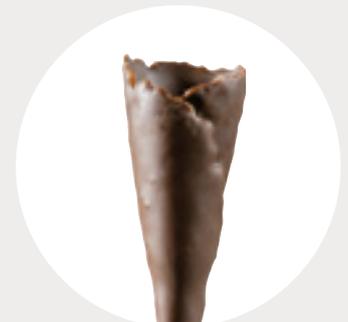
Conservación: Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

Consumo preferente: 9 meses.

Tamaño: 75x28mm.

Presentación / Referencia.

Blister 48ud. (5x48) / 7776000562



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.

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

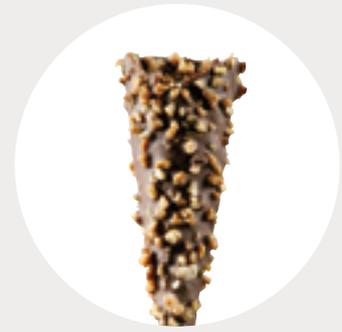
Conservación: Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

Consumo preferente: 9 meses.

Tamaño: 75x28mm.

Presentación / Referencia.

Blister 48ud. (5x48) / 7776000533



Surtido Minicono

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

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: 75x28mm.

Presentación / Referencia.

Blister 32ud. (8x32) / 7776000702

Petitdelit Caña Choc

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

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

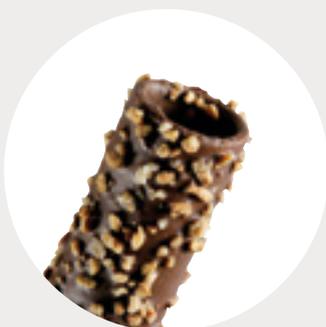
Conservación: Temperatura de almacenaje de 16°C a 18°C.

Consumo preferente: 9 meses.

Tamaño: 45x20mm.

Presentación / Referencia.

Blister 48ud. (5x48) / 7776000560



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.

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: 45x20mm.

Presentación / Referencia.

Blister 48ud. (5x48) / 7776000561

Surtido Minicaña

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

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: 45x20mm.

Presentación / Referencia.

Blister 27ud. (8x27) / 7776000703



Bases preparadas

Barquillos



Chupitos Chocolate

Vasito base barquillo bañado interior de chocolate.

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 / Referencia.

Blister 18ud. (6x18) / 7776000708

Chupitos Chocolate

Vasito base barquillo.

Aplicación: Base de barquillo bañado en su interior de chocolate blanco. Listo para contener todo tipo de rellenos.

Conservación: Lugar fresco y seco.

Consumo preferente: 13 meses.

Tamaño: 40x45mm.

Presentación / Referencia.

Blister 18ud. (6x18) / 7776000709



Tulipa Mediana

Tulipa base de barquillo.

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 / Referencia.

Blister 16ud. (6x16) / 7776000700

Tulipa Mediana Choco Interior

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

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 / Referencia.

Blister 16ud. (6x16) / 7776000701





Microtulipa

Tulipa base de barquillo.

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 / Referencia.

Blister 81ud. (6x81) / 7776000704

Microtulipa Chocolate

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

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 / Referencia.

Blister 63ud. (6x63) / 7776000705



Micropiezas

Surtido de piezas base de barquillo.

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 / Referencia.

Blister 56ud. (8x56) / 7776000707

Micropiezas Chocolate

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

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 / Referencia.

Blister 56ud. (8x56) / 7776000706







Decoración y utillaje



www.delitebe.com

Decoración y utillaje_

Velas / Mangas pasteleras



Velas

Mangas pasteleras

Oblea

Decoración azúcar

Kit roscón

Figuras BBC



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 10ud. (27x10)





Mangas pasteleras

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

Tamaño / Referencia.

54cm / 7779303054

65cm / 7779303065

Presentación.

Paquete 100uds. (5x100)



Decoración y utillaje_

Oblea



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.

Flor de Oblea



Referencia:
7778000200
Consumo preferente:
48 meses.
NºHojas:
5
Tamaño:
26mm.
Presentación:
Tupper 100ud. (8x100)

Flor de Oblea



Referencia:
7778000201
Consumo preferente:
48 meses.
NºHojas:
0
Tamaño:
30mm.
Presentación:
Tupper 100ud. (4x100)

Flor de Oblea



Referencia:
7778000202
Consumo preferente:
48 meses.
NºHojas:
2
Tamaño:
50mm
Presentación:
Tupper 75ud. (4x75)

Flor de Oblea



Referencia:
7778000203
Consumo preferente:
48 meses.
NºHojas:
3
Tamaño:
40mm
Presentación:
Tupper 50ud. (4x50)

Hoja de Oblea Verde



Referencia:

7778000206

Consumo preferente:

48 meses.

Tamaño:

40x20mm

Presentación:

Tupper 1.000ud. (4x1.000)

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:

7778000204

Consumo preferente:

48 meses.

NºHojas:

2

Tamaño:

40mm

Presentación:

Tupper 100ud. (4x100)

Flor de Oblea



Referencia:

7778000205

Consumo preferente:

48 meses.

NºHojas:

3

Tamaño:

30mm

Presentación:

Tupper 100ud. (8x100)

Decoración y utillaje_

Decoración azúcar



Confeti Surtido 4 mm



Referencia:
7778000300
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
4mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Confeti Surtido 6 mm



Referencia:
7778000301
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
6mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Corazón



Referencia:
7778000302
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
10mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Corazón Hueco



Referencia:
7778000303
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
10mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Corazón Mini 3 Colores



Referencia:
7778000304
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
3mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Corazón Surtido



Referencia:
7778000309
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
6mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Margaritas Surtidas



Referencia:
7778000306
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
6mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Letras Surtidas



Referencia:
7778000307
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
6mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Estrellas Surtidas



Referencia:
7778000308
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
6mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Mariposas 3 Colores



Referencia:
7778000305
Consumo preferente:
24 meses.
Tamaño:
10mm.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800)

Fideos colores

Fideo de azúcar de colores.



Consumo preferente:
18 meses.
Presentación:
Tupper 800g. (4x800) / 7778000310
Cubo 2kg. / 7778880031

Decoración y utillaje_

Kit roscón



Kit Roscón "licencia"

Consulta con tu distribuidor las licencias disponibles.

Contenido:

- 50 Coronas.
- 50 Figuras Licencia PVC.
- 50 Habas.
- 50 Tarjetas Castellano.
- 50 Tréboles Hoja de Acebo con Bolas Rojas.
- 2 Carteles.



Kit Roscón Hello Kitty

Referencia:

7778000402

Contenido:

- 50 Coronas Hello Kitty.
- 50 Figuras Licencia PVC Hello Kitty.
- 50 Habas.
- 50 Tarjetas Castellano.
- 50 Tréboles Hoja de Acebo con Bolas Rojas.
- 2 Carteles Hello Kitty.



Decoración y utillaje_

Bautizo



Da un toque original y diferente a tus celebraciones.



Descripción:
Cigüeña con niña
Referencia:
7778000000
Medidas:
6,8x4,5x15,6
Presentación:
Caja 4ud.

Bautizo 01



Bautizo 02

Descripción:
Cigüeña con niño
Referencia:
7778000001
Medidas:
6,8x4,5x15,6
Presentación:
Caja 4ud.

Bautizo 03

Descripción:
Cigüeña con niña
Referencia:
7778000002
Medidas:
7,9x5,4x19,3
Presentación:
Caja 4ud.



Descripción:
Cigüeña con niño
Referencia:
7778000003
Medidas:
7,9x5,4x19,3
Presentación:
Caja 4ud.

Bautizo 04





Descripción:
Cigüeña gorra
zapatillas con niña

Referencia:
7778000004

Medidas:
15cm.

Presentación:
Caja 4ud.

Bautizo 05



Bautizo 06

Descripción:
Cigüeña gorra
zapatillas con niño

Referencia:
7778000005

Medidas:
15cm.

Presentación:
Caja 4ud.



Bautizo 07

Descripción:
Cigüeña con niña
en bicicleta

Referencia:
7778000006

Medidas:
16cm.

Presentación:
Caja 1ud.

Descripción:
Cigüeña con niño
en bicicleta

Referencia:
7778000007

Medidas:
16cm.

Presentación:
Caja 1ud.



Bautizo 08



Descripción:
Cigüeña con niña
en avión

Referencia:
7778000008

Medidas:
8cm.

Presentación:
Caja 8ud.

Bautizo 09



Bautizo 10

Descripción:
Cigüeña con niño
en avión

Referencia:
7778000009

Medidas:
8cm.

Presentación:
Caja 8ud.

Decoración y utillaje_

Comunión



Elige entre una amplia selección de figuras diferentes tanto para la tarta de celebración como para regalar a tus invitados.



Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000010
Medidas:
5.5x4.9x15
Presentación:
Caja 4ud.

Comunión 01



Comunión 02

Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000011
Medidas:
5.5x4.9x15
Presentación:
Caja 4ud.



Comunión 03

Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000012
Medidas:
5.4x4.5x13.4
Presentación:
Caja 2ud.

Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000013
Medidas:
5.4x4.5x13.4
Presentación:
Caja 2ud.



Comunión 04



Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000014
Medidas:
6.8x5.5x12.7
Presentación:
Caja 4ud.

Comunión 05



Comunión 06

Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000015
Medidas:
6.8x5.5x12.7
Presentación:
Caja 4ud.

Comunión 07

Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000016
Medidas:
16cm H s/2
Presentación:
Caja 2ud.



Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000017
Medidas:
16cm H s/2
Presentación:
Caja 2ud.



Comunión 08



Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000018
Medidas:
4x3.1x8.9
Presentación:
Caja 4ud.

Comunión 09



Comunión 10

Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000019
Medidas:
4x3.1x8.9
Presentación:
Caja 4ud.

Comunión 11

Descripción:
Niño comunión
Referencia:
7778000020
Medidas:
4.8x4.7x13
Presentación:
Caja 4ud.



Descripción:
Niña comunión
Referencia:
7778000021
Medidas:
4.8x4.7x13
Presentación:
Caja 4ud.



Comunión 12

Decoración y utillaje_

Boda



Sorprende a tus invitados con nuestra amplia variedad de figuras.



Descripción:
Novio con mujer
en brazos

Referencia:
7778000022

Medidas:
13,1x7,5x21

Presentación:
Caja 1ud.

Boda 01



Boda 02

Descripción:
Novios en coche

Referencia:
7778000023

Medidas:
16x7,3x9

Presentación:
Caja 2ud.



Boda 03

Descripción:
Novios en
sidecar

Referencia:
7778000024

Medidas:
13,8x8,7x11

Presentación:
Caja 2ud.

Descripción:
Novios mirándose

Referencia:
7778000025

Medidas:
7,5x5,5x12,7

Presentación:
Caja 4ud.

Boda 04





Descripción:
Novia con novio
arrodillado 1

Referencia:
7778000026

Medidas:
8,3x6,4x12,3

Presentación:
Caja 4ud.

Boda 05



Boda 06

Descripción:
Novia con novio
arrodillado 2

Referencia:
7778000027

Medidas:
8,3x6,4x12,3

Presentación:
Caja 4ud.



Boda 07

Descripción:
Novia con novio
pantalones bajados

Referencia:
7778000028

Medidas:
8x6,5x12

Presentación:
Caja 4ud.

Descripción:
Novia con novio
cogido por detrás

Referencia:
7778000029

Medidas:
8x6,5x12

Presentación:
Caja 4ud.



Boda 08



Descripción:
Novios Oro

Referencia:
7778000030

Medidas:
7,4x5,5x12

Presentación:
Caja 4ud.

Boda 09



Boda 10

Descripción:
Novios Oro

Referencia:
7778000031

Medidas:
7,4x5,5x12

Presentación:
Caja 4ud.

Decoración y utillaje_

Boda



Boda 11

Descripción:
25 Aniversario
Referencia:
7778000032
Medidas:
6,8x4,2x6,2
Presentación:
Caja 8ud.



Boda 12

Descripción:
50 Aniversario
Referencia:
7778000033
Medidas:
6,8x4,2x6,2
Presentación:
Caja 8ud.



Descripción:
Novios Plata
Referencia:
7778000034
Medidas:
9,4x6x15,1
Presentación:
Caja 2ud.

Boda 13



Boda 14

Descripción:
Novios Plata
Referencia:
7778000035
Medidas:
9,4x6x15,1
Presentación:
Caja 2ud.



Descripción:
Pareja Gay
Referencia:
7778000036
Medidas:
6,9x4,3x10,7
Presentación:
Caja 4ud.

Boda 15



Boda 16

Descripción:
Pareja Lesbiana
Referencia:
7778000037
Medidas:
6,9x4,3x10,7
Presentación:
Caja 4ud.



Boda 17

Descripción:
Novio con sombrero
Referencia:
7778000038
Medidas:
7x3,9x11
Presentación:
Caja 4ud.

Descripción:
Novio con sombrero
Referencia:
7778000039
Medidas:
7x3,9x11
Presentación:
Caja 4ud.



Boda 18



Descripción:
Novios sonrientes
Referencia:
7778000040
Medidas:
11x6,7x16,6
Presentación:
Caja 2ud.

Boda 19



Boda 20

Descripción:
Novios en coche sonrientes
Referencia:
7778000041
Medidas:
10x6,4x10,2
Presentación:
Caja 2ud.

Decoración y utillaje_

Boda



Boda 21

Descripción:
Novios boxeo
Referencia:
7778000042
Medidas:
14,1x6,6x16,2
Presentación:
Caja 1ud.



Boda 22

Descripción:
Novios amor en moto
Referencia:
7778000043
Medidas:
18,4x8,8x13
Presentación:
Caja 1ud.



Boda 23

Descripción:
Novios de la mano
Referencia:
7778000044
Medidas:
10x6,2x16,5
Presentación:
Caja 2ud.



Descripción:
Novios de la mano
Referencia:
7778000045
Medidas:
10x6,2x16,5
Presentación:
Caja 2ud.

Boda 24

Boda 25

Descripción:
Novios besándose

Referencia:
7778000046

Medidas:
13cm.

Presentación:
Caja 2ud.



Descripción:
Novios abrazados

Referencia:
7778000047

Medidas:
16cm.

Presentación:
Caja 2ud.

Boda 26

Boda 27

Descripción:
Novios abrazados

Referencia:
7778000050

Medidas:
16cm.

Presentación:
Caja 2ud.







Embalajes y complementos



www.delitebe.com

Embalajes y complementos_

Bolsas y bobinas



Bolsas y bobinas

Moldes y cápsulas

Cajas Roscón

Discos y soportes

Papel siliconado



Bolsa de bollería BC 18+7x30

Referencia:

7779018730

Tamaño:

18+7x30

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Bolsa de bollería AB 14+7x22

Referencia:

7779014722

Tamaño:

14+7x22

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Bobina 60

Referencia:

7779000060

Tamaño:

62cm

Gramaje:

40g m²

Peso:

8kg.

Presentación:

1ud.

Bolsa de bollería BB 14+7x26

Referencia:

7779014726

Tamaño:

14+7x26

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Bolsa de bollería BD 18+7x38

Referencia:

7779018738

Tamaño:

18+7x38

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Bobina 30

Referencia:

7779000030

Tamaño:

31cm

Gramaje:

40g m²

Peso:

4kg.

Presentación:

1ud.

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 pan AP
9+5x56

Referencia:

7779009556

Tamaño:

9+5x56

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Bolsa de pan BP
12+6x56

Referencia:

7779012656

Tamaño:

12+6x56

Gramaje:

35g m²

Presentación:

Paquete 500ud.

Embalajes y complementos_

Moldes y cápsulas



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.)



Cápsula Blanca

Referencia:

7779100100

Tamaño:

66x40mm

Gramaje:

90g

Presentación:

Caja 8x90ud. (720ud.)



Cápsula Marrón

Referencia:

7779100110

Tamaño:

66x40mm

Gramaje:

75g

Presentación:

Caja 8x90ud (720ud)



Embalajes y complementos_

Cajas roscón / Discos y soportes



Caja Roscón Elba 26

Referencia:

7779226268

Tamaño:

26x26x8

Presentación:

Paquete 50ud.

Caja Roscón Elba 29

Referencia:

7779229298

Tamaño:

29x29x8

Presentación:

Paquete 50ud.

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.



Discos de Oro

Tamaño:

20cm. 1050g.

7779620000

22cm. 1050g.

7779622000

24cm. 1050g.

7779624000

26cm. 1050g.

7779626000

28cm. 1050g.

7779628000

30cm. 1050g.

7779630000

32cm. 1050g.

7779632000

Presentación:

Paquete 100 uds.



Minisportes con pestaña

Tamaño:

5cm.

7779605000

7cm.

7779607000

8cm.

7779608000

10cm.

7779610000

9x5cm.

7779605001

Presentación:

Paquete 200 uds.



Minisporte óvalo con pestaña

Referencia:

7779610001

Tamaño:

10x6,5cm

Presentación:

Paquete 200 uds.

Embalajes y complementos_

Papel siliconado



PAPEL SILICONADO

FORMATO 60x40

500 HOJAS

PAPEL COCCIÓN SILICONADO
2 CARAS

Delitè 106



Papel Siliconado

Referencia:

7779500400

Aplicaciones:

Estable en el horno,
producto antiadherente.
Ideal para la protección
de los alimentos en el
horneado.

Tamaño:

40x60.

Presentación:

Caja 500ud.



Muy cerca de ti

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

DELITÉ®

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

T. 961 544 724
contacto@delitebe.com
www.back-europ.es
www.delitebe.com

