

laboratorios  
castells  
s.a. de c.v.

castells®

¡Siempre un paso adelante  
en calidad y sabor !

laboratorios  
castells  
s.a. de c.v.

castells®

*Una empresa con más de 40 años en el  
mercado de sabores y colores para la  
industria alimentaria y química en general.*

*El dulce color del sabor y una  
concentración adecuada son su garantía.  
Por esto es que ha reunido un equipo de  
profesionales para ofrecer a sus clientes lo  
mejor de su casa, con la absoluta confianza  
de que usted tendrá unos consumidores  
satisfechos con su calidad*

**PARA INFORMACIÓN Y SERVICIO:**

Laboratorios Castells S.A. de C.V.  
Oriente 170 No, 36 Col. Moctezuma  
2a. Sección 15530 México, D.F.  
Fax: 5571• 9592



**ATENCIÓN AL CLIENTE  
Y AL CONSUMIDOR**

D.F.: 5571• 6726 y 5762• 4860  
Lada sin costo: 01• 800• 719• 4406  
[www.castells.com.mx](http://www.castells.com.mx)



# Panificación



# castells®



*Nuestras líneas de panificación reúnen el sabor y el color para sus productos.*

*Para que un producto comestible sea apetitoso debe ser atractivo a la vista, por lo que la aplicación de color es importante en estos productos.*

*Al igual que la vista, también el gusto es vital para nuestra calidad de vida. Sin sabor, el placer que se obtiene de comer pierde valor, por lo que incluimos en esta sección productos que brindan sabor y color a sus productos.*

## ESENCIAS OLEOSAS

- Almendra
- Anís
- Azahar
- Crema
- Canela
- Coco
- Fresa
- Grosella
- Jazmín
- Limón
- Mantequilla
- Rompope
- Naranja
- Piña
- Plátano
- Queso

- Resiste altas temperaturas
- No solubles al agua
- Mejor fijación del sabor
- Soluble a las grasas del pan
- Se integra completamente con las harinas
- El sabor no se evapora
- Disminuye costos de fabricación porque puede sustituir otros ingredientes
- Aumenta el aroma y sabor del pan haciendolo más apetecible y delicioso
- No produce sabores ni olores desagradables en el pan.

## USOS Y APLICACIONES

Panificación y productos horneados

## DOSIFICACIÓN

De 10 ml por kg o lt de producto

## COLORANTES LIQUIDOS Y EN POLVO

Amplia gama de colorantes naturales y artificiales, algunos de los colorantes utilizados en panificación son:

- Amarillo huevo
- Café Caramelo
- Rojo fresa
- Café chocolate
- Verde limón
- Azul

## SABORIZANTES EN POLVO

Resistentes a altas temperaturas. Con una amplia gama de sabores y diversas aplicaciones.

