



Surivan[®]

— feel the taste —

Catálogo de productos

RESTAURACIÓN



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

Flanes

2

Flanes 3

Natillas

4

Natillas 5

Gelatinas

6

Gelatinas 7

Mousses

8

Mousse Selection 9

Mousse 9

Topping

10

Topping 11

Sorbetes

12

Sorbetes 13

Postres Variados

14

Postres Variados 15

Surivan[®]
feel the taste

Leyenda



DOSIS G/LT



TIPO DE ENVASE / CUBO 1KG



USO EN CALIENTE / FRÍO



TIPO DE ENVASE / CUBO 3KG



UNIDADES POR CAJA



TIPO DE ENVASE / BOTELLA 1,2KG



TIPO DE ENVASE / BOLSA



FORMATO DE VENTA

FLANES

Flanes

Hay postres que no necesitan presentación. El flan es el más consumido en España, un imprescindible que nunca pasa de moda. Siempre entre los favoritos: un auténtico best seller.

Flanes

Preparado en polvo para la elaboración de Flanes

0140001 FLAN CHOCOLATE



0140001	FLAN CHOCOLATE 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.	125g/litro de leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140002	FLAN VAINILLA 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.	125g/litro de leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140037	FLAN DE QUESO 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.	125g Flan de Queso, 400g Nata, 600g leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg

Sabemos mucho de flanes; son muchos años de experiencia de nuestra empresa madre, Postres Reina; donde gracias a ella hemos aprendido a mejorar nuestro preparado, para conseguir un resultado final con la calidad esperada. Ideal para restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, etc.

• ——— feel the taste ——— •

NATILLAS

Natillas

Las natillas son uno de esos postres que nunca fallan. Un sabor que conecta con lo familiar y casero y que resultan imprescindibles en cualquier propuesta de restauración. Su formato profesional garantiza regularidad, agilidad en el servicio y una presentación impecable en cada ración.

Natillas

Preparado en polvo para la elaboración de Natillas

0140004 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.	150g/litro de leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140003	NATILLAS CHOCOLATE 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.	150g/litro de leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140013	NATILLAS VAINILLA INSTANTÁNEAS 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.	1 kg/4.5 litros de leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140014	NATIFLAN Preparado en polvo para la elaboración de natillas y/o 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. <i>Con este producto tendrás la versatilidad de elaborar o flanes o natillas, según la necesidad. Esto lo convierte en un 2x1 muy recurrido.</i>	FLANES: 100g Natiflan, 1,5 litros Leche, 300g Azúcar NATILLAS: 100g Natiflan, 3 litros leche, 500g Azúcar		Bolsa 1kg	8ud x 1kg

Su textura cremosa, su sabor reconocible y casero, junto con su alta aceptación, las convierten en un postre imprescindible. Fáciles de servir, con una presentación atractiva y un resultado constante que responde a las exigencias del canal profesional. Calidad, regularidad y agilidad en cada servicio.

— feel the taste —

GELATINAS

Gelatina

Postre atractivo, refrescante y delicioso.
Siempre aciertas si tienes gelatina en el menú, porque te la pedirán seguro. Producto versátil, con muchos sabores y de fácil elaboración.



Gelatinas

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



0140028	GELATINA BLUE	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140023	GELATINA CEREZA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140005	GELATINA FRAMBUESA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140006	GELATINA FRESA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140007	GELATINA KIWI	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140022	GELATINA LIMA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140008	GELATINA LIMÓN	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140030	GELATINA MENTA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140009	GELATINA NARANJA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140010	GELATINA NEUTRA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140011	GELATINA PIÑA	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140012	GELATINA PLÁTANO	180g/litro de agua	Bolsa 1kg	8ud x 1kg

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.

Cuenta con este producto para poder ofrecer siempre al cliente una alternativa a los postres calientes. Es refrescante y saludable, gusta a grandes y pequeños y lo tienes listo con una fácil elaboración

MOUSSES

Mousses

Ligero, elegante y siempre eficaz en cocina profesional. El mousse destaca por su textura aireada y su excelente comportamiento tanto en servicio directo como en vitrina. Un postre que combina buen aspecto, facilidad de uso y consistencia en el resultado, pensado para responder a las exigencias del sector horeca.



Mousses Selection

0120400 MOUSSE FRESA SELECTION



0120400	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor fresa, de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120401	MOUSSE FRAMBUESA SELECTION			
	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor frambuesa, de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120402	MOUSSE LIMÓN SELECTION			
	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor limón, de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120403	MOUSSE MANGO SELECTION			
	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor mango, de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120404	MOUSSE CHOCOLATE BLANCO SELECTION			
	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor chocolate blanco, de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120405	MOUSSE CHOCOLATE SELECTION			
	Preparado en polvo para la elaboración de mousse sabor chocolate de alta calidad.	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg

Forma de uso: Disolver el preparado en la leche y batir durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

Mousses

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



0120025	MOUSSE NEUTRO	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120024	MOUSSE GALLETA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120014	MOUSSE MOKA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120002	MOUSSE AVELLANA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120003	MOUSSE CHOCOLATE	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120005	MOUSSE FRESA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120019	MOUSSE CHOCOLATE BLANCO	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120006	MOUSSE LIMÓN	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120026	MOUSSE MANGO MARACUYÁ	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120007	MOUSSE NATA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120011	MOUSSE VAINILLA	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0120012	MOUSSE YOGURT	1kg Producto / 2 litros leche entera	Bolsa 1kg	8ud x 1kg

Forma de uso: Disolver el preparado en la leche y batir durante 4 minutos en batidora planetaria. Dosificar y enfriar.

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 —

TOPPING

Siropes

El topping; un imprescindible de la heladería, está destinado a complementar helados, postres, batidos y cualquier elaboración de repostería; por eso teníamos claro que nuestro topping, lo eliges para sumar calidad, sabor, color e imagen.



Topping

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.



0400012	TOPPING BLUE	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400002	TOPPING CAFÉ	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400003	TOPPING CARAMELO	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400004	TOPPING CHOCOLATE	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400006	TOPPING FRESA	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400007	TOPPING FRUTAS DEL BOSQUE	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400009	TOPPING LIMÓN	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400020	TOPPING MANGO	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400011	TOPPING NARANJA	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400021	TOPPING TOFFE	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg
0400013	TOPPING VAINILLA	Al gusto del aplicador	Botella 1,2kg	6ud x 1,2kg

Forma de uso: Aplicación directa

El topping es de los productos más utilizados en heladería y restauración y esto es debido a su fácil aplicación y a sus agradecidos resultados; potencias visualmente las elaboraciones, les añades un sabor o creas tus propias combinaciones; y todo eso solo dosificando de una botella.

— feel the taste —

SORBETES

Sorbetes

El sorbete tiene ese equilibrio que lo hace encajar sin esfuerzo en cualquier propuesta.

Su perfil limpio y afrutado lo convierte en un recurso versátil, ideal para equilibrar tiempos de comida o cerrar con una nota refrescante. Una elección inteligente que suma sin complicaciones, pensada para responder con solvencia en el día a día del servicio.



Sorbetes

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

				
0150052	SORBETE SANDÍA			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a sandía. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150035	SORBETE MANGO			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mango. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150021	SORBETE LIMÓN			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a limón. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150036	SORBETE FRUTA DE LA PASIÓN			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a fruta de la pasión. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150024	SORBETE MANDARINA			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mandarina. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150022	SORBETE MANZANA VERDE			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a manzana verde. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	2ud x 3kg
0150023	SORBETE MOJITO			
	Mix en polvo para la elaboración de sorbete sabor a mojito. 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.	1kg Sorbete 2,5 litros agua, *350g cava (opcional)	Bolsa 1kg	2ud x 3kg

POSTRES VARIADOS

Postres variados

Una gama pensada para aportar variedad y valor a cualquier propuesta de postres.

Texturas, sabores y presentaciones que se ajustan a distintos estilos de cocina y momentos del menú. Soluciones listas para servir, fiables y diseñadas para acompañar el ritmo del servicio sin renunciar a la calidad..

Postres Variados

0850029 TIRAMISÚ



0140031	TOCINO DE CIELO	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.	500g Tocino de Cielo 1,125 litros agua		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150012	CREMA CATALANA	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.	150g Crema Catalana 1 litro leche entera		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0140020	CREMA INGLESA	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.	200g Crema Inglesa 1 litro leche entera		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150025	PANNACOTTA	Preparado en polvo para la elaboración de Pannacotta. Forma de uso: Calentar la leche. Añadir el preparado para Pannacotta y llevar a ebullición. Añadir la nata fría, dosificar y enfriar.	200g Pannacotta 400 g nata 0,6 litros de leche entera		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150033	PANNACOTTA CHOCOLATE	Preparado en polvo para la elaboración de Pannacotta de chocolate. Forma de uso: Calentar la leche. Añadir el preparado para Pannacotta y llevar a ebullición. Añadir la nata fría, dosificar y enfriar.	200g Pannacotta 400 g nata 0,6 litros de leche entera		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150032	PANNACOTTA FRESA	Preparado en polvo para la elaboración de Pannacotta de fresa. Forma de uso: Calentar la leche. Añadir el preparado para Pannacotta y llevar a ebullición. Añadir la nata fría, dosificar y enfriar.	200g Pannacotta 400 g nata 0,6 litros de leche entera		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0150008	PREPARADO YOGURT LÍQUIDO	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.	165g Preparado Yogurt 1 litro leche fría		Bolsa 1kg	8ud x 1kg
0840192	CHOCOLATE A LA TAZA	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.	250g Chocolate a la Taza 1 litro leche		Bolsa 1kg	8ud x 1kg



www.surivan.com



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



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

