



CAFFÈ
PALMISTO

EL Palmar
Alimentos

MA-25

Nosotros somos



Alimentos El Palmar
@alimentoselpalmar

+ (57) 601 7714830
+ (57) 320 3511684



administracion@alimentoselpalmar.com.co





“Orgullosamente colombianos, dedicados desde el 2010 a fabricar productos para el sector gastronómico y desarrollando productos con variedad e innovación.

Nuestra misión es innovar, crear, transformar y distribuir un variado portafolio de materias primas e insumos de panadería y pastelería, con altos estándares de calidad, que permiten a nuestros aliados cautivar y deleitar el paladar de sus clientes.

Nuestra visión es ser líderes en el mercado nacional e internacional, como una marca de calidad, confiabilidad e innovación”

Luz Mery Hoertua

Oficinas

Sede Principal - Bogotá

Transversal 96b # 20c-19

+ (57) 601 771 -4830

+ (57) 320 351 -1684

Oficina

Villavicencio

Calle 8a # 21a - 06

+(57) 321 896 -1559

+(57) 608 673 -9894

Oficina Manizales

Carrera 7b # 10 - 10

+(57) 310 427 - 0372

+(57) 606 372 - 9654

Oficina Armenia

Carrera 19-40 km 2

Vía Armenia, Montenegro

+(57) 320 287-5924



Nuestra presencia





Nuestros productos

Con más de 15 años en el mercado, nuestros productos cumplen con los estándares de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y son avalados por el INVIMA. Esto garantiza mayores controles de calidad e inocuidad.



Nos proyectamos a implementar mayores controles de inocuidad y calidad mediante procedimientos y procesos documentados, cumpliendo con la normatividad colombiana vigente. Esto asegura que nuestros productos no solo cumplen con los requisitos legales, sino que también superan las expectativas de nuestros clientes.

Contamos con un equipo profesional altamente capacitado y proveedores certificados que garantizan la inocuidad en todas las etapas de producción.

Nuestro objetivo es mantener nuestra calidad y buscar la certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Esta certificación demostrará nuestro compromiso continuo con la seguridad alimentaria y la excelencia en la producción.

Crema Chantilly

Tipo vegetal

Vainilla

Presentación: 1 Kg

Nata

Presentación: 1 Kg



Crema Chantilly



Ideal para decorar, cubrir, rellenar tortas y postres.

Características:

- Textura cremosa.
- Admite pigmentos hidrosolubles.
- Sabor agradable al paladar.
- Rinde 3,5 veces.
- Vida útil: 3 meses a partir de la fecha de fabricación.

Modo de preparación:



Temperatura ideal para batir 4°C.



Bate el producto a velocidad media. Recuerda que el producto crece 3.5 veces la cantidad de producto líquido.



Si desea batir con la adición de azúcar y agua o leche, deje cremar a punto yogurt y adicione en forma de hilo.



Dejar de batir hasta obtener la consistencia deseada. Decore y mantenga refrigerados sus productos.



Glasses

Chicle
Fresa
Guanábana
Kiwi
Mango
Maracuyá
Melocotón
Mora
Neutro
Piña
Uva

Chicle
Fresa
Limón
Mandarina
Maracuyá
Melocotón
Mora

Glasses Yogurizados

Presentación: 1 Kg
4 kg - 20 kg

Glasses

Presentación: 1 Kg
4 kg - 20 kg
Bolsa 4 kg

Presentación: 1 kg
5 Kg - 20 kg

Choco Premium

Presentación:
5 kg - 20 kg

Glasses Premium

Chicle
Choco
Fresa
Guanabana
Melocotón
Mora

***Bajo pedido especial**

Glases

Producto ideal para cubrir tortas, postres y fruta.

Características Glases:

- Alarga la vida útil de la fruta.
- Amplia línea de sabores.
- Colores vibrantes y traslucidos.
- Se puede caracterizar hasta un 20% con agua, disminuyendo su viscosidad y permitiendo mayor rendimiento.
- Producto versátil a diferentes aplicaciones en la pastelería.
- Textura lisa y uniforme.
- Vida útil: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.



**Empaque: Presentación de 1 kg y 4kg en bolsa con válvula que permite una fácil manipulación y aplicación.*

Glases



Características Glases Premium:

- Mayor contenido de azúcar.
- Mayor durabilidad a días de refrigeración.
- Se puede caracterizar hasta un 30% con agua, disminuyendo su viscosidad y permitiendo mayor rendimiento.

Características Choco Premium:

- Producto fabricado con cocoa natural.
- Versátil en diferentes aplicaciones en la pastelería.



Rellenos

Fresa
Guanábana
Kiwi
Maracuyá
Melocotón
Mora
Piña
Ron con pasas

Rellenos

Presentación: 200 g -
1 Kg - 4 kg - 20 kg
Bolsa 4 kg



Relleno Premium

Frutos rojos
Frutos verdes
Fusión amarillos

Presentación:
4 kg

Relleno Especial

Fresa
Melocotón
Mora

Rellenos



Ideal para cubrir, rellenar y decorar postres y tortas

Características Rellenos:

- Contiene trozos de fruta natural.
- Amplia variedad de sabores.
- Colores vibrantes y traslucidos con excelente textura.
- Producto versátil en diferentes aplicaciones en el sector pastelero, panadería, heladería y bebidas.
- Vida útil: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.
- Puede ser mezclado con cremas vegetales o bases para postres.



**Empaque :
Presentación de 1 kg y
4kg en bolsa con
válvula que permite
una fácil manipulación
y aplicación.*

Rellenos



Características Rellenos Premium:

- Sabores explosivos por su mezcla de frutas.
- Mayor contenido de trozos de fruta.
- Vida útil: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.



*Presentación 1k y 4,6 kg
Frutos verdes
Fusión amarillos

*Presentación 1k, 4,7 kg y
20kg
Frutos rojos

Características Rellenos Especiales:

- Mayor contenido de trozos de fruta.
- Vida útil: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

Emulsol

Presentación: 1kg - 4kg - 8kg

Agente emulsionante ideal para el uso en la pastelería, y su aplicación permite que se mejore la miga y la absorción de líquido en el momento del moje en tortas y ponqués.

Características:

- Genera mayor rendimiento en el producto final.
- Tortas altas y sin cavernas en la miga.
- No afecta la caracterización (sabor y olor) de su receta.
- No deja residuos.



**Ahorra tiempo, ya que reduce los procesos operativos. Esto se debe al agente emulsionante, que estabiliza el batido más rápido, generando bastante esponjosidad y mayor volumen al producto final.*

Leche Condensada

Presentación: 200g - 380g - 650g - 4,8kg - 5kg - 24kg

Producto lácteo con sabor a leche condensada y parcialmente descremado.

Características:

- Tiene una alta capacidad de endulzamiento.
- Posee una textura espesa y cremosa.
- Es un producto apto para hornear.
- Aporta cremosidad y dulzor a las preparaciones.

Aplicación:

- Mousse
- Pan de la abuela.
- Acompañamiento de postres.
- Mojes de torta de tres leches.
- Gelatinas.
- Cholao

** Producto a temperatura ambiente, se recomienda refrigerar después de abierto o consumir en el menor tiempo posible.*



Dulce con Leche

Tipo Milhoja

Presentación: 1Kg - 5kg - 12kg - 22kg - 25kg

Tipo Roscón

Presentación: 5Kg - 12kg - 22kg

Tipo Salsa

Presentación: 1Kg - 22kg

Tipo Esparcible

Presentación: 22kg

Dulce con Leche

Ideal para decoración y relleno

Tipo Milhoja

Producto cremoso, suave, brillante y acaramelado con notas lácteas, que permite la versatilidad en la industria gastronómica.

**Aplicación:*
Muffin
Milhojas
Postres
Tortas



Tipo Roscón

Producto con textura firme y acaramelado con notas lácteas, ideal para horneado.

**Aplicación:*
Roscón
Croissant

Dulce con Leche

Tipo Esparcible (D)

Producto cremoso con notas lácteas, excelente brillo y su textura permite fácil esparcibilidad en los productos; ideal para congelar y no pierdes sus propiedades físicas.

Características:

- Se deja moldear para acabados o cobertura (recubrimiento).
- Permite soportar temperaturas de refrigeración y congelación.
- Con amplia versatilidad para la industria gastronómica.



** Aplicación:
Decoración de tortas
Relleno de donas
Relleno de oblea*

**Aplicación
Milhojas
Postres
Tortas*

Tipo Salsa

Producto cremoso, suave, brillante y acaramelado con notas lácteas, que permite la versatilidad en la industria gastronómica.

Arequipe

Presentación: 200g

Producto lácteo con excelente cremosidad, textura esparcible y sabor lácteo caramelizado.

Características:

- Ideal para consumo diario.
- Puedes acompañarlo con postres.
- Color: Marrón oscuro.
- Fácil de untar.

*Aplicación:

*Helados
Waffles
Panqueques
Pan
Tostadas
Galletas*



Cocoa

Presentación: 1kg
Natural y Alcalina

Sabor natural o chocolate ideal para decorar postres, tortas, ponqué y para el uso de recetas horneables con sabor a chocolate.

Características:

- Disminuye el uso de colorantes y esencias artificiales en sus recetas.
- Intenso sabor chocolate.



**Aplicación:
Brownies
Cupcakes
Decoración
Galletas
Mousses
Flanes
Pasteles*



Mermelada

Presentación: 1kg - 4kg

Producto fabricado de pulpa de durazno. Su reducción en azúcar permite un sabor dulce, con notas sabor a durazno y con consistencia densa.



Cernido de Guayaba

Presentación:
1kg - 5kg



Ideal para rellenar y hornear pasteles, tartas, panes, postres y galleta de punto.

Producto obtenido a partir de la cocción de la guayaba y azúcar, con excelente sabor a guayaba, textura esparcible para untar.

Funde



Presentación: 1kg - 4kg

Tipo: Chocolate y blanco

Funde tipo ganache

Producto hecho con crema vegetal, cacao y leche condensada, que a partir de estos ingredientes ofrece un delicioso sabor a chocolate, además de un brillo y cremosidad excepcionales.

Permite una amplia versatilidad a diferentes temperaturas de aplicación las cuales permite rellenar, bañar o cubrir postres y torta.



**Acepta pigmentos liposolubles y nacarados*

Glicerina

Presentación: 1kg - 5kg

Producto humectante que genera una textura mas suave. Extiende la vida útil de los glasses y rellenos; y en productos finales, disminuye el punto de congelación.

Aporta gran textura de brillo y elasticidad para pastillaje / fondant.



Glucosa

Presentación: 1kg - 5kg

100% traslúcida. Su uso es ideal para la repostería y su principal beneficio es evitar la cristalización; aportando suavidad en los productos

También es ideal para usar en helados, almibares, caramelos y fondant; mejorando la flexibilidad y elasticidad.



Desmoldante

Presentación: 1,8kg

Anti adherente en moldes y latas, de fácil manejo y listo para aplicar. Excelente rendimiento.



Craquelado

Presentación: 0,5kg

Producto líquido que da un acabado de resquebrajamiento o aparición de grietas.

Da un efecto visual atractivo e innovador a las tortas.



Coco

Presentación: 1Kg - 2,5Kg
Coco azucarado y Coco Rayado.

Ideales para decorar y rellenar productos de panadería, repostería, bizcochería y galletería, como tortas y panes de coco, cocadas, galletas, postres, helados y decoraciones de tortas. Un ingrediente versátil para agregar sabor y atractivo visual.



Gelatina sin sabor

- Referencias**
- 280 Bloom
 - 250 Bloom

Excelente gelificación.

Colorantes



Colorante Liposoluble

Presentación: 75ml

Colorante Nacarado

Presentación: 25g

Colorantes



Colorante Liposoluble

Amplia gama de colorantes para chocolatería.

Colores disponibles:

- Amarillo
- Fucsia Neón
- Naranja
- Naranja Neón
- Rojo Neón
- Rosado Neón
- Verde
- Verde Neón
- Violeta
- Negro



Colorante Nacarado

- Aptos para alimentos.
- Este aditivo tiene su máxima dosis al 1% sobre el peso a usar.



Pigmentos Perlados

Pigmento en spray para decoración con un acabado dorado escarchado en tus preparaciones.





**Trabajamos
con amor y pasión
Apoyamos el agro colombiano y los campesinos**
