



Surivan[®]

— feel the taste —

Catálogo de productos

PASTELERÍA

Surivan[®]
— feel the taste —

Lo bueno si es Surivan;
dos veces bueno.
Es Surivan y es Reina Group.



En **Surivan**, reafirmamos nuestra misión de ser **aliados estratégicos del profesional**, poniendo siempre sus necesidades en el centro de nuestros objetivos. En un mercado dinámico, exigente y competitivo, hemos aprendido a través de la experiencia y el compromiso continuo a superar expectativas, ofreciendo productos que destacan por su sólida calidad. **Renovación, innovación e impulso constante** son los pilares que guían nuestra filosofía. Conscientes de la velocidad a la que evoluciona el sector, nos mantenemos en movimiento, sin espacio para la complacencia. Nuestro enfoque está claro: mirar hacia el futuro mientras trabajamos incansablemente en el presente, asegurándonos de que siempre puedas confiar y contar con nosotros. En cada paso, seguimos siendo sinónimo de **progreso, pasión y calidad**.



Índice

Tartas de Queso 2

Tartas de Queso 3

Mycream 4

Mycream F 5

Status 6

Status 7

Surcrem 8

Surcrem 9

Fruitvan 10

Fruitvan 11

Surfruit 14

Surfruit 15

Surgel 16

Surgel 17

Surbrill 18

Surbrill 19

Surglace 20

Surglace 21

Vancremas Selection 22

Vancremas Selection 23

Aromas 24

Aromas 0,5-1 g 25

Aromas 1-2 g 26

Aromas Calados 26

Aceites Esenciales y A. Nat. 26

Aromas Pasta 27

Aromas Pasta 5-7g 28

Aromas Pasta 8-10g 28/29

Aromas Pasta 12-15g 29

Complementos 30

Complementos 31

Surivan[®]
feel the taste

Leyenda



DOSIS G/LT



TIPO DE ENVASE / BOLSA



USO EN CALIENTE / FRÍO



TIPO DE ENVASE / CUBO 1KG



UNIDADES POR CAJA



TIPO DE ENVASE / CUBO 3KG



TIPO DE ENVASE / GARRAFA 5KG



TIPO DE ENVASE / BOTELLA 1KG



ACABADO EN HORNO



FORMATO DE VENTA (decoraciones)

TARTAS DE QUESO

Tartas de Queso

Nuestras tartas de queso son el equilibrio perfecto entre lo tradicional y lo moderno. Como fabricantes, nos enorgullece saber que utilizamos solo los mejores ingredientes, para conseguir el mejor producto. Seguimos las técnicas tradicionales y añadimos innovación, para crear un producto confiable y delicioso. Queremos que cada tarta de queso sea una experiencia especial para nuestros clientes, llena de sabor y satisfacción.



Tartas de Queso

La tarta de queso, sigue siendo un referente a la hora de los postres. Hace tiempo que adquirió el título de imprescindible. Si no quieres que la echen de menos, cuenta con ella en tu catálogo y sacale partido a la fácil elaboración y a sus genuinos sabores.

0150034 TARTA DE QUESO HORNO



0150034	<p>Preparado para la elaboración de tarta de queso al horno, con queso incorporado. Sabor artesano.</p> <p>Forma de uso: En planetaria, mezclar durante dos minutos a velocidad mínima, el mix con el agua y el azúcar. A continuación añadir los huevos y por último la mantequilla fundida. Dosificar en moldes y cocer a 180°C durante 35-40 minutos, dependiendo del tamaño de la tarta.</p>	<p>500g Mix 1 litro agua fría 100g mantequilla 50g azúcar 150g huevo</p>	 <p>Acabado en horno</p>	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150005	<p>Preparado en polvo para la elaboración en frío, de tarta de queso sin horno, estilo New York. Sabor característico.</p> <p>Forma de uso: Batir todos los ingredientes durante 4 minutos a velocidad máxima en batidora planetaria. Dosificar en moldes y enfriar o congelar antes de decorar.</p>	<p>400g Mix 1,2 litros leche entera fría</p>	 <p>Preparación en frío</p>	Bolsa 1kg	8ud x 1kg



"La vida es incierta. Come el postre primero." - Ernestine Ulmer

MYCREAM

Cremas pasteleras

Nuestras cremas pasteleras aportan a tus creaciones una textura suave, junto el delicioso sabor, que esperas encontrarte cuando piensas en crema. Aporta relleno a tus creaciones y dales a tus clientes el gusto de saborear una deliciosa crema, que potencia tus productos de bollería y pastelería.



Mycream

Las cremas pasteleras son un pilar fundamental en la pastelería profesional, presentes en innumerables productos.

En Surivan, entendemos la importancia de la textura y el sabor, por eso hemos desarrollado una crema pastelera en polvo que garantiza la cremosidad y consistencia, ideales para tus elaboraciones.

0700006 MYCREAM F



<p>Crema pastelera de elaboración en frío. Estable a horno y congelación.</p> <p>Forma de uso: Montar en batidora planetaria durante 4 minutos a velocidad máxima. Reservar durante 30 minutos antes de utilizar.</p>	<p>350-400g Mycream F 1 litro agua</p>	<p> Estable al horneado</p> <p> Estable a la congelación</p>	<p>Bolsa 1kg Saco 10kg</p>	<p>8ud x 1kg</p>
---	--	--	--------------------------------	------------------



"La pastelería es la alquimia del amor." - Chef Pierre Hermé

— feel the taste —

STATUS

Semifríos

Los conocidos como semifríos, ocupan cada vez un papel más protagonista en el sector de la pastelería y son una opción cada vez más valorada por restaurantes y cafeterías para introducirlos en sus cartas. Continuamente mejorados, para tener el equilibrio perfecto entre precio y calidad, nuestros semifríos combinan sabores innovadores con los clásicos de siempre.

Status

Preparados en polvo para la elaboración de semifríos de varios sabores y de gran calidad.

				
0130010	STATUS NEUTRO			
	Preparado en polvo sabor neutro para la elaboración de semifríos, ideal para combinar con nuestras Vancremas y Aromas Pasta.	200g Status + 250cc agua + 1kg nata semimontada	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0130021	STATUS FRESA	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de fresa.			
0130022	STATUS FRAMBUESA	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de frambuesa.			
0130023	STATUS LIMÓN	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de limón.			
0130025	STATUS MANGO	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de mango.			
0130020	STATUS CHOCOLATE	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de chocolate.			
0130026	STATUS CHOCOLATE BLANCO	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de chocolate blanco.			
0130015	STATUS TIRAMISÚ	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de tiramisú.			
0130016	STATUS YOGURT	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de yogurt.			
0130027	STATUS NEW YORK CHEESECAKE	//	//	//
	Preparado en polvo para la elaboración de semifrío de queso de alta calidad, estilo New York; con queso incorporado.			

Forma de uso: Disolver Status en agua (20°C/22°C) y añadir a la nata semimontada mezclando con suavidad. Dosificar en moldes y congelar.

SURCREM

Rellenos sabor fruta

Crema de relleno y decoración, con sabor a las variedades de frutas más consumidas y habituales del mercado. Sabores y colores intensos y llamativos, que ayudan a potenciar tus creaciones de pastelería y reforzar el atractivo visual.



Surcrem

Crema sabor fruta de aplicación en frío para decoraciones y rellenos de pastelería. Color intenso y brillante.



0400012	SURCREM ALBARICOQUE	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400002	SURCREM ARÁNDANO	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400003	SURCREM FRAMBUESA	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400004	SURCREM FRESA	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400006	SURCREM KIWI	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400007	SURCREM LIMÓN	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400009	SURCREM MANGO	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400020	SURCREM MELOCOTÓN	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400011	SURCREM MORA	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400021	SURCREM NARANJA	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg
0400013	SURCREM PIÑA	Al gusto del aplicador	Cubo 6kg	2ud x 6kg

Forma de uso: Aplicación directa, a gusto del aplicador

Aunque la pastelería evoluciona con nuevas tendencias, la crema de sabores sigue siendo un básico indispensable. Su capacidad para complementar cualquier elaboración la convierte en un aliado perfecto, aportando sabor, color y atractivo a cualquier elaboración de pastelería.

— feel the taste —

FRUITVAN

Relleno Frutal 30%

Dentro de la pastelería, el relleno frutal es un indispensable que se hace casi obligado tener disponible en cualquier obrador. Pero sabemos que la exigencia del producto final no siempre requiere de demasiado fruta.

Por eso nuestro Fruitvan contiene un 30% de fruta en trozos, perfecta para rellenar y decorar, sin una carga excesiva.



Fruitvan

Con un perfecto equilibrio entre una textura suave y una ligera carga frutal, el Fruitvan es el relleno perfecto, para que tus creaciones tengan el toque justo que vas buscando.

						
0650030	FRUITVAN ARÁNDANO					
	<p>Crema de relleno para pastelería con un 30% de arándanos. Textura suave.</p> <p>Forma de uso: Aplicación directa del envase.</p>	A gusto del aplicador	 Estable al horneado  Estable a la congelación	Cubo 3kg	2ud x 3kg	
0650025	FRUITVAN FRAMBUESA					
	<p>Crema de relleno para pastelería con un 30% de frambuesa granillo. Textura suave.</p> <p>Forma de uso: Aplicación directa del envase.</p>	A gusto del aplicador	 Estable al horneado  Estable a la congelación	Cubo 3kg	2ud x 3kg	
0650031	FRUITVAN FRESA					
	<p>Crema de relleno para pastelería con un 30% de fresa. Textura suave.</p> <p>Forma de uso: Aplicación directa del envase.</p>	A gusto del aplicador	 Estable al horneado  Estable a la congelación	Cubo 3kg	2ud x 3kg	
0650033	FRUITVAN MANGO					
	<p>Crema de relleno para pastelería con un 30% de mango. Textura suave.</p> <p>Forma de uso: Aplicación directa del envase.</p>	A gusto del aplicador	 Estable al horneado  Estable a la congelación	Cubo 3kg	2ud x 3kg	

La fruta eleva la calidad de tu producto por sí sola, por eso es siempre una apuesta segura. Nuestros Fruitvan te aportan esa calidad para hacer de tus rellenos y decoraciones, la combinación perfecta. Nuestra experiencia en manipulación de frutas y purés, junto con el refuerzo de calidad que aporta nuestro grupo, tienes lo necesario para poder confiar.

— feel the taste —

Potenciamos el presente, para mejorar nuestro futuro.

I + D + i

Investigación y Desarrollo

Nos impulsa la creación constante de nuevos productos y la mejora continua de nuestras formulas, adaptándonos siempre a las necesidades del sector, procurando ir un paso por delante en este mercado tan exigente.

Nuestro equipo de I+D, siempre preparado para afrontar cada reto, es un soporte básico de nuestros clientes, que utilizan para recibir el mejor asesoramiento y la garantía de soluciones innovadoras.

Retos

Estamos preparados

Conscientes de las dificultades del sector, estamos siempre preparados para afrontar nuevos retos y oportunidades que surjan o que nosotros mismos hacemos que surjan. Gracias a errores y aciertos; hemos conseguido hacer posibles muchos retos llenos de dificultades, aumentando y perfeccionando nuestra experiencia con el paso de los años.

Inversión

Futuro muy presente

En Surivan teníamos claro que la mejor manera de crecer, es invertir en uno mismo. Por eso, desde 2014 han sido habituales las continuas mejoras en nuestras instalaciones, procurando siempre estar a la altura de las necesidades del sector.

Nuestro progresivo crecimiento nos ha llevado a la construcción de una nueva superficie de más de 2000mt², para disponer de un moderno almacén logístico y una de las plantas de productos sólidos más moderna del sector.

Potenciamos el presente, para mejorar nuestro futuro.

Imagen

Mejora del detalle

Actualizamos e invertimos en una profunda mejora de la imagen corporativa de Surivan y su actualización de todos sus envases y etiquetas.

Teníamos claro que queríamos mejorar la forma en la que llegábamos a nuestros clientes y hemos puesto la mira en ello.

Los detalles importan y queremos que te sientas orgulloso de comprar nuestros productos, por fuera y por dentro.



Crecimiento

Avance positivo

A pesar de las crisis del Covid-19 y la inflación y escasez de las materias primas, nuestro crecimiento ha sido exponencial, continuando en línea de crecimiento año tras año.

Sabemos de las dificultades al respecto, pero es sinónimo de que estamos haciendo las cosas bien.

Somos una empresa rentable y confiable.

Todos los años aumentamos las contrataciones de trabajadores fijos generando trabajo para ellos todo el año; alejándonos poco a poco de la estacionalidad ocasionada de verano/invierno (heladería/pastelería).

Reina Group

Piensa en grupo

Desde su fundación en 2014, Surivan continúa facilitándole a todas las empresas de Reina Group, todos los ingredientes y preparados necesarios para sus fabricaciones, ayudado así a mejorar y optimizar todos sus procesos. Las sinergias entre empresas del grupo van de la mano y Surivan es ejemplo de ello. Pensamos como grupo, no como empresa.

Desde 2014

Surivan[®]
— feel the taste —

SURFRUIT

Rellenos frutales 50%

Somos experimentados fabricantes en la elaboración de cremas de rellenos frutales. Tenemos las mejores materias primas y los más actualizados procesos de fabricación; solo así conseguimos el mejor producto.

Surfruit

El relleno perfecto de pastelería. Esta crema le da el impulso de calidad necesario a cualquier elaboración que se preste. Su contenido del 50 % de fruta, lo convierte en un producto muy demandado por su alta calidad.

				
0620001	SURFRUIT ALBARICOQUE			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Albaricoques (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620002	SURFRUIT ARÁNDANO			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Arándanos (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620003	SURFRUIT CEREZA			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Cerezas (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620004	SURFRUIT FRAMBUESA			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Frambuesa granillo (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620006	SURFRUIT FRESA			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Fresas (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620007	SURFRUIT FRUTAS DEL BOSQUE			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Frutos Rojos (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa.	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0620010	SURFRUIT MANGO MARACUYÁ con semillas			
	Relleno de pastelería con un alto contenido en Mango y Maracuyá (50%), con fruta entera o en trozos. Forma de uso: Aplicación directa.	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg

SURGEL

Brillos pasteleros

Los productos que brillan atren más y mejor, eso es una evidencia. Conscientes de ello, tenemos los geles perfectos para que hagas relucir tus mejores piezas de pastelería y bollería.

Surgel

Toda una gama de geles para hacer brillar tus elaboraciones, para satisfacer vuestras necesidades y obtener el resultado deseado.

0610001	SURGEL FRÍO					
	<p>Gel de aplicación directa para terminación de productos de pastelería y bollería. Uno de los mejores geles del mercado; imprescindible.</p> <p>Forma de uso: Aplicación directa</p>	A gusto del aplicador		Estable a la congelación	Cubo 3kg Cubo 7kg	2ud x 3kg 2ud x 7kg
0600001	SURGEL MANZANA BRILLO					
Admite	<p>Gel brillante a base de pectina, con sabor manzana y hasta 20% de admisión de agua.</p> <p>Forma de uso: Llevar a ebullición el Surgel junto con el agua deseada, en base a su admisión y aplicar a 85°C. T° de gelificación 55°C/60°C.</p>	A gusto del aplicador			Cubo 12kg	Sin Caja
						
0600003	SURGEL 10 MANZANA					
	<p>Gel brillante a base de carragenato, con sabor manzana y hasta 10% de admisión de agua.</p> <p>Forma de uso: Llevar a ebullición el Surgel junto con el agua deseada, en base a su admisión y aplicar a 85°C. T° de gelificación 55°C/60°C.</p>	A gusto del aplicador			Cubo 12kg	Sin Caja
0600002	SURGEL 20 MANZANA					
	<p>Gel brillante a base de carragenato, con sabor manzana y hasta 20% de admisión de agua.</p> <p>Forma de uso: Llevar a ebullición el Surgel junto con el agua deseada, en base a su admisión y aplicar a 85°C. T° de gelificación 55°C/60°C.</p>	A gusto del aplicador			Cubo 12kg	Sin Caja
0600005	SURGEL 10 NEUTRO					
	<p>Gel brillante a base de carragenato, con sabor neutro y hasta 10% de admisión de agua.</p> <p>Forma de uso: Llevar a ebullición el Surgel junto con el agua deseada, en base a su admisión y aplicar a 85°C. T° de gelificación 55°C/60°C.</p>	A gusto del aplicador			Cubo 12kg	Sin Caja
0610001	SURGEL 20 NEUTRO					
	<p>Gel brillante a base de carragenato, con sabor neutro y hasta 20% de admisión de agua.</p> <p>Forma de uso: Llevar a ebullición el Surgel junto con el agua deseada, en base a su admisión y aplicar a 85°C. T° de gelificación 55°C-60°C.</p>	A gusto del aplicador			Cubo 12kg	Sin Caja

— feel the taste —

SURBRILL

Brillos Pasteleros

Gel de decoración para pastelería de estructura muy suave. Con una aplicación directa y un acabado brillante. La incorporación de fruta triturada, le da un plus de atracción visual y realce de sabores.



Surbrill

Gel de decoración muy suave, para aplicar brillo en capas superiores de tartas, bollería, etc; aunque también es usada para baños completos de cualquier pieza.

				
0660001	SURBRILL ARÁNDANO			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; con arándanos incorporados. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0660003	SURBRILL CARAMELO			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; color y sabor a caramelo. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0660004	SURBRILL CHOCOLATE			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; color y sabor a chocolate. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0660006	SURBRILL FRESA			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; con puré de fresa con semillas, incorporadas. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0660007	SURBRILL LIMÓN			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; con corteza de limón incorporada. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0660014	SURBRILL MANGO MARACUYÁ			
	Gel muy suave y brillante para aplicación en piezas de pastelería y bollería; con puré de maracuyá con semillas incorporado. Forma de uso: Aplicación directa.	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg

SURGLACE

Glaseados

El glaseado es una técnica muy importante dentro de la pastelería. Su función, a parte de aportar brillo y consistencia al producto, es crear una capa que actúe como barrera y ayude a mantener la humedad y textura del interior de la elaboración.

Surglace

Es en el glaseado donde un verdadero pastelero, aprovecha para lucirse y sacar a relucir sus mejores elaboraciones. Disfruta tanto aplicándolo, como viendolo terminado; un espectáculo.

				
0880003	SURGLACE CARAMELO			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de sabor y color a caramelo. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880001	SURGLACE CHOCOLATE			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de chocolate. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880002	SURGLACE CHOCOLATE BLANCO			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de chocolate blanco. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880005	SURGLACE RED			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de color rojo intenso y sabor a chocolate blanco. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880004	SURGLACE NEUTRO			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de sabor neutro; perfecto para aplicar el color deseado. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880011	SURGLACE LIMÓN			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de sabor y color a limón. Forma de uso: Aplicación directa.	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880012	SURGLACE FRESA			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de sabor y color a fresa. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg
0880013	SURGLACE FRUTOS ROJOS			
	Glaseado de acabado brillante y uniforme, de sabor y color a frutos rojos. Forma de uso: Aplicación directa.	A gusto del aplicador	Cubo 3kg	2ud x 3kg

VANCREMAS SELECTION

Pastas aromatizantes

Aprovechate de la versatilidad de nuestras pastas aromatizantes y dale vida y sabor a tus preparaciones. Combínala con tartas, bizcochos, mousses, etc y tendrás ese plus que nadie tiene.



Vancremas Selection

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

				
0350017	VANCREMA MANGO* Pasta saborizante de mango, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	* 70g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350101	VANCREMA AVELLANA ITALIA *100%   Pasta saborizante de auténtica avellana italiana, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	* 100g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350047	VANCREMA VAINILLA MADAGASCAR Pasta saborizante de vainilla de Madagascar, con semillas naturales; para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350033	VANCREMA PLÁTANO Pasta saborizante de plátano, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350046	VANCREMA FRESA Pasta saborizante de fresa, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350089	VANCREMA LIMÓN Pasta saborizante de limón, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350057	VANCREMA NARANJA Pasta saborizante de naranja, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350080	VANCREMA CAMELO SALADO Pasta saborizante de caramelo con toque de sal, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg
0350032	VANCREMA PIÑA Pasta saborizante de piña, para dar sabor y color a cualquier elaboración de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes	50g/kg	Cubo 1kg	6ud x 1kg

AROMAS

Aromas líquidos

Aromas líquidos de baja dosificación, para aromatizar todo tipo de elaboraciones. Cosigue el sabor deseado con cualquiera de nuestras referencias.



Aromas

0,5-1 g/kg

Aromas líquidos de baja dosificación, para aromatizar todo tipo de elaboraciones.

AROMA ALBARICOQUE 0200003	AROMA MANGO 0200020
AROMA ALMENDRAS AMARGAS* 0200004	AROMA MANTEQUILLA 0200021
AROMA ALMENDRAS DULCES* 0200005	AROMA MANZANA 0200022
AROMA ANÍS* 0200006	AROMA MARACUYÁ 0200023
AROMA ARÁNDANOS 0200133	AROMA MELOCOTÓN 0200024
AROMA AVELLANA 0200007	AROMA MENTA 0200025
AROMA AZAHAR 0200008	AROMA MIEL 0200073
AROMA BERGAMOTA* 0200001	AROMA MOJITO 0200083
AROMA BRANDY 0200009	AROMA MORA 0200026
AROMA CAFÉ 0200010	AROMA NARANJA* 0200027
AROMA CANELA 0200011	AROMA NATA 0200028
AROMA CAMELO 0200074	AROMA NUBE 0200084
AROMA CHOCOLATE 0200012	AROMA PANETTONE 0200069
AROMA CHOCOLATE BLANCO 0200035	AROMA PIÑA 0200029
AROMA COCO 0200013	AROMA PLÁTANO 0200030
AROMA DULCE DE LECHE 0200087	AROMA QUESO 0200036
AROMA FRAMBUESA 0200014	AROMA RON 0200031
AROMA FRESA 0200015	AROMA SANDÍA 0200135
AROMA FRUTAS DEL BOSQUE 0200016	AROMA TURRÓN 0200068
AROMA GALLETA 0200063	AROMA UVA ROJA 0200080
AROMA KIWI 0200017	AROMA VAINILLA 0200033
AROMA LIMÓN* 0200018	AROMA YEMA HUEVO 0200034
AROMA MÁLAGA 0200098	AROMA YOGURT 0200071
AROMA MANDARINA* 0200019	AROMA ZANAHORIA 0200134

Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.



0,5-1 g/kg



Botella
1kg



*Botella
Aluminio
1kg



4ud x 1kg

* 0200002

AGUA DE AZAHAR

Aroma líquido de sabor característico, ideal para dar sabor a todo tipo de masas; especialmente indicado para roscón de Reyes.

Forma de uso: Añadir dosis deseada a la mezcla.

A gusto del profesional
Se recomienda
10-15 g/kg



Botella
1kg



Garrafa
5kg

4ud x 1kg

2ud x 5kg

Aromas

1-2 g/kg

Aromas líquidos de baja concentración, para aromatizar todo tipo de elaboraciones.

AROMA ANÍS* 0210001	AROMA MANZANA 0210033	 1-2 g/kg  Botella 1kg  *Botella Aluminio 1kg  4ud x 1kg
AROMA CAFÉ 0210011	AROMA NARANJA* 0210006	
AROMA CANELA* 0210002	AROMA NATA 0210007	
AROMA CHOCOLATE 0210009	AROMA PIÑA 0210010	
AROMA COCO 0210030	AROMA PLÁTANO 0210032	
AROMA FRESA 0210003	AROMA RON 0210034	
AROMA LIMÓN* 0210004	AROMA VAINILLA 0210008	
AROMA MANTEQUILLA 0210005		
Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.		

Aromas Calados

Aromas líquidos para aromatizar jarabes para calado.

AROMA CALADOS ANÍS 0250001	 10/15% en jarabe  Botella 3lt  4ud x 3lt
AROMA CALADOS BRANDY 0250002	
AROMA CALADOS RON 0250004	
AROMA CALADOS WHISKY 0250006	
AROMA CALADOS AMARETTO 0250007	
AROMA CALADOS ANÍS 50% 0250008	
Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.	

Aceites Esenciales Y Aromas Naturales

Aromas líquidos para aromatizar y potenciar el sabor. Baja dosificación y sabor intenso. Producto 100% natural.

ACEITE ESENCIAL LIMÓN 0230001	AROMA NATURAL MANGO 0230007	 AROMAS ESENCIALES 0,5-1 g/kg  AROMAS NATURALES 1-2 g/kg  Botella Aluminio 1kg  4ud x 1kg
ACEITE ESENCIAL NARANJA 0230002	AROMA NATURAL MELOCOTÓN 0230008	
ACEITE ESENCIAL MANDARINA 0230003	AROMA NATURAL PIÑA 0230009	
AROMA NATURAL FRAMBUESA 0230004	AROMA NATURAL PLÁTANO 0230010	
AROMA NATURAL FRESA 0230005	AROMA NATURAL VAINILLA 0230011	
AROMA NATURAL FRUTAS BOSQUE 0230006		
Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.		

AROMAS PASTA

Aromas en pasta

Aromas en pasta para dar sabor y color a todo tipo de elaboraciones.





Aromas Pasta

5-7 g/kg

Aromas en pasta con baja dosis de aplicación. Recomendados para dar color y sabor a elaboraciones en pastelería.

AROMA PASTA ALMENDRA DULCES 0300001		AROMA PASTA PIÑA 0300012
AROMA PASTA AVELLANA 0300002		AROMA PASTA PISTACHO 0300013
AROMA PASTA CAFÉ 0300003		AROMA PASTA PLÁTANO 0300014
AROMA PASTA CHOCOLATE 0300004		AROMA PASTA TURRÓN 0300015
AROMA PASTA COCO 0300005		AROMA PASTA VAINILLA 0300016
AROMA PASTA FRAMBUESA 0300017		AROMA PASTA VIOLETA 0300023
AROMA PASTA FRESA 0300006	Especial Horno	AROMA PASTA ANÍS 0330001
AROMA PASTA KIWI 0300007		AROMA PASTA LIMÓN 0330002
AROMA PASTA MENTA 0300008		AROMA PASTA NARANJA 0330003
AROMA PASTA MERENGADA 0300009		AROMA PASTA MANTEQUILLA 0330004
AROMA PASTA MORA 0300011	Color Natural	AROMA PASTA LIMÓN C.N. 0330007
AROMA PASTA NATA 0300010		AROMA PASTA NARANJA C.N 0330005

Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.



5-7 g/kg



Botella 1kg



4ud x 1kg

Aromas Pasta

8-10 g/kg

Aromas en pasta recomendados para dar color y sabor a elaboraciones en pastelería.

AROMA PASTA ANÍS 0310019	AROMA PASTA MANTEQUILLA 0310007
AROMA PASTA CAFÉ 0310001	AROMA PASTA NARANJA 0310008
AROMA PASTA CAMELO 0310002	AROMA PASTA PIÑA 0310009
AROMA PASTA CHOCOLATE 0310003	AROMA PASTA PISTACHO 0310010
AROMA PASTA FRAMBUESA 0310004	AROMA PASTA PLÁTANO 0310014
AROMA PASTA FRESA 0310005	AROMA PASTA TURRÓN 0310012
AROMA PASTA LIMÓN 0310006	AROMA PASTA VAINILLA 0310013

Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.



8-10 g/kg



Botella 1kg



4ud x 1kg

Aromas Pasta

8-10 g/kg



Aromas en pasta recomendados para dar color y sabor a elaboraciones en pastelería.

AROMA PASTA ANÍS 0320006	AROMA PASTA LIMÓN 0320002
AROMA PASTA CAFÉ 0320007	AROMA PASTA NARANJA 0320003
AROMA PASTA FRESA 0320001	AROMA PASTA VAINILLA 0320004

			
Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.	8-10 g/kg	Botella 1kg	4ud x 1kg

Aromas Pasta Color Natural

12-15 g/kg

Aromas en pasta con color natural, recomendados para dar color y sabor a todo tipo de elaboraciones de pastelería.

AROMA PASTA ARÁNDANOS CN 0370002	AROMA PASTA MANGO CN 0840125
AROMA PASTA ARROZ CN 0370006	AROMA PASTA MOJITO CN 0840145
AROMA PASTA CREMA CATALANA CN 0370008	AROMA PASTA MORA CN 0840136
AROMA PASTA FRAMBUESA CN 0370001	AROMA PASTA PIÑA CN 0840137
AROMA PASTA FRESA CN 0370005	AROMA PASTA VAINILLA CN 0840118
AROMA PASTA GALLETA CN 0840138	AROMA PASTA ZANAHORIA CN 0370009
AROMA PASTA LIMÓN CN 0370004	AROMA PASTA WHISKY CN 0370003
AROMA PASTA MANDARINA CN 0840135	AROMA PASTA YUZU CN 0370014

			
Forma de uso: Mezclar con el resto de los ingredientes.	12-15 g/kg	Botella 1kg	4ud x 1kg

CN= Color Natural

COMPLEMENTOS

Complementos

Productos que sirven o actúan como complementos de elaboraciones de pastelería; tales como cortezas e impulsor para la elaboración de bizcochos; como estabilizantes, colorantes y dulce de leche repostero.

Complementos



Productos para complementar, elaborar o decorar otras elaboraciones de pastelería.

0700001	CORTEZA DE LIMÓN	   		
	Corteza natural de limón molida, ideal para aromatizar todo tipo de elaboraciones. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes durante la mezcla.	A gusto del aplicador	Cubo 1 kg	6ud x 1kg
0700020	CORTEZA DE NARANJA			
	Corteza natural de naranja molida, ideal para aromatizar todo tipo de elaboraciones. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes durante la mezcla.	A gusto del aplicador	Cubo 1 kg	6ud x 1kg
0700056	CORTEZA ARTESANA DE LIMÓN			
	Corteza natural de limón, molida de forma artesana, ideal para aromatizar todo tipo de elaboraciones. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes durante la mezcla.	A gusto del aplicador	Cubo 1 kg	6ud x 1kg
0700057	CORTEZA ARTESANA DE NARANJA			
	Corteza natural de naranja, molida de forma artesana, ideal para aromatizar todo tipo de elaboraciones. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes durante la mezcla.	A gusto del aplicador	Cubo 1 kg	6ud x 1kg
0700012	DULCE DE LECHE REPOSTERO			
	Auténtico dulce de leche repostero, con su textura, sabor y color característicos. Forma de uso: Aplicación directa	A gusto del aplicador	Cubo 7 kg	2ud x 7kg
0850007	IMPULSOR			
	Impulsor químico, ideal para la elaboración de masas batidas. Forma de uso: Mezclar bien el impulsor con la harina, antes de incorporar el resto de ingredientes para repostería, rebozados, etc.	30 g/kg harina	Bolsa 1 kg	8ud x 1kg
0150013	PREPARADO TRUFA			
	Preparado en polvo para la elaborar trufa. Forma de uso: Mezclar el preparado con el azúcar y la nata y montar en batidora a velocidad máxima.	200 g Prep. Trufa 200 g Azúcar 1 kg Nata	Bolsa 1 kg	8ud x 1kg
0850008	CUAJADA			
	Preparado en polvo para la elaboración de cuajada. Ideal también como estabilizante. Forma de uso: Poner a calentar la leche separando una parte, donde disolveremos la cuajada. Cuando la leche esté hirviendo, añadir la cuajada disuelta y volver a llevar a ebullición. Para otras recetas con cuajada, consultar Equipo Técnico.	12 g/lit leche	Bolsa 1 kg	8ud x 1kg
0150002	BECHAMEL			
	Preparado en polvo para la elaboración de bechamel. Forma de uso: Batir a velocidad rápida durante 5 minutos.	285 g Bechamel/ lit agua	Bolsa 1 kg	8ud x 1kg
0150003	STABIVAN NATA			
	Estabilizante en polvo para nata. Forma de uso: Mezclar el estabilizante con el azúcar, añadir la nata y montar a velocidad máxima.	10-15 g/lit nata	Bolsa 1 kg	8ud x 1kg
0130018	STABIVAN SFC50			
	Estabilizante concentrado, para la elaboración de semifríos. Forma de uso: Disolver SFC50 y azúcar en agua, saborizar con vancrema o Aroma Pasta deseada y añadir nata semi montada. Dosificar y congelar.	50 g SFC50 150 g azúcar 250g agua 1kg nata semimontada	Bolsa 2,5 kg	4ud x 2,5kg
	COLORANTES EN POLVO			
	Colorantes en polvo hidrosolubles, para colorear todo tipo de elaboraciones (rojo, verde, azul y amarillo) Forma de uso: Añadir al resto de ingredientes en la fase de la mezcla.	Consultar	Cubo 0,5 kg	6ud x 0,5kg
0700002	VAINILLA CRISTALIZADA			
	Aroma en polvo, para aromatizar todo tipo de elaboraciones de pastelería. Forma de uso: Mezclar con el resto de ingredientes durante la mezcla.	0,5-1 g/kg	Cubo 0,5 kg	6ud x 0,5kg



www.surivan.com



[@surivanfeelthetaste](https://www.instagram.com/surivanfeelthetaste)



[Surivan Feel The Taste](https://www.linkedin.com/company/surivan)



info@surivan.com



Descarga este catálogo en digital
y descubre nuestras gamas de
pastelería y restauración



+34 868 18 50 50

UBICACIÓN



Caravaca de la Cruz - Murcia - España

Surivan[®]

— feel the taste —



SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L.

Polígono Industrial Cavila, C/ Enrique López Bustamante, 5 - 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Tlf: 868 18 50 50

www.surivan.com

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

