



Alimentamos

un mejor mañana

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
INSTITUCIONALES



CONTENIDO
INTERACTIVO





Acá encontrarás nuestro portafolio
de productos, un portafolio creado
y desarrollado pensando en tus
necesidades y en el crecimiento
de tu negocio.

Productos donde la ciencia y
el cuidado se mezclan como
nuestra gran receta.

Disfrútalo



ndice

Aceites

01

5-7



02

Margarinas

8-13

Cremas
Dagusto

03

14-17



04

Jarabes

18-19



Masas
Congeladas

05

20-27



06

Bebidas
Vegetales

28-31

Proteínas
Vegetales

07

32-34





Aceites





FRY QUALITY

Especial para sustratos blancos, logrando frituras crocantes y de color dorado claro

Beneficios:

- Mezcla de aceites vegetales
- Especializado para cocina gourmet
- No deja residual graso en los alimentos
- Aporta Omegas 3, 6, 9 bajo en saturado

Características:

- Aceite de color amarillo claro
- Vida útil: 12 meses
- Punto de humo 220°C

Presentación: 20 L



FRY SUPER

Aceite de alto rendimiento para frituras exigentes

Beneficios:

- Mezcla de aceites vegetales
- Ideal para todo tipo de freído de alimentos
- Resiste altas temperaturas
- Genera frituras de color dorado

Características:

- Conserva el color natural de la palma
- Vida útil: 12 meses
- Punto de humo 230°C

Presentación: 20 L y 14 L





FRY MULTI

Aceite desarrollado
para múltiples freídos

Beneficios:

- Mezcla de aceites vegetales
- Versátil en la cocina fría y caliente
- Genera freídos de bajo color
- Bajo contenido de saturados

Características:

- Aceite de color dorado claro
- Vida útil: 12 meses
- Punto de humo 220°C

Presentación: 20 L



FRY OLEICO

Aceite para freído profundo
y cocina exigente

Beneficios:

- Resiste altas temperaturas
- Versátil en cocinas exigentes y freídos de snack
- Ideal para el uso en parrillas, planchas y freidoras
- Genera frituras de color dorado

Características:

- Aceite de color natural de la palma
- Vida útil: 12 meses
- Punto de humo 230°C

Presentación: 20 L





Margarinas





MARGARINA TEAM FOODS MULTIPROPÓSITO ESPECIAL

Especializadas en procesos
de productos semi-hojaldrados

Beneficios:

- Ideal en la elaboración de semi hojaldrados de pastelería, panadería y repostería
- Producto de plasticidad media, ideal para productos semi-hojaldrados
- No genera residual graso en los productos
- Reduce el esfuerzo físico por amasado en sus procesos, por su suave consistencia

Características:

- Disponible para clima frío y clima cálido
- Vida útil: 6 meses



Presentación: caja 15 kg

MARGARINA TEAM FOODS MULTIPROPÓSITO

Ideal para repostería, panadería y pastelería

Beneficios:

- Logra alta incorporación de aire para mayor volumen
- Desarrolla miga homogénea y suave
- Reduce el esfuerzo físico por amasado en sus procesos, por su suave consistencia
- Sabor y aroma a mantequilla aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y clima cálido
- Vida útil: 6 meses



Presentación: caja 15 kg



MARGARINA TEAM FOODS MULTIPROPÓSITO BÁSICA

Ideal para productos básicos de repostería, panadería y pastelería

Beneficios:

- Ideal para productos y procesos industriales
- Buen tiempo de cremado
- Logra buena incorporación de aire en el proceso de batido
- Desarrolla miga homogénea y suave
- Sabor y aroma a mantequilla aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y clima cálido
- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 15 kg



MARGARINA TEAM FOODS HOJALDRE SUPERIOR

Especializada en productos hojaldrados y semi-hojaldrados



Beneficios:

- Excelente plasticidad para una mejor formación de capas
- Aporta mayor vida útil a los productos hojaldrados
- Sabor y aroma a mantequilla aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y clima cálido
- Vida útil: 6 meses

Presentación:

Caja 10 kg lámina 5x2 kg
Caja 15 kg barra 500 g





**Portafolio Margarinas
Team Foods**



MARGARINA TEAM FOODS HOJALDRE ESTÁNDAR

Ideal para productos hojaldrados y semi-hojaldrados



Beneficios:

- Buena plasticidad y separación de capas
- Se adapta facilmente en procesos industriales
- Sabor y aroma a mantequilla aún después de horneado
- Reduce el esfuerzo físico por su consistencia
- Aporta mayor vida útil y volumen en productos hojaldrados

Características:

- Disponible para clima frío y para clima calido
- Vida útil: 6 meses

Presentación:

Caja 10 kg lámina 5x2 kg • Caja 15 kg barra 500 g





DAGUSTO INDUSTRIAL

Margarina multipropósito de gran desempeño y rendimiento para procesos tecnificados en pastelería y panificación

Beneficios:

- Alta incorporación de aire para mayor volumen
- Miga uniforme
- Ahorro de tiempo y esfuerzo de equipos por su suave consistencia
- Versátil para preparación de tortas y panes industriales
- Sabor y aroma a mantequilla en producto terminado, aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y para clima cálido
- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 15 kg



DAGUSTO REPOSTERÍA ESPECIAL

Margarina experta en pastelería y repostería fina

Beneficios:

- Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox para mayor volumen
- Mantiene suavidad y esponjosidad del producto terminado, alargando su vida útil
- Sabor y aroma a mantequilla en producto terminado, aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y para clima cálido
- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 15 kg





DAGUSTO EXCLUSIVA

Margarina experta en elaboración de hojaldres y repostería de alta exigencia

Beneficios:

- Gran plasticidad que garantiza la separación de capas de la masa, para elaborar hojaldres
- Versátil en la elaboración de productos de repostería y pastelería
- Aporta mayor volumen
- Sabor y aroma a mantequilla único en producto terminado aún después de horneado

Características:

- Disponible para clima frío y para clima cálido
- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 15 kg





Cremas Dagusto





CREMA BASE

Crema de origen vegetal, ideal para uso en repostería y elaboración y decoración de bebidas

Beneficios:

- Rendimiento de hasta el 400%
- Permite dilusión de líquidos
- Resiste interacción con líquidos
- Acepta adición de colores pasteles

Características:

- Crema de origen vegetal
- Cuenta con notas dulces y ligeramente lácteas
- Textura cremosa
- Vida útil: 12 meses en congelación y 3 meses en refrigeración

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds



CREMA LÍNEA BÁSICA

Crema de origen vegetal de notas ligeramente lácteas y dulces

Beneficios:

- Rendimiento de hasta el 400%
- Permite dilusión con agua en hasta un 50%

Características:

- Crema de origen vegetal
- Cuenta con notas dulces y ligeramente lácteas
- Textura cremosa
- Vida útil: 12 meses en congelación y 3 meses en refrigeración

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds



CREMA SUPERIOR SABOR VAINILLA

Crema superior de origen vegetal sabor vainilla
de perfil ligeramente lácteo

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 400%
- Lista para batir
- Ideal para decoraciones que requieran gran volumen
- Ideal para la elaboración de cobertura espejo
- Resiste aplicación de colores pasteles

Características:

- Crema de origen vegetal
- Cuenta con notas dulces y ligeramente lácteas
- Textura cremosa
- Vida útil: 12 meses en congelación
y 3 meses en refrigeración

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds



CREMA SUPERIOR SABOR NATAS

Crema superior de origen vegetal sabor natas

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 400%
- Lista para batir
- Ideal para decoraciones que requieran gran volumen
- Ideal para la elaboración de cobertura espejo
- Resiste aplicación de colores pasteles

Características:

- Crema a base de proteína vegetal
- Cuenta con notas dulces, lácteas y altamente cremosas
- Excelente rendimiento
- Vida útil: de 12 meses

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds

stock





CREMA SUPERIOR SABOR CHOCOLATE

Crema superior de origen vegetal sabor cocoa natural

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 400%
- Lista para batir
- Ideal para decoraciones que requieran gran volumen
- Ideal para la elaboración de cobertura espejo
- Ideal para la elaboración de ganache

Características:

- Crema de origen vegetal
- Textura cremosa
- Sabor a cocoa natural
- Logra adaptabilidad en combinación con el chocolate
- Vida útil: 12 meses en congelación y 3 meses en refrigeración

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds





Jarabes

JARABE TRES LECHES TRADICIONAL

Jarabe tipo tres leches ideal para panadería y repostería

Beneficios:

- Listo para usar
- Versátil para la elaboración de bebidas, preparaciones de remojo, pastelería y panadería
- Ideal en preparaciones con jugos de fruta y licores

Características:

- Cuenta con notas dulces y ligeramente lácteas con características del tres leches
- Textura cremosa
- Vida útil: 12 meses

Presentación: 1 kg - caja x 12 unds





Masas Congeladas





Nuestras masas tradicionales son elaboradas artesanalmente con quesos previamente seleccionados, garantizando productos de alta calidad y resaltando el sabor colombiano.

Con nuestras masas tradicionales, ofrecemos soluciones versátiles y prácticas para el desarrollo de una gran variedad de productos, dentro del portafolio de tu negocio.

Nuestras masas vienen en presentación de una caja con 6 bolsas de 2 kg c/u.



MASA PANDEYUCA

Usos:

- Trenza de pandeyuca gratinada
- Quiche de pandeyuca
- Mini deditos rellenos
- Totopos de pandeyuca
- Torta de pandeyuca

Beneficios:

- Genera suavidad y esponjosidad a productos terminados
- Base ideal para la elaboración de derivados
- Excelente retención de humedad

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA BUÑUELO

Usos:

- Arepuelas de buñuelo
- Torta de buñuelo
- Churros de buñuelo
- Mini buñuelos rellenos
- Buñuelos horneados

Beneficios:

- Masa de baja absorción de grasas
- Genera suavidad y esponjosidad a productos terminados
- Excelente impermeabilidad sin perder su forma inicial
- Genera crocancia en productos terminados

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA PANDEBONO

Usos:

- Pandebono bread
- Deditos de pandebono con chocolate
- Pizzetas de pandebono
- Pandebono de hierbas
- Besitos de pandebono

Beneficios:

- Excelente impermeabilidad sin perder su forma inicial
- Permite ser saborizado con diferentes especies sin perder el sabor intenso a queso
- Excelente retención de humedad y elasticidad

Características:

- Vida útil: 8 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA ALMOJÁBANA

Usos:

- Almojábana sándwich
- Almojábana mini bañada en chocolate blanco y praliné
- Rollo de almojábana y canela
- Torrijas de almojábana con helado
- Almojabana mini

Beneficios:

- Excelente retención de humedad
- Puede tener acompañamiento de ingredientes dulces sin perder su sabor característico
- Consistencia moldeable que permite su trabajo y porcionamiento

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA HOJALDRE LAMINA

Usos:

- Conchas de Nutella
- Cereales de hojaldre
- Piruletas de hojaldre
- Crust de hojaldre
- Lasaña de hojaldre

Beneficios:

- Excelente extensión sin generar desgarres en la masa
- Alta maleabilidad
- Excelente resistencia a la humedad después de horneado

Características:

- Vida útil: 8 Meses

Presentación: caja 12 láminas de 1 kg c/u



MASA PIZZA

Usos:

- Deditos de pizza
- Rollos de canela
- Mini panes de ajo
- Empanaditas de pizza
- Deep dish pizza

Beneficios:

- Alta maleabilidad, permitiendo fácil extensión de la masa
- Mantiene la humedad interna por más tiempo
- Ideal para pizzas que no se consumen inmediatamente, después del hornero
- Mantiene la crocancia aún después de horneada

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja de 18 bolas de 750 g c/u





Nuestras masas para tortas y brownie son elaboradas artesanalmente. Están hechas con harina fortificada contribuyendo a un mayor aporte nutricional, con tan solo descongelarlas estarán listas para desarrollar y crear una variedad de productos terminados, según tus necesidades.

MASA TORTA CHOCLO

Usos:

- Torta marmolada de choclo
- Arepas
- Financier de choclo mora
- Paletas de choclo queso
- Helado de choclo

Beneficios:

- Primera masa de sabor regional en el mercado
- Base ideal para la elaboración de productos derivados
- Alta retención de humedad

Características:

- Vida útil: 8 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA TORTA CHOCOLATE

Usos:

- Fluffy pancakes de chocolate con banana
- Roll cake de chocolate
- Dedos de torta cubiertos tipo snickers
- Cookie cake
- Donas de bizcocho

Beneficios:

- Genera suavidad y esponjosidad a productos terminados
- Sabor ligero a chocolate que permite niveles de intensificación de cacao
- Ideal para mojes con diferentes tipos de licores

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA TORTA AMAPOLA

Usos:

- Waffles de pastel
- Trufas de pastel
- Whoopies
- Sponge cookie
- Crinkles de merengue

Beneficios:

- Genera suavidad y esponjosidad a productos terminados
- Sabor intenso a naranja
- Permite realizar mojes después de horneado

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u





MASA TORTA VAINILLA

Usos:

- Bundt cakes frutal
- Lady fingers
- Soufflé de arequipe
- Milkshake de torta de cumpleaños
- Burro de pancake, crema y frutas

Beneficios:

- Genera suavidad y esponjosidad a productos terminados
- Excelente impermeabilidad sin perder su forma inicial
- Sabor neutro ideal para tener combinaciones de sabores versátiles

Características:

- Vida útil: 6 Meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u



MASA BROWNIE

Usos:

- Cookie brownie
- Brookies
- Mini bites bañados
- Corona cake
- Barritas energéticas de brownie

Beneficios:

- Base ideal para la elaboración de productos derivados
- Mezcla estable para la creación de híbridos
- Sabor ligero a chocolate, permite niveles de intensificación de cacao
- Rendimiento de hasta el 25%

Características:

- Vida útil: 6 meses

Presentación: caja 6 bolsas con 2 kg c/u





JAPPI ALMENDRAS SABOR NATURAL

Bebida de origen vegetal a base
de almendras sabor natural

Beneficios:

- Cuenta con sabores y colores naturales.
- Bebida de textura ligera apta para preparaciones.
- Apto para uso en recetas tanto dulces como saladas.

Características:

- Contiene vitaminas A y D
- Contiene calcio
- Contiene 5 gr. de azúcar por porción
- Producto libre de gluten
- No contiene carragenina
- No contiene colorantes ni saborizantes artificiales
- Vida útil: 10 meses

Presentación: 900 ml



JAPPI ALMENDRAS SIN AZÚCAR

Bebida de origen vegetal a base
de almendras sin azúcar añadida

Beneficios:

- Cuenta con sabores y colores naturales
- Bebida de textura ligera
- Apto para uso en preparaciones tanto dulces como saladas

Características:

- Contiene vitaminas A y D
- Contiene calcio
- Naturalmente libre de lactosa
- No contiene carragenina
- Producto libre de gluten
- Libre de azúcares añadidos
- No contiene colorantes ni saborizantes artificiales
- Vida útil: 10 meses

Presentación: 900 ml



JAPPI ALMENDRAS SABOR VAINILLA

Bebida de origen vegetal a base de almendras sabor vainilla

Beneficios:

- Cuenta con sabores y colores naturales
- Bebida de textura ligera
- Apto para uso en preparaciones dulces

Características:

- Contiene vitamina A y D
- Contiene calcio
- Naturalmente libre de lactosa
- No contiene carragenina
- Producto libre de gluten
- Vida útil 10 meses

Presentación: 900 ml



JAPPI COCO

Bebida vegetal a base de coco

Beneficios:

- Cuenta con sabores y colores naturales
- Textura cremosa
- Apto para uso en preparaciones tanto dulces como saladas

Características:

- Naturalmente libre de lactosa
- No contiene carragenina
- Libre de gluten
- No contiene azúcares añadidos
- Vida útil 10 meses

Presentación: 1.000 ml



JAPPI AVENA

Bebida de origen vegetal a base
de almendras y avena sabor natural

Beneficios:

- Textura cremosa
- Ideal para hidratación de preparaciones de repostería
- Cuenta con sabores y colores naturales
- Permite la elaboración de bebidas congeladas

Características:

- Contiene vitaminas A y D
- Contiene calcio
- No contiene carragenina
- No contiene azúcares añadidos
- Vida útil: 8 meses

Presentación: 200 ml y 900 ml



MESTRE COCO

Crema azucarada sabor a coco

Beneficios:

- Cuenta con componentes que mantienen homogéneas las preparaciones
- Ingrediente versátil para diferentes preparaciones
- Ideal para elaboración de bebidas
- Correcta homogeneización con algunos ingredientes ácidos

Características:

- Textura cremosa
- Sabor tradicional a coco
- Vida útil: 10 meses

Presentación: 960 ml





Jappi®

Proteínas Vegetales

JAPPI BURGER

Proteína vegetal imitación carne

Beneficios:

- Características similares a la de la carne
- Rápido proceso de cocción
- Versatilidad en preparaciones

Características:

- 100% elaborado a base de proteína vegetal
- Libre de soya
- 19 g de proteína por porción
- Vida útil: 100 días en refrigeración

Presentación: 8x2x100 g



JAPPI BURGER POLLO

Producto vegetal imitación pollo

Beneficios:

- Características físicas y organolépticas similares a las del pollo
- Rápido proceso de cocción
- Versatilidad en preparaciones

Características:

- Imitación del pollo
- Elaborado a base de proteína 100% vegetal
- Libre de soya
- 100 días de vida útil en refrigeración

Presentación: 8x2x100 g



JAPPI POLLO DESMECHADO

Producto vegetal imitación pollo desmechado

Beneficios:

- Características físicas y organolépticas similares a las del pollo
- Rápido proceso de cocción
- Versatilidad en preparaciones

Características:

- Imitación del pollo
- Elaborado a base de proteína 100% vegetal
- Libre de soya
- 45 días de vida útil en refrigeración

Presentación: 8x280 g



JAPPI CARNE MOLIDA

Producto vegetal imitación carne molida

Beneficios:

- Características físicas y organolépticas similares a la de la carne
- Rápido proceso de cocción
- Versatilidad en preparaciones

Características:

- Imitación de la carne
- Elaborado a base de proteína 100% vegetal
- Libre de soya
- 100 días de vida útil en refrigeración

Presentación: 8x280 g



