

Bienvenidos a la **Familia Enco**.
Calidad única, Evolución diaria.



Catálogo de
Productos **2023**

Índice

¿Quiénes somos? 3

Ubicaciones y Presencia 4

Coberturas

Merengue en polvo 5

Fondant 7

Royal Icing 9

Colorantes

Colores en gel 11

Kits de colores 15

Colores líquidos 17

Tintas Comestibles 17

Saborizantes

Esencias 20

Jarabes para café 23

Antiadherente

Desmoldante 25

Aditivos

Chocoaditivo 28

Helados y Paletas

Concentrados 30

Color Blanco Plus 33

Dulce de Frutas 35

Abarrotes

Imitación tocino en trozos 37





¿Quiénes somos?

Somos una **empresa 100% mexicana** fabricante de productos para pastelería, repostería, panificación, helados y paletas, entre otras.

ENCO Alimentos fue **fundada en 1997** en la ciudad de Monterrey, Nuevo León y nace con la visión de sus fundadores de **crear los mejores productos** para satisfacer las necesidades de la industria de alimentos. Así fue como con mucho esfuerzo, en 1998 desarrollaron y comercializaron la primera línea de Saborizantes con éxito.

La **confianza y aceptación** de nuestros clientes nos ha permitido lanzar otros productos clave para la consolidación de la compañía como los **Colorantes, Merengue en polvo, Desmoldante y más recientemente el Royal Icing y Fondant.**

Con 25 años en el mercado, estamos felices del camino que hemos recorrido y motivados por el que nos falta por recorrer. ¡Gracias a todas las personas que han creído en nosotros y en el potencial de esta compañía maravillosa!



Actualmente Enco Alimentos...

Es una empresa líder en el ramo de pastelería y repostería con presencia en 12 países.

- Estados Unidos
- México
- Guatemala
- Belice
- República Dominicana
- El Salvador
- Puerto Rico
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- Ecuador



COBERTURAS

Merengue, Fondant y Royal Icing

Merengue en polvo

¡Tu aliado perfecto para coberturas y decoraciones a detalle!



Descripción

Polvo a base de clara de huevo y estabilizantes usado para preparar **merengue italiano (decoración de pasteles), glaseado para galletas y para estabilizar coberturas como buttercream y cremas.**

Aplicaciones



Merengue Italiano



Estabilizador de Coberturas



Royal Icing



Merenguitos



Flores y decoraciones detalladas

Ventajas

- 1 **Certificado Kosher** 
- 2 Mayor estabilidad y rendimiento
- 3 Firmeza superior
- 4 Delicioso sabor vainilla
- 5 No requiere refrigeración

Recomendaciones de uso



Recetario de Merengue

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
2830	 Merengue en Polvo	Bolsa 250 g	24 pzas (6kg)
2830	 Merengue en Polvo	Bolsa 2 kg	9 pzas (18kg)
2830	 Merengue en Polvo	Caja 12 kg	N/A
2858	 Sabor fresa para merengue (color + sabor)	Bote 60ml Galón 4L	15 pzas (900ml) 4 pzas (16L)
3074	 Sabor chocolate para merengue (color + sabor)	Bote 60ml Galón 4L	15 pzas (900ml) 4 pzas (16L)

Fondant

¡Deja volar tu imaginación y crea detalles únicos!



Descripción

Pasta flexible de azúcar sabor vainilla, moldeable y fácil de trabajar. Fórmula premium desarrollada por expertos en fondant.

Aplicaciones



Cobertura de pasteles



Modelado de figuras



Confección de flores

Ventajas

- 1 **Elástico y fácil de extender**, se logra estirar muy delgado sin romperse.
- 2 Obtén un acabado **liso, terso y brillante**.
- 3 Su consistencia permite un trabajo de modelado continuo **sin agrietarse o resecarse**.
- 4 Delicioso **sabor y aroma a vainilla** para realzar tus postres.

Recomendaciones de uso

- Agrega **1/4 tsp de CMC a 100g de Fondant (300g)** para modelado de figuras y flores, esto acelera el proceso de secado y le da mayor firmeza.
- Prepara tu propio **pegamento para fondant con 1/4 tsp de CMC en 100ml de agua**.

[ver tips aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
3276	 Fondant Vainilla Color Blanco	Bolsa 1 kg	12 pzas (12 kg)
3346	 Fondant Vainilla Color Rojo	Bolsa 1 kg	12 pzas (12 kg)
3649	 Fondant Vainilla Color Negro	Bolsa 1 kg	12 pzas (12 kg)
3276	 Fondant Vainilla	Caja 12 kg	N/A
8503	 Goma CMC (endurecedor de fondant)	Bote 80 g	24 pzas (1.92 kg)

Royal Icing

Galletas, Drip Cakes, Transfers, Sprinkles y Figuras.
¡Haz esto y más con el Royal Icing!



Descripción

Polvo para preparar Glaseado Real sabor vainilla ideal para la decoración de galletas, se puede utilizar en sus 3 consistencias: **Dura, Media y Fluida. También es útil para hacer sprinkles, flores, figuras a detalle o para chorreado en pasteles tipo dripcake.**

Aplicaciones



Consistencia Dura
Flores, Sprinkles, Escritura,
Líneas y Stencil



Consistencia Media
Delinear y rellenar
galletas y transfers



Consistencia Fluida
Relleno de áreas,
chorreado y marmoleo
de pastel

Ventajas

- 1 Certificado Kosher** 
- 2 ¡Fácil de preparar!** Solo necesitas agua
- 3 Tiempo de **secado rápido a T° ambiente**** y reacciona muy bien al deshidratador
- 4 No se cuartea, ni se hunde**
- 5 Acabado limpio y profesional** a las galletas

Recomendaciones de uso

Da clic al tutorial de tu interés

[Consistencia Dura](#)

[Consistencia Media](#)

[Consistencia Fluida](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
3000	 Royal Icing	Bolsa 500 g	32 pzas (16 kg)
3000	 Royal Icing	Bolsa 2 kg	9 pzas (18 kg)



Colorantes

Colores en gel, Colores líquidos,
Kits de colores y Tintas comestibles

Colores en Gel

¡Dale vida a tus postres y creaciones con los mejores colores!



Descripción

Colorantes en gel de alta concentración, ideales para aplicaciones de **pastelería, repostería, confitería y más**. Su increíble textura en gel te permite obtener los **tonos más intensos** sin afectar la consistencia de tus coberturas.

Aplicaciones



Buttercream, Merengue y Cremas



Fondant



Royal Icing



Masa de pan y galletas



Gelatina

Ventajas

- 1 **Certificados Kosher** 
- 2 Alto rendimiento, **pinta más con menos**
- 3 ¡Increíble **textura en gel!**
- 4 Colores **brillantes, intensos y de alta duración**
- 5 **9 colores básicos** para combinar

Recomendaciones de uso



Librito de combinaciones

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
-	 Color en gel	Bote 20g	30 pzas (640 g)
-	 Color en gel	Bote 40g	30 pzas (1.2 kg)
-	 Color en gel	Bote 250g	15 pzas (3.75 kg)
-	 Color en gel	Bote 500g	20 pzas (10 kg)

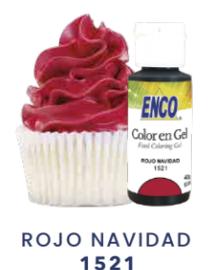
Gama de 50 Colores en Gel

* Presentación 20g

9 colores básicos

Yummy Collection

Colores en Gel



Kits de Colores



Kit 6 Colores en Gel 20g

Incluye: Rojo Rojo, Rosa Especial, Amarillo Limón, Azul Brillante, Verde Hoja, Morado.



Kit Neón 6 Colores en Gel 20g

Incluye: Amarillo Neón, Azul Neón, Naranja Neón, Rosa Neón, Verde Neón, Morado Neón.



Kit Básicos 9 Colores en Gel 40g

Incluye: Amarillo Limón, Rosa Brillante, Naranja, Rojo rojo, Morado, Verde Hoja, Café Oscuro y Súper Negro.

Incluye: Librito de combinaciones



Kit Yummy Collection 9 Colores en Gel 40g

Incluye: Rosa Chicle, Rojo Sandía, Muñeco de Jengibre, Mora Azul, Menta Malvavisco, Ivory Cremoso, Flor de Lavanda, Dulce Melocotón, Corazón de Aguacate.

Incluye: Librito de decoración de galletas



Exhibidor Colores en Gel Enco

Capacidad para 48 Colores en Gel Enco (Bajo Pedido)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
9205	 Kit Básico 6 Colores en Gel 20g	Caja 120g	20 pzas (2.4 kg)
9206	 Kit Neón 6 Colores en Gel 20g	Caja 120g	20 pzas (2.4 kg)
9204	 Kit Básicos 9 Colores en Gel 40g	Caja 360g	12 pzas (4.3kg)
9208	 Kit Yummy Collection 9 Colores en Gel 40g	Caja 360g	12 pzas (4.3kg)

Colores Líquidos

¡Crea hermosas decoraciones con nuestros colores líquidos para aerógrafo!



Descripción

Colorantes líquidos concentrados, ideales para usar con **aerógrafo en la decoración de pasteles, para gelatinas, congelados y bebidas.**

Aplicaciones



Pasteles con aerógrafo



Helados



Gelatinas

Ventajas

- 1 Dosis ideal para **aplicación directa con aerógrafo**
- 2 Colores **brillantes y vibrantes**
- 3 **Fácil de incorporar**, solubles en agua
- 4 No imparte **sabor ni olor**

Recomendaciones de uso

Clic para ver más

[Tutoriales](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
-	 Color líquido	Bote 40g	16 pzas (640 g)
-	 Color líquido	Bote 250g	30 pzas (7.5 kg)

Variedad de 16 colores



**AMARILLO LIMÓN
1008**



**AMARILLO HUEVO
1014**



**AZUL CIELO
2337**



**AZUL NEÓN
2335**



**AZUL REY
2344**



**MORADO
1095**



**VIOLETA
2390**



**NEGRO
2576**



**CAFÉ
2540**



**BLANCO
1932**



**NARANJA NEÓN
2379**



**ROSA
2563**



**SÚPER ROJO
2565**



**VERDE LIMÓN
1009**



**VERDE HOJA
2228**



**JADE
3125**

Tintas Comestibles

¡Imprime increíbles diseños y dibujos para decorar tus postres!



Descripción

Set de tintas comestibles CMYK para Impresoras de inyección de tinta. Ideales para la **impresión de obleas de arroz, fondant y papel transfer para gelatina.**

Aplicaciones



Pasteles



Cupcakes



Cake Toppers

Ventajas

- 1 Impresiones con **colores intensos y brillantes**
- 2 Tintas de secado rápido
- 3 Compatibles con la mayoría de **impresoras de inyección de tinta**
- 4 **Colores CMYK:** Amarillo, Magenta, Cian y Negro

Recomendaciones de uso

Te recomendamos usar impresoras marca CANON de los siguientes modelos: PIXMA G1100, G2110, GM5010, G4100, G4110, G6010

[Ver más](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
-	 Tinta Comestible Cian	Bote 250g	15 pzas (por caja)
-	 Tinta Comestible Magenta	Bote 250g	15 pzas (por caja)
-	 Tinta Comestible Amarillo	Bote 250g	15 pzas (por caja)
-	 Tinta Comestible Negro	Bote 250g	15 pzas (por caja)



Saborizantes

Esencias y Jarabes para café

Esencias de Panificación

¡Descubre una deliciosa forma de darle rico sabor y aroma a tus panes!



Descripción

Saborizantes artificiales de **alta concentración para panificación y galletería**. Resistentes al horneado e ideales para dar sabor a tu masa de pan y galletas.

Aplicaciones



Rosca de reyes



Galletas y macarons



Muffins y panqués



Coberturas y más

Ventajas

- 1 **Alta concentración de sabor**
- 2 Formulados con **aromáticos de la más alta calidad**
- 3 **No aportan color** a tu producto final
- 4 **Resistentes al horneado**

Recomendaciones de uso

Dosis sugerida:
Pan o bizcocho: 10g /kg
Galletas: 15g/kg

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
-	 Esencia	Bote 60ml	15 pzas (900 ml)
-	 Esencia	Bote 4L	4 pzas (16 L)

Variedad de 15 sabores



**ALMENDRA
2115**



**COCO
2054**



**FRESA
1911**



**MANGO
1985**



**MANTEQUILLA
2642**



*
CON
COLOR

**MOKA
2551**



*
BASE
ACEITE

**NARANJA
2825**



**NARANJA
MANTEQUILLA
2555**



**NUEZ
1313**



**PIÑA
1568**



**PISTACHE
2913**



**PLÁTANO
1903**



**VAINILLA
3129**



**MANTEQUILLA
VAINILLA
2627**



**AVELLANA
2578**

Jarabes para Café

¡Empieza tus mañanas con nuestros ricos sabores para tu café!



Descripción

Jarabes concentrados ideales para saborizar bebidas a base de café como **capuchinos, lattes, mochas, frappés y más**. Permite a tus clientes personalizar sus bebidas con nuestros jarabes.

Aplicaciones



Cafés Calientes



Cafés Fríos



Frappes y más

Ventajas

- 1 Obtén un **sabor y aroma intenso**
- 2 **Fácil dilución** en bebidas frías y calientes
- 3 Deliciosos perfiles de sabor para realzar tus bebidas

Recomendaciones de uso



Recetario de jarabes caveeni

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
3141	Jarabe Vainilla	Bote 750ml	12 pzas (9 L)
3138	Jarabe Chocolate	Bote 750ml	12 pzas (9 L)
3142	Jarabe Caramelo	Bote 750ml	12 pzas (9 L)
3143	Jarabe Crema Irlandesa	Bote 750ml	12 pzas (9 L)
3139	Jarabe Amaretto	Bote 750ml	12 pzas (9 L)
3144	Jarabe Avellana	Bote 750ml	12 pzas (9 L)



Antiadherente

Desmoldante

Desmoldante

¡Hornea sin miedo, cuidamos tus postres!



Descripción

Antiadherente para moldes a base de aceites vegetales y agentes emulsificantes. Fórmula de alto rendimiento para panificación, **evita que tus panes se peguen y protege tus moldes y bandejas del desgaste.**

Aplicaciones



Bizcochos



Cupcakes



Donas



y mucho más

Ventajas

- 1 Alta efectividad y grado de adherencia
- 2 Engrasado económico
- 3 **Protege y alarga** la vida de tus moldes
- 4 Obtén **panes perfectos** y con horneado uniforme
- 5 Aplicación con **brocha, pistola de aire o máquina engrasadora**

Recomendaciones de uso



Brochure
Desmoldante

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
2998	 Desmoldante	Bote 250 ml	30 pzas (7.5 L)
2998	 Desmoldante	Galón 3.6 kg	4 pzas (14.4 kg)
1355	 Cake Release	Porrón 20 kg	N/A



Aditivos

ChocoAditivo

Chocoaditivo

¡Pinta chocolate fácil y rápido con nuestra fórmula secreta!

Descripción

Aditivo para pintar chocolate blanco con colores en Gel Enco, de una forma fácil y rápida. Utilízalo en tus **figuras, coberturas y decoraciones**.

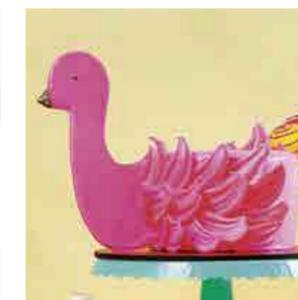
Aplicaciones



Cakepops



Chocobombs



Decoraciones de pasteles



Drip Cakes

Ventajas

- 1 **Fácil dispersión** del producto en chocolate blanco.
- 2 **Luce colores intensos y brillantes**
- 3 Un bote rinde para **pintar hasta 2.4 kg de chocolate**
- 4 **No aporta olor ni sabor** a tus creaciones

Recomendaciones de uso



Recetario Chocoaditivo

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
3234	 Chocoaditivo	Bote 120g	12 pzas (1.4 kg)



ENCO
CONCENTRADO
Saborizante artificial para
Helados y Paletas
VANILLA S/COLOR
1717

ENCO
CONCENTRADO
Saborizante artificial para
Helados y Paletas
FRESA NATURAL
2901

ENCO
CONCENTRADO
Saborizante artificial para
Helados y Paletas
LIMÓN VERDE
1448

Helados y Paletas

Concentrados · Color Blanco Plus · Dulce de Fruta

Concentrados

¡Refresca tus días con deliciosos sabores para paletas y helados!



Descripción

Ideales para saborizar **paletas, bolis, helados, nieves, raspados, aguas frescas, gelatinas, etc.** Tienen una **vida útil de 2 años**, no olvides agitarlos antes de usarlos.

Aplicaciones



Helados



Paletas



Aguas Frescas

Ventajas

- 1 Elaborados con aromáticos de la más alta calidad
- 2 Imparten color, sabor y aroma al producto terminado
- 3 Sabores intensos y de larga duración

Recomendaciones de uso



Recetario
Helados y
Paletas

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
-	 Concentrado	Bote 120ml	12 pzas (1.4 L)
-	 Concentrado	Bote 4 L	4 pzas (16 L)

Variedad de 21 sabores



● CHAMOY
2144



● CHOCOLATE
3090



● COCO
1429



● FRESA
1470



● FRESA NATURAL
2901



● LIMÓN VERDE
1448



● MANGO
1438



● MANGO NATURAL
3174



● MELÓN
1226



● NUEZ MAPLE
1749



● PEPINO
1923



● PIÑA
1453



● PIÑA COLADA
1877



● PLÁTANO
1838



● SANDÍA
2157



● TAMARINDO
1695



● TUTTI FRUTTI
1825



● UVA
1457



● VAINILLA
1304



● VAINILLA S/C
1717



● VAINILLA ICE CREAM
1160

● Cristalino

● Turbio (Emulsión)

Color Blanco Plus

¡Pigmenta y da turbidez a tus helados!



Descripción

Pigmento líquido concentrado a base de **dióxido de titanio** ideal para blanquear y **dar turbidez a helados, lácteos, confitería y panificación**. Producto dispersable en agua y de alto rendimiento.

Aplicaciones



Helados



Paletas



Gelatinas

Ventajas

- 1 Alta concentración de **dióxido de titanio 24%**
- 2 Se disuelve fácilmente en agua y brinda una **aparición lechosa**
- 3 **Excelente grado de suspensión**
- 4 **No aporta sabor ni olor al producto terminado**

Recomendaciones de uso

Dosis recomendada:
1 a 2g de Color Blanco/ kg o L de Producto Terminado

Para mayor tiempo de suspensión se recomienda utilizar agua suave.

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
2820	 Color blanco plus	Bote 120 ml	12 pzas (1.4 L)
2820	 Color blanco plus	Galón 4kg	4 pzas (16 kg)

Dulce de Frutas

¡Dale un toque especial a tus postres helados!

Descripción

Dulce tipo mermelada a base de **fruta natural** formulado para resistir temperaturas bajo cero, ideal para para **vetear helados y postres congelados**.

Aplicaciones



Helados



Pay de queso



Pastel de nieve

Ventajas

- 1 Contiene **fruta natural**
- 2 Ricos sabores **de fresa y zarzamora**
- 3 **Excelente consistencia** en temperatura bajo cero, **no se endurece**
- 4 **Gel suave y brillante**, fácil de mezclar con el producto

Recomendaciones de uso

No olvides agregar el dulce a tu helado después de sacarlo de la máquina, intercala capas de nieve y de dulce para lograr el efecto veteado

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
1703	 Dulce de Fresa	Cubeta 22 kg	N/A
1834	 Dulce de Zarzamora	Cubeta 22 kg	N/A





Abarrotes

Tocino en trozos

Tocino en trozos

¡Dale ese toque crujiente y especial a tus platillos con nuestro tocino!



Descripción

Trocitos de tocino a base de soya, elaborados con nuestra **fórmula especial para imitar el sabor y textura crujiente del tocino que tanto nos encanta.**

Aplicaciones



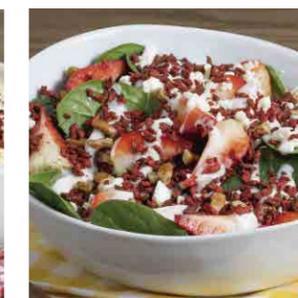
Papa Asada



Hot Dogs



Cremas



Ensaladas

Ventajas

- 1 Textura extra crunchy y **delicioso sabor a tocino**
- 2 **Producto alto en proteína**
- 3 Ideal para darle un **valor agregado** a tus platillos
- 4 Tamaño perfecto para usar como **topping**

Recomendaciones de uso



Ficha Técnica

[ver aquí](#)

Presentaciones

Código	Producto	Unidad	Piezas por caja
2325	 Tocino en Trozos	Bolsa 150g	25 pzas (3.7 kg)
2325	 Tocino en Trozos	Bolsa 400g	12 pzas (4.8 kg)



ENCO®

ALIMENTOS ENCO

Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del Attillo 220-19,
Col. Villa de San Miguel, Guadalupe N.L., C.P. 67110, México

¡CONTÁCTANOS!

ventas@encoalimentos.com
(+52) 81 8355 8648

¡Sé parte de la #Familia Enco!

Síguenos en redes sociales



www.encoalimentos.com