



ELIT DUO
COMERCIALIZADORA

Catálogo de Productos

- Calidad total en el campo
- Perfección en nuestros procesos
- Excelencia en sus productos

COMENZAR





Pulpas

Las pulpas de frutas se obtienen mediante un proceso de extracción lo que nos permite tener pulpas 100% naturales con una larga vida de anaquel. Se pueden utilizar para, elaboración de bebidas, platillos Gourmet,sabores,paletas, smothies,cocktails,postres,dulces,salsas

Beneficios Técnicos

- Pulpa de fruta y verdura listas para su uso.
- Favorece la conservación y las características de la fruta.
- Ingredientes naturales.

Beneficios Comerciales

- Innovación: permanente investigación en nuevas tecnologías, procesos e ingredientes para la creación de nuevos conceptos alineados a las tendencias del mercado.
- Diseño y desarrollo: generación y perfeccionamiento de nuevos productos.
- Orientación al cliente: atención, calidad y asesoría integral.
- Garantía de abasto: seguridad de abastecimiento con disponibilidad todo el año.
- Confiabilidad: estrictos estándares en materia prima y procesos.

Sabores

• Apio • Blueberry • Chile Abanero • Cilantro • Frambuesa • Fresa • Durazno • Guanabana • Kiwi •
Mango • Naranja • Nopal • Perejil • Pepino • Piña • Tamarindo • Tuna • Zarzamora • Maracuyá •
Guayaba

Empaque

Cubeta de 13 kg.





Fruta Congelada en Bloque

Fruta congelada en bloque en su nivel óptimo de maduración y de excelente calidad adicionada con ingredientes que contribuyen a realzar el dulzor, consistencia y color del producto. Presentación en cubos, entera y rodaja.

Beneficios Técnicos

- Favorece la conservación o permanencia de las características propias de las frutas como son: sabor, aroma, apariencia y/o textura.
- Ingredientes naturales, alineados a las tendencias de salud y bienestar.

Beneficios Comerciales

- Innovación: permanente investigación en nuevas tecnologías, procesos e ingredientes para la creación de nuevos conceptos alineados a las tendencias del mercado.
- Diseño y desarrollo: generación y perfeccionamiento de nuevos productos.
- Orientación al cliente: atención, calidad y asesoría integral.
- Garantía de abasto: seguridad de abastecimiento con disponibilidad todo el año.
- Confiabilidad: estrictos estándares en materia prima y procesos.

Frutas

- Fresa • Mango • Zorzamora • Blueberry • Frambuesa • Kiwi • Piña • Guayaba • Manzana • Papaya
- Papa • Zanahoria.

Aplicaciones

- Helados • Yogurt • Postres

Vida en el anaquel

1 año de vida útil.

Empaque

Cubeta de 13 kg.





Productos IQF

Los productos IQF, por sus siglas en ingles Individually Quick Frozen, son frutas y verduras individualmente congeladas de la mejor calidad; lavadas, desinfectadas, libres de aditivos y sin conservadores ni colorantes lo que hace naturalmente deliciosas y nutritivas. La presentación de estos productos puede ser en trozos, cubos, rebanadas o enteras.

Beneficios Técnicos

- Frutas y verduras listas para usarse.
- Favorece la conservación o/y permanencia de las características de las frutas o verduras.

Beneficios Comerciales

- Innovación: permanente investigación en nuevas tecnologías, procesos e ingredientes para la creación de nuevos conceptos alineados a las tendencias del mercado.
- Diseño y desarrollo: generación y perfeccionamiento de nuevos productos.
- Orientación al cliente: atención, calidad y asesoría integral.
- Garantía de abasto: seguridad de abastecimiento con disponibilidad todo el año.
- Confiabilidad: estrictos estándares en materia prima y procesos.

Frutas

• Fresa • Blueberry • Zarzamora • Frambuesa • Papaya • Mango.

Aplicaciones

Algunas aplicaciones de las frutas y verduras individualmente congeladas que Samfer provee son: • Consumo directo. • Smoothies o licuados. • Aguas Frescas. • Postres. • Ensaladas. • Granolas. • Alimentos congelados. • Etc.

Vida en el anaquel

hasta 2 años.

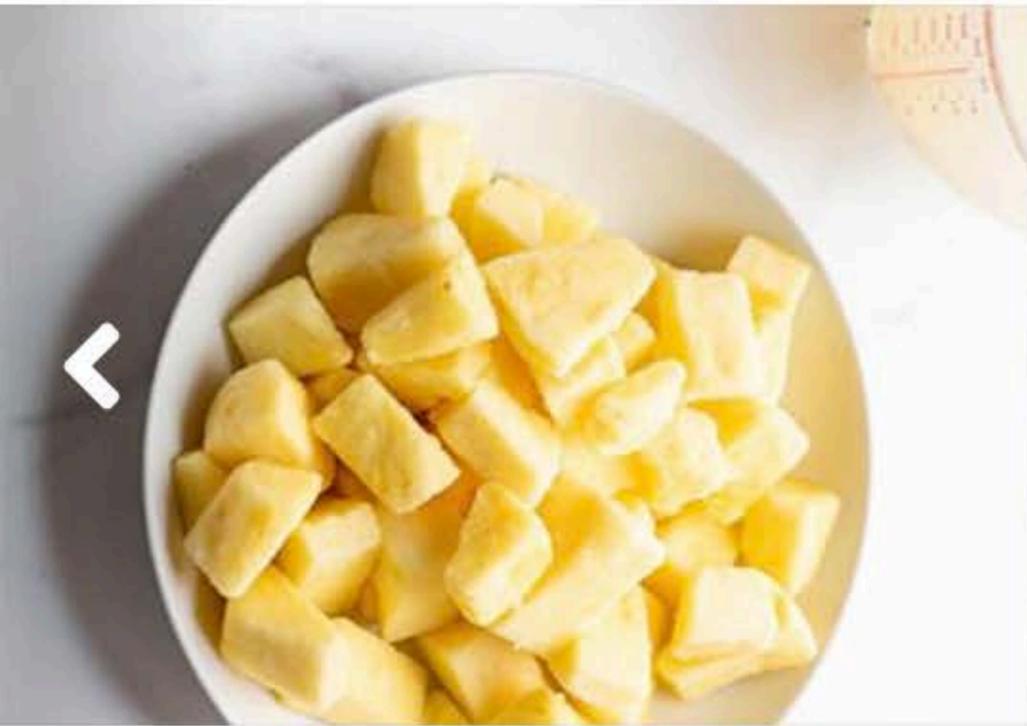
Empaque

Cubeta de 13.6 kg.



Nuestra Misión

En Elit Duo, nuestra misión es proporcionar productos de alta calidad en el mercado de la fruta congelada y pulpa de fruta, ofreciendo a nuestros clientes una amplia gama de opciones saludables y deliciosas para satisfacer sus necesidades tanto en el ámbito personal como profesional. Nos esforzamos por ser líderes en la industria, destacándonos por nuestra calidad excepcional, innovación constante y un compromiso inquebrantable con la satisfacción del cliente.



Nuestro Trabajo

En Elit Duo nos dedicamos a proporcionar productos de fruta congelada y pulpa de fruta de la más alta calidad, liderando la industria a través de la innovación constante y comprometiéndonos con la satisfacción del cliente. Nuestra misión es ser una empresa líder reconocida por la calidad excepcional de nuestros productos y el compromiso con la excelencia en todo lo que hacemos.



Calidad

Nos comprometemos a brindar productos de fruta congelada y pulpa de fruta de la más alta calidad.



Colaboración

Trabajamos en estrecha colaboración con los agricultores y proveedores de confianza para asegurarnos de que solo utilizamos frutas frescas, maduras y cuidadosamente seleccionadas en nuestros productos.



Innovación

Nos esforzamos por ser líderes en innovación en la industria de la fruta congelada y pulpa de fruta. Estamos atentos a las últimas tendencias y demandas del mercado, y trabajamos diligentemente para desarrollar nuevos productos y sabores que satisfagan los gustos cambiantes de nuestros clientes.



Delyssè®

Innovación Alimentaria

CATÁLOGO

WWW.DELYSSE.MX

CONÓCENOS

Somos una **empresa Mexicana**, dedicada al proceso de frutas **con más de 20 años de experiencia** en el mercado.

Comprometidos con la satisfacción de nuestros clientes.



¿QUIÉNES SOMOS?

MISIÓN

Atender con ética y responsabilidad las diferentes necesidades de nuestros clientes y del mercado alimenticio, **ofreciendo productos naturales de Calidad e Inocuos** a un precio competitivo.



VISIÓN

Ser una **empresa líder** a nivel nacional e internacional **en el procesamiento de fruta** y alcanzar esta posición mediante la calidad en la elaboración de nuestros productos.



VALORES

Honestidad Respeto Dignidad
Integridad Compromiso Empatía



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PANADERÍA:

- Rellenos Horneables
- Crema pastelera
- Mermeladas Horneables
- Mermeladas.
- Icing Glass para dona

PASTELERÍA:

- Topping
- Glasse

FOOD SERVICE:

- Lechera, dulce de leche, cajeta
- Concentrados frutales.
- Concentrados.
- Concentrados para coctelería.
- Fruta congelada
- Pulpas

ESENCIAS Y SABORES

- E. de vainilla





PANADERÍA



RELLENO SABOR FRESA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**





RELLENO SABOR PIÑA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**



RELLENO SABOR ZARZAMORA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**

RELLENO SABOR MANZANA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**





RELLENO SABOR FRAMBUESA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**



RELLENO SABOR COCO

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**

RELLENO SABOR CEREZA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**



RELLENO SABOR GUAYABA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**



RELLENO SABOR CAJETA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**

SABOR VAINILLA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg, caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**

RELLENO SABOR MANZANA CANELA

PRESENTACIÓN: caja o cubeta 20kg.

CARACTERÍSTICAS: Manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc



SABOR FRESA, PIÑA Y ZARZAMORA

PRESENTACIÓN: Caja de 20 kg.

CARACTERÍSTICAS: Desarrolladas especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación dentro de panecillos, peinetas, muffin, donas, pay, empanadas, etc

Temperatura de horneado
hasta **180°C**





SABOR FRESA, PIÑA Y ZARZAMORA

PRESENTACIÓN: Cubeta 5 y 20 kg.

CARACTERÍSTICAS: Desarrolladas especialmente para hornear, manteniendo su brillo, sabor y consistencia en cada aplicación.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación en panecillos, pan tostado, galletas, etc.

Aplicar directamente en frío



SABOR MAPPLE

PRESENTACIÓN: Caja de 5 kg con mangas de 1kg.

CARACTERÍSTICAS: Producto alimenticio pasta suave y espesa de color café obtenido por mezcla y cocción de sus ingredientes.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación decoración en donas.

Verter en un recipiente a baño María con agitación constante a una temperatura 113°F-122°F (45°C-50°C), una vez listo colocar la dona sobre el mapple, voltear la dona y dejar enfriar.



SABOR CHOCOLATE

PRESENTACIÓN: Caja de 5 kg con mangas de 1kg.

CARACTERÍSTICAS: Producto alimenticio pasta suave y espesa de color café obtenido por mezcla y cocción de sus ingredientes.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación decoración en donas.

Verter en un recipiente a baño María con agitación constante a una temperatura 113°F-122°F (45°C-50°C), una vez listo colocar la dona sobre el mapple, voltear la dona y dejar enfriar.



PASTELERÍA





SABOR FRESA, ZARZAMORA, FRAMBUESA

PRESENTACIÓN: Cubeta de 20 kg.

CARACTERÍSTICAS: Consistencia ligera y de fácil manejo.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación Baño de espejo, pastelería francesa, crepas, decoración de helado, decoración fina.

Uso en frío o directamente comestible.

SABOR FRESA Y ZARZAMORA



PRESENTACIÓN: Cubeta de 20 kg.

CARACTERÍSTICAS: Consistencia ligera y de fácil manejo.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación decoración de helado, decoración fina, etc.

Uso en frío o directamente comestible.



SABOR PIÑA Y FRESA

PRESENTACIÓN: Caja con 5 mangas de 1 kg.

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia espesa, contiene antioxidantes que mantienen una apariencia viva en frutas.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación baño de espejo, pastelería francesa,, decoración fina.

Uso en frío o directamente comestible.



FOOD SERVICE





LECHERA, DULCE DE LECHE Y CAJETA

PRESENTACIÓN: Cubeta 5 y 20 kg.

CARACTERÍSTICAS: producto de consistencia espesa y viscosa para usar directamente en tu postre favorito.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación hot cakes, pan francés, pan tostado

Uso directo en frío



SABOR: LIMÓN NARANJA, TORONJA, MANDARINA, MANGO

PRESENTACIÓN: Cubeta 20 L, Tambo 200L.

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia y sabor natural, perfecto para preparar bebidas refrescantes.

SUGERENCIA DE USO: preparación de bebidas.



Para mezcla con bebidas

SABOR: GUAYABA, PIÑA, COCO Y MÁS



PRESENTACIÓN: Cubeta 20 L, Tambo 200L

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia y sabor natural, perfecto para preparar bebidas refrescantes.

SUGERENCIA DE USO: preparación de bebidas.

Para mezcla con bebidas



SABOR JAMAICA, HORCHATA Y TAMARIINDO



PRESENTACIÓN: Botella 350, 750 y 950 ml.

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia y sabor natural, perfecto para preparar bebidas refrescantes.

SUGERENCIA DE USO: preparación de bebidas.

Uso directo en bebidas.

MIX CANTARITO: LIMÓN, NARANJA Y TORONJA



PRESENTACIÓN: Caja 20Litros, Tambo 200 Litros

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia líquida y sabor natural, perfecto para preparar bebidas refrescantes.

SUGERENCIA DE USO: preparación de bebidas.

Uso directo en bebidas.

MIX PALOMA: LIMÓN, TORONJA



PRESENTACIÓN: Caja 20Litros, Tambo 200 Litros

CARACTERÍSTICAS: Producto de consistencia líquida y sabor natural, perfecto para preparar bebidas refrescantes.

SUGERENCIA DE USO: preparación de bebidas.

Uso directo en bebidas.

FRESA, MANGO

PRESENTACIÓN: Caja 12-15 kg.

CARACTERÍSTICAS: Fruta perfectamente congelada, entera o cubos.

SUGERENCIA DE USO: preparación de helados, frappe, dentro de pastel, etc.

OTRAS FRUTAS: Zarzamora, frambuesa, mix frutos rojos, mix hawaiano, etc.



MANGO

PRESENTACIÓN: Caja 15-20 kg.

CARACTERÍSTICAS: Fruta de consistencia espesa y sabor natural.

SUGERENCIA DE USO: preparación agua, bebidas refrescantes, raspados.

OTRAS FRUTAS: fresa, guayaba, etc.

Para mezcla con bebidas





ESENCIAS Y SABORES

ESENCIA SABOR VAINILLA



PRESENTACIÓN: Botella de 1, 5 Y 20L

CARACTERÍSTICAS: Esencias con sabor artificial.

SUGERENCIA DE USO: Aplicación en pan, gelatinas, flanes, bebidas, congelados, lácteos.

Agregar la cantidad necesaria de acuerdo a dosificación a tu postre favorito para dar ese toque de sabor.

UBICACIÓN



PLANTA MORELOS

OFICINA CDMX

CONTAMOS CON

- ✓ CERTIFICACIÓN KOSHER KMD
- ✓ AUDITORÍAS NIVEL INTERMEDIO COMAKERS
- ✓ AUDITORÍAS NIVEL INTERMEDIO GFSI GLOBAL
MARKETS PROGRAME
- ✓ AUDITORÍAS NIVEL INTERMEDIO MATERIAS
PRIMAS

CONTÁCTANOS

TELÉFONO: 56 2015 7189

MAIL:

Betzabel.romero@samfer.mx