

Surivan

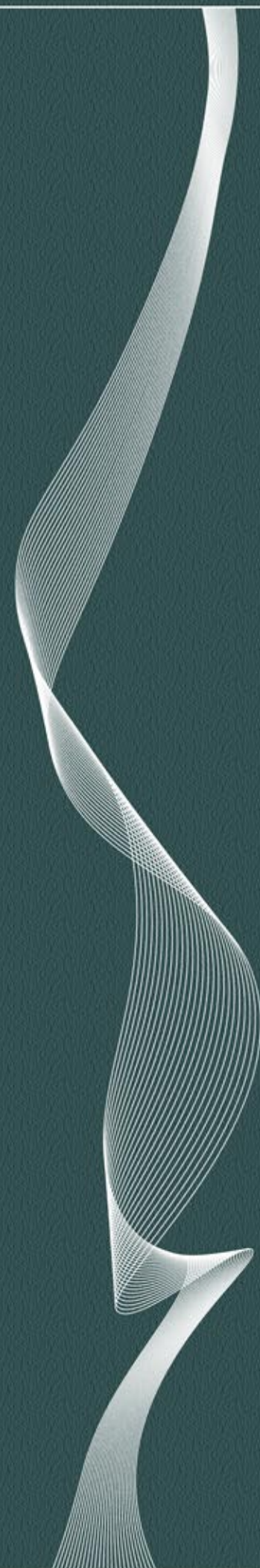
● ● ● feel the taste

RESTAURACIÓN



RESTAURACIÓN

Feel the taste
Calidad Servicio Satisfacción
Reina Group



Surivan

● ● ● feel the taste



DESDE 2014 DEMOSTRANDO ESTAR PREPARADOS PARA CUALQUIER RETO

Después de diez años podemos sentirnos orgullosos del camino recorrido, pero mucho más del que nos queda por recorrer. Cuidamos el día a día para fortalecer nuestro mañana, teniendo siempre muy claro donde está nuestro foco. Lograr y mantener la satisfacción de cada uno de nuestros clientes, priorizando en darles el mejor producto y el más competitivo, siendo siempre conscientes de las dificultades globales y la competencia del sector.

Con el paso de los años nuestros valores se refuerzan y son innegociables; dedicación al detalle, compromiso de calidad y seriedad por estar siempre a la altura del grupo Postres Reina.

Nos queda mucho por aprender y mejorar, pero forma parte del proceso; y es ahí donde disfrutamos haciendo lo que nos gusta. Retos y ganas no nos faltan.

“El veneno más peligroso es la sensación de logro.

El antídoto es irse a acostar pensando en qué se puede hacer mejor mañana”

-Ingvar Kamprad, empresario sueco fundador de IKEA.

Surivan feel the taste
Reina Group

Nuestros productos

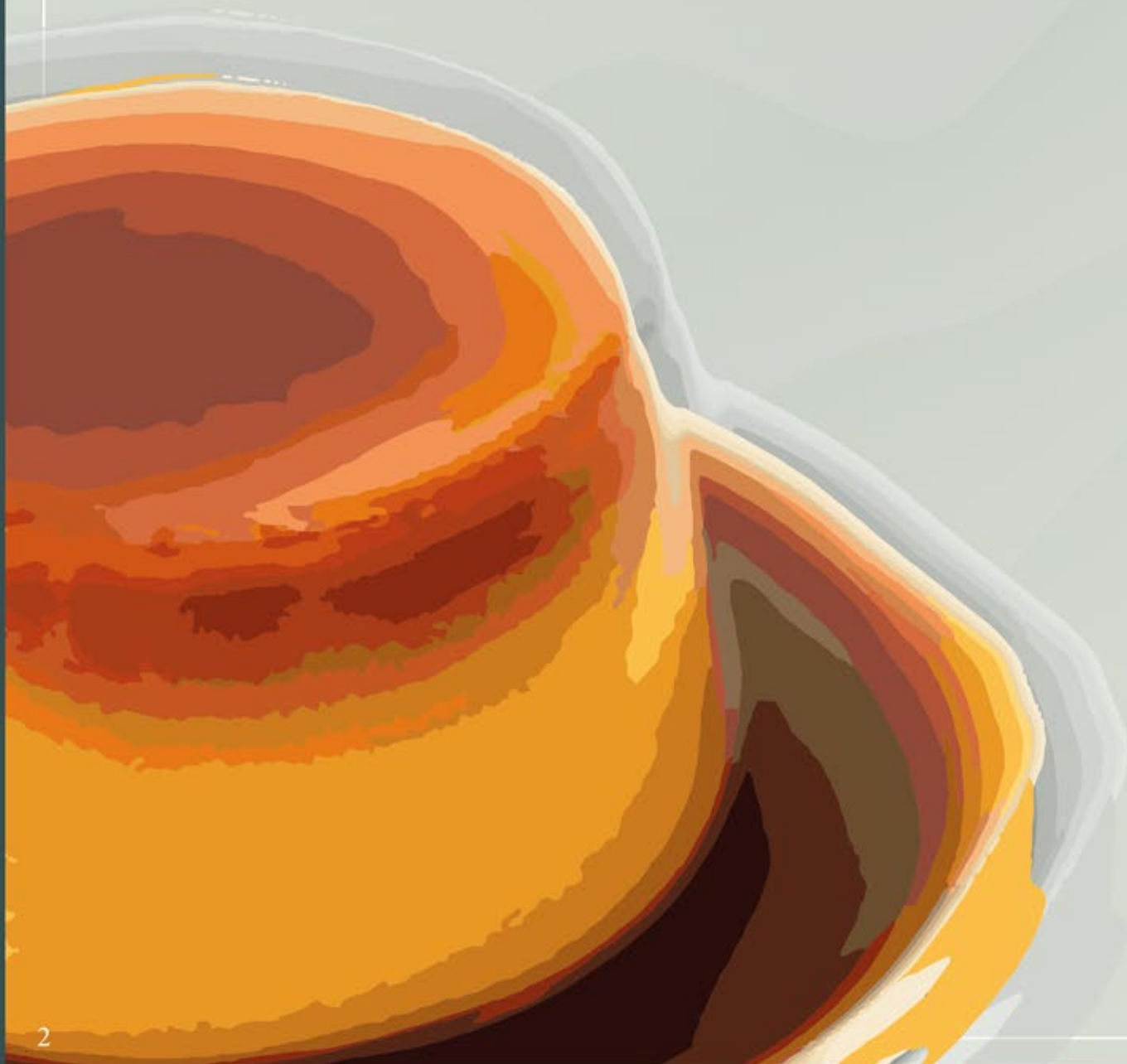
1	FLANES Y NATILLAS Flanes Natillas	Pág. 2
2	GELATINAS Gelatinas	Pág. 4
3	MOUSSES Mousse Selection <small>NEW</small> Mousse	Pág. 6
4	VANCREMAS Vancremas Selection	Pág. 8
5	POSTRES FRÍOS Postres fríos	Pág. 10
6	TOPPING Topping Topping Especial	Pág. 12
7	SORBETES Sorbetes	Pág. 14
8	COMPLEMENTOS Y POSTRES VARIADOS Postres variados Complementos	Pág. 16
9	SALSAS FRUTALES Salsas frutales	Pág. 18

Surivan

● ● ● feel the taste

Flanes y Natillas

Postres en polvo





FLANES

FLAN CHOCOLATE 0140001

Preparado en polvo para la elaboración de flan sabor chocolate.

FORMA DE USO: Poner la leche a calentar. Disolver el preparado en la leche caliente. Llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar en moldes y refrigerar.

DOSIS: 125g/litro de leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

FLAN VAINILLA 0140002

Preparado en polvo para la elaboración de flan sabor vainilla.

FORMA DE USO: Poner la leche a calentar. Disolver el preparado en la leche caliente. Llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar en moldes y refrigerar.

DOSIS: 125g/litro de leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

FLAN DE QUESO 0140037

Preparado en polvo para la elaboración de flan sabor queso.

FORMA DE USO: Poner a calentar la leche. Disolver el preparado en la leche caliente y llevar a ebullición, sin parar de remover. Añadir la nata fría, mezclar bien y dosificar.

DOSIS: 125g Flan de Queso, 400g Nata, 600g leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

NATILLAS

NATILLAS VAINILLA 0140004

Preparado en polvo para la elaboración de natillas de vainilla.

FORMA DE USO: Poner la leche a calentar. Disolver el preparado en la leche caliente. Llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar en moldes.

DOSIS: 150g/litro de leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

NATILLAS CHOCOLATE 0140003

Preparado en polvo para la elaboración de natillas de chocolate.

FORMA DE USO: Poner la leche a calentar. Disolver el preparado en la leche caliente. Llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar en moldes.

DOSIS: 150g/litro de leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

NATILLAS VAINILLA INSTANTÁNEAS 0140013

Preparado en polvo para la elaboración de natillas de vainilla de manera instantánea.

FORMA DE USO: Batir el preparado con la leche fría durante 4 minutos. Dosificar en moldes y enfriar.

DOSIS: 1 kg/4.5 litros de leche

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

Bolsa 1kg

NATIFLAN 0140014

Preparado en polvo para la elaboración de natillas y flanes.

FORMA DE USO: Disolver el Natiflan y el azúcar en parte de la leche. Poner el resto a calentar. Añadir la disolución anterior y llevar a ebullición, removiendo sin parar. Dosificar y enfriar.

DOSIS: Flanes: 100g Natiflan, 1,5 litros Leche, 300g Azúcar
Natillas: 100g Natiflan, 3 litros leche, 500g Azúcar

CAJA



ENVASE



8ud x 1kg

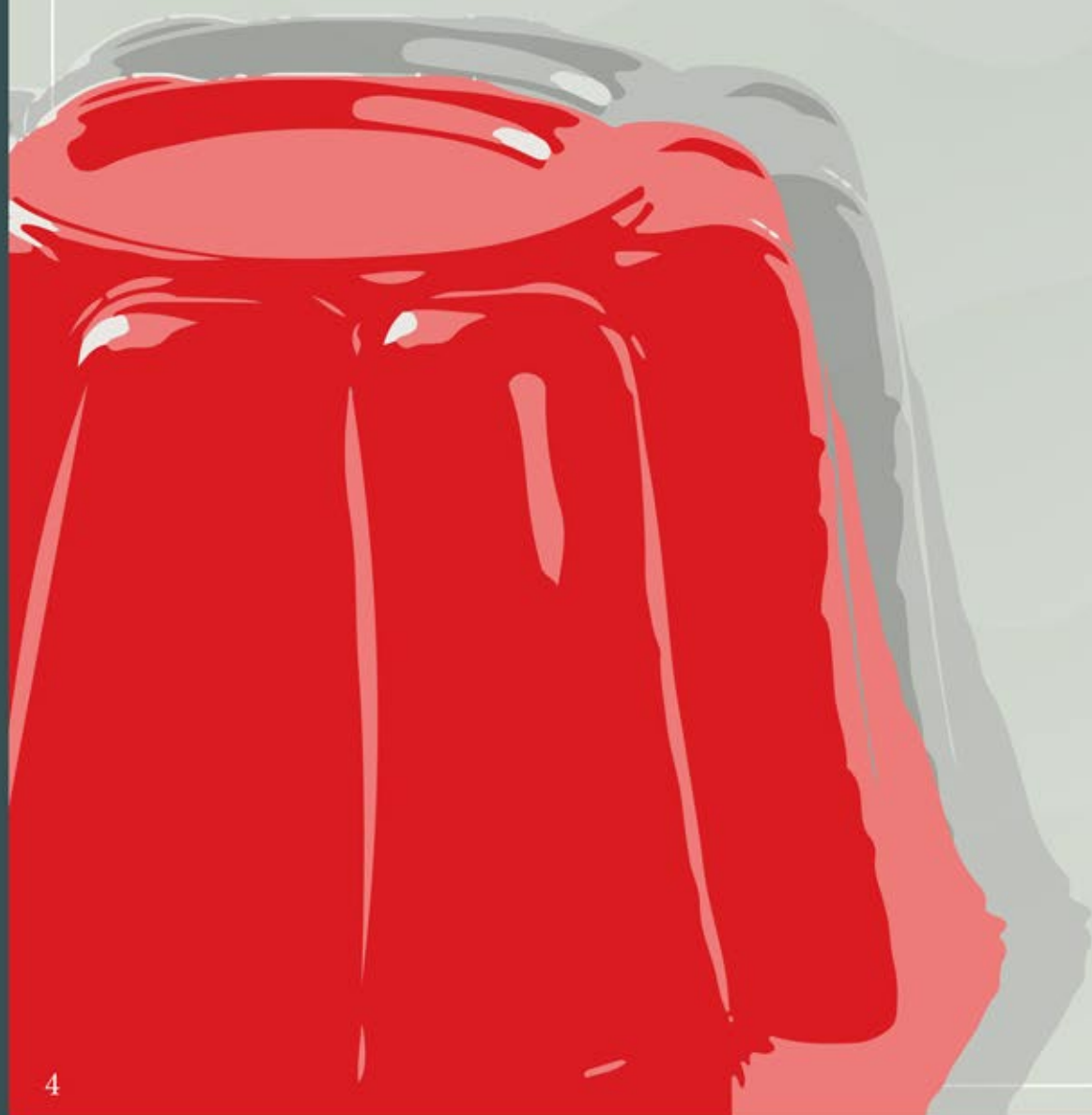
Bolsa 1kg

Surivan

● ● ● feel the taste

Gelatinas

Gelatinas en polvo





GELATINAS

GELATINA BLUE 0140028

GELATINA CEREZA 0140023

GELATINA FRAMBUESA 0140005

GELATINA FRESA 0140006

GELATINA KIWI 0140007

GELATINA LIMA 0140022

GELATINA LIMÓN 0140008

GELATINA MENTA 0140030

GELATINA NARANJA 0140009

GELATINA NEUTRA 0140010

GELATINA PIÑA 0140011

GELATINA PLÁTANO 0140012

Preparado en polvo para la elaboración de postres de gelatina de varios sabores.

FORMA DE USO: Disolver el preparado en polvo en la mitad del agua caliente y llevar a ebullición. Añadir el resto del agua fría. Dosificar en moldes y refrigerar.

DOSIS: 180g/ litro de agua

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg



Surivan

● ● ● feel the taste

Mousses

Mousses en polvo





MOUSSE SELECTION

NEW LINE

MOUSSE FRESA SELECTION 0120400

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con fruta liofilizada.

MOUSSE FRAMBUESA SELECTION 0120401

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con fruta liofilizada.

MOUSSE LIMÓN SELECTION 0120402

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con fruta liofilizada.

MOUSSE MANGO SELECTION 0120403

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con fruta liofilizada.

MOUSSE CHOCOLATE BLANCO SELECTION 0120404

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con chocolate blanco incorporado.

MOUSSE CHOCOLATE SELECTION 0120405

Preparado en polvo para la elaboración de un mousse de alta calidad, con chocolate incorporado.

Preparados en polvo para la elaboración de mousses selection de fruta liofilizada y chocolates incorporados.

FORMA DE USO: Disolver el preparado en la leche y batir durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 1kg Producto / 2 litros leche entera

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

MOUSSE

MOUSSE NEUTRO 0120025

NEW

MOUSSE GALLETA 0120024

MOUSSE MOKA 0120014

MOUSSE AVELLANA 0120002

MOUSSE CHOCOLATE 0120003

MOUSSE FRESA 0120005

MOUSSE CHOCOLATE BLANCO 0120019

MOUSSE LIMÓN 0120006

MOUSSE MANGO MARACUYÁ 0120026

MOUSSE NATA 0120007

MOUSSE VAINILLA 0120011

MOUSSE YOGURT 0120012

Preparado en polvo para la elaboración de mousses de varios sabores.

FORMA DE USO: Disolver el preparado en la leche y batir durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 1kg Producto / 2 litros leche entera

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

Surivan

● ● ● feel the *taste*

Vancremas Selection

Pastas aromatizantes





VANCREMAS SELECTION

MANGO* 0350017

AVELLANA TOSTADA** 0360008

VAINILLA MADAGASCAR 0350047

PLÁTANO 0350033

FRESA 0350046

LIMÓN 0350089

NARANJA 0350057

CARAMELO SALADO 0350080

PIÑA 0350032

Selección de pastas aromatizantes para saborizar todo tipo de elaboraciones de pastelería, tales como mousses, bizcochos, tartas, etc.

DOSIS: 50g/kg *Mango- 70g/kg **Avellana- 100g/kg

CAJA  ENVASE 
6ud x 1kg Cubo 1kg



Surivan

● ● ● feel the *taste*

Postres Frios

Postres en polvo





POSTRES FRÍOS

TARTA DE QUESO NY CHESECAKE 0150005

Preparado en polvo para la elaboración en frío de tarta de queso cremosa estilo New York.

FORMA DE USO: Batir todos los ingredientes a velocidad máxima durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 400g New York Cheesecake
1,2 litros leche fría

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

TARTA DE QUESO LEMON CHESECAKE 0850028

Preparado en polvo para la elaboración en frío de tarta de queso cremosa de limón.

FORMA DE USO: Batir todos los ingredientes a velocidad máxima durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 400g Lemon Cheesecake
1,2 litros leche fría

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

TIRAMISÚ 0850029

Preparado en polvo para la elaboración del tradicional postre italiano. Con queso mascarpone incorporado.

FORMA DE USO: Batir todos los ingredientes a velocidad máxima durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 400g Tiramisú
1,2 litros leche fría.

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

TOCINO DE CIELO 0140031

Preparado en polvo para la elaboración de Tocino de Cielo

FORMA DE USO: Poner la mitad del agua a calentar. Disolver en el preparado el resto del agua a temperatura ambiente. Verter la disolución sobre el agua en ebullición y dejar hervir de nuevo durante 3-5 minutos. Dosificar en moldes con caramelo y enfriar.

DOSIS: 500g Tocino de Cielo
1,125 litros agua

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

CREMA CATALANA 0150012

Preparado en polvo para la elaboración de Crema Catalana.

FORMA DE USO: Disolver el preparado en la leche, y llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 150g Crema Catalana
1 litro leche entera

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

CREMA INGLESA 0140020

Preparado en polvo para la elaboración de Crema Inglesa.

FORMA DE USO: Disolver el preparado en la leche, y llevar a ebullición sin parar de remover. Dosificar y enfriar.

DOSIS: 200g Crema Inglesa
1 litro leche entera

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

CUAJADA 0850008

Preparado en polvo para la elaboración de Cuajada.

FORMA DE USO: Poner a calentar la mitad de la leche. Disolver la Cuajada y el azúcar en el resto de la leche. Añadir la disolución anterior a la leche caliente y llevar a ebullición.

DOSIS: 24g Cuajada.
200g azúcar, 1 litro leche entera

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

PANNACOTTA 0150025

Preparado en polvo para la elaboración de Pannacotta y Pannacotta de sabores.

FORMA DE USO: Calentar la leche. Añadir el preparado para Pannacotta y llevar a ebullición. Añadir la nata fría, dosificar y enfriar.

DOSIS: 200g Pannacotta
400g nata, 0,6 litros leche entera

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

PANNACOTTA CHOCOLATE 0150033

PANNACOTTA FRESA 0150032

PREPARADO YOGURT LÍQUIDO 0150008

Preparado en polvo para la elaboración de Yogurt Griego. Textura cremosa.

FORMA DE USO: Añadir el preparado para Yogurt en la leche fría, mezclar hasta obtener una textura homogénea. Dosificar y reposar en frío durante 30 minutos.

DOSIS: 165g Preparado Yogurt
1 litro leche fría

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

Surivan

● ● ● feel the taste

Topping

Siropes





TOPPING

TOPPING BLUE 0400012

TOPPING CAFÉ 0400002

TOPPING CARAMELO 0400003

TOPPING CHOCOLATE 0400004

TOPPING FRESA 0400006

TOPPING FRUTAS DEL BOSQUE 0400007

TOPPING LIMÓN 0400009

TOPPING MANGO 0400020

TOPPING NARANJA 0400011

TOPPING TOFFE 0400021

TOPPING VAINILLA 0400013

Sirope líquido y denso a base de azúcares y frutas, recomendado para todo tipo de decoraciones, especialmente en helados y postres. También para elaborar batidos a base de leche.

FORMA DE USO: Aplicación directa

DOSIS: A gusto del aplicador

CAJA



ENVASE



6ud x 1,2kg

Botella 1,2kg

TOPPING ESPECIAL

TOPPING CARAMELO SALADO 0400034

Cre moso sirope de caramelo con un ligero toque de sal.

TOPPING CHOCOLATE BLANCO ESPECIAL 0400035

Cre moso sirope con delicioso chocolate blanco.

TOPPING CHOCOLATE ESPECIAL 0400036

Cre moso sirope con cobertura de chocolate puro.

TOPPING DULCE DE LECHE 0400025

Sirope con autentico dulce de leche repostero.

TOPPING SPÉCULOOS 0400028

Sirope con sabor a la característica galleta spéculoos.

Siropes de sabores especiales, para decoraciones de pastelería y heladería. También para elaborar batidos a base de leche.

FORMA DE USO: Aplicación directa

DOSIS: A gusto del aplicador

CAJA



ENVASE



6ud x 1,2kg

Botella 1,2kg



Surivan

● ● ● feel the *taste*

Sorbetes

Sorbetes en polvo





SORBETES

SORBETE SANDÍA 0150052

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a sandía.

SORBETE MANGO 0150035

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mango.

SORBETE LIMÓN 0150021

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a limón.

SORBETE FRUTA DE LA PASIÓN 0150036

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a fruta de la pasión.

SORBETE MANDARINA 0150024

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mandarina.

SORBETE MANZANA VERDE 0150022

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a manzana verde.

SORBETE MOJITO 0150023

Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mojito.

Mixes en polvo para la elaboración de refrescantes sorbetes de sabores. Posibilidad de convertirlo en un sorbete alcohólico añadiendo cava.

FORMA DE USO: Mezclar ingredientes y verter en la granizadora. En caso de añadir cava, se aconseja hasta un 10% sobre el total de la mezcla.

DOSIS: 1kg Sorbete
2,5 litros agua,
*350g cava (opcional)

CAJA  ENVASE 
Bud x 1kg Bolsa 1kg

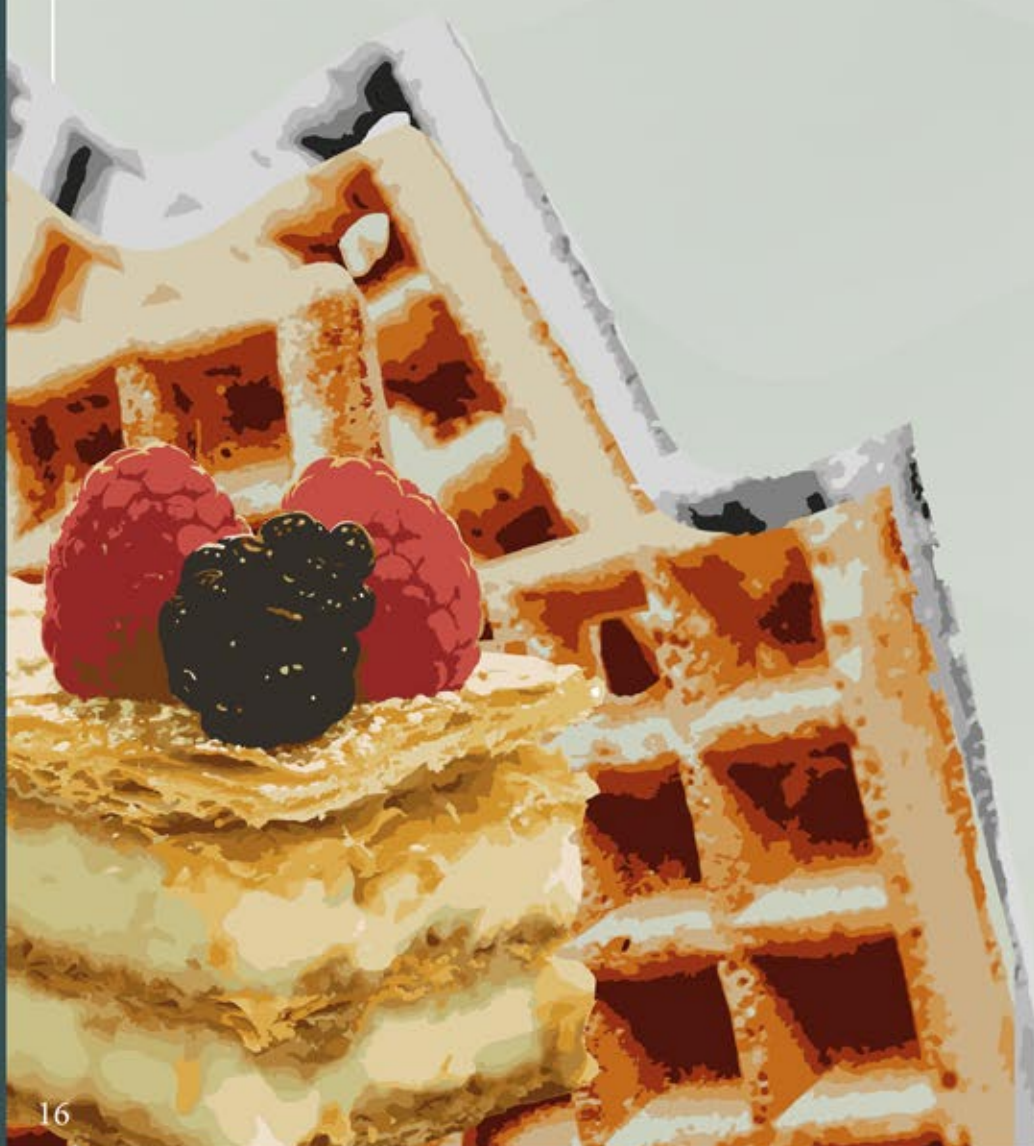


Surivan

● ● ● feel the taste

Complementos

Y postres variados





COMPLEMENTOS Y POSTRES VARIADOS

WAFFLE-CREPE-PANCAKE 0100087

NEW

Preparado en polvo para la elaboración de crepes, waffles y pancakes.

FORMA DE USO:

-WAFFLE: mezclar el agua y preparado en una batidora planetaria o batidora normal hasta obtener una crema suave; Agregar la mantequilla derretida y el azúcar y mezclar nuevamente. Dosificar en la gofrera para su cocción.

DOSIS: 1Kg preparado + 800ml. agua + 200g mantequilla + 200-300g azúcar.

-CREPE: mezclar el agua y preparado en una batidora planetaria o batidora normal hasta obtener una crema suave; Verter, distribuir y cocinar en la crepera.

DOSIS: 1Kg preparado + 2 litros agua.

-PANCAKE: mezclar el agua y preparado en una batidora planetaria o batidora normal hasta obtener una crema suave; Agregar la mantequilla derretida y mezclar nuevamente. Cocinar inmediatamente en la plancha o crepera.

DOSIS: 1Kg preparado + 1,4 litros agua + 100g mantequilla.

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

IMPULSOR 0850007

Impulsor químico para la elaboración de repostería, rebozados, etc.


FORMA DE USO: Mezclar bien el Impulsor químico, con la harina, antes de añadirlo a las elaboraciones.


DOSIS: 30g/kg de harina

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

BECHAMEL 0150002

Preparado en polvo para la elaboración de Bechamel.

 Estable a horno

 Estable a la congelación


FORMA DE USO: Batir el preparado para Bechamel junto con el agua, en batidora planetaria, a velocidad máxima durante 5 minutos. Reposar 30 minutos antes de usar.


DOSIS: 285g Bechamel
1 litro agua

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

MYCREAM F 0700006

Preparado en polvo para la elaboración de crema pastelera.

 Estable a horno

 Estable a la congelación


FORMA DE USO: Batir todos los ingredientes a velocidad máxima durante 4 minutos en batidora planetaria. Reposar 30 minutos antes de usar.

DOSIS: 350-400g Mycream F
1 litro agua

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

SURGEL FRÍO 0610001

Brillo en frío ideal para abrillantar fruta y todo tipo de elaboraciones de pastelería.

 Estable a la congelación

FORMA DE USO: Aplicación directa.

DOSIS: A gusto del aplicador

CAJA  ENVASE 
2ud x 3kg Cubo
2ud x 7kg 3kg/7kg

CHOCOLATE A LA TAZA 0840192

Preparado en polvo para la elaboración de Chocolate a la Taza.

FORMA DE USO: Calentar la leche. Añadir el preparado cuando la leche este a 40°C. Calentar removiendo hasta llegar a ebullición.

DOSIS: 250g Chocolate a la Taza
1 litro leche

CAJA  ENVASE 
8ud x 1kg Bolsa 1kg

Surivan

● ● ● feel the taste

Salsas Frutales

Salsas frutales





SALSAS FRUTALES

SALSA ARÁNDANOS 0420001

Salsa frutal de arándanos, ideal para acompañar postres, ensaladas y otros platos.

SALSA FRESA 0420009

Salsa frutal de fresa, ideal para acompañar postres, ensaladas y otros platos.

SALSA MANGO MARACUYÁ 0420012

Salsa frutal de mango y maracuyá, ideal para acompañar postres, ensaladas y otros platos.

SALSA FRUTAS DEL BOSQUE 0420010

Salsa frutal de mango y maracuyá, ideal para acompañar postres, ensaladas y otros platos.

Salsa frutales con alto contenido en fruta, para acompañar postres, ensaladas y otros platos.

FORMA DE USO: Aplicación directa

DOSIS: A gusto del aplicador

CAJA



ENVASE



6ud x 1,2kg

Botella 1,2kg





Tenemos mucho que ofrecerte;
conoce nuestras gamas de Heladería y Pastelería.



Contacta con nuestro
Departamento Comercial

Visita nuestra página web y síguenos en redes sociales.



@surivanfeelthetaste



www.surivan.com

Contacto

Pol. Ind. Cavila, C/ Enrique López Bustamante, 5
30400 Caravaca de la Cruz (Murcia)
Tlf: +34 868 18 50 50
info@surivan.com

feel the taste

feel the taste

feel

feel the taste

the
taste

feel the taste

Surivan

●●● feel the taste

Polígono Industrial Cavila
C/ Enrique López Bustamante, 5
30400 Caravaca de la Cruz
(Murcia)

Tlf. +34 868 18 50 50
www.surivan.com
info@surivan.com

