

• CATÁLOGO CATALOG •

Saborizantes • Materia Prima • Colorantes
Flavors • Ingredients • Colorings



@rafmexoficial | www.rafmex.com

RAFME X[®]





Índice

Index:

Saborizantes 4
Flavors

Colorantes 8
Colorings

Materia Prima 14
Ingredients

Repostería 18
Bakery

SABORIZANTES FLAVORS



SABORIZANTE EN PASTA RAFTEQUILLA
BUTTER FLAVOR PASTE “RAFTEQUILLA”

Concentrado en pasta que aporta sabor mantequilla al mezclarse con grasas vegetales (manteca, margarina, aceite o grasa). Ideal para productos horneados.

Uso: Mezclar con la grasa de la receta antes de integrar el resto de ingredientes.

Dosificación: 1.5–3 g por cada 100 g de grasa (15–30 g por kg).

Importante: No sustituye la grasa de la receta.

Concentrated flavor paste that adds butter flavor when mixed with vegetable fats (butter, margarine, oil, or fat). Ideal for baked goods.

Use: Mix with fat in recipe before adding the rest of the ingredients.

Dosage: 1.5–3 g per 100 g of fat (15–30 g per kg).

Important: Does not replace fat in recipe.



Tamaño • Size	17 Kg	3 Kg
Código Item #	71001	71002

SABORIZANTES
FLAVORS

Saborizantes altamente concentrados:

Saborizantes Líquidos: sabor intenso específico.

Saborizantes Líquidos

Compuestos: mezclas con distintivo sabor a mantequilla.

Diseñados para panadería, pastelería y repostería. Mantienen sabor y aroma incluso en altas temperaturas gracias a su fijador especial. Ideales para masas con grasas vegetales, aceite o margarina.

Uso: Adicionar al final de los ingredientes de la masa o batido.

Highly concentrated flavorings:

Liquid Flavorings: specific, intense flavor.

Liquid Compound Flavorings:

blends with a distinctive buttery flavor.

Developed for bakery and confectionery. Maintain flavor and aroma even at high temperatures thanks to their special fixative. Ideal for doughs with vegetable fats, oil, or margarine.

Use: Add at last stage of mixing dough or batter ingredients.

Saborizantes líquidos *Liquid flavorings*



Presentación • Presentation	4 L	1 L	125 ml
Chocolate	71170	71171	71172
Mantequilla <i>Butter</i>	71100	71101	71102
Manzana Canela <i>Cinnamon apple</i>	71240	71241	71242
Nata <i>Cream</i>	71220	71221	71222
Nuez <i>Nut</i>	71180	71181	71182
Vainilla <i>Vanilla</i>	71120	71121	71122
Vainilla 16 x <i>Vanilla 16X</i>	71110		
Canela <i>Cinnamon</i>	71290	71291	71292

Sabores Compuestos *Compound flavors*



Presentación • Presentation	4 L	1 L	125 ml
Mantequilla Almendra <i>Almond Butter</i>	71160	71161	71162
Mantequilla Anís <i>Anise Butter</i>	71270	71271	71272
Mantequilla Azahar <i>Orange Blossom Butter</i>	71260	71261	71262
Mantequilla Canela <i>Cinnamon Butter</i>	71210	71211	71212
Mantequilla Cereza <i>Cherry Butter</i>	71250	71251	71252
Mantequilla Coco <i>Coconut Butter</i>	71190	71191	71192
Mantequilla Fresa <i>Strawberry Butter</i>	71280	71281	71282
Mantequilla Limón <i>Lemon Butter</i>	71150	71151	71152
Mantequilla Naranja <i>Orange Butter</i>	71140	71141	71142
Mantequilla Plátano <i>Banana Butter</i>	71230	71231	71232
Mantequilla Vainilla <i>Vanilla Butter</i>	71130	71131	71132

COLORANTES COLORING



COLORANTE BLANCO DIÓXIDO DE TITANIO TITANIUM DIOXIDE WHITE COLORING

Colorante blanco brillante, inoloro e insípido.
Apto para uso alimentario.

Uso: Disolver en agua o en medios oleosos.
Agitar antes de usar.

Dosificación: 2 ml por kilo o litro de producto.

Brilliant white coloring, odorless and tasteless.
Suitable for food use.

Use: Dissolve in water or oil. Shake before use.

Dosage: 2 ml per kilo or liter of product.



Tamaño • Size	4L	1L	125ml
Código Item #	75040	75041	75042

COLOR AMARILLO HUEVO EN POLVO EGG YELLOW COLOR POWDER

Colorante artificial en polvo, ideal para aplicaciones alimenticias.

Uso: Puede disolverse previamente en líquidos o mezclarse directamente con los ingredientes secos.

Dosificación: Según el tono deseado.

Artificial coloring powder, ideal for food applications.

Use: Can be pre-dissolved in liquids or mixed directly with dry ingredients.

Dosage: According to the desired color shade



Tamaño • Size	4 kg	1 kg
Código Item #	75000	75002

COLOR CARAMELO LÍQUIDO
LIQUID CARAMEL COLOR

Colorante alimenticio de tono café oscuro, en presentación líquida espesa y homogénea.

Uso: Ideal para intensificar el color chocolate en productos horneados o finales.

Dosificación: Según el tono deseado.

Nota: No aporta sabor caramelo, solo color.

Dark brown food coloring, thick and homogeneous

Use: Ideal for intensifying chocolate color in baked or finished products.

Dosage: According to desired color shade.

Note: For coloring only, does not add caramel flavor.



Tamaño • Size	5kg	1.2kg
Código Item #	75010	75012





RAFMEX, S.A. DE C.V.

San Esteban 58
Caj. Santa Teresita
02020 Acapulco de Rufo,
CDMX / México
Tel. 55 5341 6767
www.rafmex.com
ventas@rafmex.com

Código: 75002

Info: 203/21

Valididad: 07/22



7509006750023

COLOR POLVO AMARILLO HUEVO

(Aditivo para Alimentos)



Sugerencia de uso

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO
HECHO EN MÉXICO
CONTENIDO NETO 1 kg



COLORCHEF

Colorantes artificiales ideales para repostería, panadería y decoración alimentaria. Variedad de presentaciones para diferentes técnicas de aplicación.

Colorchef Líquido: Ideal para aerógrafo por su consistencia fluida.

Colorchef Gel: Textura semilíquida con dosificador especial que facilita un control preciso de la cantidad aplicada.

Colorchef Pasta: De consistencia espesa, aporta colores intensos y profundos.

Artificial food colors ideal for baking, pastry, and food decoration. A variety of presentations for different application techniques.

Colorchef Liquid: Ideal for airbrushing due to its fluid consistency.

Colorchef Gel: Semi-liquid texture with a special dispenser that facilitates precise control of the applied amount.

Colorchef Paste: Thick consistency, provides intense, deep colors.

	Líquido • Liquid		Gel			Pasta • Paste
	250 ml	60 ml	250 ml	60 ml	20 ml	50 g
Amarillo Huevo <i>Egg Yellow</i>	75331	75301	75231	75201		75101
Amarillo <i>Yellow</i>	75332	75302	75232	75202	75252	75102
Azul <i>Blue</i>	75333	75303	75233	75203	75253	75103
Café <i>Brown</i>	75334	75304	75234	75204	75254	75104
Lila <i>Lilac</i>	75335	75305	75235	75205	75255	75105
Negro <i>Black</i>	75336	75306	75236	75206	75256	75106
Rosa <i>Pink</i>	75337	75307	75237	75207	75257	75107
Verde Follaje <i>Foliage Green</i>	75338	75308	75238	75208	75258	75108
Verde <i>Green</i>	75339	75309	75239	75209		75109
Naranja <i>Orange</i>	75340	75310	75240	75210		75110
Rojo <i>Red</i>	75341	75311	75241	75211	75261	75111
Carne <i>Fleshtone</i>	75342	75312	75242	75212		75112
Juego 8 colores <i>Set of eight colors</i>					75250	

MATERIA PRIMA INGREDIENTS



ALCARAVEA ENTERA
CARAWAY SEEDS

Semilla aromática con notas dulces y especiadas. Utilizada para dar sabor y decorar productos de panadería, así como en quesos, licores y salsas.

Aromatic seeds with sweet and spicy notes. Used to flavor and decorate baked goods, as well as in cheeses, liqueurs, and sauces.



Tamaño • Size	5 kg
Código Item #	70061

PROPIONATO DE SODIO
SODIUM PROPIONATE

Conservador antifúngico que previene la aparición de mohos en productos de panificación. Muy soluble y con ligero sabor salado.

Uso recomendado: Panes empacados, tortillas de harina, bollería envasada. Ideal para productos con harina de trigo.

Antifungal preservative that prevents mold growth in baked goods. Highly soluble and with a slight salty flavor.

Recommended use: Packaged breads, flour tortillas, packaged pastries. Ideal for products with wheat flour.



Tamaño • Size	25 kg	4 kg
Código Item #	70001	70002

GLUTEN DE TRIGO
WHEAT GLUTEN

Mejorante natural de panificación. Mejora volumen, textura y tolerancia a la fermentación. Ideal para pan tipo francés, pan de caja, hamburguesa o hot dog. Retiene agua y mejora rendimiento y vida útil.

Natural bread improver. Improves volume, texture, and fermentation tolerance. Ideal for french bread, sandwich bread, hamburger, or hot dog. Retains water and improves yield and shelf life.

Tamaño • Size	25 kg	10 kg
Código Item #	70050	70051



LECITINA DE SOYA
SOY LECITHIN

Emulsionante natural derivado del aceite de soya. Aporta mejor textura al pan, retrasa el resecamiento y extiende la vida en anaquel.

Natural emulsifier derived from soybean oil. Provides a better texture in bread, delays drying out, and extends shelf life.

Tamaño • Size	200 kg	19 kg	4 kg
Código Item #	70020	70021	70022





HARINA DE CENTENO PREPARADA

RYE FLOUR MIX

Permite elaborar pan de centeno usando técnicas tradicionales de pan blanco, sin necesidad de fermentar para acidificar.

Dosificación: Sustituir del 30% al 45% de la harina de trigo. Mezclar directamente en el amasado.

Allows rye bread to be made using traditional white bread techniques, without the need for fermentation to acidify.

Dosage: Substitute 30% to 45% of wheat flour.

Tamaño • Size	25 kg	5 kg
Código Item #	70030	70032

REPOSTERÍA BAKERY



FONDANT

Pasta elástica para cobertura de pasteles, galletas y repostería decorativa.

- Color Café - Sabor Chocolate
- Color Blanco - Sabor Vainilla

Elastic paste for covering cakes, cookies, and decorative pastries.

- Brown color - Chocolate Flavor
- White color - Vanilla Flavor



Sabor / Flavor	Tamaño • Size	
	8 kg	1 kg
	Código • Item #	
Vainilla Vanila	71504	71500
Chocolate	71514	71510

ENDURECEDOR DE FONDANT
CMC
FONDANT HARDENER CMC

Espesante y estabilizante en polvo (Carboximetilcelulosa). Se usa en repostería, helados, mermeladas y coberturas. Ideal para preparar pastas de goma, mazapán y fondant.

Dosificación:

1.5 – 2.5 g por kilo o litro.

Thickener and stabilizing powder (Carboxymethylcellulose). Used in pastries, ice cream, jams, and coatings. Ideal for preparing gum pastes, marzipan, and fondant.

Dosage:

1.5–2.5 g per kilo or liter.



Tamaño • Size	30 g
Código Item #	71550

AZÚCAR GLASS ICING SUGAR

Azúcar refinada con antiapelmazante, ideal para espolvorear o preparar glaseados y merengues. Se mantiene suelta incluso en ambientes húmedos.

Refined sugar with a non-stick agent, ideal for dusting or preparing icings and meringues. Does not stick even in humid environments.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg
Código Item #	70070	70071

ROYAL ICING INSTANTÁNEO EN POLVO ROYAL ICING INSTANT POWDER

Fácil de preparar mezclando con agua. Se obtiene una pasta de consistencia firme ideal para decorar pasteles y galletas.

Dosificación:

500 g de polvo + 90 ml de agua.

Easy to prepare by mixing with water. The result is a firm paste ideal for decorating cakes and cookies.

Dosage:

500 g of powder + 90 ml of water.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg	500g
Código Item #	70090	70091	70093

CREMA PASTELERA INSTANTÁNEA EN POLVO

PASTRY CREAM INSTANT POWDER

Preparación en polvo que al mezclarse con agua o leche da como resultado una crema suave, horneable y congelable, con sabor dulce y toque de vainilla.

Dosificación: 1 parte de polvo por 3 de líquido.

Powder preparation that when mixed with water or milk results in a soft, bakeable and freezable cream, sweet flavor with a touch of vanilla.

Dosage: 1 part powder to 3 parts liquid.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg	500 g
Código Item #	70080	70081	70083

JARABE TRES LECHES INSTANTÁNEO EN POLVO

SYRUP TRES LECHES INSTANT POWDER

Al disolverse en agua o leche genera un jarabe sabor avellana. Ideal para remojar panes esponjosos y postres fríos como flan, arroz con leche o gelatinas.

When dissolved in water or milk, it generates a hazelnut-flavored syrup. Ideal for soaking fluffy breads and cold desserts such as flan, rice pudding, or gelatine.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg	500 g
Código Item #	70110	70111	70113

MERENGUE INSTANTÁNEO EN POLVO
MERINGUE INSTANT POWDER

Fácil de preparar. Ideal para decorar pasteles y repostería con betún tipo merengue.

Easy to prepare. Ideal for decorating cakes and pastries with meringue-type frosting.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg	500 g
Código Item #	70100	70101	70103

**SUSTITUTO DE
CANELA EN POLVO
CINNAMON
SUBSTITUTE POWDER**

Polvo homogéneo con sabor canela. Práctico para roles y panes finos. Se puede usar en el batido o como decoración.

Homogeneous powder with cinnamon flavor. Practical for rolls and fine breads. Can be used in batter or as decoration.



Tamaño • Size	25 kg	5 Kg	400 g
Código Item #	71010	71011	71013

**SUSTITUTO DE
COCOA EN POLVO
COCOA SUBSTITUTE
POWDER**

Polvo con sabor cacao. Aporta sabor y un ligero tono chocolate. Ideal para conchas, panes, puerquitos, etc.

Nota: Cernir antes de usar.

Powder with cocoa flavor. Provides flavor and a light chocolate note. Ideal for shells, breads, piglets, etc.

Note: Sift before use.



Tamaño • Size	25 kg	5 kg	400 g
Código Item #	71020	71021	71023

