



BAKERY

EL SECRETO DE LAS GRANDES RECETAS

Catálogo 2025





Somos un **grupo 100% español** con origen en Valencia, que compite con grandes actores del mercado internacional con productos alimentarios de gran consumo como son las margarinas, aceites vegetales, complementos alimentarios, caldos caseros, mixes vegetales y salsas.

Expertos en crear productos que permiten aportar sabores únicos, de calidad y **a medida del consumidor**. Ofrecemos soluciones gracias a una continua innovación y a nuestro amplio expertise y liderazgo.

Nuestros productos satisfacen diariamente a consumidores de más de 60 países y son utilizados por conocidas marcas de alimentación, así como por artesanos pasteleros y profesionales del canal Horeca. Estamos presentes en más del 80% de los lineales, creando **productos innovadores y de calidad** tanto con marcas de fabricantes como marcas propias.





Margarinas

gama
BOUQUET

gama
BOUQUET ELITÉ

gama
SELECTION

gama
OBRADOR

Saint Matheus

ALTER

Desmoldeantes

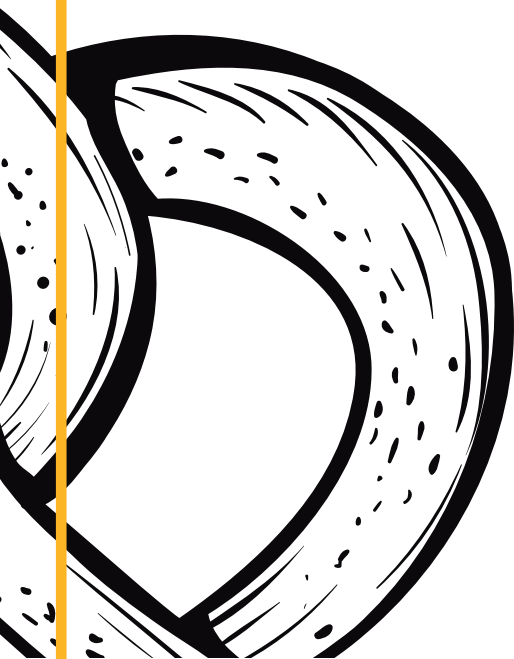
DELEX



D'Artisans

**es una marca especializada
en margarinas profesionales para su uso en pastelería.**

Nace de la experiencia de muchas décadas de investigación,
desarrollo y producción de margarinas y grasas especiales.



La gama de productos **Bouquet**
es la propuesta más acertada
para sacar el **máximo partido a**
tu creatividad.



gama BOUQUET

Con el objetivo de proporcionar un **sabor excelente**, unido a la facilidad de trabajo, proponemos la línea Bouquet.



Margarina con aroma natural y mantequilla






■ La margarina BOUQUET CREMA aporta frescor y da una textura tierna al producto final.

Siendo un **producto de alta gama** por su untuosidad, sabor, aroma y plasticidad.

Su **estabilidad excepcional** y **emulsión perfecta** contribuyen para una larga vida útil del producto acabado.

130800473 MELANGE 5% BOUQUET MARGARINA CREMA 1KG

 Bloque  15unid.  1kg

Melange con 5% de mantequilla.
Especial para **alta repostería**.
Equilibrado **aroma a mantequilla**.

■ **MELANGE BOUQUET** la propuesta más acertada de margarina melange que responde a tu creatividad.

Gracias a la composición y frescura de la mantequilla nuestra propuesta Melange **mantiene todo el sabor** después de su horneado y facilita el trabajo de los productos finales. Con estos objetivos hemos desarrollado *Melange* con un 15% de mantequilla.



120800205 MELANGE 15% BOUQUET MARGARINA HOJALDRE-CROISSANT

 Placas  5unid.  2kg

Especialmente indicada **para laminar**.
Gran desarrollo en el hojaldrado.
Indicada para **masas hojaldradas de croissant**.
Melange con mantequilla.
Plasticidad perfecta/óptima.

■ BOUQUET ELITÉ. Garantía de éxito




Bouquet Elité proporciona un sabor excelente con un aroma natural y un **25% de mantequilla**.

Otorga una **excelente plasticidad** y un desarrollo alveolar superior.

Especializada en masas laminadas con la que podrás crear elaboraciones con un apetitoso acabado dorado, crujiente por fuera y tierno por dentro.



120800505 BOUQUET ELITÉ BLEND CROISSANT HOJALDRE

 Placas  5 unid.  2kg

Melange con 25% de mantequilla.
Delicioso **sabor y aroma** que se mantiene tras el horneado.
Calidad superior.
Gran **versatilidad**.

gama
**BOUQUET
ELITÉ**



134300223 D'ARTISANS MARGARINA SABLÉE

 Cubo  10kg

Perfecta para galletas, pastas de té, bizcochos y masas fermentadas.

Fácil incorporación en la masa.

No es necesario atemperar para su uso.

Excelente aroma y cremosidad.

Sin lactosa.





Con la gama de productos
Bouquet Elité tendrás cubiertas
todas tus expectativas
al máximo rendimiento.






La innovadora calidad de la gama **Selection** es ideal por su gran **duración y frescura** en el producto ya acabado.

■ **SELECTION es una línea innovadora de margarinas vegetales que responden a las expectativas de la alta pastelería.**

La gama SELECTION tiene puntos de fusión adecuados para una mayor diversidad de aplicaciones, además nos facilita más comodidad de uso durante la elaboración. Creado con aroma de nata.



122500105 SELECTION MARG. HOJALDRE

 Placa  5 unid.  2kg

Persistencia del aroma lácteo tras cocción.
Potente aroma lácteo.
Excelente para **laminar**.
100% vegetal.

162500123 SELECTION MARGARINA CREMA 80%

 Cubo  1 unid.  10kg

Ideal para **butter creams** y **rellenos** de tartas, cupcakes muffins, etc.
Aroma lácteo.
Sin lactosa.
Óptima incorporación en masa.



gama
SELECTION

*Gran duración y
frescura en el producto
ya acabado*



Margarina de pastelería profesional 100% vegetal



- La gama de cremas OBRADOR son unas margarinas de pastelería para su utilización en todos los procesos de fabricación.

Gracias a la **frescura y el aroma** de nuestra margarina es ideal para la elaboración de masas, pastas, cremas...

131900104

OBRADOR MARGARINA CREMA

 Bloque  4 unid.  5kg

Especial para tartas, muffins, cupcakes, brioches, tartaletas, etc.
Aroma lácteo.
Sin lactosa.

- Margarinas para hojaldre, croissant y grasa para hojaldre.

La gama OBRADOR presenta margarinas para Hojaldre, Croissant y grasa para hojaldre con alta plasticidad y aroma de mantequilla fresca.



121900105

OBRADOR MARG. HOJALDRE-CROISSANT

 Placas  5 unid.  2kg

Recomendada tanto para elaboración de **hojaldres** como **croissants**.
Potente **aroma de manquetilla**.
100% Vegetal.
Sin lactosa.



121900305

OBRADOR GRASA HOJALDRE

 Placas  5 unid.  2kg


121900304

OBRADOR GRASA HOJALDRE

 Bloque  4 unid.  5kg

Óptima para toda clase de **masas hojaldradas**.
Potente **aroma de mantequilla**.
100% vegetal.
Sin lactosa.





Aroma inconfundible a
mantequilla fresca con
la confianza que te da la
gama Obrador.



Sabor y aroma a mantequilla, actualizado y optimizado, gracias a nuestras recetas elaboradas pensado en el público mas exigente.

UNSALTED BLEND BUTTER ALTERNATIVE

- ✓ EXCELENTE ALTERNATIVA A LA MANTEQUILLA CON UN DELICADO SABOR LÁCTEO Y TEXTURA CREMOSA.
- ✓ CONTIENE UN 10% DE MANTEQUILLA.
- ✓ SIN NECESIDAD DE CONGELAR Y ELEVADA ESTABILIDAD DURANTE SU CONSERVACIÓN.
- ✓ MENOR CONTENIDO EN COLESTEROL.
- ✓ SUSTITUYE AL 100% LA MANTEQUILLA.



CAJA 10KG

Cód.producto 164600991

ALTER

ACEITES Y GRASAS VEGETALES
DE ALTO RENDIMIENTO
PARA USO PROFESIONAL



Margarina para laminar.
Con excelente desarrollo.
Aroma lácteo que se
mantiene tras horneado.



Placa 2 kg

Referencia	Producto	Peso	Unid	Formato
120102605	BG MARGARINA HOJALDRE - CROISSANT	2kg	5	Placas
120700204	BG MARGARINA HOJALDRE-CROISSANT	5kg	4	Bloque



Óptima para toda clase de masas
hojaldradas.
Potente aroma de mantequilla.
100% vegetal.
Sin lactosa.

Bloque 5 kg



Referencia	Producto	Peso	Unid	Formato
120701104	BG GRASA ANHIDRA ST	5kg	4	Bloque



✓ Diferentes margarinas, de incorporación y para cocinar.

✓ Margarina de incorporación.

Bloque 5 kg

Referencia	Producto	Peso	Unid	Formato
130700304	BG MARGARINA CREMA	5kg	4	Bloque
130703504	BG MARGARINA CREMA P MB	5kg	4	Bloque
130101104	CULINARIA MARGARINA 3/4	5kg	4	Bloque
130704009	BG MARGARINA CREMA P NEUTRO MB	5kg	4	Bloque

*Calidad Profesional
en formato semi industrial*



Caja 20 kg

Margarina de incorporación. ✓

Referencia	Producto	Peso	Unid	Formato
141505014	GRASA DE COCO	20kg	1	Caja bolsa
141502014	GRASA DE PALMA	20kg	1	Caja bolsa
151500114	MANTECA DE CERDO	20kg	1	Caja bolsa
130702814	BG MARGARINA SUNORO CREMA	20kg	1	Caja bolsa

*Todas nuestras marcas pueden ser con Palma Sostenible RSPO en su modalidad Mass Balance o Segregada.

DELEX

DESMOL **90**

DESMOL **50**

Una ayuda en la elaboración de los productos, **respetando el sabor y sin afectar al producto final.**





DESMOL **50**

113500615
DESMOL 50 GARRAFA 10L

- Para piezas de pastelería sencillas de desmoldar.
- Fácil de aplicar.
- Óptimo para panadería y bollería.

DELEX

DESMOLDEANTES



Anhidros

Para responder a las más **variadas** **necesidades** de diferentes tipos de clientes.

■ **DESMOLDEANTE.**
Especial pastelería.

DESMOL **90**

Producto **anhidro de alta calidad**, que garantiza un perfecto desmoldado de las piezas, tanto en las bandejas como en hornos de continuo. Gracias a su formulación compuesta de ceras vegetales, aceites, lecitinas y antioxidantes **no pierde sus cualidades** ante altos niveles de azúcar.



113500143
DESMOL 90 SPRAY 600ml

- Cómodo para utilizar y buena distribución del producto.
- Ahorro por su aplicación.
- Desmoldado óptimo en bandejas y moldes alimentarios.

113500115
DESMOL 90 GARRAFA 10L

- Elevada resistencia térmica.
- Viscosidad alta.
- Gran poder desmoldeante.
- Para piezas de pastelería con elevado contenido de azúcar.



Tradición, experiencia y tecnología



Pista de Silla. Km252.
Catarroja 46470 (Valencia) España
Telf.: +34 961 270 400 · gracomsa@gracomsa.com
www.gracomsa.com · www.ga-alimentaria.com