

Anis®



BAKE
like a boss



Catálogo 2024



BETÚN DE
MANTEQUILLA
T-DO3003



Buttercream
Delicioso Sabor!



INGREDIENTES

- ① 330 g de W&W mezcla en polvo para preparar betún de mantequilla.
- ② 250 g de mantequilla de leche de vaca sin sal.
- ③ 15 ml de agua tibia. (1 cucharada).



MODO DE PREPARACIÓN :

- ① Colocar W&W mezcla en polvo para preparar betún de mantequilla en un bowl.
- ② Agregar mantequilla de leche de vaca sin sal y agua.
- ③ Acremar hasta obtener la consistencia deseada.

¡ listo para cubrir pasteles o cupcakes !



CONÓCENOS

Somos una empresa **100% Mexicana** que fabrica soluciones en ingredientes para el área de panadería, pastelería, repostería, y heladería. Los productos que creamos, ayudan a mejorar la eficiencia y a incrementar el rendimiento ya que son listos para usar o de rápida preparación.

*Juntos realicemos
Los mejores postres !!*



BAKE
like a boss



Síguenos como:
IndustriasAris





glos
Cobertura glaseada de azúcar

**SECADO
RÁPIDO**
y efecto suave
en la mordida.

Delicioso Sabor!

- NO ESCURRE - HECHA A BASE DE AZÚCAR - SE PUEDE PINTAR

ÍNDICE

index



IDEAS Y RECETAS EN NUESTRAS

REDES SOCIALES

- 01. **ADITIVOS**
additives
- 03. **BRILLADORES**
glossers
- 06. **COBERTURAS**
coatings
- 11. **COCOA Y DERIVADOS**
cocoa products
- 13. **COMPLEMENTOS**
complementary products
- 17. **RELLENOS PARA PANIFICACION**
cream fillings
- 20. **ESENCIAS**
flavorings

- 22. **FRUTAS DE TEMPORADA**
seasonal fruit
- 26. **GLAZE**
piping gels
- 28. **COMPLEMENTOS PARA BATIDO**
add-ons for bakery
- 30. **LACTEOS**
dairy products
- 32. **RELLENOS CON FRUTAS**
fruit fillings
- 35. **PALETERIA Y NEVERIA**
popsicle and ice cream products
- 37. **POLVO PARA HORNEAR**
baking powders
- 39. **WATER & WHIP**
water & whip

BAKE
like a boss

Visita nuestra tienda en línea en :

www.arisonline.com.mx



ADITIVOS

additives

1

ADITIVOS additives

01

RENDIDOR

➤ Rendidor



T-C03301

Caja con 5 bolsas de 1 kg
2,2 lb bags, 5 in a cardbox

Emulsificante para panificación que ayuda a mantener la suavidad del pan, proporcionando mayor tiempo de vida de anaquel.
Baking emulsifier that keeps bread softness longer.

VENTAJAS

- No permite que la humedad migre.
It doesn't allow moisture to migrate.
- Ideal para la producción de pan con periodos largos de almacenamiento.
Ideal for the production of bread with long periods of storage.
- Uso: 250 gr de Rendidor por cada 44 kg de harina (1 bulito).
Preparation: a quarter of flour for a quarter of rendidor.

Rendidor.
Pan que dura sin hacerse duro

DESMOLDEX

02

➤ Desmoldex

Desmoldante para panificación. Úntalo en moldes y charolas para evitar que el pan se pegue durante el horneo.
Bakery coating, that helps avoid the bread sticking into trays.

VENTAJAS

- Contiene un emulsificante que facilita la limpieza de sus charolas.
Emulsifier that facilitates the cleanse of trays.
- No guarda olores ni sabores.
Does not keep odors nor flavors.
- Se puede usar con aspersor
It can be used with sprinkler

Desmoldex
Emulsificante para panadería y repostería

T-C03501



Caja con 5 bolsas de 1 kg
2,2 lb bags, 5 in a cardbox

➤ De línea
standard item

➤ Sobre pedido
on demand

➤ De temporada
seasonal item

2



BRILLADORES
glossers

3

BRILLADORES

glossers

03

BRILLO GEL SABOR CHABACANO

Apricot gelified glosser

Ideal para dar brillo a frutas en conserva y pan después de hornear.

Ideal for brightening canned fruits and bread after baking.



T-C03401



Caja con 5 bolsas de 1 kg
2,2 lb bags, 5 in a cardbox

VENTAJAS

-Se diluye al gusto.
May be diluted.

-Ideal para productos de panificación precocidos o recién salidos del horno.
Ideal for pre cooked or baked products.



De línea
standard item

Sobre pedido
on demand

De temporada
seasonal item

BRILLADORES glossers

BRILLO LISTO PARA USAR

04

Crystal glaze

T-C03401

Ideal para dar brillo a FRUTAS FRESCAS.
Ideal for brightening FRESH FRUITS. Ready-to-use glaze.

VENTAJAS

- Listo para usar.
Ready-to-use.
- Se diluye al gusto.
May be diluted.
- Retrasa el tiempo de oxidación de la fruta.
Slows down fruit oxidation.



Cubeta con 5 kg
11,1 lb pail.



T-C03456

Caja con 20 mangas de 250 g
8.8 oz pouches, 20 in a cardboard

05

CRYSTAL BRILLO MIRROR

Ready-to-use glaze

Brillo cristalino diseñado para ALTA REPOSTERÍA,
disimula las imperfecciones de la fruta.
Crystal glaze designed to minimize fruit imperfections.

VENTAJAS

- Retarda la oxidación de las frutas.
Slows down fruit oxidation.
- Capa uniforme, delgada y cristalina que otorga un
brillo excepcional a las frutas para decoración.
A thin, uniform and crystalline layer that gives exceptional
brightness.



5



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

A close-up photograph of a green, textured surface, possibly a book cover or a piece of fabric. A white, curved object is visible at the top left, partially overlapping the green surface. The texture of the green surface is fine and granular.

COBERTURAS
coatings

6

COBERTURAS

coatings

COMPOUND CHOCOLATE

06

Compound chocolate

Chocolate sucedáneo especial para cubrir y hornear.
Chocolate substitute used to cover cakes, donuts and also for baked desserts.

VENTAJAS

- Soporta altas temperaturas de horneado.
Oven-proof resistant.
- Capa delgada, no se quiebra, no pierde su brillo.
Does not crack nor loses its shine after it is applied.
- Secado rápido.
It dries fast.
- Ideal para donas, chocolates y galletas.
Ideal for donuts, chocolates and cookies.



Caja con 10 mangas de 1 kg
2.2 lb pounc pack, 10 in a cardbox



T-A01200

07

MITOP GANACHE LISTO PARA USAR

Ready-to-use ganache

Cobertura tipo ganache lista para usar. Ideal para la decoración de pasteles y postres. Puede usarse como espejo para pastel.

Ready-to-use ganache designed for pastry creations.
It can be used as a cake mirror.

VENTAJAS

- Aplicación homogénea que proporciona un gran atractivo y brillo a sus pasteles.
Covers the final product in an homogeneous way and adds great shine.
- Acabado fresco.
Fresh texture.
- Se puede aplicar directo en el pan.
It may be applied directly to the bread.

Caja con 20 mangas de 250 g
2.2 lb pounc pack, 20 in a cardbox



T-CO4270	MOKA mocha
T-CO4277	TRES LECHES tres leches
T-CO4267	DULCE DE LECHE dulce de leche
T-A02005	CAJETA QUEMADA cajeta
T-CO4264	CHOCOLATE chocolate
T-CO4265	CHOCOLATE BLANCO white chocolate



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

7

COBERTURAS

coatings



08

GLIT ESPEJO PARA PASTEL

Cake mirror

Cobertura aperlada que crea una capa con efecto de espejo en pasteles y mousses otorgándoles un brillo excepcional.
A dazzling and sparkling coating that provides cakes and mousses with a perfect finish.



Caja con 20 mangas de 250 g
2.2 lb pounce pack, 20 in a cardbox

T-C03150	MORA AZUL blueberry	T-C03151	ALGODÓN DE AZÚCAR cotton candy
T-C03152	CEREZA cherry	T-C03160	LIMÓN lime
T-C03154	CHABACANO apricot	T-C03162	MANGO mango
T-C03156	CHOCOLATE chocolate	T-C03164	NEUTRO clear
T-C03158	FRESA strawberry	T-C03166	ZARZAMORA blackberry



MODO DE USO



PASO 1

-Corta una esquina de la manga y vierte GLIT® en forma de espiral sobre un pastel cubierto con crema batida Water & Whip®.



PASO 2

-Extiende GLIT® con la espátula hasta formar un espejo.



PASO 3

-Coloca la manga de GLIT® en el borde superior del pastel, gira el pastel de 2 a 3 veces sin tocar la crema y deja que cubra el lateral del pastel totalmente.

VENTAJAS

- Brillo y acabado perfecto.
brightness and perfect finish.
- De fácil aplicación, listo para usar.
ready-to-use.



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COBERTURAS

coatings

GLIT DELUXE

09

Cobertura aperlada que crea una capa con efecto de espejo en pasteles y mousses otorgándoles un brillo excepcional.
A dazzling and sparkling coating that provides cakes and mousses with a perfect finish.

T-C03176

PLATA
Silver

T-C03176

DORADO
Gold



glit
Deluxe



Caja con 20 mangas de 250 g
2.2 lb pouch pack, 20 in a cardbox

VENTAJAS

- Colores increíbles.
Incredible colors.
- Fácil aplicación para cubrir todo el pastel o hacer un drip cake.
Easy application to cover the whole cake or make a drip cake.
- Listo para usar.
Ready to use.
- Acabado diamantado.
Sparkling finish.
- Se puede aplicar sobre crema batida o mousse.
Can be applied over whipped cream or mousse.



9



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COBERTURAS

coatings

GLOS COBERTURA PARA DONA

10

Sugar glaze icing

Cobertura glaseada de azúcar con brillo y secado rápido.
Sugar glaze icing.



VENTAJAS

-No pierde su brillo después de su aplicación.
It does not lose its characteristics after its application.

-Secado rápido.
Quick dry.

-No se escurre.
Does not drip.

T-C05116

CHOCOLATE SEMI-AMARGO
bittersweet chocolate

T-C05110

VAINILLA FRANCESA
french vanilla

T-C05114

CEREZA
cherry

T-C05126

MAPLE CANADIENSE
canadian maple



Cubeta de 20 kg
44.09 lb pail

Cubeta de 5 kg
11.02 lb pail



MODO DE USO



PASO 1

-Calienta la cobertura Glos a una temperatura de 45 °C.



PASO 2

-Cubre la dona y elimina el exceso de la cobertura moviendo en forma circular boca abajo.



PASO 3

-¡Listo! Deja secar o decora con Toppings Aris.

SECADO RÁPIDO
y efecto suave en la mordida.
Delicioso Sabor!



De línea standard item



Sobre pedido on demand



De temporada seasonal item

10



COCOA y
DERIVADOS
cocoa products

11

COCOA Y DERIVADOS

cocoa products

11

SUSTITUTO DE COCOA

➤ Cocoa powder substitute

Sustituto de cocoa pulverizado, especialmente diseñado para elaborar la tradicional concha de chocolate.

Powder cocoa substitute ideally designed to prepare baking goods like the traditional concha.

VENTAJAS

-Soporta altas temperaturas de horneado, no pierde sabor ni color.

Oven-proof resistant.



T-J01101

Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardboard



ARIS COCOA EXTRA

12

➤ Bakery cocoa powder

-Cocoa en polvo de concentración media, utilizada para dar color y sabor a chocolate a las creaciones de panadería.

Cocoa powder of standard concentration, used to give color and flavor to chocolate creations.

VENTAJAS

-No pierde su color y sabor.

It does not lose its color or flavor.

Ideal para creaciones de panadería.

Ideal for bakery creations to provide delicious chocolate flavor.

T-J01103



Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardboard



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



COMPLEMENTOS
complementary
products

13

COMPLEMENTOS

complementary products

13

ARIS BICARBONATO DE SODIO

Aris sodium bicarbonate

T-D01104



Caja con 5 kg
11.01 lb in a carbox

Leudante para la elaboración de productos de panificación.
Cake-leavening agent for bakery products.

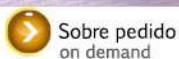
VENTAJAS

- Proporciona mayor estabilidad a la masa.
It provides greater stability to the dough.
- Auxiliar ideal para incrementar el volumen de la masa.
Ideal for increasing the volume of the dough.

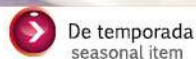
*Incrementa el
volumen de la masa*



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COMPLEMENTOS

complementary products

CASILEK SUSTITUTO DE LECHE

14

➤ Milk substitute

Sustituto de leche para panificación, otorga las propiedades de la leche al pan.

Milk substitute for bakery products. It adds the properties of milk to the bread.

VENTAJAS

- Sustituye la leche sin cambiar el sabor ni consistencia.
It substitutes milk without changing the taste and consistency.
- Mayor utilidad al reducir costos en la compra de leche.
It reduces high costs of purchasing milk.

T-D01150



Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardboard



T-D05001

15

KANELA

➤ Cinnamon powder substitute

Sustituto de canela en polvo especialmente diseñado para dar aroma y sabor a canela.

Cinnamon powder substitute designed for keeping a strong cinnamon accent and flavor after baking.

VENTAJAS

- Soporta altas temperaturas de horneó.
Oven-proof resistant.
- No pierde su olor, color y sabor.
Does not lose its color, flavor and aroma.



Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardboard



15



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COMPLEMENTOS

complementary products

16

ARIS JARABE DE CARAMELO

➤ Aris caramel syrup



Caramelo líquido que mejora la presentación y el sabor del tradicional flan con una aplicación fácil y rápida.

This caramel syrup will enhance the flavor and presentation of the Mexican style flan with an easy and quick application.

VENTAJAS

-Listo para usar.

Ready-to-use, no cooking required.

-Práctico envase, que reduce merma.

Convenient packaging, which eases application.



T-C04298

Caja con 6 botellas de 1.34 kg
47.3 Oz bottles, 6 in a cardbox

ARIS COLOR AMARILLO HUEVO

17

➤ Aris yellow color powder

Perfectamente pulverizado para mejor dispersión en las masas, no pierde su color en el horno.

Completely pulverized for a better integration to the dough, does not lose its color during baking.

VENTAJAS

-Color homogéneo.
homogeneous color.

-Dispersión uniforme.
uniform dispersion

T-I01101



Caja con 4 botes de 1 kg
2.2 lb jar, 4 in a cardbox



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

16



**RELLENOS PARA
PANIFICACIÓN**
cream fillings

17

RELLENOS PARA PANIFICACIÓN

cream fillings



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox

18

ARIS CREMA TIPO BAVARIAN

➤ Bavarian cream filling

Deliciosos sabores para rellenar o decorar productos de panadería y repostería.

Delicious flavors to use as filling or to decorate bakery and pastry creations.

T-C04101

VAINILLA
vanilla

T-C04105

FRESA
strawberry

T-C04103

CHOCOLATE
chocolate

T-C04113

COCO
coconut

T-C04114

TRES LECHEs
tres leches

T-C04112

CAJETA
cajeta

T-C04111

ROMPOPE
eggnog

ARIS CREMA TIPO SPANOLA

19

➤ Spanola cream filling

T-C04101

Crema pastelera con delicioso sabor, especial para grandes producciones. Ideal para rellenar y decorar pasteles, eclairs, choux, etc.

Delicious cream filling especially made for big productions. Ideal to decorate cakes, eclairs and more.

VENTAJAS

- Color llamativo.
Dazzling color.
- Precio competitivo.
Competitive price.
- Delicioso sabor.
Delicious flavor.
- Se puede hornear.
Oven-proof resistant.



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

RELLENOS PARA PANIFICACIÓN

cream fillings

ARIS CREMA TIPO VIENESA

20

➤ Vienesa cream filling

Delicioso sabor a vainilla. Ideal para grandes producciones.
Delicious vanilla flavor. Ideal for high volume productions.

VENTAJAS

- Se puede hornear.
Oven-proof resistant.
- Consistencia tersa.
Smooth consistency.
- Por su empaque, fácil aplicación.
Easy to use due to its packaging.

T-C04102



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pounce pack, 5 in a cardbox



19



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



ESENCIAS
flavorings

20

ESENCIAS

flavorings

ARIS ESENCIA BASE ETÍLICA

21

Alcohol-based bakery flavor

Ideal para todo tipo de postres fríos, licuados, helados, paletas, etc.

Ideal for cold desserts such as smoothies and ice creams.

VENTAJAS

-Realza el sabor de tus postres.
Highlights the flavor of your desserts.

T-H01014

VAINILLA REAL
royal vanilla

Caja con 4 garrafas de 3.5 l
1 gallon carafe, 4 in a box



22

ARIS ESENCIA BASE OLEOSA

Oil-based bakery flavor

Ideal para todo tipo de productos de panadería, pastelería y panquelería.

Ideal for a variety bakery goods.

VENTAJAS

-Mantiene sus sabores, aromas definidos y reales.
Delicious flavor and aroma for a longer time.

T-H02022 MANTEQUILLA OLEOSA PLUS
butter plus

T-H02042 NARANJA OLEOSA PLUS
orange plus

Caja con 4 garrafas de 3.5 l
1 gallon carafe, 4 in a box



21



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**FRUTA DE
TEMPORADA**
seasonal fruit

22

FRUTA DE TEMPORADA

seasonal fruit

KINI BRIK HIGO

23

Kini brik figs

T-C02106

Higos de color esmeralda envasados al vacío sin jarabe.
Vacuum sealed figs with only the necessary amount of syrup.

VENTAJAS

-Envasado en brik, nos permite que el producto se conserve, se manipule y se almacene perfectamente.

Packaged in briks, allows us to preserve, handle and store the product.

-No pierde sus características en el horneado.
It does not lose its characteristics after baking.



Caja con 12 briks de 1 kg
2.2 lb, 12 briks in a cardbox

Caja con 3 briks de 5 kg
11.1 lb, 3 briks in a cardbox



24

KINI HIGO EN ALMÍBAR

Kini figs in syrup

T-C02105

Conserva de higos para decorar la tradicional Rosca de Reyes.

Ideal to decorate the traditional Rosca de Reyes

VENTAJAS

-Ideal para el horneado, mantiene su color y sabor.

Ideal for baking, keeps its color and flavor.



Cubeta con 23 kg.
50,66 lb pail.



23



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

FRUTA DE TEMPORADA

seasonal fruit

25

ARIS FRUTA CONFITADA

➤ **Multicolored candied fruit**

T-C02409

Combinación de papaya cubicada en un tamaño de 6 mm.
Tiny cubes of candied papaya fruit in yellow, orange, red and green colors.

VENTAJAS

- Ideal para el horneado, se dispersa perfectamente en las masas.
Ideal for baking. It disperses perfectly in the dough.
- Ideal para panettone.
Ideal for panettone cake.



Cubeta con 12 kg
26,45 lb, pail

Caja con 4 kg
8,81 in a card box.



JILO DECORADOR PARA ROSCA DE REYES

26

➤ **Jilo fruit strips for Rosca de Reyes**

Decorador para Rosca de Reyes a base de guayaba cortado en tiras.
Fruit strips for Rosca de Reyes made of guava.

T-C06400 AMARILLO
yellow

T-C06402 ROJO
red

T-C06403 VERDE
green

T-C06404 TRICOLOR
tricolor

VENTAJAS

- Hecho con pulpa de guayaba.
Made with guava fruit.
- Obtén 675 tiras por caja.
Get five hundred forty eight strips per card box.
- No pierde sus características en el horneado.
Does not lose its characteristics during baking.



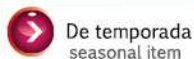
Caja con 6 kg
13,22 in a card box.



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

FRUTA DE TEMPORADA

seasonal fruit

KINI BRIK ACITRÓN

27

Kini brik citron

Acitrón de papaya para decorar la tradicional Rosca de Reyes, envasado al vacío.

Papaya strips ideal to decorate the traditional Rosca de Reyes, vacuum sealed.

VENTAJAS

-Envasado en brik, nos permite que el producto se conserve, se manipule y se almacene perfectamente.

Packaged in briks, allows us to preserve, handle and store the product.

Caja con 3 briks de 5 kg
11,01 lb, 3 briks in a cardbox

Caja con 12 briks de 1 kg
2,2 lb, 12 briks in a cardbox

T-C02163

VERDE
green

T-C02161

NEUTRO
clear

T-C02162

ROJO
red



25



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



GLAZÉ

piping gels

26

GLAZÉ

piping gels

JELLY EN MANGA

28

Pouch-packed piping gel

Consistencia única para decorar como tu imaginación lo dicte.
Translate your imagination into decoration.

VENTAJAS

- No pierde su consistencia. Permite realizar formas y trazos
Does not lose its consistency.
- No pierde sus características en el horno
Does not lose its characteristics during baking.

T-C03102

FRESA
strawberry

T-C03105

LIMÓN
lime

T-C03109

PIÑA
pineapple

T-C03108

NATURAL
neutral



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox

29

GLAZ

Glaz piping gel

- Decorador para usos diversos en pastelería.
Ideal para cubrir fruta.
Designed especially to use on top of fruits or cheesecake

VENTAJAS

- Consistencia adecuada para su aplicación en frutas.
Ideal consistency to be applied on fruits.

T-C03114

FRESA
strawberry

T-C03122

PIÑA
pineapple



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox

27



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**COMPLEMENTOS
PARA BATIDO**
add-ons for bakery

28

COMPLEMENTOS PARA BATIDOS

add-ons for bakery

KINI BITS

30

Fruit concentrates

Concentrados de fruta en trocitos de 3mm que se integran a las masas y batidos proporcionando sabor al pan sin agregar color.

Little pieces of fruit, that can be mixed with bread dough to provide a rich flavor.

VENTAJAS

- Dispersión uniforme.
Uniform dispersion with the dough.
- Agrega un delicioso sabor y aroma.
Adds delicious flavor and odor.
- No agrega color al batido o masa.
No bleeding.

T-C01507

PIÑA
pineapple

T-C01509

ZANAHORIA
carrot



Caja con 10 briks de 500 g
1,1 lb briks, 10 in a card box

HECHO CON
ZANAHORIA NATURAL



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



LÁCTEOS
dairy products

30

LÁCTEOS

dairy products

ARIS CAJETA HORNEABLE

31

➤ Oven-proof cajeta

T-C04201

Ideal para empanadas, ya que soporta altas temperaturas en el horno.

Handles oven temperature. Ideal for the traditional empanadas.

VENTAJAS

-No pierde sus características durante el horneado.

It does not lose its characteristics after baking.

-No se escurre.

It does not drip.



Caja con 5 mangas de 1kg,
2,2 lb pouch, 5 in a carbox



31



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**RELLENOS CON
FRUTAS**
fruit fillings

32

RELLENOS CON FRUTAS

fruit fillings

ARIS RELLENOS HORNEABLES

32

➤ Aris oven-proof fillings

Relleno horneable para pay y todo tipo de panadería.
An oven-proof fruit filling for pies and other bakery products.

VENTAJAS

- No se escurre en el horno.
It keeps its characteristics during and after baking.
- Deliciosos sabores.
Rich flavors.
- Con trozos de fruta.
With fruit pieces.

Jelly & Fruit

T-CO1418 MANZANA CANELA
apple-cinnamon

T-CO1422 PIÑA
pineapple



Caja con 5 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox

Cubeta con 15 kg
33.06 lb pail



33

ZEYE RELLENO DE FRUTA HORNEABLE

➤ Zeye oven-proof fruit fillings

Diseñado para resistir altas temperaturas de horno con un gran contenido de fruta molida.

High fruit content filling made with pulp.

VENTAJAS

- Ideal para aplicar como relleno.
It keeps its characteristics during and after baking.
- No se escurre.
It does not drip.

T-CO1201 CHABACANO
apricot

T-CO1202 FRESA
strawberry

T-CO1204 MANZANA
apple

T-CO1200 CALABAZA
pumpkin

T-CO1205 PIÑA
pineapple

T-CO1207 ZARZAMORA
blackberry



Caja con 10 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 10 in a cardbox

33



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

RELLENOS CON FRUTAS

fruit fillings



34

MARU RELLENO HORNEABLE

Maru oven-proof fruit fillings

Relleno horneable que proporciona mayor valor a los productos de panadería.

Oven-proof fruit filling ideal for bakery goods.

VENTAJAS

-No pierde sus características en el horneo.
Does not lose its characteristics during baking.

- Caja con 10 mangas de 1 kg
2.2 lb pouch pack, 10 in a cardbox
- Cubeta con 18 kg - 39.68 lb pail

- T-C01140 CALABAZA MELADA
pumpkin
- T-C01209 PIÑA
pineapple
- T-C01210 FRESA
strawberry
- T-C01212 MANZANA
apple

**NUEVO
PRODUCTO**



ERMELADAS
MARU

- T-C01208 MARU PURE
de piña

- De línea standard item
- Sobre pedido on demand
- De temporada seasonal item

34



PALETERÍA Y NEVERÍA

popsicle and ice
cream products

35

PALETERÍA Y NEVERÍA

popsicle and ice cream products

MILK BAR MIX PARA PREPARAR PALETAS Y HELADOS

35

Ice popsicle powder mix

Base láctea para preparar paletas y helados con una consistencia cremosa.

Dairy base especially designed for popsicles with a creamy consistency.

VENTAJAS

- Alto rendimiento para la producción de paletas.
High performance for high level productions.
- No requiere refrigeración antes de usar.
It does not require refrigeration before using the product.
- Se puede usar en helados.
You may use it to prepare ice cream.



T-D01140

Caja con 5kg
11,1 lb in a cardbox



Se puede usar para
Malteadas y Frappé



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**POLVO PARA
HORNEAR**
baking powders

37



POLVOS PARA HORNEAR

baking powders



36

PENNSYLVANIA POLVO PARA HORNEAR

➤ Double acting baking powder

Polvo para hornear de dispersión uniforme, proporciona mayor volumen.

A baking powder with uniform dispersion that provides higher volume.

VENTAJAS

- Se puede utilizar en tortillas de harina.
May be used in flour tortillas.
- No reseca y no produce sabores extraños.
It does not dry the product nor produces strange flavors.
- Doble acción (genera mayor volumen).
Double acting baking powder.

T-P01101



Caja con 16 bolsas de 1kg.
22,2 lb bag 16 in a cardbox

Caja con 4 bolsas de 4kg.
8,8 lb bag 4 in a cardbox

Saco con 20kg.
4,4 lb bag.



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

38



WATER & WHIP
water & whip

39

WATER & WHIP

water & whip



T-D03001

Caja con 12 bolsas de 300g.
10.58 oz bag, 12 in a card box

37

WATER & WHIP CREMA PARA BATIR EN POLVO

Water & Whip powder whipped cream

Crema en polvo lista para usar con una excelente consistencia, volumen y estructura de batido. Gran versatilidad, ya que se puede mezclar con soda, licor, yogurt, leche saborizada etc.

Water & Whip whipped cream is an innovation that consists in a ready-to-prepare mix that can be mixed with liquids such as soda, liquor, yogurt or flavored milk an easy and fast process.

VENTAJAS

- No se sobrebate.
Does not over beat.
- No requiere refrigeración antes del batido.
It does not require refrigeration before mixing.
- Rinde 3.4 veces su volumen.
Performance of 3.4 time its volume.

WATER & WHIP MERENGUE EN POLVO

38

Water & Whip powder meringue

Merengue en polvo de uso versátil, diseñado para cubrir y decorar pasteles, añade cuerpo y textura a diferentes creaciones de repostería. **NO MEZCLAR CON LÁCTEOS**

A versatile powder meringue mix. Designed to decorate bakery goods. It adds volume and texture to different pastries. **DO NOT MIX WITH DAIRY LIQUIDS.**

VENTAJAS

- Alto rendimiento.
High performance.
- Diversidad de uso: royal icing, buttercream y figuras de bulto.
A diversity of applications: royal icing and buttercream.
- No deja sabor a huevo / se puede hornear.
It does not have an egg-like after taste / you can bake it.



Caja con 12 bolsas de 240g.
8.46 oz bag, 12 in a card box

T-D03002



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

WATER & WHIP

water & whip

WATER & WHIP HARINA PREPARADA PARA CREPAS

39

Water & Whip crepes mix

Deliciosa mezcla de harina del trigo lista para la preparación de crepas. Solo mezcla con agua o leche.
Delicious crepe mix. Just add water or milk and stir.

VENTAJAS

- Alto rendimiento en preparación de crepas.
High performance.
- Textura suave y flexible.
Soft texture.
- Se puede usar para crepas dulces y saladas.
Ideal for sweet and salty crepes.



Caja con 2 bolsas de 3 g
6,61 lb bags, 2 in a card box

T-D06100

40

WATER & WHIP CREMA PARA BATIR TOP

Water & Whip powder whip topping

Polvo para preparar crema batida y relleno para pastelería y repostería.

Whip topping mix. Ideal for cake decoration.

VENTAJAS

- Trabaja en cualquier tipo de clima, ya que la crema no pierde su estabilidad al decorar.
Resists high and low temperatures without losing its stability.
- Resiste el uso de colorantes en gel o en pasta.
Resists gel and paste colorants.
- Se le puede agregar endulcorantes al gusto.
If needed you may add sugar or any other sweetener.
- Se le puede agregar elementos en polvo.
You may add powder ingredients



T-C07000

40



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

WATER & WHIP

water & whip

41

WATER & WHIP BETÚN DE MANTEQUILLA

Water & Whip buttercream mix

Mix para preparar betún o frosting de mantequilla para rellenar, cubrir o decorar pasteles y cupcakes.

Buttercream mix especially made to fill, cover and decorate cakes and cupcakes.

VENTAJAS

- Muy estable.
Very stable.
- Delicioso sabor.
Delicious flavor.
- Fácil de preparar.
Easy to prepare.



**NUEVA
COLECCIÓN**



T-D03003

Caja con 12 bolsas de 330 g
11.64 oz bag, 12 in a card box

WATER & WHIP ROYAL ICING

42

Water & Whip Royal Icing mix

Polvo especial para preparar Royal Icing. Muy fácil de preparar, solo agrega agua poco a poco al mix hasta que alcances la textura deseada.

Royal Icing Mix especially designed to decorate cookies. It is very easy to prepare, just add water slowly until you reach the desired texture.

VENTAJAS

- Crea diferentes decoraciones con diferentes texturas.
Create different decorations based on different textures.
- Delicioso sabor.
Delicious flavor.
- Ideal para decorar detalles en pasteles.
Ideal to decorate small details on cakes.



Caja con 12 bolsas de 500 g
17.63 oz bag, 12 in a card box

T-D03004



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

42

WATER & WHIP

water & whip

WATER & WHIP FLAN DE LECHE

43

Water & Whip flan powder mix

Polvo para preparar el tradicional flan de leche, con una textura suave sabor a vainilla .

Powder mix, ideal to prepare the traditional flan, it provides a soft texture.

VENTAJAS

-Mayor estabilidad.
Higher stability.

-Fácil de preparar, solo mezcla con leche caliente, refrigerar 30 min y ¡listo!.

Easy preparation only mix with hot milk.
Ready to serve after 30 min. of refrigeration

T-D01160



Caja con 12 bolsas de 680g
24 Oz bag 12 in a cardboard box

44

WATER & WHIP MARSHMALLOW FROSTING MIX

Water & Whip marshmallow frosting mix

Polvo diseñado para realizar delicioso frosting de malvavisco.

Especially designed mix to prepare marshmallow frosting.

VENTAJAS

-Textura esponjosa.

Soft texture.

-Se puede mezclar con colores.

It may be mixed with colors.

-Se puede dular o usar como relleno.

You may use it decorate cupcakes and as cake filling.

-Solo mezcla con agua, bate hasta montar y ¡listo!

Just add water and mix it until you reach the desired consistency.

T-D03020

Caja con 12 bolsas de 500g
17.63 Oz bag. 6 in a cardboard box



43





Compra en un Click

- 01 ENTRA A :
www.arisonline.com.mx/shop
- 02 CLICK EN :
tienda en línea
- 03 SELECCIONA PRODUCTOS :
añádelos al carrito de compra
- 04 SELECCIONA MÉTODO DE PAGO
- 05 TU PEDIDO LLEGA :
Entre 5 a 10 días hábiles

 **55 4877 9080**

ventas@arisonline.com.mx

siguenos en redes sociales



@industriasaris



siguenos en redes sociales



@industriasaris

 **55 4877 9080**

ventas@arisonline.com.mx

