

CATÁLOGO
2022



BAKE
like a boss



Síguenos como:
IndustriasAris

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.

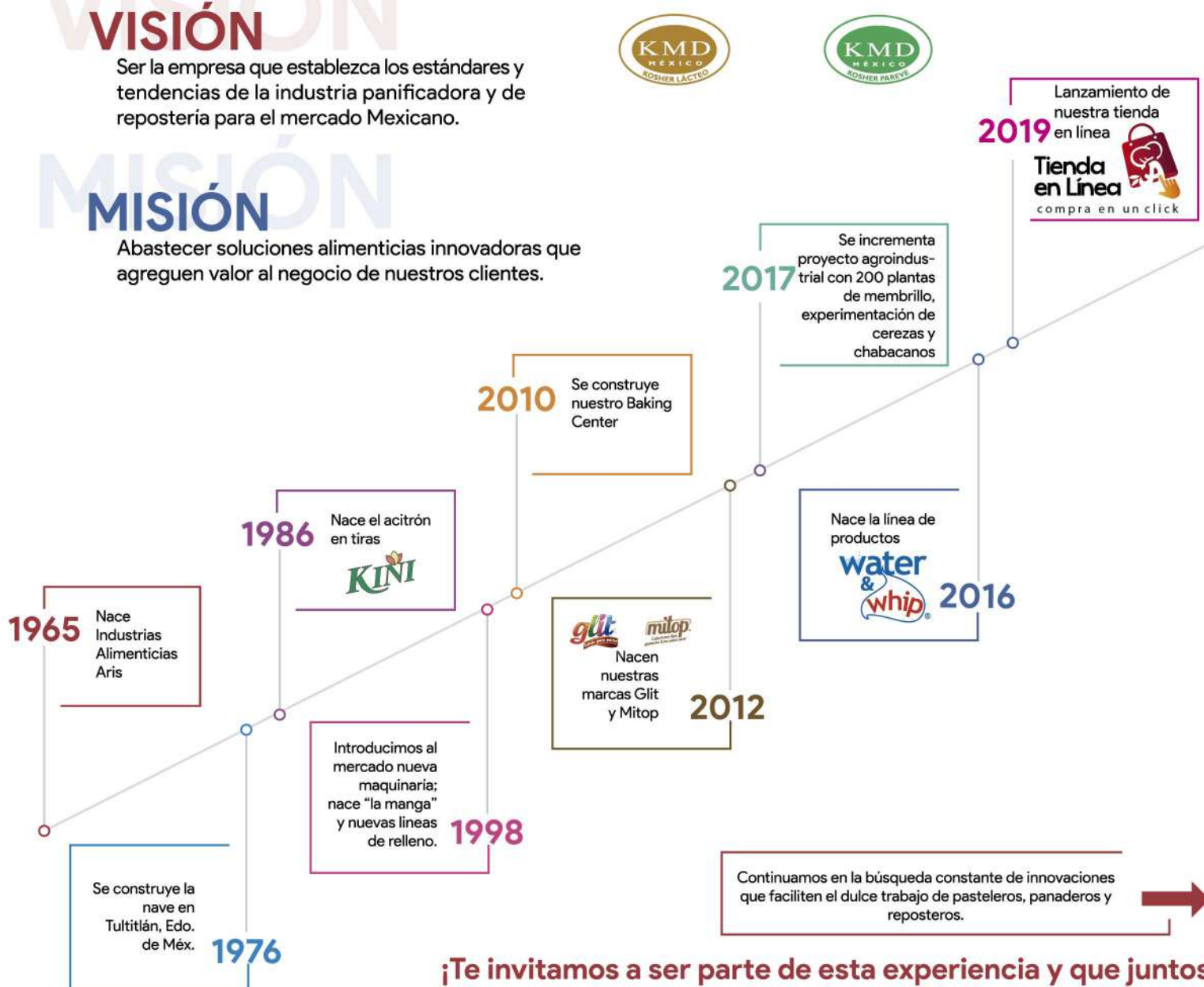


VISIÓN

Ser la empresa que establezca los estándares y tendencias de la industria panificadora y de repostería para el mercado Mexicano.

MISIÓN

Abastecer soluciones alimenticias innovadoras que agreguen valor al negocio de nuestros clientes.



¡Te invitamos a ser parte de esta experiencia y que juntos realicemos los mejores postres!

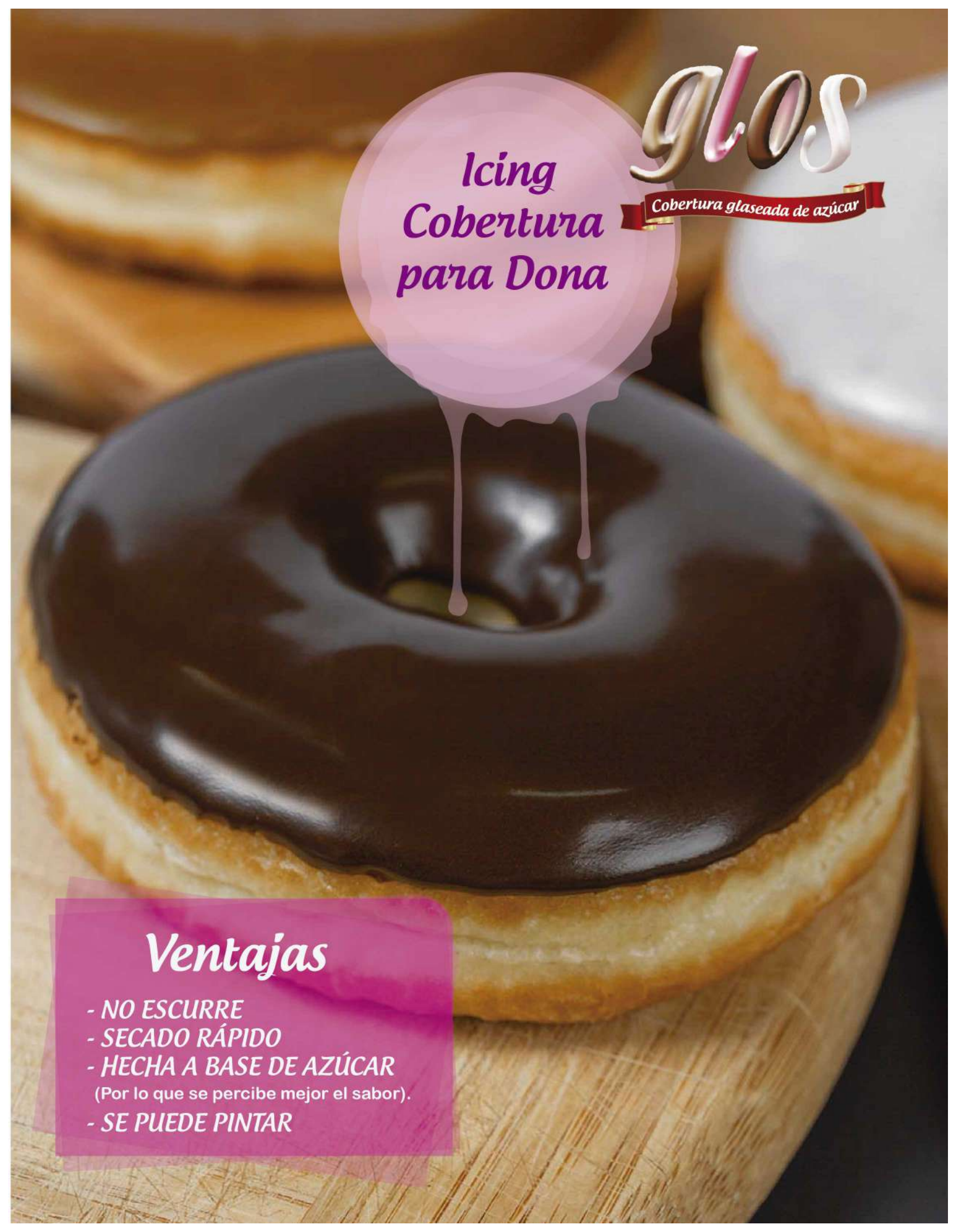


NUEVA COLECCIÓN

Tus productos favoritos,
en nuevos colores.

glit[®]
Deluxe





glos

Cobertura glaseada de azúcar

*Icing
Cobertura
para Dona*

Ventajas

- NO ESCURRE
- SECADO RÁPIDO
- HECHA A BASE DE AZÚCAR
(Por lo que se percibe mejor el sabor).
- SE PUEDE PINTAR



ÍNDICE

index

01 • ADITIVOS
additives

03 • AUSTRAL
powder whip topping

05 • BRILLADORES
glossers

08 • COBERTURAS
coatings

15 • COCOA Y DERIVADOS
cocoa products

17 • COMPLEMENTOS
complementary products

21 • RELLENOS PARA PANIFICACIÓN
cream fillings

24 • COLOUR & SHINE
colour and shine

26 • ESENCIAS
flavorings

28 • FRUTAS DE TEMPORADA
seasonal fruit

31 • GLAZÉ
piping gels

34 • COMPLEMENTOS PARA BATIDO
add-ons for bakery

36 • LÁCTEOS
dairy products

38 • RELLENOS CON FRUTAS
fruit fillings

41 • PALETERIA Y NEVERIA
popsicle and ice cream products

43 • POLVO PARA HORNEAR
baking powders

45 • WATER & WHIP
water & whip

*ideas y recetas en nuestras:
redes sociales*



Visita nuestra tienda en línea en :
www.arisonline.com.mx



ADITIVOS

additives

1

ADITIVOS

additives



01

RENDIDOR

➤ Rendidor



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 harina por cada 250 gr de Rendidor.
Preparation: a quarter of flour for a quarter of rendidor.

Rendidor
Pan que dura sin hacerse duro

T-C03301

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



DESMOLDEX

02

➤ Desmoldex

Desmoldante para panificación. Úntalo en moldes y charolas para evitar que el pan se pegue durante el horneado.
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



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



T-C03501

➤ De línea
standard item

➤ Sobre pedido
on demand

➤ De temporada
seasonal item

2



AUSTRAL
powder whip topping

3

AUSTRAL

powder whip topping

03

AUSTRAL WHIP TOPPING EN POLVO

Austral 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.



NATA
nata

T-C07000

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

modo de uso

1

-En un tazón coloca 60 ml de agua, agrega 300g de AUSTRAL WHIP TOPPING en polvo.

2

-Bate a velocidad baja por 30 seg. para incorporar.

3

-Bate a velocidad alta hasta montar



De línea
standard item

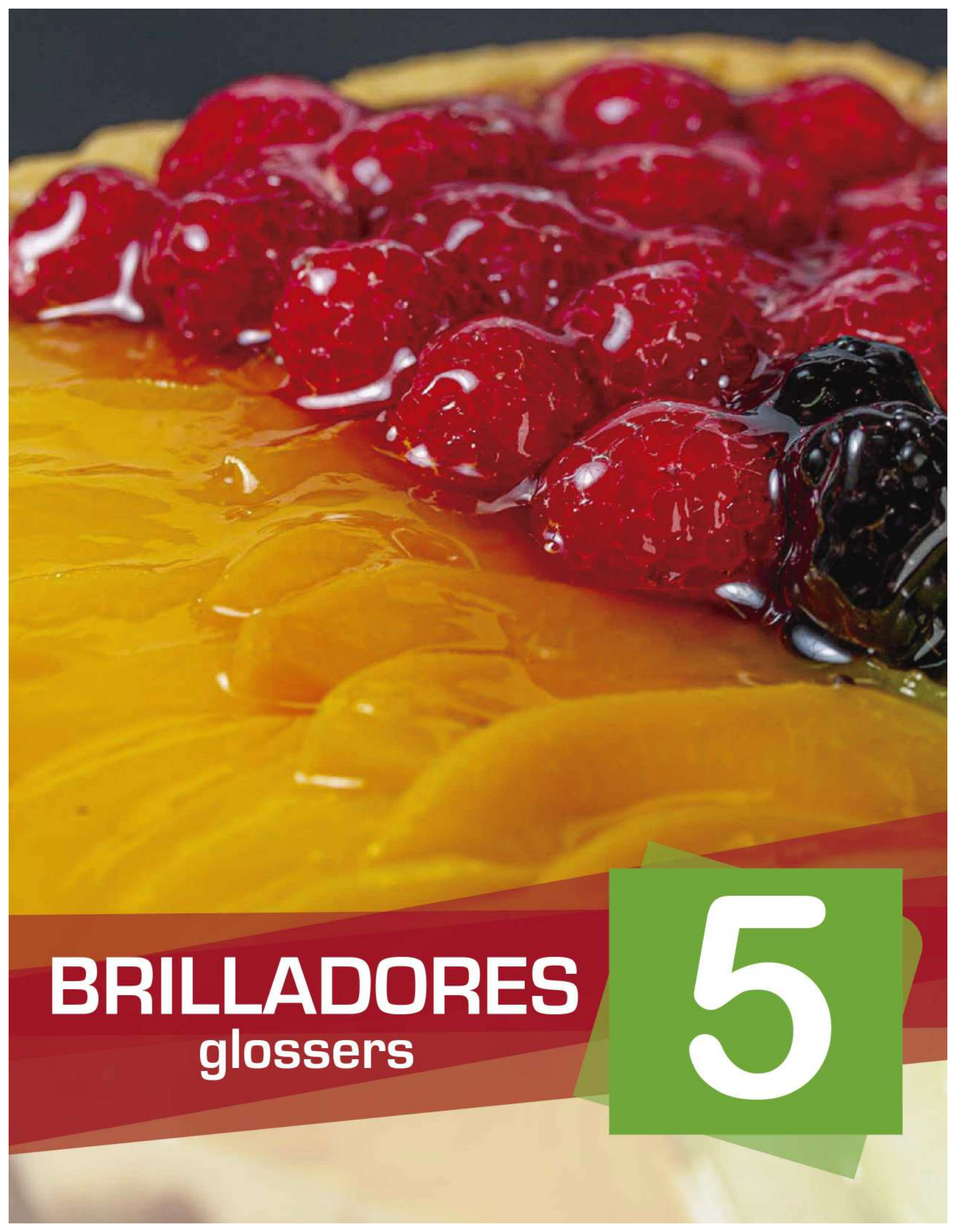


Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

4

A close-up photograph of a yellow cake. The top of the cake is covered with a layer of fresh raspberries and a few blackberries. The raspberries are bright red and glistening, while the blackberries are dark and also appear moist. The yellow cake base is visible in the foreground, showing a smooth, slightly textured surface.

BRILLADORES

glossers

5

BRILLADORES

glossers



04

ABRILLANTAPAN

➤ **Abrillantapan**



Sustituye a la yema de huevo. Ideal para barnizar el pan antes de hornear.

Egg substitute. Ideal for coating bakery goods before baking.

VENTAJAS

-No deja olores, ni sabores a huevo.
No egg odor or flavor.

-Homogeneidad en su aplicación, da color y textura rojiza al pan.
Uniform application. It provides texture.



T-C03201

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

BRILLO GEL SABOR CHABACANO

05

➤ **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.

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.

T-C03401



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

6



BRILLADORES

glossers

BRILLO LISTO PARA USAR

06

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.



07

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.



T-C03456

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



7



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

A close-up photograph of a round, golden-brown cookie. The top half of the cookie is covered in a thick, smooth layer of white icing. Scattered across the icing are several small, bright green, leaf-shaped sprinkles. The bottom half of the cookie is plain, showing the textured surface of the baked dough. The cookie is resting on a white, lace-like doily.

COBERTURAS

coatings

8

COBERTURAS

coatings

COMPOUND CHOCOLATE

08

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

09

ARIS WRAP COBERTURA PARA DONAS

Aris donut wrap icing

Cobertura para donas de deliciosos sabores.
Delicious donut wrap icing with rich flavors.

VENTAJAS

- Puede empacarse en domos de plástico sin perder sus características.
It may be stored in plastic containers without losing its characteristics.
- No escurre.
It does not drip.
- Ideal para donas y bundt cakes o rosas.
Ideal for donuts and bundt cakes.

T-A02005

MAPLE
maple

T-A02001

CHOCOLATE
chocolate

T-A02007

VAINILLA
vanilla



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

9



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COBERTURAS

coatings

10

GLIT DONUT GLITTER

Glit donut glitter

Cobertura con efecto aperlado y brillante, ideal para donas.
Sparkling donut glaze.

T-C03181

MORA AZUL

T-C03183

MANZANA VERDE

T-C03185

DURAZNO

T-C03187

MELÓN

T-C03189

ZARZAMORA

T-C03191

CEREZA

VENTAJAS

- No se escurre y no pierde su brillo.
It does not drip nor loses its shine.
- Colores radiantes.
Dazzling colors.
- Mayor valor percibido.
Higher perceived value.

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

IMPERIAL COBERTURA SABOR CHOCOLATE

11

Imperial chocolate flavored coating

Cobertura sabor chocolate de secado rápido.
Quick dry chocolate flavored coating.

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.
- Costo/beneficio.
Cost- benefit.

T-C05200

IMPERIAL SABOR CHOCOLATE
Icing imperial chocolate



Cubeta de 20 kg
44.09 lb pail



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

10

COBERTURAS

coatings

GLIT DELUXE

12

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 JADE
Jade

T-C03176 DORADO
Gold

T-C03176 COBALTO
Cobalt

glit
Deluxe



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.



**NUEVA
COLECCIÓN**



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

11

COBERTURAS coatings



13

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 pouch pack, 20 in a cardbox

T-C03150 MORA AZUL
blueberry

T-C03152 CEREZA
cherry

T-C03154 CHABACANO
apricot

T-C03156 CHOCOLATE
chocolate

T-C03158 FRESA
strawberry

T-C03166 ZARZAMORA
blackberry

T-C03151 ALGODÓN DE AZÚCAR
cotton candy

T-C03160 LIMÓN
lime

T-C03162 MANGO
mango

T-C03164 NEUTRO
clear

T-C03166 UVA
grape

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

12

COBERTURAS coatings

MITOP GANACHE LISTO PARA USAR

14

➤ 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.



T-CO4270

MOKA
mocha

T-CO4277

TRES LECHE
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



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 pouch pack, 20 in a cardbox

MODO DE USO

PASO 1

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



PASO 2

-Extiende MITOP con la espátula hasta formar un espejo.



PASO 3

-Coloca la manga de MITOP 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.



13



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COBERTURAS coatings



GLOS COBERTURA PARA DONA

15

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-C05110	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**



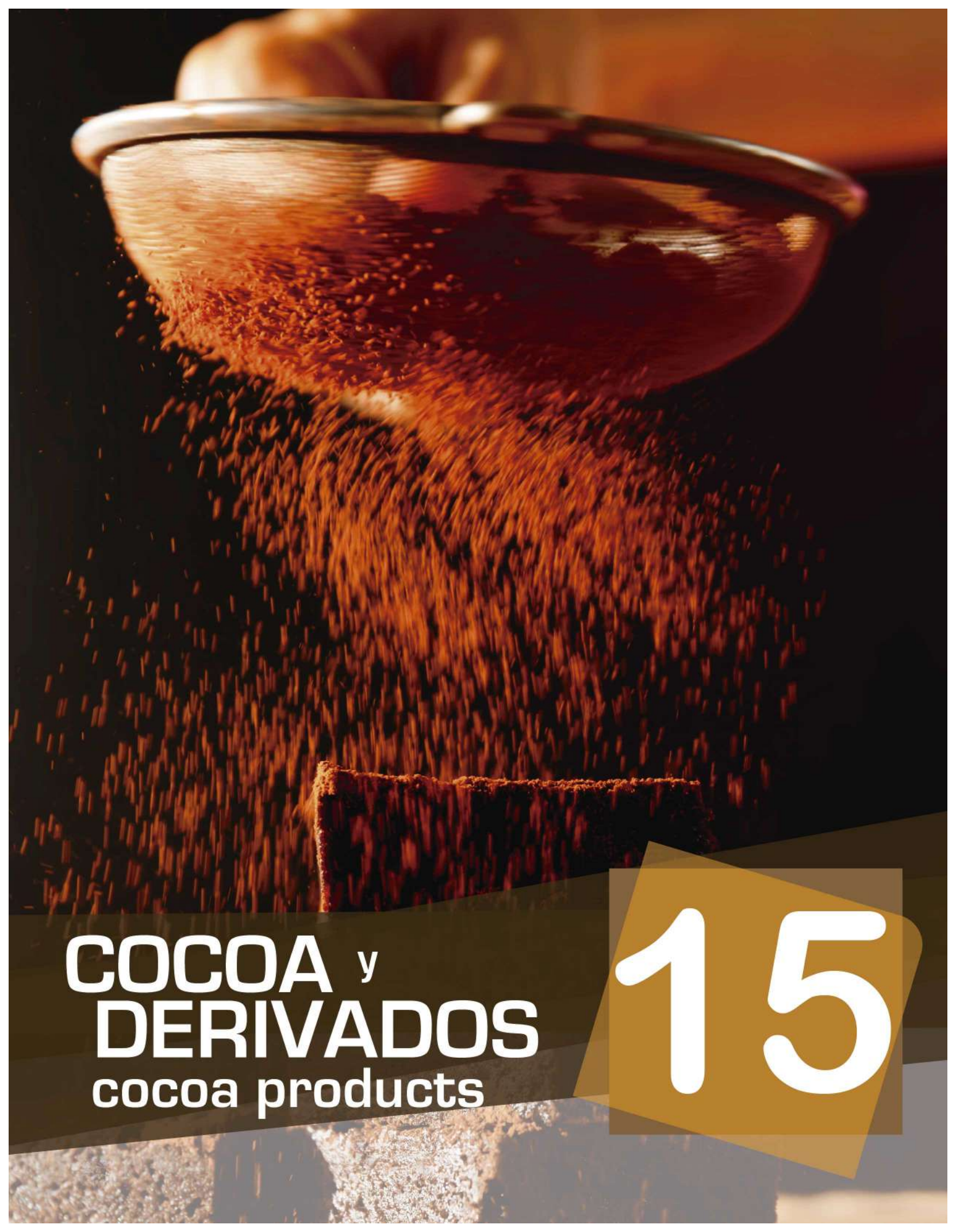
De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**COCOA y
DERIVADOS**
cocoa products

15

COCOA Y DERIVADOS

cocoa products

16

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

17

➤ 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

16



COMPLEMENTOS
complementary
products

17

COMPLEMENTOS

complementary products



T-D01102

Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardbox

18

ARIS AZÚCAR GLASS

➤ **Aris powdered sugar**

Azúcar pulverizada ideal para utilizarla en repostería.
Ideal for bakery and pastry products.

VENTAJAS

- Ideal para elaborar fondant.
Ideal to make fondant.
- Aporta un gran atractivo visual a las galletas y panqués.
Provides great visual appeal to cookies and cakes.



ARIS BICARBONATO DE SODIO

19

➤ **Aris sodium bicarbonate**

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.



T-D01104

Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardbox



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

18



COMPLEMENTOS

complementary products

CASILEK SUSTITUTO DE LECHE

20

Mik 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 cardbox



21

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 horneado.
Oven-proof resistant.
- No pierde su olor, color y sabor.
Does not lose its color, flavor and aroma.

T-D05001



Caja con 5 kg
11.01 lb in a cardbox



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

COMPLEMENTOS

complementary products



T-C04298

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



22

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.



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**RELLENOS PARA
PANIFICACIÓN**
cream fillings

21

RELLENOS PARA PANIFICACIÓN

cream fillings

23

ARIS CREMA TIPO BAVARIAN

bavarian cream fillings

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-C04106

QUESO
cheese

T-C04103

CHOCOLATE
chocolate

T-C04113

COCO
coconut

T-C04114

TRES LECHES
tres leches

T-C04112

CAJETA
cajeta

T-C04111

ROMPOPE
eggnog

Caja con 5 mangas de 1 kg2
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox

ARIS CREMA TIPO SPANOLA

24

Spanola cream fillings

T-C04101

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

Delicious cream fillings 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 kg2
2.2 lb pouch pack, 5 in a cardbox



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

22



RELLENOS PARA PANIFICACIÓN

cream fillings

ARIS CREMA TIPO VIENESA

25

➤ **vienesas cream fillings**

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 kg2
2.2 lb pounch pack, 5 in a cardbox



23



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**COLOUR &
SHINE**
colour & shine

24



COLOUR & SHINE

colour & shine

STAR GLOW

26

alcohol-based edible paint

Matizador liquido de colores metálicos, listo para usar.
Metallic decorative paint.

VENTAJAS

- Color uniforme al aplicarlos.
Smooth color.
- Reduce mermas.
It reduces waste.
- No se necesita diluir.
Just stir and apply.

T-I03007 DORADO
gold

T-I03005 COBRE
copper

T-I03009 GRANATE
granate

SE TIENE QUE
AGITAR



Caja con 24 botellas de 50 g
1.75 oz bottle, 24 in a box



27

ARIS COLOR AMARILLO HUEVO

Aris yellow color powder

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

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



25



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



ESENCIAS
flavorings

26

ESENCIAS flavorings

ARIS ESENCIA BASE ÉTILICA

28

➤ 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



29

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

27



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**FRUTA DE
TEMPORADA**
seasonal fruit

28

FRUTAS DE TEMPORADA seasonal fruit

KINI BRIK HIGO

30

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



31

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.



FRUTAS DE TEMPORADA

seasonal fruit



T-C02409

32

ARIS FRUTA CONFITADA

➤ Multicolored candied fruit

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 12kg.
26,45 lb, pail

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



JILO DECORADOR PARA ROSCA DE REYES

33

➤ 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-C06401 AMARILLO
yellow

T-C06402 ROJO
red

T-C06403 VERDE
green

VENTAJAS

- Hecho con pulpa de guayaba.
Made with guava fruit.
- Obtén 548 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

30



GLAZÉ

piping gels

31

GLAZÉ piping gels



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



34

JELLY EN MANGA

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

GLAZ

35

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



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

32



GLAZÉ piping gels

JELLY EN POLVO

36

➤ powder mix piping gel

Personaliza las características de tu glazé con Jelly en polvo.
A decoration to make you own with powder mix piping gel

VENTAJAS

- Ideal para negocios con alto volumen.
Ideal for high volume production.
- Consistencia deseada.
Excellent consistency.

T-D01107

FRESA
stawberry

T-D01109

NATURAL
neutral

T-D01111

CEREZA
cherry



Caja con 3 bolsas de 4kg.
8,8 lb bag 3 in a cardbox



33



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



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

34



COMPLEMENTOS PARA BATIDOS

add-ons for bakery

KINI BITS

37

➤ 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.



38

IMPERIAL CHISPAS SABOR CHOCOLATE

➤ Imperial chocolate chips

Gota sabor chocolate, ideales para utilizar en los batidos como muffins, panqués y galletas, 100% horneables.

Chocolate flavored chips, ideal to use in muffins, cookies and more.

VENTAJAS

- Precio inmejorable.
Unbeatable price.
- Mayor rendimiento.
Higher performance.

T-B01106

CHOCOLATE
chocolate

Blister con 4 tretas de 2,26 kg.
5 lb in a card box.

35



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



LÁCTEOS
dairy products

36

LÁCTEOS

dairy products

ARIS CAJETA HORNEABLE

39

Oven-proof cajeta

T-C04201

Ideal para empanadas ya que soporta altas temperaturas en el horneo.

Handles oven temperature. Ideal for the traditional empanadas.

VENTAJAS

-No pierde sus características durante el horneo.

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 cardboard



40

ARIS DULCE DE LECHE REPOSTERO

Oven-proof dulce de leche

Delicioso dulce de leche con la consistencia perfecta para relleno .

Delicious dulce de leche with the perfect consistency to decorate.

VENTAJAS

-Ideal para decorar.

Ideal to decorate.

-Se puede hornear.

Oven-proof resistant



T-C04208

Cubeta de 5kg.
11,1 lb pail.

37



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**RELLENOS CON
FRUTAS**
fruit fillings

38



RELLENOS CON FRUTAS fruit filling

ARIS RELLENOS HORNEABLES

41

➤ Aris Oven-proof fillings



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

VENTAJAS

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

Jelly & Fruit

T-C01418 MANZANA CANELA
apple-cinnamon

T-C01422 PIÑA
pineapple



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



42

ZEYE RELLENO DE FRUTA HORNEABLE

➤ Zeye oven-proof fruit

Diseñado para resistir altas temperaturas de horneo 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-C01201 | CHABACANO
apricot |
| T-C01202 | FRESA
strawberry |
| T-C01204 | MANZANA
apple |
| T-C01200 | CALABAZA
pumpkin |
| T-C01205 | PIÑA
pineapple |
| T-C01207 | ZARZAMORA
blackberry |



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



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

RELLENOS CON FRUTAS

fruit fillings



43

MARU RELLENO HORNEABLE

➤ Maru Oven-proof fruit filling

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.

T-C01140

CALABAZA MELADA
sweet pumpkin

T-C01210

FRESA
strawberry

T-C01209

PIÑA
pineapple

T-C01212

MANZANA
apple



Caja con 10 mangas de 1 kg.
2.2 lb pouch pack, 10 in a cardbox
Cubeta con 20kg. 44.09 lb pail.

ERMELADAS
MARU



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

40



**PALETERÍA Y
NEVERÍA**
popsicle and ice
cream products

41

PALETERÍA Y NEVERÍA

popsicle and ice cream products

MILK BAR MIX PARA
PREPARAR PALETAS Y HELADOS

44

➤ 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



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item



**POLVO PARA
HORNEAR**
baking powders

43

POLVOS PARA HORNEAR

baking powders



T-P01101

45

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.



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

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

Saco con 20kg.
4,4 lb bag.



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

44



WATER & WHIP
water & whip

45

WATER & WHIP

water & whip



T-D03001

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

46

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

47

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

46

WATER & WHIP

water & whip

WATER & WHIP CHEESECAKE MIX

48

Water & Whip cheesecake powder mix

Polvo diseñado para realizar deliciosos cheesecake.
Por sus características sólo agrega leche. bate y refrigera .
Especially designed mix for cheesecake. Easy three
step preparation (add milk, stir and refrigerate).

VENTAJAS

- Excelente volumen.
High performance.
- Delicioso sabor a queso.
Rich cheese flavor.
- Se puede mezclar con colores.
It may be mixed with colors.

T-C08001



Caja con 6 bolsas de 380g.
13.40 Oz bag 6 in a cardbox



49

WATER & WHIP KEY LIME PIE MIX

Water & Whip key lime pie powder mix

Polvo diseñado para realizar delicioso pay de limón.
Por sus características, hay un ahorro de tiempo en
preparación. Delicioso sabor a limón y un excelente
acabado.

Especially designed mix for key lime pie. Just add
water and eggs for its preparation.

VENTAJAS

- Optimización del tiempo y horneo.
Time optimization.
- Sabor exquisito a limón.
Rich lime flavor.



Caja con 12 bolsas de 350g.
12.34 Oz bag. 12 in a cardbox

- PREPARACIÓN :**
- 1 Triturar 100 g de galleta, demerit 70 g de mantequilla y mezclar para formar la costra.
 - 2 Colocar la costra en un aro de 8".
 - 3 Agregar 90 ml de agua, 3 huevos y 350 g de Key Lime Pie.
 - 4 Batir a velocidad baja durante 30 segundos (para evitar la dispersión).
 - 5 Batir a velocidad alta durante 2 o 3 min.
 - 6 Agregar la mezcla al aro y hornear por 30 min a 170°C.
 - 7 Listo ! dejar enfriar por 2 horas.

T-C08002



47



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

WATER & WHIP

water & whip



T-D03009

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

50

WATER & WHIP MOUSSE LÁCTEO EN POLVO



Water & whip dairy powder mousse

Mousse en polvo diseñado para elaborar pasteles y postres proporcionando una consistencia esponjosa.

Mousse powder mix is designed to make cakes, puddings and other desserts providing a soft consistency.

VENTAJAS

- Aporta estabilidad, gran rendimiento y excelente sabor.
Offers stability, high performance and excellent flavor.
- La forma más fácil de hacer mousse.
The easiest way to make mousse.
- Solo mezcla y bate con leche saborizada y refrigera.
Just add flavored milk and put it in the fridge for two hours.

WATER & WHIP HARINA PREPARADA PARA CREPAS

51



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 3g.
6,61 lb bags, 2 in a card box

T-D06100



De línea
standard item



Sobre pedido
on demand



De temporada
seasonal item

WATER & WHIP

water & whip

WATER & WHIP FLAN DE LECHE

52

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.

T-D01160



Caja con 12 bolsas de 680g.
24 Oz bag 12 in a cardbox



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

53

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 6 bolsas de 680g.
24 Oz bag. 6 in a cardbox





Tienda en Línea

compra en un click

www.arisonline.com.mx

compra en 5 sencillos pasos

01

ENTRA A :

www.arisonline.com.mx

02

CLICK EN :

tienda en línea



03

SELECCIONA PRODUCTOS :

añádelos al carrito de compra

04

SELECCIONA METODO DE PAGO

Paypal / Transferencia

05

TU PEDIDO LLEGA :

Entre 5 a 10 días hábiles



¡Entra ya !!



@industriasaris



@industrias.aris

LOS PRODUCTOS ARIS AHORA A LA
VENTA AL MENUDEO



ESCANÉAME



CATÁLOGO DIGITAL

¡CONTÁCTANOS!

01800 719 7899

ventas@arisonline.com.mx

siguenos en redes sociales



@industriasaris



@industrias.aris

www.arisonline.com.mx