



# Ingredientes y decoraciones 2019

# Daditos de pastel

01/04



**Brownie** Ref. IDP90202

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x5x5 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande 10kg



**Vegan Brownie** Ref. IDP90211

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x10x10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande 10kg



**Red velvet cubes** Ref. IDP90207

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x10x10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 2,5kg	Grande 4kg



**Tiramisu** Ref. IDP90301

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x10x10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 1,4kg	Grande 4kg



**Coffee sponge cake** Ref. IDP90210

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x10x7 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande -



**Matcha cake cubes** Ref. IDP90209

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10x10x10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande -

# Galletas

02/04



**Granulated maria biscuit** Ref. IDP90402

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
0 - 15 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 2kg	Grande 15kg



**Coated vanilla wafer** Ref. IDP90406

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
4 - 10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3,5kg	Grande 12kg



**Choco coated choco cookies** Ref. IDP90404

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
4 - 10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3,5kg	Grande 12kg



**Cookies and chips** Ref. IDP90410

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
0 - 15 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande 10kg



**Cookies and cream** Ref. IDP90401

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
0 - 15 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 4kg	Grande 11kg



**Red velvet cookies** Ref. IDP90412

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 3kg	Grande 12kg

# Surtido variado

03/04



## Cookies and cream

Ref. IDP90417

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
0 - 2 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 4kg	Grande -



## Red velvet

Ref. IDP90416

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
0 - 2 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 4kg	Grande -



## Mini lentils

Ref. CA32\_214

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
8 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 2,5kg	Grande 15kg



## Crushed coloured lentils

Ref. CA32\_378

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño -	Grande 10kg



## Stracciatella

Ref. 54-38755

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño -	Grande 15kg



## Peanut covered with chocolate

Ref. PI171205

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
10 mm	Blanda	Crujiente	15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño 5kg	Grande -

# Caramelos

04/04



## Natural brittle

Ref. SSFS001C

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda   Crujiente		15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño	Grande
			5kg	-



## Salty caramel pieces

Ref. SSSN001C

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda   Crujiente		15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño	Grande
			5kg	-



## Popcorn brittle

Ref. SSBC001C

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda   Crujiente		15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño	Grande
			5kg	-



## Macadamia brittle

Ref. SSBX001C

Medida	Textura	Resistencia a la humedad	Temperatura de almacenaje	
2-8 mm	Blanda   Crujiente		15°C	-20°C
Aplicación		Libre de Palma	Envase	
			Pequeño	Grande
			5kg	-

Para realizar un pedido o recibir más información de nuestros productos contáctenos mediante [pedidos@ibktropic.com](mailto:pedidos@ibktropic.com)