

# CATALOGO 2023



ILSA  
FRIGO

# TOPPING

Crema líquida pasteurizada elaborada con grasa vegetal lista para batir.



## Sabores

Chocolate, Vainilla y Nata.

## Presentaciones

Envase de 1 Kg. Caja 12 piezas.

Envase de 2 Kg. Caja 6 piezas.

Envase de 4 Kg. Caja 4 piezas.

## Tiempo de vida

En congelador 1 año temperatura -18° C.

Posterior a su descongelación 44 días.

Refrigeración temperatura de 4°C a 7°C.

- Textura cremosa y ligera que logra una apariencia lisa, tersa y brillante.
- Ideal en pastelería y repostería.
- Ofrece un rendimiento superior al 300%.
- No se cuartea y puede ser aplicado en climas cálidos.
- Para rellenar, cubrir, y decorar pasteles.

# CREMA PASTELERA

## Tiempo de vida

En anaquel 62 días.  
Temperatura 4° C a 7°C.



### Presentaciones

Manga 1 Kg.  
Cubeta 20 Kg.

### Crema Pastelera Clásica

Cremosa de color amarillo, tersa y firme  
SIN LECHE.

### Ideal para

Rellenar pasteles y fondos de tartas.  
Aplicación en frío y horneado.

### Presentaciones

Manga 1 Kg.  
Cubeta 8 Kg.

### Crema Pastelera Premier

Crema lisa y uniforme color amarillo,  
sabor vainilla, suave y cremosa,  
firme y manejable CON LECHE.

### Ideal para

Aplicar en frío en cisnes, conos, pan y  
pastel de mil hojas.  
Aplicación en variedad danés y feité.

# CREMAS

Crema líquida pasteurizada elaborada con grasa vegetal ideal para sus creaciones culinarias y de fácil aplicación.

## Presentaciones

Caja de 10 Kg.

## Tiempo de vida

25 días en anaquel.  
Temperatura de 4°C a 7°C.



## Crema Líquida

Color blanco, sabor ligero a vainilla, de consistencia cremosa con un rendimiento del 180%.

## Ideal para

Rellenar, cubrir y decorar pasteles, pan dulce, choux, todo tipo de postres y elaboración de flores y figuras.

## Crema Líquida Blindada

Atractivo color blanco, sabor lácteo, cremosa y ligera, contiene azúcar.

## Ideal para

Complemento en decoraciones de pudines, pays, tartaletas, crepas, mousses, flanes y gelatinas.



## Crema Pura Clásica

Elaborada con grasa de leche de vaca sin azúcar, delicioso sabor, cremosidad y una apariencia irresistible.

## Ideal para

Decorados finos. Por su calidad, sabor y excelente textura, podemos rellenar, cubrir y decorar pasteles. Es excelente ingrediente en postres de alta repostería.

## Características

Crema líquida con un color ligeramente aperlado, textura cremosa y firme con un rendimiento superior al 150%.

## Presentaciones

Caja de 1 Kg.  
Caja de 10 Kg.

## Tiempo de vida

En anaquel 27 días en un rango de temperatura de 4°C a 7°C.



# CREMA BATIDA

Crema pasteurizada elaborada con grasas vegetales y leche lista para usarse, brinda un agradable sabor lácteo y textura increíble.

**Tiempo de vida**  
25 días en anaquel.  
Temperatura 4°C a 7°C



## Frigo Chantilly

Proporciona un mayor volumen y consistencia firme.

### Ideal para

Rellenar, cubrir y decorar pasteles, pan dulce, choux, waffles, postres, entre otros.

### Presentaciones

Caja de 1 Kg.  
Caja de 5 Kg.

## Alta Consistencia

Proporciona una consistencia mucho más firme.

### Ideal para

Decoración en cocteles de frutas, pudines, pays, tartaletas, crepas y decoraciones de cafés fríos.

### Presentaciones

Caja de 1 Kg.  
Caja de 5 Kg.

## Montada Blindada

Crema suave y tersa de fácil aplicación y excelente sabor.

### Ideal para

Cubrir y decorar pasteles, waffles y las tradicionales fresas con crema, excelente complemento de bebidas frías.

### Presentaciones

Caja de 800 g.  
Caja de 10 lts.

# BASE PARA HELADO

La base para helado es una mezcla homogénea de leche, azúcar, emulsivos, grasa y estabilizantes la cual ha sido pasteurizada. Las bases para helado pueden ser 100% de grasa de leche, 100% grasa vegetal o una combinación de ambas.

En Ilsa Frigo contamos con cuatro bases para helado.

## Presentaciones

Caja de 10 Kg.  
Cubeta 19 Kg.

## Tiempo de vida

En anaquel 27 días.  
temperatura 4° C a 7° C.



### Base Industrial

Contiene grasa vegetal pura.

Para elaborar:  
Aguas, helados y paletas.

### Base Mix

Contiene grasa vegetal con un sabor cremoso.

Agua:  
Se recomienda mezclar 1 litro de base por 4 litros de agua, más 1 litro de pulpa de su elección y complementar con azúcar al gusto. Excelente opción en el uso de concentrados, esencias y colorantes líquidos.

### Base Plus

Contiene grasa vegetal.

Paletas:  
Mezclar el fruto de su agrado con 1 litro de base, como sugerencia puede agregar un poco de color con alguna esencia de su preferencia.

### Base Suprema

Contiene grasa butírica.

Helados:  
De fácil manipulación en máquinas de garrafa en elaboración artesanal y máquinas de helado a la plancha.  
Congelación a -18° C mínimo 24 h.

# JARABE 3 LECHES

## Jarabe de 3 Leches

Jarabe lácteo. Excelente opción para sustituir la preparación tradicional de jarabe de tres leches. Listo para usarse.

## Ideal para

Elaborar flanes, gelatinas, bañar pasteles. Puede usarse sólo o mezclado con licores, esencias y concentrados; especialidades en barras de café.

## Características

Color beige, sabor lácteo dulce, con textura cremosa. Realza el sabor del pastel tres leches.

## Presentaciones

Gable de 4 Kg.  
Caja con 4 piezas.

## Tiempo de vida

En anaquel 27 días.  
Rango de temperatura de 4° C a 7° C.



## Jarabe Sabor Tres Leches

Jarabe lácteo ultra pasteurizado estilo tres leches.

## Ideal para

Sustituir la elaboración del jarabe tradicional tres leches. De fácil absorción en el pan; elaboración de flanes y gelatinas. Puede usarse solo o mezclado con licores como ron y amaretto, así como para especialidades de café.

## Características

Líquido terso no grumoso, color crema con aroma lácteo y sabor dulce.

## Presentaciones

Caja con 12 piezas.  
Envase de 1 Kg.

## Almacenamiento

Lugares frescos a una temperatura inferior a 25° C y lejos de rayos directos de sol.

## Tiempo de vida

9 meses en anaquel.  
El producto una vez abierto debe permanecer en refrigeración a una temperatura de 4° C a 7° C.



# GLASSÉ Y BRILLO

Gel traslúcido y suave que da un toque brillante a los productos de repostería.



## Ideal para

Decorar tartas, pasteles, helados, galletas, empanadas, pan, gelatinas y abrillantado de frutas; para formar espejos.

### Características

Crea un brillo intenso evitando la oxidación y resequedad en las frutas. En el proceso de horneado no gelatiniza y no pierde su color.

### Variedades

Natural, Fresa, Limón, Piña y Brillo.

### Presentaciones

Manga de 1 Kg.  
Caja con 6 piezas c/u.

### Tiempo de vida

118 días en su empaque original.

# LECHE CONDENSADA

Tipo leche condensada, parcialmente azucarada,  
de fácil aplicación para darle mejor consistencia  
y más sabor a sus postres.



## Ideal para

Elaborar flanes, gelatinas  
y el tradicional jarabe de 3 leches.  
Excelente complemento para la  
elaboración de mousses y repostería.

## Características

De color beige, consistencia viscosa  
y textura homogénea.

## Presentaciones

Vasija de 1 Kg.  
Caja de 9 Kg.  
Cubeta de 22 Kg.

## Tiempo de vida

En anaquel 60 días.  
Mantener en refrigeración  
a una temperatura de 4°C a 7°C.

# MARGARINAS

## Tiempo de vida

6 meses en anaquel.  
Temperatura 14°C a 17°C.

## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja de 10 piezas.



## Clásica Bizcocho

Textura lisa y homogénea color amarillo claro, es ideal para masa laminada tipo feité.

## Creación de:

Donas  
Conchas  
Chilindrinas

## Clásica Multiusos

Sabor característico y excelente suavidad, se recomienda para cualquier tipo de batidos y cremados.

## Creación de:

Orejitas  
Banderillas  
Volovanes  
Rieles



## Clásica Feité

Tiene una excelente plasticidad y firmeza, perfecta para realizar masas de laminados como feité.

## Creación de:

Orejitas  
Banderillas  
Volovanes  
Rieles



## Clásica Danés Croissant

Por su suavidad y mejor manejo es recomendable para laminados como croissant, danés y feité.

## Creación de:

Cuernos  
Bigotes  
Corbatas  
Hojaldras



# MARGARINAS

## Tiempo de vida

6 meses en anaquel.  
Temperatura 14°C a 17°C.

## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja de 10 piezas.



## Premier Bizcocho

Textura lisa y homogénea color amarillo claro, es ideal para masas fermentadas.

## Creación de:

Donas  
Conchas  
Chilindrinas

## Premier Batidos

Se caracteriza por su suavidad, es ideal para untar y la preparación de todo tipo de cremado para batidos.

## Creación de:

Galletas  
Panqué  
Pastisetas



## Premier Gourmet

Para cualquier tipo de pan, laminados o batidos, tiene la suavidad ideal y sabor inigualable.

## Creación de:

Pan de Muerto  
Rosca de Reyes  
Panqué  
Galletas



## Repostera de Margarina

Sabor característico a mantequilla y gran suavidad.

## Creación de:

Pan de Muerto  
Rosca de Reyes  
Genovesas  
Bizcocho para 3 Leches



# MARGARINAS



## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja con 10 piezas.

Placa de 2 Kg.  
Caja de 5 piezas.

## Tiempo de vida

6 meses en anaquel.  
Temperatura 14°C a 17°C.

## Premier Danés

Proporciona un mejor manejo en laminados por su suavidad exacta para masas como danés y croissant.

## Creación de:

Cuernos  
Bigotes  
Corbatas  
Hojaldras

## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja con 10 piezas.

Placa de 2 Kg.  
Caja de 5 piezas.

## Tiempo de vida

6 meses en anaquel.  
Temperatura 14°C a 17°C.



## Premier Feité

Excelente plasticidad y firmeza para realizar masa de hojaldre.

## Creación de:

Orejitas  
Banderillas  
Volovanes  
Rieles



# MANTEQUILLAS

## Tipo Mantequilla

Producto elaborado con sustituto de grasa butírica, ideal para la preparación de pastas y pan fino, así como elaboración de buttercream.



## Mantequilla Clásica

Su porcentaje de grasa la hace una mantequilla con excelente plasticidad, es ideal para masas laminadas.



## Mantequilla Gourmet

Producto pasteurizado elaborado con grasa butírica, con aroma y sabor característicos de la mantequilla fresca.



## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja de 10 piezas.

## Tiempo de vida

En anaquel 6 meses.  
Temperatura 2°C a 7°C.

## Características

Consistencia similar a la mantequilla, perfecta suavidad y un excelente olor después del horneado.

## Creación de:

Croissant  
Pastissetas  
Biscuits  
Pan fino de Rosca de Reyes  
Pan de Muerto  
Panqué

## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja con 10 piezas.

## Tiempo de vida

En anaquel 6 meses.  
Temperatura 2°C a 7°C.

## Usos y aplicaciones:

### Pastelería

Para elaboración de galletas, pastissetas y preparación de sabores para panqués. Excelente complemento para realizar coberturas de cupcakes, buttercream y cream cheese.

### Repostería

Preparación de masas como bizcocho premium, croissant y brioche; pasta para tapar conchas gourmet, así como Rosca de Reyes y Pan de Muerto.

## Presentaciones

Barra de 1 Kg.  
Caja de 10 piezas.

## Tiempo de vida

En anaquel 6 meses.  
Temperatura 2°C a 7°C.

Placa de 2 Kg.  
Caja de 5 piezas.

## Características

Su porcentaje de grasa la hace una mantequilla con excelente plasticidad, ideal para laminados.

## Creación de:

Pastas secas  
Pastissetas  
Batidos de Muffin  
Pan fino de Rosca de Reyes  
Pan de Muerto

# CHOCOLATE

## Presentaciones

Manga 1 Kg.  
Caja con 6 piezas.

## Tiempo de vida

62 días en anaquel.  
Mantener refrigerado.



## Jarabe de Chocolate

Elaborado con cacao, leche y licor de cacao. Brinda un excelente brillo, color café oscuro, cremoso y terso. Su consistencia es suave y fluida.

## Ideal para

Incorporar con cualquier tipo de crema Ilsa Frigo y bases para helado.



## Ganaché

Color blanco y oscuro intenso, sabor y aroma a chocolate cremoso, terso y de consistencia suave y fluida.

## Ideal para

Cubrir, realizar escritura y decoraciones, proporciona brillo para coberturas tipo espejo en pastel, se recomienda temperarlo en horno de microondas o baño María de 30°C a 32°C.

# QUESO CREMA

## Características

Color blanco aperlado, cremoso, ligeramente ácido.

## Tiempo de vida

En refrigeración 60 días.  
Temperatura de 4° C.

## Queso Crema Premier

### Ideal para:

Pasteles, mousses y bollería.

### Presentaciones

Caja de 8 Kg.



## Queso Crema Clásico

### Ideal para:

Betunes y coberturas.  
Cheesecake.  
Pay de Queso.

### Presentaciones

Empaque de 1.360 Kg.  
Caja de 5 Kg.



# PAN CONGELADO

## Presentaciones

8 Pulgadas  
10 Pulgadas  
1/2 Plancha

## Sabor

Chocolate y Vainilla Dulce.

## Pan Esponja

Excelente pan horneado para humectar con jarabe de tres leches.

Listo para humectar, rellenar, cubrir y decorar. Facilitando la elaboración de pasteles para cualquier ocasión.

## Tiempo de vida

En refrigeración 18 días a temperatura 4°C a 7°C.  
En congelación a temperatura -18°C a -22°C durante 1 año.

## Pan Americano

Pan horneado de textura suave y delicioso sabor. Listo para rellenar y decorar.

Sugerencia de decoración:

- Crema Chantilly.
- Crema Topping.
- Ganache.

## Cupcake Tipo Americano

Caja con 5 charolas de 35 piezas (175 Cupcakes)

Quequitos extrahúmedos con un delicioso aroma y sabor.

Listo para decorar y deleitar con una excelente presentación.

Ideal para decorar con:

- Betunes.
- Coberturas de su elección.





*La Elección Profesional*

**INDUSTRIAS ILSA FRIGO S.A. DE C.V.**  
San Andrés No.24, Col. San Andrés Alcaldía  
Azcapotzalco, C.P.02240, Ciudad de México.  
Tel. (55) 53834646 Lada sin costo 018000244141  
Fax (55) 53193532

**EXPENDIO MARIANO ESCOBEDO**  
Mariano Escobedo No. 52 Local 1,  
Col. Popotla, Alcaldía Miguel Hidalgo.  
Ciudad de México, C.P 11400. Tel. (55) 53865392

**EXPENDIO TLALNEPANTLA**  
Av. Toltecas No. 83 Col. San Javier.  
Tlalnepantla de Baz, Estado de México  
C.P.54030. Tel.(55) 92012650



## NUESTRAS PLANTAS

**PLANTA CREMAS**  
San Andrés No.24 Col. San Andrés  
Alcaldía Azcapotzalco, C.P.02240 CDMX  
Tel: (55) 5383 4646 Fax: (55) 53 19 35 32

**PLANTA PANADERIA**  
San Andrés No. 24 Col. San Andrés  
Alcaldía Azcapotzalco  
C.P.02240 CDMX

**PLANTA MARGARINAS Y MANTEQUILLAS**  
Refinería de Azcapotzalco No. 280 Col. Santa  
Inés, Alcaldía Azcapotzalco C.P.02140 CDMX



## NUESTROS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

**GUADALAJARA**  
Calle 8 No. 1970, Col. Ferrocarril  
C.P.44440, Guadalajara Jalisco.  
Tel:(33)36710985

**LEÓN**  
Zeta 401, Col. Industrial Delta,  
C.P.37545, León, Guanajuato  
Tel/Fax 01 (477) 776-7273  
(477) 190-5289

**MONTERREY**  
Av. Ruiz Cortines No. 831, Col. La Victoria,  
Guadalupe N.L. Parque industrial San Miguel  
Bodega No. 6, C.P.67110, Monterrey, N.L.  
Tel./Fax: 81 36755465

**MORELIA**  
Periférico, Paseo de la República No. 333  
Int. 4 Colonia Lomas del Tecnológico  
Morelia, Mich. C.P.58117  
Tel./Fax: 01 (443) 312 5471

**PUEBLA**  
Nuevo León 331, Col. El Cerrito  
C.P.72440, Puebla, Puebla.  
Tel/Fax:01 (222) 233 1962

**TOLUCA**  
Av. de las Partidas esq. Av. del Parque Col. Parque  
Industrial Lerma, C.P.5204 Municipio Lerma  
de Villada, Edo. Mex  
Tel/Fax:01 (728) 282-3060

**VERACRUZ**  
Av. JB Lobos No. 500 Mz 17 Lt 3  
Colonia Las Bajadas, Veracruz, Ver.  
C.P 91726 Tel./fax: 01 (229) 334 0454



## SOCIOS COMERCIALES

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Los Mochis, Sin. Miguel Hidalgo y Costilla  
120 Ote, Centro C.P.81200.  
Tel.: (668) 815 9361

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Mazatlán Sin. Av. Ejército Mexicano 2007  
Palos Prietos, 82010 Mazatlán, Sin  
Tel.: (669) 105 3664

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Culiacán Rosales, Sin. Calle Gral. Juan José  
Ríos 164 Pte. Jorge Almada C.P.80200.  
Tel.: (667) 715 6919

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Guamúchil. Av. Francisco Javier Mina,  
número ext. 327 Colonia Centro, C.P.81400  
Tel.: (663) 732 7225

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Hermosillo, Son. Boulevard Solidaridad  
605-6, Zona, C.P.83137.  
Tel.: (662) 216 7812

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Cd. Obregón, Son. Av. Ignacio Zaragoza 304  
Centro, Urb. No. 7, C.P.85000.  
Tel.: (644) 415 0069

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Los Mochis, Sin. Miguel Hidalgo y Costilla 120  
Ote, Centro C.P.81200.  
Tel.: (668) 815 9361

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Navojoa, Son. Av. Ignacio López Rayón,  
Juárez, 85870 Tel.: (642) 421 3883

### MATERIAS PRIMAS EL PACIFICO

Guasave, Sin. Calle Cuauhtémoc 288  
Centro, 81000 Tel.: (687) 871 2972

### MATERIAS PRIMAS Y BOLSAS DEL SUR

Puebla VIC-PAC, S.A. De C.V. Puebla, Pue.  
Calle 11 Sur 10577, Local B, San Francisco  
Mayorazgo, C.P.72480 Tel.: (222) 228 2929

### MATERIAS PRIMAS LA PRIMAVERA

Huajuapán de León, Oaxaca. Cuauhtémoc  
27, Centro, C.P.69000 Huajuapán de León  
Oaxaca Tel.: (953) 532-2356

### GUADALAJARA JAL. (NTD)

Calle Las torres #240 Col. Volcán de Colli,  
Zapopan Jal. Tel: 333 145 3261

### DISTRIBUIDORA DIMASA, S.A. DE C.V.

Cd. Victoria Tamps. Chihuahua #381 Col.  
Periodista, C.P.87040.  
Tel.: (834) 314 2910

### DISTRIBUIDORA DIMASA, S.A. DE C.V.

Naranjos Ver. Encino #14 Col. Margaritas,  
C.P.92370  
Tel.: (768) 855 4255

### DISTRIBUIDORA DIMASA, S.A. DE C.V.

Martínez de la Torre, Ver. Carretera federal  
Martínez-San Rafael S/N Col. Palo Blanco,  
C.P.93600 Tel: (232) 3242 348

### DISTRIBUIDORA DIMASA, S.A. DE C.V.

Poza Rica Ver. Perú #302 Col. 27 de Septiembre,  
C.P.93320. Tel.: (782) 824 1315

### DISTRIBUIDORA DIMASA, S.A. DE C.V.

Cd. Valles S.L.P Fray Andrés de Olmos #539  
Col. Hidalgo, C.P.79080. Tel.: (481) 382 4922

### DIMASA DEL GOLFO, S. DE R.L. DE C.V.

Tampico, Tamps. Av. Tancol #106,  
Col. Arboleda, C.P.89344 Tel.: (833) 227 2100

### DIMASA DEL GOLFO, S. DE R.L. DE C.V.

Huejutla Hgo. Calle Independencia SN,  
Col. Flavio Crespo, C.P.43000. Tel.: (789) 8964281

### DIMAPSA CHIAPAS

Carretera Tuxtla-Berriozábal km 12 S/N  
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, C.P. 29130  
Líneas locales  
961 65 61182, 961 6561306  
Atención WhatsApp 9612155730

### COMERCIALIZADORA ZUGGAR

Av. Ricardo Reyes Márquez No. 14, Acatlán de  
Osorio, Puebla. Barrio San Rafael. C.P.74949.  
Tel. 95 3534 2233  
zuggar@gmail.com

### CUCO PANADEROS Y REPOSTEROS, S.A. DE C.V.

Oaxaca Av. Constituyente No. 136-A,  
Colonia Guadalupe Victoria. Oaxaca, Oax.  
C.P.68033 Tel./Fax (01951 549 0040 /  
951 132 1955

### CUCO PANADEROS

#### SUCURSAL ABASTOS: MÓDULO V LOCALES 6 y 8

Mercado de Abastos  
(enfrente del mercado Lázaro Cárdenas)  
Col. Centro, Oaxaca, Oaxaca  
Tel.: 951 514 1307 || 951 514 3847



## SOCIOS COMERCIALES

---

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL CENTRO**

Nuño del mercado No 203 esq. Miguel Cabrera  
Col. Centro  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL RIVERAS.**

Av. Constituyentes No 136-A Col. Guadalupe  
Victoria (a 100 mts del tecnológico).  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL AEROPUERTO**

Símbolos patrios No 404-3Col. San Agustín  
de las juntas (frente a pastelería fresher)  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL REFORMA**

Manuel Ruiz No 218 Col. Reforma (a un costado  
de Núñez Naunet).  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL MIAHUATLÁN**

Hidalgo No 201 esq. Magnolias, Miahuatlán de  
Porfirio Díaz.  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL ZAACHILA**

Calzada Vicente Guerrero No 203, Barrio Lexio  
Villa de Zaachila.  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL VOLCANES**

Pico de Orizaba No 211 Col. Volcanes.  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.

### **CUCO PANADEROS SUCURSAL VILLA DE ETLA**

Carretera Internacional S/N Asuncion ETLA  
Oaxaca C.P. 68234.  
TEL:9515490040, 9512052286, 9512959966  
9511221955.