



**BAKE**  
*like a boss*



*Catálogo*  
**2023**



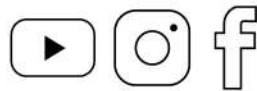
**glit**  
Deluxe

**GLIT DORADO**  
T-C03176



# 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.



Síguenos como:  
**IndustriasAris**



*Juntos realicemos  
los mejores postres !!*

**BAKE**  
*like a boss*





# Buttercream

Mezcla en polvo para preparar  
Betún de mantequilla

**BETÚN DE  
MANTEQUILLA**  
T-D03003

**NUEVO**  
**PRODUCTO**



T-B10120

**VERANO**  
**Blend**

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

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

*ideas y recetas en nuestras:  
redes sociales*



Visita nuestra tienda en línea en :  
[www.arisonline.com.mx](http://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 g de harina por cada 250 g 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 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**  
Desmoldante 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



T-C03201

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

03

**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.



## BRILLO GEL SABOR CHABACANO

04

**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 cardboard



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



# BRILLADORES

glossers

## BRILLO LISTO PARA USAR

05

### 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.



## CRYSTAL BRILLO MIRROR

06

### Ready-to-use glaze

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



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

T-C03456

## 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.



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



**COBERTURAS**  
coatings

6



# COBERTURAS

coatings

## COMPOUND CHOCOLATE

07

### 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



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

08

## 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.



- 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

# COBERTURAS

coatings



09

## 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<br>blueberry | T-C03151 | ALGODÓN DE AZÚCAR<br>cotton candy |
| T-C03152 | CEREZA<br>cherry       | T-C03160 | LIMÓN<br>lime                     |
| T-C03154 | CHABACANO<br>apricot   | T-C03162 | MANGO<br>mango                    |
| T-C03156 | CHOCOLATE<br>chocolate | T-C03164 | NEUTRO<br>clear                   |
| T-C03158 | FRESA<br>strawberry    | T-C03166 | ZARZAMORA<br>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

10

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 cardboard

## 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.



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



# COBERTURAS

coatings

## GLOS COBERTURA PARA DONA

11

### ➤ 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

A close-up photograph of a metal mill, likely used for grinding cocoa beans. The mill is filled with a fine, dark brown powder, which is cocoa powder. The mill's interior is visible, showing the texture of the powder and the metallic surface of the mill. The lighting is warm, highlighting the rich brown color of the cocoa.

**COCOA** y  
**DERIVADOS**  
cocoa products

**11**

# COCOA Y DERIVADOS

cocoa products

12

## 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

13

### ➤ 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



T-D01102

Caja con 5 kg  
11.01 lb in a cardbox

14

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

15

**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.



Caja con 5 kg  
11.01 lb in a cardbox

T-D01104





# COMPLEMENTOS

complementary products

## CASILEK SUSTITUTO DE LECHE

16

### 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 cardbox



T-D05001

17

## 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 cardbox



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item

# COMPLEMENTOS

complementary products

18

## 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

19

### ➤ Aris yellow color powder

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

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



**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

20

### 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

21

#### 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

22

### Vieneses 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



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



**ESENCIAS**  
flavorings

**20**

# ESENCIAS

## flavorings

### ARIS ESENCIA BASE ETÍLICA

23

#### 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



24

### 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





**FRUTA DE  
TEMPORADA**  
seasonal fruit

**22**

# FRUTAS DE TEMPORADA

seasonal fruit

## KINI BRIK HIGO

25

### Kini brik figs

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

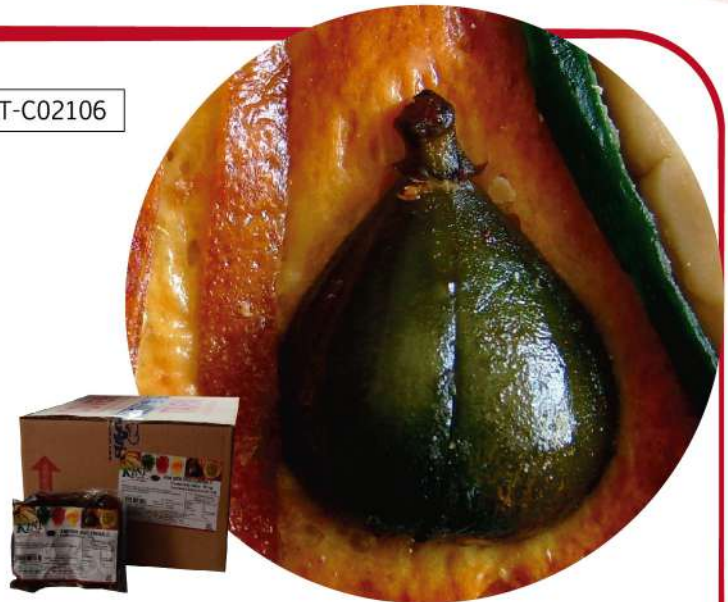
## VENTAJAS

-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.

T-C02106



Caja con 12 briks de 1 kg  
2.2 lb, 12 briks in a carbox  
Caja con 3 briks de 5 kg  
11.1 lb, 3 briks in a carbox



26

## 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

# FRUTAS DE TEMPORADA

seasonal fruit



27

## 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

28

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.



# FRUTAS DE TEMPORADA

seasonal fruit

## KINI BRIK ACITRÓN

29

### 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

NUETRO  
clear

T-C02162

ROJO  
red



## MARU DECORADOR

-Decorador hecho a base de papaya especial para Rosca de Reyes .

## VENTAJAS

- Buen sabor.
- Precio competitivo.
- Colores vibrantes.

T-C06501

AMARILLO

T-C06502

ROJO

T-C06503

VERDE



Caja con 6 kg  
13.22 lb in a cardbox



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item





**GLAZÉ**  
piping gels

26



# GLAZÉ

piping gels

## JELLY EN MANGA 32

### 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



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



## 33 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



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

**28**

# COMPLEMENTOS PARA BATIDOS

add-ons for bakery

## KINI BITS

34

### 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

35

## 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



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



**LÁCTEOS**  
dairy products

**30**



# LÁCTEOS

dairy products

## ARIS CAJETA HORNEABLE

36

### ➤ 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 cardboard



37

## 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.



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 38

### ➤ 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.



- 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



## 39 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



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



# RELLENOS CON FRUTAS

fruit fillings



40

## 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-C01210 FRESA  
strawberry
- T-C01209 PIÑA  
pineapple
- 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



# 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

41

➤ Ice popsicle powder mix



T-D01140

Caja con 5kg  
11,1 lb in a cardbox

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.

*Se puede usar para  
Malteadas y Frappé*



➤ De línea  
standard item

➤ Sobre pedido  
on demand

➤ De temporada  
seasonal item

36



**POLVO PARA  
HORNEAR**  
baking powders

**37**

# POLVOS PARA HORNEAR

baking powders



T-P01101



41

## 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.

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



**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

42

## WATER & WHIP CREMA PARA BATIR EN POLVŪ

### 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 refrigeraci3n 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

43

### Water & Whip powder meringue

Merengue en polvo de uso vers3til, dise1ado para cubrir y decorar pasteles, a1ade cuerpo y textura a diferentes creaciones de reposter1a. **NO MEZCLAR CON L3CTEOS**

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 l3nea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



# WATER & WHIP

water & whip

## WATER & WHIP CHEESECAKE MIX

44

### 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 12 bolsas de 380 g  
13.40 Oz bag 12 in a cardbox



45

## 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



De línea  
standard item



Sobre pedido  
on demand



De temporada  
seasonal item



# WATER & WHIP

water & whip



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.



T-D03009

Caja con 12 bolsas de 540 g  
19.04 oz bag, 12 in a card box

## 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 3 g  
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.

### 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



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



Delinea  
standard item



Sobrepedido  
on demand



Detemporada  
seasonal item

# WATER & WHIP

water & whip



54

## 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

55

### 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



# WATER & WHIP

water & whip

## WATER & WHIP CREMA PASTELERA LÁCTEA

56

### Water & Whip dairy cream mix

Mezcla en polvo para la preparación en caliente de crema pastelera tradicional.

This is a powder mix especially designed to prepare the traditional cream filling.

## 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



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

T-D03005



57

## WATER & WHIP GLAZÉ

### Water & Whip powder mix piping gel

Personaliza las características de tu glazé con Water & Whip polvo  
A decoration to make you own.

## VENTAJAS

- Mayor rendimiento  
Higher yield.

- Costo / beneficio.  
Cost /benefit relationship.

- Prepáralo con la consistencia deseada.  
Prepare it with the consistency you desire.

T-D01163

FRESA  
strawberry

T-D01165

NATURAL  
neutral

Caja con 12 bolsas de 350 g  
12.34 Oz bag. 6 in a cardboard



**HARINA PARA CREPAS**

**T-D06100**



water  
&  
whip®



Royal Icing

Mezcla en polvo para preparar  
Glaseado Real

## Ventajas

- ◆ Fácil de preparar.
- ◆ Delicioso sabor.
- ◆ Crea decoraciones, detalles y texturas.



# Compra en un click

01 ENTRA A :  
[www.arisingredientes.com.mx/shop](http://www.arisingredientes.com.mx/shop)

02 CLICK EN :  
tienda en línea

03 SELECCIONA PRODUCTOS :  
añádelos al carrito de compra

04 SELECCIONA MÉTODO DE PAGO  
Paypal / Transferencia

05 TU PEDIDO LLEGA :  
Entre 5 a 10 días hábiles

 **55 4877 9080**  
[ventas@arisonline.com.mx](mailto:ventas@arisonline.com.mx)



@industriasaris

*siguenos en redes sociales*





**BAKE**

*like a boss*

*siguenos en redes sociales*



@industriasaris



55 4877 9080

ventas@arisonline.com.mx