



DI MER+ CO

Soluciones para la Industria Alimentaria Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl



ÍNDICE

Introducción	1
Aplicaciones para nuestros productos	2
Categorías de productos y sus aplicaciones	7
Productos en orden alfabético	17



IMPULSAMOS LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

En un mundo que no se detiene, ofrecemos **soluciones de alto nivel** para desarrollar productos que marcan la diferencia.

- Contamos con **ingredientes innovadores y de calidad superior**, provenientes de reconocidas compañías internacionales del rubro alimentario, lo que nos permite entregar a nuestros clientes acceso a lo último en tecnología de ingredientes.
- Nuestro equipo, **tu aliado estratégico**
Un equipo multidisciplinario de expertos —ingenieros y tecnólogos en alimentos— te acompaña con soporte técnico personalizado y flexible, enfocado en dar respuestas rápidas y efectivas según tus necesidades.

- **Área de Desarrollo de Proyectos**

Contamos con un espacio funcional y un equipo de profesionales altamente capacitado para co-crear proyectos junto a ti, alineados con las últimas tendencias globales y adaptados a los desafíos específicos de tu negocio.

Explora nuestro catálogo de productos

Aquí encontrarás una selección de nuestros ingredientes. Este catálogo está en constante evolución, adaptándose a las últimas tendencias y avances tecnológicos.

¿No encuentras lo que buscas? ¿Tienes dudas sobre qué ingrediente usar? Escríbenos. Estamos aquí para ayudarte a encontrar la mejor solución.

Nuestra tradición y solidez, junto con la representación de marcas a nivel global, nos posicionan como la opción principal para quienes buscan confiar plenamente en la calidad de productos y servicios

APLICACIONES PARA NUESTROS PRODUCTOS



Alimentación animal

La innovación en la producción de alimentos para animales y mascotas es crucial para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de cada tipo. La creciente conciencia sobre la salud y el bienestar ha llevado a una mayor demanda de alimentos nutritivos y balanceados, lo cual es esencial para su salud a largo plazo.

En **Dimerco**, ofrecemos una variedad de materias primas para alimentos secos y húmedos, así como snacks y golosinas. La capacidad de innovar constantemente y adaptarnos a las necesidades del mercado es una gran ventaja, lo que nos deja en una excelente posición para atender esta demanda.



Aceites y grasas

La producción y refinación de aceites en Chile es una industria clave que está en constante crecimiento, tanto para el consumo doméstico, al jugar un papel crucial en la alimentación diaria, como para el uso industrial, en diversas aplicaciones productivas y alimentarias.

Los aceites y grasas, como margarinas, mantequillas y manteca de cerdo, son esenciales en la producción de diferentes alimentos, ya que mejoran la textura de las masas y actúan como conservantes. Por lo tanto, es indispensable la correcta elaboración de aceites y grasas, y en **Dimerco** tenemos los aditivos adecuados para el desarrollo de cada uno de ellos.



Bebidas, jugos y licores

La industria de bebidas en Chile está innovando con materias primas que mejoran aromas, sensaciones, texturas, colores y sabores con una creciente preferencia por jugos más naturales, cervezas artesanales y licores premium, valorando sabores únicos y de mayor calidad.

Al mismo tiempo, la sostenibilidad y los productos saludables están ganando popularidad. Las bebidas energéticas, funcionales y bajas en azúcar son cada vez más demandadas por consumidores que buscan estas opciones. **Dimerco** es el proveedor correcto que te entrega el aditivo exacto y todo el soporte para desarrollar tu producto.

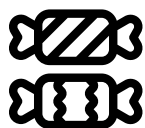


Cárnica

La carne es una fuente principal de proteínas en la dieta chilena.

Esta industria ha evolucionado significativamente, incorporando tecnologías avanzadas y estándares internacionales, logrando alimentos de gran sabor y calidad, principalmente embutidos y cecinas a base de ave, cerdo y bovino.

El sector cárnico enfrenta desafíos como la eficiencia económica y la sostenibilidad. La correcta elección de materias primas tecnológicas, funcionales e innovadoras de **Dimerco** ayuda a la seguridad alimentaria, prolonga la vida útil de los productos, reduce pérdidas y optimiza procesos y cadenas de suministro.



Confitería

Gracias a materias primas vanguardistas y aditivos innovadores, Chile no sólo produce una gran variedad de dulces y chocolates, sino que también importa y exporta estos productos, fortaleciendo su posición en el mercado global.

En **Dimerco** sabemos que la confitería está en constante transformación, y adaptamos nuestros productos a las preferencias de los consumidores por sabores nuevos, productos seguros, de alta calidad, más saludables y con menos azúcar.



Enología

Contamos con un equipo de profesionales con amplia experiencia en la industria vitivinícola, comprometidos con entregar soluciones innovadoras a la medida de cada cliente. Nos posicionamos como aliados estratégicos para acompañar y potenciar el desarrollo de las viñas.

Ofrecemos tecnologías de vanguardia en productos que permiten resolver desafíos, optimizar procesos productivos y alcanzar vinos de alta calidad.



Helados

El helado es fundamental en la identidad y cultura gastronómica de Chile, siendo uno de los mayores consumidores en América Latina. Los sabores más populares son vainilla, chocolate y frutas, pero hay una creciente demanda de sabores a especias, frutos secos y exóticos, con una especial atracción por helados artesanales y bajos en azúcar.

Las empresas están adoptando nuevos aditivos y métodos de procesamiento para mejorar la calidad y prolongar la vida útil del producto. Además, hay un enfoque creciente en la producción de helados veganos y sin lactosa para satisfacer todas las demandas de los consumidores. En **Dimerco** encontrarás los mejores ingredientes para tus helados, ya sean éstos indulgentes, light, naturales o de nicho.



Horneados

Los productos horneados son esenciales tanto para la economía como para la cultura gastronómica de nuestro país, siendo el pan uno de los alimentos más consumidos en Chile, con un consumo per cápita de aproximadamente 90 kg al año.

A pesar de que la producción de horneados artesanales sigue siendo muy valorada, la industria enfrenta desafíos como la necesidad de modernizarse sin perder su esencia. **Dimerco** ofrece materias primas y aditivos innovadores que mejoran la eficiencia y la sostenibilidad, incrementan la productividad, mejorando la calidad del alimento.



Lácteos

La leche y los productos lácteos son fundamentales en la dieta, aportando proteínas de alto valor y nutrientes esenciales. Chile exporta estos productos a diversos mercados internacionales, fortaleciendo su posición en el comercio global. Además, la importación de productos lácteos complementa la oferta local y satisface la demanda interna.

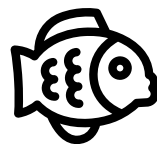
Aunque la industria enfrenta desafíos constantes debido a la fluctuación del mercado, también presenta oportunidades de crecimiento y diversificación, especialmente en la producción de lácteos de valor agregado. La elección adecuada de los aditivos e ingredientes es crucial para una producción segura y eficaz, y en **Dimerco** los tenemos todos.



Mermeladas y frutas

La industria de mermeladas en Chile se destaca por su capacidad de innovación y adaptación a las tendencias de consumo. La incorporación de sabores variados y la inclusión de ingredientes como verduras y frutos secos demuestran la creatividad y la versatilidad de los productores chilenos.

Salsas y syrups son un ingrediente fundamental a la hora de darle más alternativas de sabor y versatilidad a los alimentos y postres. En **Dimerco** ofrecemos ingredientes y materias primas apropiadas para cada uno de sus desarrollos.



Pesquera

La pesca es una de las principales actividades económicas del país, generando miles de empleos tanto en la pesca industrial como en la artesanal.

Gracias a la constante innovación en tecnologías, materias primas y aditivos de alta calidad, Chile exporta y satisface al mercado interno con una gran cantidad de productos pesqueros, incluyendo harina y aceite de pescado, congelados, conservas y ahumados. **Dimerco** ofrece todo tipo de ingredientes y aditivos para el desarrollo de estos productos con valor agregado; tenemos la respuesta que buscas para tu producto.



Snacks

El mercado de snacks en Chile ha mostrado un rápido crecimiento, diversificación e innovación, impulsado por cambios en los hábitos de consumo y un aumento en la demanda de productos convenientes y listos para consumir.

Dimerco ofrece una amplia variedad de productos para aplicar en desarrollo de nuevas versiones de papas fritas hasta frutos secos, y barras de cereales más saludables. De esta manera, los productores pueden satisfacer diferentes gustos y preferencias de los consumidores.



Servicios de máquinas

Representamos marcas con sólida trayectoria en diversos procesos productivos como filtración, desalcoholización, ósmosis, descalcificación, etc.



Sopas, cremas y salsas

El mercado de sopas y salsas en Chile ha mostrado un crecimiento significativo, diversificación, innovación, impacto económico y capacidad de exportación. Se espera que esta tendencia continúe debido al aumento en la preferencia por productos envasados, como sopas húmedas, deshidratadas, secas, congeladas e instantáneas, así como comidas listas, incluyendo salsas de mesa y para cocinar.

La creciente conciencia sobre la salud y el bienestar está impulsando la producción de alimentos con mejores materias primas y más saludables. Y **Dimercó** está a la cabeza de todas estas tendencias con ingredientes de alta calidad que aportan textura, sabor, nutrición e innovación.



CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SUS APLICACIONES

ACENTUANTES DE SABOR



Un acentuante del sabor, también conocido como potenciador del sabor, es un aditivo alimentario que se utiliza para realzar significativamente el perfil del sabor y potenciar el sabor umami (sabroso) sin necesidad de añadir grandes cantidades de sal, azúcar u otros condimentos.

- 5 RIBONUCLEOTIDO DE SODIO (ACENTUANTE DE SABOR)
- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0230/0PW(EX LAC SD)
- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0430/33PWL (EX 3035)
- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 6801/17PW XD
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 0402/40MGL
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 1401/20 MG L
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2006/0MGL
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2012/20MG-L
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 6001/ 0MGXD
- EXTRACTO LEVADURA PRODEX BF 3150/46 PW
- GLUTAMATO MONOSODICO POLVO
- SAL NO YODADA
- SAZONADOR SABOR CARNE

AGENTES DE RELLENO Y ANTIAGLOMERANTE



Son aditivos esenciales para mantener la calidad y la manejabilidad de los productos durante su fabricación y almacenamiento, logrando mezclas homogéneas, estables y con mejor estructura.

Los agentes de relleno se utilizan para aumentar el volumen de un producto sin afectar significativamente sus propiedades funcionales.

Un antiaglomerante, también conocido como anticaking, evita la compactación de productos en polvo o granulados.

- DEXTROSA MONOHIDRATADA
- DIOXIDO DE SILICIO
- MALTODEXTRINA 10-14 DE
- MALTODEXTRINA CARGILL DRY (MD 01909)
- MALTODEXTRINA MALTOGILL 20
- POLIDEXTROSA

COLORANTES



Los colorantes se utilizan para mejorar la apariencia visual de los alimentos, haciéndolos más atractivos e influyendo en la percepción y decisión de compra de los consumidores.

Estos compuestos pueden ser naturales (de fuentes biológicas como frutas, verduras y especias) o artificiales (compuestos sintéticos con una amplia gama de colores) y tienen varias funciones adicionales, como la estandarización de productos.

- COLORANTE AMARILLO CREPUSCULO (E110)
- COLORANTE AMARILLO HUEVO
- COLORANTE AMARILLO QUINOLEINA WS
- COLORANTE AZUL BRILLANTE (E133)
- COLORANTE BIOCOLOR AMARILLO BL1273 (LIQUIDO)
- COLORANTE BIOCOLOR ORANGE BL7250 (LIQUIDO)
- COLORANTE BIOCOLOR PURPLE LIQUIDO (BL2388)
- COLORANTE CAFE MARRON
- COLORANTE CALIPSO LIGHT
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO #034 CLASE IV
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO DDW #050 CLASE IV
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO DDW #105 CLASE IV
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO DDW #525 CLASE I
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO DDW #526 CLASE I
- COLORANTE CAMELO LIQUIDO DDW #570 CLASE I
- COLORANTE CAMELO NATURAL LIQUIDO #520 CLASE I
- COLORANTE CAMELO POLVO #624 CLASE I
- COLORANTE CAMELO POLVO DDW #605 CLASE IV
- COLORANTE CAMELO POLVO DDW #607 CLASE IV

CONDIMENTOS, ESPECIAS Y VEGETALES



- COLORANTE CARAMELO POLVOSUPER DARK #684CLASE I
- COLORANTE CARMIN LIQUIDO WS35 481013
- COLORANTE CARMIN P 100 POLVO (NB4428)
- COLORANTE CARMIN P 500 POLVO (NB4387)
- COLORANTE CARMOISINA /AZORRUBINA (E122)
- COLORANTE CLOROFILA CUPRICA OS 70 (LIQUIDO)
- COLORANTE COCHINILLA WS100 (NB4410)
- COLORANTE DURAZNO
- COLORANTE EMULSITECH NCAROTENO WD 09 MB LIQUIDO
- COLORANTE ERITROSINA (E127)
- COLORANTE GUINDA
- COLORANTE INDIGO CARMIN (E132)
- COLORANTE KETCHUP DARK
- COLORANTE MORA
- COLORANTE NARANJO
- COLORANTE ROJO
- COLORANTE ROJO 40 (E129)
- COLORANTE ROJO PONCEAU 4R (E124)
- COLORANTE ROJO RABANO PWS 500
- COLORANTE ROSADO LIGHT
- COLORANTE TARTRAZINA (E102)
- COLORANTE VERDE
- COLORANTE ZANAHORIA MORADA POLVO
- DIOXIDO DE TITANIO
- LACA COLORANTE AZUL BRILLANTE (HS) (35-42%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (35-40%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (HS) (35-40%)

- LACA COLORANTE TARTRAZINA (HS) (37-44%)
- LUCAROTIN 30 M COLORANTE BETACAROTENO 30%
- DIOXIDO DE TITANIO
- LACA COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA (HS) (37-44%)
- LACA COLORANTE AZUL BRILLANTE (HS) (35 -42%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (35-40%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (HS) (35-40%)

Son ingredientes esenciales para la creación o innovación de productos alimentarios, añadiendo textura, sabor, nutrición, y volviéndolos más atractivos.

También aportan vitaminas, minerales y antioxidantes, mejorando el perfil nutricional de los productos alimentarios. Además, pueden tener propiedades antimicrobianas que ayudan a conservar los alimentos.

- ACUARRESINA AJO 31-10-39 F/GMO
- AJI PICANTE TIPO C
- AJI PICANTE TRITURADO 1-3 MM
- AJO TRATADO POLVO
- ALBAHACA DESHIDRATADA HOJA
- ALBAHACA DESHIDRATADA SELECCIONADA HOJA
- ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA HOJA
- ALBAHACA DESHIDRATADA TRATADA POLVO
- ANIS POLVO
- APIO DESHIDRATADO POLVO
- ARVEJA DESHIDRATADA LIOFILIZADA
- BETARRAGA DESHIDRATADA POLVO
- BROTES DE BROCOLI LIOFILIZADO
- CANELA MICRONIZADA POLVO
- CANELA TRATADA POLVO
- CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 1-3 MM
- CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA PICADA 3-5 MM
- CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA POLVO
- CEBOLLA TOSTADA EN GRANULOS 2 MM

CONFITERÍA Y REPOSTERÍA



- CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM
- CEBOLLIN DESHIDRATADO 6X6 MM TRATADO
- CEBOLLIN VERDE POLVO
- CEREZAS <5MM CON HARINA DE ARROZ
- CHAMPIÑÓN DESHIDRATADO 6 - 9 MM
- CHAMPIÑÓN SHIITAKE DESHIDRATADO 2-6 MM
- CHOCLO DESHIDRATADO LIOFILIZADO
- CIBOULETTE PICADO TRATADO
- CLAVO DE OLOR POLVO
- COMINO MOLIDO
- COMINO TRATADO POLVO
- CRANBERRIES MITADES ESTANDAR SDC-010
- CURCUMA 10% ACEITE VEGETAL
- CURCUMA ESTERILIZADA POLVO
- CURCUMA TRATADA POLVO
- ENELDO ESTERILIZADO
- ESPARRAGO LIOFILIZADOS TRATADO TIPS, 3-8MM, CUT.45MM
- ESPARRAGO TRATADO POLVO
- ESPINACA DESHIDRATADA EN ESCAMAS 1/4"X1/4"
- ESPINACA POLVO
- JENGIBRE POLVO
- JENGIBRE TRATADO POLVO
- LAUREL TRATADO POLVO
- NUEZ MOSCADA POLVO
- OLEORRESINA DE AJO
- OLEORRESINA DE CILANTRO 48-10-03 TYPE C/NO GMO

- OLEORRESINA DE COMINO
- OREGANO #2.6 POLVO
- OREGANO ENTERO ESTERILIZADO
- OREGANO ENTERO TRATADO
- PAPA CUBO 10X10X10 MM
- PEREJIL EN COPOS TRATADO
- PEREJIL TRATADO POLVO
- PEREJIL TRATADO SECADO EN MAQUINA
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO 9X9 MM
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS TRATADO
- PIMENTON VERDE DESHIDRATADO 9X9 MM
- PIMIENTA BLANCA POLVO
- PIMIENTA NEGRA CHANCADA TRATADA
- PIMIENTA NEGRA POLVO
- PIMIENTA NEGRA TRATADA POLVO
- POROTO VERDE DESHIDRATADO 1 PULGADA
- TE NEGRO POLVO
- TOMATE DESHIDRATADO 9X9 MM
- TOMATE SD POLVO
- ZANAHORIA DESHIDRATADA 5X5 MM
- ZANAHORIA DESHIDRATADA ESCAMAS 10X10X2MM
- ZANAHORIA DESHIDRATADA GRANULADA 3 MM
- ZANAHORIA DESHIDRATADA PUFF DRIED 6X6 MM
- ZANAHORIA DESHIDRATADA TIRITAS 2X2X12 MM
- ZAPALLO DESHIDRATADO EN CUBO TRATADO

Confitería y repostería son ramas de la gastronomía que se centran en la elaboración de productos dulces, donde la presentación y la creatividad son fundamentales para atraer a los consumidores. Se destacan por su amplia gama de ingredientes, técnicas de horneado y decoración, donde la imaginación no tiene límites.

- ABRILLANTADOR QUICK SHINE
- CACAO ALCALINO EN POLVO
- CACAO ALCALINO HOLANDES D11SB 10-12%
- CACAO ALCALINO HOLANDES D21CE 20-22%
- CACAO ALCALINO LECITINADO HOLANDES D11ASUN/ARAP 10-12%
- CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 (CONTROL DE ESPORAS)
- CACAO NATURAL EN POLVO
- CACAO POLVO MIDNIGHT (BL80)
- CACAO POWDER ALCALINO MARQUISE RE 78
- CAFEINA
- COBERTURA DULCE
- COCO RALLADO GEM
- COCO RALLADO GEM MACAROON
- COCO RALLADO GEM MEDIUM
- COCO RALLADO TOSTADO NIBLETS
- CORN FLAKES
- DEHYDRATED MARSHMALLOW BITS 1/2" x 1/4" WHITE DISK (6006996608700)
- DEHYDRATED MARSHMALLOW BITS GENERIC III (6006997346100)

EMULSIFICANTES Y HUMECTANTES



- HARINA ALGARROBA CAROCHOC3
- LICOR DE CACAO
- POLVO PARA HORNEO DA
- VEGGPLUS TL (sustituto de huevo para horneados)
- MARSHMALLOW DISCOS DESHIDRATADOS 1/2" X 1/4" WHITE
- POLVO PARA HORNEO DA
- SUSTITUTO DE HUEVO PARA HORNEADOS VEGGPLUS TL

Tanto los emulsificantes como los humectantes son aditivos utilizados para mejorar la calidad y la estabilidad de productos horneados, confitería, productos lácteos y alimentos procesados, entre otros. Además, mejoran la textura al crear mezclas homogéneas y suaves, y al prolongar la vida útil, evitan que los productos se sequen y se vuelvan duros, asegurando que los alimentos sean atractivos y duraderos, sensorialmente.

- AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 007
- AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 015
- AGENTE DE BATIDO EDIFETT HWP 023
- CASEINATO DE SODIO
- DIMETIL SILOXANO
- EMULSIFICANTE DE BIZCOCHOS EDIFETT SCP 001
- ESTEAROIL LACTILATO DE CALCIO ESTERLAC VFF 20
- ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO ESTERLAC E FF 20
- ESTER CITRICO DE MONODIGLICERIDO CORIS G (SG)
- GLICEROL USP
- GRASA HIDROGENADA DE CANOLA NORGRAS CRS
- GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT F60 C L
- GRASA NO HIDROGENADA EDIFETT P80 P50 G
- GRASA POLVO EDIFETT F72 C
- LECITINA DE CANOLA SEMILEC SRN
- LECITINA DE GIRASOL GIRALEC SRN
- LECITINA DE SOYA
- MONODIGLICÉRIDO DESTILADO MARAVILLA VEROL IG-90
- MONOESTEARATO DE GLICERILO 90% POLVO

- MONOESTEARATO DE GLICERILO 90% VEROL EP-90
- POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL PGPR VEROL PR
- PROPILENGLICOL

ENDULZANTES Y POLIOLES

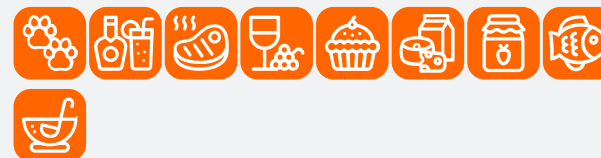


Tanto los endulzantes como los polioles son utilizados en la industria alimentaria para proporcionar dulzor a los productos, reduciendo el contenido calórico de los alimentos sin los efectos negativos del azúcar tradicional, como los picos significativos en los niveles de glucosa en sangre y la formación de caries. Estos aditivos ayudan a crear productos alimentarios más saludables y con menos calorías.

- ACESULFAME K
- ALULOSA CRISTALINA
- ASPARTAME POLVO
- ASPARTAME POLVO (MICRO TEST POWDER)
- AZUCAR INVERTEX (JARABE)
- CICLAMATO DE SODIO
- ERITRITOL
- ERITRITOL ORGANICO
- ESTEVIA NSF01 POLVO
- ESTEVIA NSF02 POLVO
- ESTEVIA REBAUDIOSIDE A 97% POLVO
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES (PSB1244) (SG95-30)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 GRANULADA (SG95)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 POLVO (SG95)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES CORE 95 (PCSB SG95)
- FRUCTOSA CRISTALINA
- FRUCTOSA CRISTALINA C
- GLUCOSA LIQUIDA
- ISOMALTIDEX 16502 POLVO (ISOMALTITOL)
- ISOMALTITOL

- JARABE DE ALULOSA
- JARABE DE MALTITOL
- JARABE DE MALTITOL MALTIDEX M 16311
- MALTITOL CRISTALINO
- SACARINA SODICA
- SORBITOL LIQUIDO AL 70%
- SORBITOL POLVO CRISTALINO
- SORBITOL POLVO GRANULAR
- SUCRALOSA (K)
- SUCRALOSA GRANULAR

ENZIMAS



Las enzimas son esenciales en la industria alimentaria por su capacidad para catalizar reacciones químicas específicas, mejorando la calidad, textura, sabor y conservación de los productos. Permiten la creación de productos de alta calidad de manera eficiente y sostenible.

Sus aplicaciones incluyen la descomposición de carbohidratos complejos en azúcares más simples, descomposición de proteínas en aminoácidos más pequeños, descomposición de grasas y lactosa en la leche, facilitando la producción de pan, cerveza, whisky, queso, margarina y productos lácteos sin lactosa y otros procesos industriales.

- COROLASE 7089 (ENZIMA)
- COROLASE 8000 (ENZIMA)
- DIESTRO XF 6.000 (ENZIMA)
- GAMMADEX CAL (ENZIMA)
- ROHALASE BX (ENZIMA)
- ROHAMENT CL (ENZIMA)
- ROHAPECT 10L (ENZIMA)
- ROHAPECT DA 12L (ENZIMA)
- ROHAPECT DA 6L T (ENZIMA)
- ROHAPECT LPHT (ENZIMA)
- ROHAPECT MA PLUS HC (PF) (ENZIMA)
- ROHAPECT MC (ENZIMA)
- ROHAPECT PTE 100 (ENZIMA)
- ROHAPECT UF (ENZIMA)
- ROHAPECT VRL (ENZIMA)
- TRANSGLUTAMINASA ACELINK B16

ESTABILIZANTES Y REGULADORES



- TRANSGLUTAMINASA TGB1.0
- TRANSGLUTAMINASA TGGB5.0
- VERON 191 S (ENZIMA)
- VERON AMYLOFRESH (ENZIMA)
- VERON HF (ENZIMA)
- VERON HYPERBAKE ST (ENZIMA)
- VERON M 4 (ENZIMA)
- VERON PS (ENZIMA)
- VERON RL (ENZIMA)
- XILANASAS (ENZIMA)
- XTRASE (ENZIMA)

Los estabilizantes y los reguladores de acidez son aditivos esenciales en la industria alimentaria que mejoran la calidad y estabilidad de los productos. Los estabilizantes mantienen las mezclas homogéneas y mejoran la textura, mientras que los reguladores de acidez controlan el pH y prevenir el crecimiento de microorganismos, prolongando así la vida útil de los alimentos.

- ACIDO ACETICO GLACIAL 99% UP
- ACIDO ASCORBICO
- ACIDO BENZOICO
- ACIDO CITRICO ANHIDRO
- ACIDO LACTICO (PURAC FCC 88)
- ACIDO LACTICO EN POLVO
- ACIDO LACTICO PURAC POWDER 60 CAR
- ACIDO MALICO CRISTALINO
- ACIDO SORBICO
- ACIDO SORBICO MICROENCAPSULADO
- BICARBONATO DE AMONIO
- BICARBONATO DE SODIO
- CARBONATO DE CALCIO
- CITRATO DE POTASIO MONOHIDRATADO
- CITRATO DE SODIO
- DIACETATO DE SODIO
- ESTABILIZANTE BASE PARA HELADO
- FOSFATO MONOCALCICO MONOHIDRATADO
- FOSFATO TRICALCICO ANHIDRO
- LACTATO DE MAGNESIO (PURAMEX MG)

- OPTIFORM PD4 (LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO)
- OPTIFORM PD4 ULTRA (LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO)
- OPTIFORM POWDER ACE S61 (LACTATO DE SODIO)
- PURACAL PP/FCC (LACTATO DE CALCIO)
- PURASAL S (LACTATO DE SODIO)
- TRIPOLIFOSFATO DE SODIO ANHIDRO GRANULAR

HIDROCOLOIDES y FUNCIONALES



Tanto los hidrocoloides como los ingredientes funcionales son aditivos utilizados en la industria alimentaria para mejorar la calidad y las propiedades de los productos. Mejoran la textura y estabilidad al actuar como espesantes, gelificantes, estabilizantes y emulsionantes. Prolongan la vida útil, mejoran la retención de humedad y previenen el deterioro. Los ingredientes funcionales a menudo se añaden para mejorar el perfil nutricional de los alimentos, proporcionando beneficios adicionales para la salud. Algunos hidrocoloides también pueden tener propiedades funcionales que contribuyen a la salud digestiva y la bioactividad.

- ALMIDON DE MAIZ NATIVO
- ALMIDON DE PAPA MODIFICADO K3681
- ALMIDON DE PAPA NATIVO
- ALMIDON MODIFICADO 06205
- ALMIDON MODIFICADO CARGILLTEX INSTANT 32331
- ALMIDON MODIFICADO EMCAP 12633
- ALMIDON MODIFICADO HIFORM 12744
- ALMIDON MODIFICADO POLARTEX 06744
- ALMIDON MODIFICADO POLARTEX 06748 (NO GMO)
- ALMIDON MODIFICADO STABITEX INSTANT 12624
- CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (2000 3000 cps)
- CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (3000 4000 cps)
- CARGILLTEX 17310 (ALMIDON MODIFICADO)
- CARRAGENINA CEAMGEL 90302
- CARRAGENINA CEAMGEL 90737
- CARRAGENINA CEAMGEL M9354

- CARRAGENINA CEAMGEL M9877
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 91837
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93653
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93658
- CARRAGENINA CEAMLACTA DP 92487
- CEAMBLOOM WD 3158
- CEAMTEX 1660 (ALGINATO DE SODIO)
- CEAMTEX 91889 (ALGINATO DE SODIO)
- CHEESEMAKER GEL EMP (ALMIDON MODIFICADO DE PAPA)
- CHEESEMAKER HIGH MELT (ALMIDON MODIFICADO DE PAPA)
- ESPESANTE ARROZ CON LECHE
- ESPESANTE POLARXAN
- FIBRA CEAMFIBRE 7000 F
- FIBRA CITRICA CEAMFIBER 200 PLUS
- FIBRA DE COLAGENO VACUNO (fibra seca)
- FIBRA DE COLAGENO VACUNO (polvo)
- FIBRA DIETARIA DE SOYA DRK60
- GELATINA 220 BLOOM
- GELATINA TIPO B 180 BLOOM
- GELATINA TIPO B 220 BLOOM
- GELATINA TIPO B 240 BLOOM
- GELATINA TIPO B 280 BLOOM MALLA 30
- GELIFICANTE FLAN
- GELIFICANTE SEMOLA
- GOMA ALGARROBO (LBG)
- GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8048 RD

- GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8074 RD BIO
- GOMA ARABIGA T
- GOMA GUAR MALLA 200 5500 CPS
- GOMA XANTHAN 200 MESH
- GOMA XANTHAN 80 MESH
- GOMA XANTHAN 80 MESH CX 800
- HIDROXIPROPILMETILCELULOSA HPMC F50 LV
- INULINA
- PECTINA DE ALTO METOXILO
- PECTINA DE BAJO METOXILO
- PEREJIL EN COPOS TRATADO GRANUL

HUMOS



El humo líquido es un aditivo utilizado en la industria alimentaria para impartir el sabor, aroma y color característicos del ahumado a diversos productos. Es especialmente común en la industria cárnica, en productos como salchichas, jamones y tocino, así como en quesos, pescados y vegetales. Proporciona un sabor ahumado uniforme y consistente de manera más rápida y controlada en comparación con el ahumado tradicional, lo que reduce costos y mejora la eficiencia de producción, además de generar menos residuos contaminantes.

Además, el humo líquido actúa como conservante natural debido a sus propiedades antimicrobianas, ayudando a prolongar la vida útil de los productos al inhibir el crecimiento de microorganismos patógenos.

- HUMO LIQUIDO GOLDENSTREAM 2.0 U
- HUMO LIQUIDO MICROSTREAM SCL7 U
- HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM DIP&DRENCH 704 P U
- HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM SUPER RED 75 U
- HUMO LIQUIDO SO U
- HUMO LIQUIDO10 SPECIAL U

LECHE Y DERIVADOS



La leche y sus derivados desempeñan un papel crucial en la industria alimentaria debido a su versatilidad y valor nutricional. Constituyen la materia prima principal en la industria láctea.

Los productos lácteos son fundamentales por varias razones: son una fuente rica en calcio y proteínas, y se utilizan en una amplia variedad de productos, desde postres hasta platos principales. Además, mejoran la textura, el sabor y la estabilidad de horneados, snacks, confites y más.

- LECHE EN POLVO 26% MG
- LECHE EN POLVO DESCREMADA
- MEGGLETOSE B 200 (LACTOSA)
- QUESO MOZARELLA POLVO
- QUESO PARMESANO POLVO
- QUESO SEQUOIA 2 / RT COLORED CHEESE FLAVOR
- QUESO SEQUOIA 2 RF UNCOLORED KOSHER
- SUERO DE LECHE EN POLVO

PRESERVANTES



Los preservantes prolongan la vida útil de los productos y mantienen su calidad y seguridad. Ayudan a controlar y prevenir el deterioro de los alimentos causado por microorganismos como bacterias, levaduras y mohos. Proporcionan protección contra la descomposición y previenen la intoxicación alimentaria. Además, ayudan a mantener la frescura, el sabor y la textura de los alimentos durante más tiempo.

Los preservantes son esenciales para satisfacer la demanda de productos alimenticios prácticos y fáciles de cocinar, asegurando que los alimentos se mantengan seguros y de alta calidad durante su almacenamiento y transporte.

- ANTIOXIDANTE EDTA DISODICO CALCICO
- BENZOATO DE SODIO POLVO
- ERITORBATO DE SODIO
- PROPIONATO DE CALCIO
- PURAQ AROME NA4 (PRESERVANTE NATURAL)
- QUICK LAC AGENTE DE SELLADO
- SORBATO DE POTASIO GRANULAR
- SORBATO DE POTASIO POLVO

PROTEINAS



Las proteínas son fundamentales en la industria alimentaria por sus múltiples funciones, como mejorar la textura y estabilidad de los productos, actuar como emulsionantes y gelificantes, y mejorar la retención de agua en carnes procesadas. Además, aportan valor nutricional y permiten la innovación en productos, como alternativas a la carne y productos a base de plantas. Su uso es esencial en carnes procesadas, lácteos, panadería y productos vegetales, contribuyendo a la calidad, seguridad e innovación en la industria alimentaria.

- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO D210
- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I200
- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I410
- ALBUMINA DESHIDRATADA PASTEURIZADA
- COLAGENO HIDROLIZADO (BOBINO)
- COLAGENO HIDROLIZADO (PORCINO)
- COLAGENO HIDROLIZADO SABOR NARANJA
- GLOBINA 95HV (Proteína hidrolizada de cerdo)
- GLUTEN DE TRIGO
- HARINA DE SOYA PROLIA 200/70
- PROTEINA CONCENTRADA DE SOYA FUNCIONAL WILCON SA
- PROTEINA CONCENTRADA DE SOYA FUNCIONAL WILCON SJ
- PROTEINA DE ARVEJA 80% EN POLVO
- PROTEINA DE ARVEJA TEXTURIZADA EN ESCAMAS 80%
- PROTEINA DE SOYA HIDROLIZADA VP2000
- PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 80%
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA CAMELO 4.5 MM
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA CHUNK MSF 3 CM

- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA NATURAL
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA PROSANTEEXTF3038P
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA WILCON T201
- PROTEINA VEGETAL POLVO HIDROLIZADA VP1100
- PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA WILFIB 706Z
- VEPRO 75 PSC Proteína hidrolizada de cerdo
- VEPRO 95 PHF
- VEPRO IRED
- VEPROGEL 95 PCPI



PRODUCTOS EN ORDEN ALFABÉTICO

A

- ABRILLANTADOR QUICK SHINE
- ACESULFAME K
- ACIDO ACETICO GLACIAL 99% UP
- ACIDO ASCORBICO
- ACIDO BENZOICO
- ACIDO CITRICO ANHIDRO
- ACIDO LACTICO (PURAC FCC 88)
- ACIDO LACTICO EN POLVO
- ACIDO LACTICO PURAC POWDER 60 CAR
- ACIDO MALICO CRISTALINO
- ACIDO SORBICO
- ACIDO SORBICO MICROENCAPSULADO
- ACUARRESINA AJO
- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO D210
- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I200
- AISLADO DE PROTEINA DE SOYA WILPRO I410
- AJI PICANTE TIPO C
- AJI PICANTE TRITURADO 13 MM
- AJO EN POLVO TRATADO
- ALBAHACA DESHIDRATADA EN HOJA
- ALBAHACA DESHIDRATADA EN HOJA TRATADA
- ALBAHACA DESHIDRATADA EN POLVO TRATADA
- ALBAHACA DESHIDRATADA SELECCIONADA EN HOJA
- ALBUMINA DESHIDRATADA PASTEURIZADA
- ALMIDON DE MAIZ
- ALMIDON DE MAIZ NATIVO
- ALMIDON DE PAPA MODIFICADO K3681
- ALMIDON DE PAPA NATIVO
- ALMIDON MODIFICADO 06205
- ALMIDON MODIFICADO CARGILLTEX INSTANT 32331
- ALMIDON MODIFICADO EMCAP 12633
- ALMIDON MODIFICADO HIFORM 12744
- ALMIDON MODIFICADO POLARTEX 06744

- ALMIDON MODIFICADO POLARTEX 06748 (NO GMO)
- ALMIDON MODIFICADO STABITEX INSTANT 12624
- ALULOSA CRISTALINA
- ANIS POLVO
- ANTIOXIDANTE EDTA DISODICO CALCICO
- APIO DESHIDRATADO EN POLVO
- ARVEJA DESH. LIOFILIZADA
- ASPARTAME POLVO
- ASPARTAME POLVO (MICRO TEST POWDER)
- AZUCAR INVERTEX (JARABE)

B

- BENZOATO DE SODIO POLVO
- BETARRAGA POLVO DESHIDRATADA
- BICARBONATO DE AMONIO
- BICARBONATO DE SODIO
- BROTES DE BROCOLI LIOFILIZADO

C

- CACAO ALCALINO EN POLVO
- CACAO ALCALINO HOLANDES D11SB 10-12%
- CACAO ALCALINO HOLANDES D21CE 20-22%
- CACAO ALCALINO LECITINADO HOLANDES D11ASUN/ARAP 10-12%
- CACAO ALCALINO MARQUISE RE 78 (CONTROL DE ESPORAS)
- CACAO NATURAL EN POLVO
- CACAO POLVO MIDNIGHT (BL80)
- CACAO POWDER ALCALINO MARQUISE RE 78
- CAFEINA
- CANELA MOLIDA MICRONIZADA (POLVO)
- CANELA MOLIDA TRATADA

- CARBONATO DE CALCIO
- CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (2000 3000 cps)
- CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (3000 4000 cps)
- CARGILLTEX 17310 (ALMIDON MODIFICADO)
- CARRAGENINA CEAMGEL 90302
- CARRAGENINA CEAMGEL 90737
- CARRAGENINA CEAMGEL M9354
- CARRAGENINA CEAMGEL M9877
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 91837
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93653
- CARRAGENINA CEAMLACTA DC 93658
- CARRAGENINA CEAMLACTA DP 92487
- CASEINATO DE SODIO
- CEAMBLOOM WD 3158 (Gelificante)
- CEAMTEX 1660 (ALGINATO DE SODIO)
- CEAMTEX 91889 (ALGINATO DE SODIO)
- CEBOLLA BLANCA DESH. PICADA 35 MM (CHOPPED)
- CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA 13 MM
- CEBOLLA BLANCA DESHIDRATADA EN POLVO
- CEBOLLA EN POLVO DESHIDRATADA
- CEBOLLA TOSTADA EN GRANULOS 2 MM
- CEBOLLIN DESHIDRATADO 6x6 MM
- CEBOLLIN DESHIDRATADO 6x6 MM TRATADO
- CEBOLLIN VERDE POLVO
- CEREZAS <5MM (C/HARINA DE ARROZ)
- CHAMPINON DESHIDRATADO 6 9 MM
- CHAMPINON SHIITAKE DESHIDRATADO 26 MM
- CHEESEMAKER GEL EMP (ALMIDON MODIFICADO DE PAPA)
- CHEESEMAKER HIGH MELT (ALMIDON MODIFICADO DE PAPA)
- CHOCLO LIOFILIZADO (Freeze dried supersweet Corn)
- CIBOULETTE PICADO TRATADO
- CIBOULETTE PICADO TRATADO SELECCIONADO MALLA #30
- CICLAMATO DE SODIO
- CITRATO DE POTASIO MONOHIDRATADO
- CITRATO DE SODIO

- CLAVO DE OLOR MOLIDO
- COBERTURA DULCE
- COCO RALLADO GEM
- COCO RALLADO GEM MACARON
- COCO RALLADO GEM MEDIUM
- COCO RALLADO TOSTADO NIBLETS
- COLAGENO HIDROLIZADO (BOBINO)
- COLAGENO HIDROLIZADO (PORCINO)
- COLAGENO HIDROLIZADO SABOR NARANJA
- COLORANTE AMARILLO CREPUSCULO (E110)
- COLORANTE AMARILLO HUEVO
- COLORANTE AMARILLO QUINOLEINA WS
- COLORANTE AZUL BRILLANTE (E133)
- COLORANTE BIOCOLOR AMARILLO BL1273 (LIQUIDO)
- COLORANTE BIOCOLOR ORANGE BL7250 (LIQUIDO)
- COLORANTE BIOCOLOR PURPLE LIQUIDO (BL2388)
- COLORANTE CAFE MARRON
- COLORANTE CALIPSO LIGHT
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO #034 CLASE IV
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO DDW #050 CLASE IV
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO DDW #105 CLASE IV
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO DDW #525 CLASE I
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO DDW #526 CLASE I
- COLORANTE CARAMELO LIQUIDO DDW #570 CLASE I
- COLORANTE CARAMELO NATURAL LIQUIDO #520 CLASE I
- COLORANTE CARAMELO POLVO #624 CLASE I
- COLORANTE CARAMELO POLVO DDW #605 CLASE IV
- COLORANTE CARAMELO POLVO DDW #607 CLASE IV
- COLORANTE CARAMELO POLVOSUPER DARK #684CLASE I
- COLORANTE CARMIN LIQUIDO WS35
- COLORANTE CARMIN P 100 POLVO (NB4428)
- COLORANTE CARMIN P 500 POLVO (NB4387)
- COLORANTE CARMOISINA /AZORRUBINA (E122)
- COLORANTE CLOROFILA CUPRICA OS 70 (LIQUIDO)
- COLORANTE COCHINILLA WS100 (NB4410)
- COLORANTE DURAZNO

- COLORANTE EMULSITECH NCAROTENO WD 09 MB LIQUIDO
- COLORANTE ERITROSINA (E127)
- COLORANTE GUINDA
- COLORANTE INDIGO CARMIN (E132)
- COLORANTE KETCHUP DARK
- COLORANTE MORA
- COLORANTE NARANJO
- COLORANTE ROJO
- COLORANTE ROJO 40 (E129)
- COLORANTE ROJO PONCEAU 4R (E124)
- COLORANTE ROJO RABANO PWS 500
- COLORANTE ROSADO LIGHT
- COLORANTE TARTRAZINA (E 102)
- COLORANTE VERDE FRUTAL
- COLORANTE VERDE
- COLORANTE ZANAHORIA MORADA POLVO
- COMINO MOLIDO
- COMINO MOLIDO TRATADO
- CORIS G (SG) (Ester citrico de mono y digliceridos)
- CORN FLAKES
- COROLASE 7089 (ENZIMA)
- COROLASE 8000 (ENZIMA)
- CRANBERRIES MITADES
- CURCUMA 10% ACEITE VEGETAL (12 100 08)
- CURCUMA EN POLVO TRATADA
- CURCUMA MOLIDA ESTERILIZADA

D

- DEHYDRATED MARSHMALLOW BITS 1/2" x 1/4" WHITE DISK
- DEHYDRATED MARSHMALLOW BITS GENERIC III
- DEXTROSA MONOHIDRATADA
- DIACETATO DE SODIO
- DIESTRO XF 6.000 (ENZIMA)

- DIMETIL SILOXANO
- DIOXIDO DE SILICIO
- DIOXIDO DE TITANIO

E

- EDIFETT F 60 C L (GRASA POLVO)
- EDIFETT F 72 C (GRASA POLVO)
- EDIFETT HWP 007 (AGENTE DE BATIDO)
- EDIFETT HWP 015 (AGENTE DE BATIDO)
- EDIFETT HWP 023 (AGENTE DE BATIDO)
- EDIFETT P80 P50 G (GRASA POLVO)
- EDIFETT SCP 001 (EMULSIONANTE BIZCOCHOS)
- EMPANIZADOR
- ENELDO ESTERILIZADO
- ERITORBATO DE SODIO
- ERITRITOL
- ERITRITOL ORGANICO
- ESPARRAGO EN POLVO TRATADO
- ESPARRAGOS LIOFILIZADOS TRATADO TIPS, 38MM, CUT.45MM
- ESPESANTE ARROZ CON LECHE
- ESPESANTE POLARXAN
- ESPINACA DESHIDRATADA EN ESCAMAS 1/4"X1/4"
- ESPINACA POLVO
- ESTABILIZANTE BASE PARA HELADO
- ESTERLAC E FF 20 (SSL) (EMULSIFICANTE)
- ESTERLAC V FF 20 (CSL)(ESTEAROIL LACTILATO DE CALCIO)
- ESTEVIA NSF01 POLVO
- ESTEVIA NSF02 POLVO
- ESTEVIA REBAUDIOSIDE A 97% POLVO
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES (PSB1244) (SG95-30)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 GRANULADA (SG95)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES 95 POLVO (SG95)
- ESTEVIA STEVIOL GLYCOSIDES CORE 95 (PCSB SG95)

- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0230/0PW(EX LAC SD)
- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 0430/33PWL (EX 3035)
- EXTRACTO DE LEVADURA PRONAL 6801/17PW XD
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 0402/40MGL
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 1401/20 MG L
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2006/0MGL
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 2012/20MG-L
- EXTRACTO DE LEVADURA SPRINGER 6001/ 0MGXD
- EXTRACTO LEVADURA PRODEX BF 3150/46 PW

F

- FIBRA CITRICA CEAMFIBRE 7000F
- FIBRA CITRICA CEAMFIBER 200 PLUS
- FIBRA DE COLAGENO VACUNO (fibra seca)
- FIBRA DE COLAGENO VACUNO (polvo)
- FIBRA DIETARIA DE SOYA DRK60
- FOSFATO MONOCALCICO MONOHIDRATADO
- FOSFATO TRICALCICO ANHIDRO
- FRUCTOSA CRISTALINA
- FRUCTOSA CRISTALINA C

G

- GAMMADEX CAL (ENZIMA)
- GELATINA 220 BLOOM
- GELATINA TIPO B 180 BLOOM
- GELATINA TIPO B 220 BLOOM
- GELATINA TIPO B 240 BLOOM
- GELATINA TIPO B 280 BLOOM MALLA 30
- GELIFICANTE FLAN
- GELIFICANTE SEMOLA
- GIRALEC SRN (LECITINA DE GIRASOL)

- GLICEROL USP
- GLOBINA 95HV (Proteina hidrolizada de cerdo)
- GLUCOSA LIQUIDA
- GLUTAMATO MONOSODICO POLVO
- GLUTEN DE TRIGO
- GOMA ALGARROBO (LBG)
- GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8048 RD
- GOMA ARABIGA QUICK GUM TIPO 8074 RD BIO
- GOMA ARABIGA T
- GOMA GUAR MALLA 200 5500 CPS
- GOMA XANTHAN 200 MESH
- GOMA XANTHAN 80 MESH
- GOMA XANTHAN 80 MESH CX 800

H

- HARINA ALGARROBA CAROCHOC3
- HARINA DE SOYA PROLIA 200/70
- HIDROXIPROPILMETILCELULOSA HPMC F50 LV
- HUMO LIQUIDO GOLDENSTREAM 2.0 U
- HUMO LIQUIDO MICROSTREAM SCL7 U
- HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM DIP&DRENCH 704 P U
- HUMO LIQUIDO SMOKESTREAM SUPER RED 75 U
- HUMO LIQUIDO SO U
- HUMO LIQUIDO10 SPECIAL U

I

- INULINA
- ISOMALTIDEX 16502 POLVO (ISOMALTITOL)
- ISOMALTITOL

J

- JARABE DE ALULOSA
- JARABE DE MALTITOL
- JENGIBRE POLVO
- JENGIBRE POLVO TRATADO

L

- LACA COLORANTE AZUL BRILLANTE (HS) (35-42%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (35-40%)
- LACA COLORANTE ROJO 40 (HS) (35-40%)
- LACA COLORANTE TARTRAZINA (HS) (37-44%)
- LACTATO DE MAGNESIO (PURAMEX MG)
- LAUREL MOLIDO TRATADO
- LECHE EN POLVO 26% MG
- LECHE EN POLVO DESCREMADA
- LECITINA DE SOYA
- LICOR DE CACAO
- LUCAROTIN 30 M COLORANTE BETACAROTENO 30%

M

- MALTITOL CRISTALINO
- MALTODEXTRINA 10-14 DE
- MALTODEXTRINA CARGILL DRY (MD 01909)
- MALTODEXTRINA MALTOGILL 20
- MEGGLETSE B 200 (LACTOSA)
- MONOESTEARATO DE GLICERIL 90% POLVO

N

- NORGRAS CRS (GRASA HIDROGENADA DE CANOLA)
- NUEZ MOSCADA MOLIDA

O

- OLEORRESINA CILANTRO 481003 TYPE C/NO GMO
- OLEORRESINA COMINO 34 02
- OLEORRESINA DE AJO
- OPTIFORM PD4 (LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO)
- OPTIFORM PD4 ULTRA (LACTATO DE POTASIO/DIACETATO DE SODIO)
- OPTIFORM POWDER ACE S61 (LACTATO DE SODIO)
- OREGANO ENTERO ESTERILIZADO
- OREGANO ENTERO TRATADO
- OREGANO MOLIDO #2.6

P

- PAPA CUBO 10X10X10 MM
- PECTINA DE ALTO METOXILO
- PECTINA DE BAJO METOXILO
- PEREJIL EN COPOS TRATADO GRANEL
- PEREJIL SECADO EN MAQUINA TRATADO
- PEREJIL TRATADO MOLIDO
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO 9X9 MM
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS
- PIMENTON ROJO DESHIDRATADO GRANULOS TRATADO
- PIMENTON VERDE DESHIDRATADO 9x9 MM
- PIMIENTA BLANCA MOLIDA

- PIMIENTA NEGRA CHANCADA TRATADA
- PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- PIMIENTA NEGRA MOLIDA TRATADA
- POLIDEXTROSA
- POLVO PARA HORNEO DA
- POROTO VERDE DESHIDRATADO 1 PULGADA
- PROPILENGLICOL
- PROPIONATO DE CALCIO
- PROTEINA CONCENTRADA DE SOYA FUNCIONAL WILCON SA
- PROTEINA CONCENTRADA DE SOYA FUNCIONAL WILCON SJ
- PROTEINA DE ARVEJA 80% EN POLVO
- PROTEINA DE ARVEJA TEXTURIZADA EN ESCAMAS 80%
- PROTEINA DE SOYA HIDROLIZADA VP2000
- PROTEINA DE SUERO CONCENTRADA WPC 80%
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA CAMELO 4.5 MM
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA CHUNK MSF 3 CM
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA NATURAL
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA PROSANTEXTF3038P
- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA WILCON T201
- PROTEINA VEGETAL POLVO HIDROLIZADA VP1100 (20 KG.)
- PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA WILFIB 706Z
- PURACAL PP/FCC (LACTATO DE CALCIO)
- PURAQ AROME NA4 (PRESERVANTE NATURAL)
- PURASAL S (LACTATO DE SODIO)

Q

- QUESO MOZARELLA POLVO
- QUESO PARMESANO POLVO
- QUESO SEQUOIA 2 / RT COLORED CHEESE FLAVOR
- QUESO SEQUOIA 2 RF UNCOLORED KOSHER
- QUICK LAC AGENTE DE SELLADO

R

- RIBONUCLEOTIDO DE SODIO (ACENTUANTE DE SABOR)
- ROHALASE BX (ENZIMA)
- ROHAMENT CL (ENZIMA)
- ROHAPECT 10L (ENZIMA)
- ROHAPECT DA 12L (ENZIMA)
- ROHAPECT DA 6L T (ENZIMA)
- ROHAPECT LPHT (ENZIMA)
- ROHAPECT MA PLUS HC (PF) (ENZIMA)
- ROHAPECT MC (ENZIMA)
- ROHAPECT PTE 100 (ENZIMA)
- ROHAPECT UF (ENZIMA)
- ROHAPECT VRL (ENZIMA)

S

- SACARINA SODICA
- SAL NO YODADA
- SAZONADOR SABOR CARNE
- SEMILEC SRN (LECITINA DE CANOLA)
- SODA CAUSTICA EN ESCAMAS
- SORBATO DE POTASIO GRANULAR
- SORBATO DE POTASIO POLVO
- SORBITOL LIQUIDO AL 70%
- SORBITOL POLVO CRISTALINO
- SORBITOL POLVO GRANULAR
- SUCRALOSA (K)
- SUCRALOSA GRANULAR
- SUERO DE LECHE EN POLVO

T

- TE NEGRO EN POLVO 270
 - TOMATE DESHIDRATADO 9X9 MM
 - TOMATE EN POLVO (SD)
 - TRANSGLUTAMINASA ACELINK B16
 - TRANSGLUTAMINASA TGB1.0
 - TRANSGLUTAMINASA TGGB5.0
 - TRIPOLIFOSFATO DE SODIO ANHIDRO GRANULAR
-

V

- VEGGPLUS TL (sustituto de huevo para horneados)
 - VEPRO 75 PSC Proteina hidrolizada de cerdo
 - VEPRO 95 PHF
 - VEPRO IRED
 - VEPROGEL 95 PCPI
 - VEROL EP90 (Monoestearato de glicerilo 90% polvo)
 - VEROL IG90 (Mono y digliceridos, destilado de maravilla)
 - VEROL PR (PGPR) (Poliricinoleato de poliglicerol)
 - VERON 191 S (ENZIMA)
 - VERON AMYLOFRESH (ENZIMA)
 - VERON HF (ENZIMA)
 - VERON HYPERBAKE ST (ENZIMA)
 - VERON M 4 (ENZIMA)
 - VERON PS (ENZIMA)
 - VERON RL (ENZIMA)
-

X

- XILANASAS (ENZIMA)
 - XTRASE (ENZIMA)
-

Z

- ZANAHORIA DESHIDRATADA 5X5 MM
 - ZANAHORIA DESHIDRATADA ESCAMAS 10X10X2MM
 - ZANAHORIA DESHIDRATADA GRANULADA 3 MM
 - ZANAHORIA DESHIDRATADA TIRITAS 2x2x12 MM
 - ZANAHORIA PUFF DRIED 6X6 MM
 - ZAPALLO DESHIDRATADO EN CUBO TRATADO
 - ZAPALLO EN POLVO
-

Soluciones para la Industria Alimentaria

Ingredientes y Desarrollo de Proyectos



ISO 9001:2015
Certificado CL19/818843181

web
www.dimerco.cl

Fono
+56 2 2753 2000/01

Whatsapp
+569 8937 9732

Contacto
contacto@dimerco.cl