

CATALOGO 2017

PROAL



PROAL COSMETICA Y ALIMENTACION

FRUTAS Y VERDURAS LIOFILIZADAS (FD)



Verduras

Aceituna negra
Aceituna verde
Ajo
Apio
Apio nabos
Brócoli
Brotos lenteja
Calabacín
Cebolla blanca
Cebolla roja
Chalota
Champiñón
Coliflor
Espárrago

Espárrago verde
Espinaca
Guisante
Judía pinta
Judía verde
Maíz
Pimiento rojo
Pimiento verde
Patata
Pepino
Perejil
Puerro verde
Puerro blanco

Frutas

Albaricoque
Arándano azul
salvaje
Arándano azul
cultivo
Arándano rojo
Cereza
Cereza ácida
Frambuesa
Fresa
Grosella negra
Grosella roja
Higos
Kiwi
Limón
Mango
Manzana
Melocotón
Mora
Naranja
Pera
Piña
Plátano

Hierbas

Ajedrea
Albahaca
Berro
Cebolla
Cebollino
Cilantro-hojas
Curri-hojas
Eneldo
Estragón
Fenogreco
Jengibre
Lemongras
Apio
Mejorana
Menta
Orégano
Perejil
Perifollo
Romero
Rúcula
Salvia
Tomillo

Espicias

Bayas rosas
Chili rojo
Chili verde
Pimienta granos negra
Pimienta granos verde
Jengibre
Lemongras

OTROS

Gambas

Consultar cortes disponibles

PROAL

También liofilización de productos por encargo del cliente

FRUTAS Y VERDURAS DESHIDRATADAS (AD)



Fruta

Albaricoque

Ciruela

Dátiles

Higo

Mango

Manzana

Melocotón

Papaya

Pasa sultana

Pera

Piña

Verduras

Ajo

Apio

Brócoli

Cebolla

Col blanca

Coliflor

Espárragos

Espinaca

Guisante

Judía verde

Pimiento

Puerro

Tomate

Zanahoria

Mezcla

Patatas

Cubos

Copos

Tira

Sémola

Puré

Gnocchi

Tostados y fritos

Ajo frito

Ajo tostado

Cebolla frita

Cebolla tostada



Consultar cortes disponibles



SETAS, HIERBAS Y ESPECIAS DESHIDRATADAS (AD)



Setas

Boletus edulis
Boletus luteus
Champiñón
Níscalo
Morchella
Chantarella
Shitake
Trufa
Mezcla setas

Hierbas-Espicias

Anís
Albahaca
Albahaca egipcia
Alcarvea
Apio
Anís estrellado
Aiholva
Ajedrea
Fenogreco
Artemisa
Azafrán
Borraja
Canela
Clavel
Cebollino
Cilantro
Comino

Eneldo
Enebro bayas
Estragón
Hinojo amargo
Hinojo dulce
Hierbabuena
Jengibre
Laurel hojas
Mejorana
Menta
Orégano
Perejil
Perifollo
Romero hojas
Salvia
Tomillo

Otras especialidades

Jalapeño
Levistica raíz polvo
Wassabi

Consultar cortes disponibles

PROAL

LEGUMBRES PRECOCINADAS (AD)



- GUISANTES (VERDE Y AMARILLO)
- GARBANZOS
- JUDÍAS BLANCAS
- JUDÍAS ROJAS
- HABAS MARRONES
- JUDÍAS ROJAS PEQUEÑAS
- JUDÍAS BORLOTTI
- JUDÍAS PINTAS
- LENTEJAS TOSTADAS
- LENTEJAS NEGRA
- LENTEJAS ROJAS
- LENTEJAS PEQUEÑAS

TODOS LOS PRODUCTOS PUEDEN
ENTREGARSE ENTEROS, GRANULADO
O EN POLVO.

PROAL

The PROAL logo graphic consists of three curved, overlapping lines in shades of green and yellow, positioned below the text 'PROAL'.

CEREALES

Cebada/Trigo sarraceno

- Sémola
- Copos

Avena

- Copos hoja
- Grano
- Sémola
- Harina
- Salvado
- Copos instantáneo

Centeno

- Copos
- Sémola
- Semillas

Espelta/Mijo

- Copos
- Sémola
- Grano

Trigo

- Copos
- Sémola
- Grano

PROAL



SEMILLAS

PREMIUM CONVENCIONAL

- Amapola
- Amapola vaporizada
- Amaranto
- Anís
- Calabaza
- Chia
- Cilantro
- Comino
- Comino negro
- Espelta
- Girasol
- Hinojo
- Linaza
- Maíz
- Mijo
- Mostaza
- Quinoa
- Melón
- Sémola de maíz en polenta
- Sésamo pelado
- Trigo sarraceno

PREMIUM CONVENCIONAL MEZCLAS

- Especial para pan
- Mix 5 semillas
- Mix semillas calabaza
- Mix linaza

TOMATE EN POLVO Y CONCENTRADO

TOMATE CONCENTRADO

Concentraciones "estandar"

CONCENTRADO DE TOMATE 36/38 BRX - COLD BREAK
CONCENTRADO DE TOMATE 28/30 BRX - COLD BREAK
CONCENTRADO DE TOMATE 28/30 BRX - HOT BREAK
CONCENTRADO DE TOMATE 14/16 BRX - HOT BREAK
CONCENTRADO DE TOMATE 12/14 BRX - HOT BREAK
SALSA PIZZA 12-14 BRX
SALSA PIZZA 14-16 BRX

Concentraciones "especiales"

Passata Apollo: Producto obtenido utilizando baja temperatura, por lo que se mantienen el sabor y color típicos de tomates frescos.

Super Hot Break 22/24: Producto de una gran viscosidad. Permite obtener al cliente un producto final muy viscoso y natural.

Cold Break 24/26 Alta Viscosidad: Producto con una viscosidad propia de Hot Break pero que mantiene las características organolépticas del Cold Break.

TOMATE EN POLVO

Se produce tanto polvo de tomate Hot Break como Cold Break mediante dos tecnologías de producción: "Spray drying" y "Belt drying".

"Spray drying": el polvo de tomate se obtiene por atomización del tomate concentrado.

"Belt drying": el producto se consigue mediante el paso del concentrado de tomate por un tunel de aire a diferentes temperaturas.

En cualquiera de los casos y dado que el polvo de tomate es muy higroscópico, se utiliza un 1 % de óxido de silicio como anti-caking. A requerimiento del cliente puede no ser utilizado el anti-caking, obteniendo en este caso un tomate en polvo 100 % natural. Los formatos disponibles son caja de 20 o 25 kgs. netos o big-bag de 450, 500, 600 ó 1.000 kgs. netos.

SALSA DE SOJA y otras...

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Teriyaki Aderezos y Marinados
- Salsa Wok
- Salsa de soja fermentada naturalmente **sin gluten** Tamari
- Salsa de soja fermentada naturalmente con **43% menos de sal**
- Salsa de soja para sushi y sashimi
- Aderezo a base de vinagre de arroz para sushi
- Salsa de soja en polvo
- Potenciadores del sabor (proteína de trigo)

SUMINISTRAMOS SOLO A GRANEL

PROAL

AROMAS

F&L FREY + LAU

Albaricoque
Alcanfor
Aldehido
Almizcle
Anetol
Arándano agrio
Cereza
Chocolate
Citral
Coumarina
D-Limoneno
Dulce de Leche
Etilal Brasilato
Etilmaltol
Etilvanillina
Eucaliptol
Eugenol
Frambuesa
Frambuesa
cetona
Fresa furanona
Fresa y
frambuesa

Fresa y piña
Frutos rojos
Granadina
Grosella negra
Heliotropina
Limón
Maduro
Manzana
Melocotón
Melón
Mentol
Metiles
Naranja
Piña
Pistacho
Plátano
Timol
Vainillinas, ...

CONSULTAR OTROS AROMAS

EN POLVO, LIQUIDO Y
GRANULADO

PROAL

ACEITES ESENCIALES

ABIES PETRÓLEO
BITTER ACEITE DE ALMENDRAS
RAÍZ DE ANGÉLICA PETRÓLEO
ANÍS - (ESTRELLA) PETRÓLEO
ARMOISE PETRÓLEO
ACEITE DE ALBAHACA
BENZOE SIAM RESINOIDE
BERGAMOTA ACEITE
CAJEPUT PETRÓLEO
ACEITE DE MANZANILLA AZUL
ACEITE DE ARBOL DE TE
MANZANILLA ACEITE DE EGIPTO.
EL ALCANFOR NATURAL,
SYNTH ALCANFOR .
EL ACEITE DE ALCANFOR 35 %
CANANGA PETRÓLEO
ALCARAVEA PETRÓLEO
CARDAMOMO ACEITE
ACEITE DE SEMILLA DE ZANAHORIA
ACEITE DE CASIA
CEDARLEAF PETRÓLEO
CEDRO ACEITE CHIN.
CEDRO ACEITE DE TEXAS
ACEITE DE SEMILLA DE APIO
CORTEZA DE CANELA ACEITE
CANELA ACEITE DE HOJA
EL ACEITE DE CITRONELA
CLARY SAGE PETRÓLEO
CLAVO ACEITE DE HOJA DE RECTIFICADO
ACEITE DE SEMILLA DE CILANTRO

MENTA ACEITE
CYPRESS ACEITE
ENELDO ACEITE
ACEITE DE SEMILLA DE ENELDO
PINO ENANO AGUJA PETRÓLEO (PUMILIO)
ACEITE DE EUCALIPTO 80/85 %
ACEITE DE EUCALIPTO 70/75 %
HINOJO ACEITE
AGUJA DE PINO ACEITE ASIA
AGUJA DE PINO ACEITE SIBERIANO
AGUJA DE PINO ACEITE CANADIENSE
GERANIO ACEITE
ACEITE DE JENGIBRE
POMELO ACEITE
GUAIAWOOD PETRÓLEO
ESENCIA DE TREMENTINA DE LAS ENCÍAS
JASMINE ABSOLUE
JUNIPERBERRY PETRÓLEO
JUNIPERWOOD PETRÓLEO
LAUREL LEAF PETRÓLEO
LAVANDIN PETRÓLEO ABRIALIS
LAVANDIN GROSSO PETRÓLEO
ACEITE DE LAVANDA
ACEITE DE LIMÓN
LEMONGRASS ACEITE
LIME ACEITE OESTE-INDIA
LITSEA CUBEBA

Y muchos más...consultar

F&L FREY + LAU

PROAL

AROMAS ENCAPSULADOS

Una cubierta especial, y un innovador proceso de encapsulación, le confieren una muy alta estabilidad al aroma

Un período de estabilidad mínimo 3 años en las mezclas para té y café

Sin oxidación (no contiene oxígeno)

Liberación de aroma controlada

Correcta cantidad de aroma en cada bolsita o cápsula

Son posibles todos los tipos de sabor

El aroma sólo emerge en el té o café, con excelentes propiedades de dispersión

Rápida y limpia disolución en agua

Ya preparados para ser mezclados

Gran nivel de seguridad, gracias a los siguientes métodos:

Imanes permanentes

Separador de metales

Tamizado protegido

Producción totalmente bajo techo APPCC/ HACCP (durante todo el proceso)

Certificado IFS (el más alto nivel)

CAPSOPEARL®



Aplicación ideal en TES Y CAFÉS

PROAL

The PROAL logo features the word 'PROAL' in a bold, green, sans-serif font. Below the text are three stylized, wavy green lines that sweep from left to right, suggesting movement or a natural element like a leaf or a wave.



Since 1836

FREY + LAU

ESSENTIAL OILS FRAGRANCES FLAVOURS

www.freylau.es

Aromatizantes para Piensos

En la industria de los piensos, nuestros aromatizantes encuentran gran aplicación. La vainillina o el cinamaldehído son componentes frecuentes en los sabores de los piensos. También el timol, el carvacrol y una serie de aceites esenciales se emplean cada vez más en las mezclas de piensos por sus cualidades tradicionales y el potencial aromático. Para este campo de aplicación, tenemos un certificado especial de Buenas Prácticas de Fabricación (GMP+) para la comercialización de aditivos.



Distribuye:

PROAL



www.proal-sl.com

DECORACIÓN CONFITERIA

Grageas

Grageas de diferentes formas, colores y sabores para la decoración.

Perlas de azúcar, grageas de chocolate, mimosas,...

Fideos

Para la decoración en repostería, aromatizados, gran estabilidad ante la temperatura y la humedad. Fideos azúcar, de chocolate, copos de chocolate,...

Píldoras y Perlas (Non parelis)

En todos los colores y mezclas deseados, colorantes naturales, aptos para repostería, estables ante la temperatura y la humedad

Gran variedad de elementos de decoración dirigidos al mundo de la confitería y repostería. Sin grasas hidrogenadas. Solo uso de colorantes naturales. Todas las materias primas producidas en Europa

HIDROCOLOIDES

- AGAR AGAR
- CARRAGENINA
- GOMA GUAR
- GOMA GARROFÍN
- GOMA XANTANA
- GOMA DE TARA
- KONJAC
- GHATTI
- TRAGACANTO
- KARAYA
- ALGINATO
- CASSIA
- PSYLLIUM
- HARINA DE ALGARROBA
- SPIRULINA

PROAL

www.proal.es