



# Catálogo de productos

Productora y distribuidora  
de Sabores y Aromas  
Prodisabor S.A.S

[www.prodisabor.com](http://www.prodisabor.com)



Prodisabor

# Nosotros

Prodisabor S.A.S. Nace en Barranquilla, Colombia en el año 2008. Enfocada en el desarrollo, producción y distribución de insumos y materias primas para toda la industria alimenticia, con productos de la mejor calidad y autenticidad.

Contamos con un amplio portafolio de productos buscando satisfacer las necesidades de nuestros clientes con sabores, rellenos, mermeladas y glasses de la mejor calidad, generando valores agregados en los desarrollos de nuestros clientes.

Todo esto de la mano de un excelente grupo de trabajo, profesionales y altamente capacitados para brindar lo mejor en cada producto.



## Misión

Desarrollar, producir y distribuir materias primas para la industria alimenticia nacional e internacional, principalmente enfocados en la elaboración de esencias que ayuden a resaltar de la manera más natural el sabor y el aroma en sus productos terminados, reflejando siempre un alto estándar de calidad que trascienda al cumplimiento de la satisfacción de nuestros clientes.

## Visión

Ser reconocidos como una empresa innovadora, creando productos exitosos de alta calidad y ofreciendo un excelente servicio para nuestros aliados comerciales, con el propósito de ser una empresa consolidada en el mercado nacional.

# Esencias Prodisabor



## Características y ventajas

- Base aceites esenciales
- Gran resistencia a altas temperaturas de horneado (Termoestabilidad)
- Mayor conservación del sabor y aroma después del horneado.
- Más de 60 sabores diferentes y combinables.
- Alto rendimiento por su grado de concentración.

## Dosificaciones

Dosificación recomendada: 0.7% a 1%

**Vida útil:** 24 meses.

**TENEMOS MÁS  
DE 60 SABORES  
DISTINTOS Y  
COMBINABLES  
ENTRE SÍ**

## Sabores Premium

- Avellana con chocolate
- Frutas Maceradas
- Mantequilla Bakery
- Mantequilla Láctea
- Pan Fresco
- Pan Aliñado
- Poncake Súper
- Selva Negra
- Torta Negra
- Vainilla Bakery
- Vainilla Crema
- Vainilla Francesa
- Vainilla Láctea
- Vainilla Mexicana



## Sabores

- Almendra
- Anís
- Arándano
- Arequipe
- Banano
- Café
- Canela
- Cereza
- Chicle
- Chocolate
- Coco
- Crema de Whisky
- Fresa
- Frutos Rojos
- Hinojo
- Kola
- Leche
- Leche Condensada
- Limón
- Lulo
- Mandarina
- Mango
- Mango Biche
- Maní
- Mantecado
- Mantequilla
- Maracuyá
- Margarina
- Melocotón
- Miel
- Mora
- Naranja
- Nata
- Nuez Moscada
- Panetone
- Piña
- Pistacho
- Ponqué
- Queso
- Ron
- Ron con Pasas
- Rosas
- Sandía
- Torta Envinada
- Tres Leches
- Uva
- Vainilla Blanca
- Vainilla Caramelo
- Vainilla Negra
- Vino

# Esencias Prodisabor



**Pet 65ml**  
Display  
x10 Unidades



**Frasco 500ml**  
Caja x24  
Unidades



**Frasco 1.000ml**  
Caja x16  
Unidades



**Bidón**  
20 Litros



**Garrafa 3.850ml**  
Caja x4  
Unidades



# Esencias Prodisabor Industrial



## Características y ventajas

- Base aceites esenciales
- Gran resistencia a altas temperaturas de horneado (Termoestabilidad)
- Mayor conservación del sabor y aroma después del horneado.
- Buena relación calidad-precio.
- Buen rendimiento en preparaciones industriales.
- 14 Sabores diferentes y combinables.

## Dosificaciones

Dosificación recomendada:  
1% a 1,5%

**Vida útil:** 24 meses.

## Sabores

- Arequipe
- Banano
- Canela
- Coco
- Hinojo
- Leche Condensada
- Mantequilla
- Mantequilla Plus
- Margarina
- Piña
- Ponqué
- Queso
- Vainilla Blanca
- Vainilla Negra



**Frasco  
500ml**

Caja x24  
Unidades



**Garrafa  
3.850ml**

Caja x4  
Unidades



**Bidón**

20 Litros



## Esencias Tropisabor



### Características y ventajas

- Base aceites esenciales
- Gran resistencia a altas temperaturas de horneado (Termoestabilidad)
- Mayor conservación del sabor y aroma después del horneado.
- Buena relación calidad-precio.
- Buen rendimiento por su grado de concentración.
- 18 Sabores diferentes y combinables.

### Dosificaciones

Dosificación recomendada:  
1,5% a 2%

**Vida útil:** 24 meses.

## Sabores

- Arequipe
- Banano
- Canela
- Coco
- Chocolate
- Hinojo
- Leche Condensada
- Mantecado
- Mantequilla
- Margarina
- Naranja
- Piña
- Ron con Pasas
- Queso
- Vainilla Blanca
- Vainilla Caramelo
- Vainilla Negra



**Frasco  
500ml**

Caja x24  
Unidades

**Pet 65ml**

Display x10  
Unidades



**Garrafa  
3.850ml**

Caja x4  
Unidades



**Bidón**

20 Litros



# Esencias Tropisabor Nova



## Características y ventajas

- Base aceites esenciales
- Gran resistencia a altas temperaturas de horneado (Termoestabilidad)
- Mayor conservación del sabor y aroma después del horneado.
- Buena relación calidad-precio.
- 13 Sabores diferentes y combinables.

## Dosificaciones

Dosificación recomendada:  
2% a 3%

**Vida útil:** 24 meses.

## Sabores

- Arequipe
- Banano
- Canela
- Coco
- Hinojo
- Leche Condensada
- Mantequilla
- Margarina
- Piña
- Ponqué
- Queso
- Vainilla Blanca
- Vainilla Negra



**Frasco  
500ml**

Caja x24  
Unidades



**Garrafa  
3.850ml**

Caja x4  
Unidades



**Bidón**

20 Litros



# Desmoldante Prodisabor



## Características y ventajas

- Antiadherente de grado alimenticio.
- Listo para usarse con brocha, esponja o aerosol.
- Un engrasado efectivo y de bajo costo.
- No genera humo.
- Alarga la vida de las latas y moldes, ya que las cuida contra la oxidación.
- Producto limpio sin quemados ni residuos.
- Productos sin sabores extraños
- Productos uniformes a la hora del desmoldado.
- Más higiénico que forrar y engrasar los productos.

**Vida útil:** 9 meses.

## Modo de empleo

**1** Antes de hornear, aplique el producto con una esponja, aerosol, brocha o manualmente cubriendo toda la superficie del molde a utilizar.

**2** Una vez aplicado el producto coloque la masa en el molde y hornee.

*La capa aplicada al molde debe ser ligeramente delgada.*



### Envase de 1 Litro

Caja x17  
Unidades



### Envase 450ml

Caja x24  
Unidades



### Envase de 2 Litros

Caja x8  
Unidades



### Bidón

20 Litros



# Mermelada de Guayaba



## Características y ventajas

- Gran contenido de fruta y guayaba.
- Sabor y color natural.
- Textura y consistencia estable.
- No se sale del producto.
- Fácil y rápida aplicación.

**Vida útil:** 6 meses.

**Manga 1kg**  
Caja x12  
Unidades



**Bolsa con  
válvula 1kg**  
Caja x25  
Unidades



**Caja x6 Kg**



**Caja x12 Kg**





**Glasse**



## Características y ventajas

- Colores vivos y brillantes.
- Sabores naturales.
- Estabilidad después de aplicación.
- Excelente viscosidad.
- Estable a temperaturas extremas (Frío y calor).
- Protege las frutas de la oxidación y/o resequedad, conservando su apariencia siempre fresca.
- Homeable hasta 170°C.

**Vida útil:** 12 meses.

## Sabores

- Chicle Cielo
- Chicle Rosa
- Chocolate
- Fresa
- Frutos Rojos
- Guanábana
- Kiwi
- Limón
- Maracuyá
- Melocotón
- Mora
- Neutro
- Piña



### Bolsa manga 1kg

Display x12 Unidades



### Bolsa con válvula 1kg

Caja x25 Unidades



### Bolsa x4kg

Caja x4 Unidades



### Balde 4kg

Caja x4 Unidades



## Relleno con Frutas



### Características y ventajas

- Auténticos trocitos de fruta.
- Colores vivos y brillantes.
- Excelente viscosidad.
- Estabilidad a temperaturas extremas (frío y calor).

**Vida útil:** 6 meses.

### Sabores

- Fresa
- Frutos Rojos
- Maracuyá
- Melocotón
- Mora



## Manga 1kg

Caja x12  
Unidades



## Bolsa con válvula 1kg

Caja x25  
Unidades



## Bolsa x4kg

Caja x4  
Unidades



## Balde 4kg

Caja x4 Unidades



## Salsas Dulces



Nuestras salsas dulces están elaboradas para realzar el sabor de tus postres y bebidas favoritas. Su consistencia y dulzura balanceada las hacen perfectas para helados, waffles, crepes, frappés, batidos, cócteles y mucho más.

### Características principales

- Textura suave y fácil de servir.
- Colores vibrantes que aportan atractivo visual a los postres.
- Sabor intenso y auténtico en cada variedad.
- Versatilidad: aptas para repostería, bebidas y decoración.
- Botella práctica que evita derrames y facilita el control de porción.

**Vida útil:** 12 meses.

## Sabores

- Caramelo
- Chicle
- Mora
- Kiwi
- Chocolate
- Fresa
- Piña

### Envase con aplicador por 880g

Caja x16 Uni.

### Envase con aplicador por 550g

Caja x24 Unidades

### Envase con aplicador por 340g

Caja x16 Uni.



## Usos recomendados

- Helados, paletas, pancakes, waffles, crepes.
- Bebidas: Frappés, malteadas, batidos, smoothies, cócteles.
- Decoración: topping para postres, platos gourmet, repostería creativa.
- Eventos y catering: mesas de postres, fuentes de helado, snacks infantiles.



# Envinante para tortas

Envase  
de 780ml  
Caja x16  
Unidades



Un envinante fino y aromático, elaborado con extractos naturales que evocan el característico dulzor y fragancia de la uva moscatel. Su equilibrio entre notas frutales y ligeros matices licorosos realza el sabor de las tortas, aportando humedad, suavidad y un toque gourmet inconfundible.

Ideal para remojar bizcochuelos y ponqués.

## Características principales

- Sabor: Uva Moscatel
- Uso: Remojo de tortas.
- Textura: Líquida, de fácil aplicación y rápida absorción.

**Vida útil:** 24 meses.

## Características y ventajas

- Gran contenido de fruta.
- Sabor y color natural.
- Textura y consistencia estable.
- Aporta brillo a sus preparaciones.

**Vida útil:** 12 meses.



## Mermelada de fruta

### Sabores

- Durazno
- Piña

**Balde de 5kg**  
Caja x4  
Unidades





## Color Caramelo



### Características y ventajas

- Tintura que se utiliza para dar color a diferentes preparaciones de la industria alimenticia: Tortas, galletas, bebidas, confitería, helados, entre otros.
- No aporta sabor.

**Vida útil:** 12 meses.



**Frasco  
650gr**  
Caja x24  
Unidades

**Pet 85gr**  
Display x10  
Unidades



**Garrafa  
5 Kg**  
Caja x4  
Unidades



**Bidón**  
25 Kg



# Glicerina



## Usado en la elaboración de:

- Aditivo para alimentos. Utilizado en la industria alimentaria como humectante y conservante.
- En la repostería aporta brillo y suavidad al producto final.

**Vida útil:** 24 meses.

## Presentaciones:

- Frasco x85g / Display x10 Und.
- Frasco x640g / Caja x24 Und.
- Garrafa x4.800g / Caja x4 Und.
- Bidón x 25Kg.

## Metodo de empleo

Mezclar y cernir previamente el polvo para hornear con la harina.



## Usos y aplicaciones

Panes, galletas, ponqués, mantecadas, bizcochos, tortas y brownies.

# Polvo para Hornear

Tarro de 100g

Vida util:  
10 meses.



## Glucosa

Utilizado para la elaboración de pasta de fondant, pastillaje para hacer flores y figuras, cubierta para marshmallows, mazapanes, relleno, bombones, confetis para caramelos, helados, panadería y otras preparaciones gastronómicas.

### Presentaciones:

- Pote x700g
- Tambor x5kg
- Cuñete x25kg

Vida util: 4 meses.

# Distribuimos sabor y calidad a todo el Atlántico

Distribuimos nuestros propios productos y una amplia línea de insumos complementarios que fortalecen la operación de nuestros clientes. Cubrimos todo el departamento del Atlántico, llegando desde el negocio más pequeño hasta las grandes industrias.

## CREMARG Nuestra marca propia de margarinas

Desarrollada para ofrecer el mejor rendimiento, textura y sabor en cada preparación.

- Repostera
- Industrial
- Multipropósito
- Preparado graso





## Distribuimos las mejores marcas en la Costa Caribe

Alimentos Santillana, una marca destacada por la excelencia de sus productos, ofrece soluciones como manjar blanco para decoración y relleno, leche condensada, levadura, entre otros.

Unique, por su parte, se especializa en bases y premezclas profesionales para repostería, tales como:

- Base en polvo para merengue
- Premezclas para tortas de vainilla, red velvet y chocolate
- Base en polvo para crema chantilly
- Base en polvo para jarabe tres leches
- Base en polvo para crema pastelera



## Lineas complementarias para la industria

Polvo de hornear, uva pasa, fruta cristalizada, levadura, mejorador de masa, propionato de calcio, bocadillo, azúcar micropulverizada, colorantes, ajonjolí, maní, ciruela, coco deshidratado, almidón agrio de yuca, almidón de maíz, granillos, confites, grageas, cajas decorativas para tortas o panes.

# DESCUBRE SERI FOODS

Nueva línea saludable



**SERI**  
FOODS

# ¿QUIENES SOMOS?

Somos una marca joven e innovadora que nació para llenar un vacío en el mercado: ofrecer alimentos deliciosos y sin azúcar que cuiden la salud sin sacrificar el sabor. Buscamos inspirar hábitos y estilos de vida saludables a través de nuestras opciones únicas.



## ¿DÓNDE NOS PUEDEN ENCONTRAR?



### Supermercados de cadena

as de 400 puntos de ventas a nivel nacional en Éxito, Carulla, Olímpica, Jumbo y más.



### Mercados saludables

También disponibles en tiendas especializadas en alimentos naturales y saludables.



### Tienda online

Compra facil y rápida en nuestra página web, con envíos directos a tu hogar. [www.serifoods.com](http://www.serifoods.com)

# NUESTROS Syrups

Sin azúcar, con un sabor delicioso y una textura perfecta. Dale un toque especial a tus desayunos y recetas favoritas.



Chocolate



Caramelo



Fresa



Maple



**Vida útil:** 12 meses.

También tenemos presentaciones institucionales para tu restaurante o cafetería

# Nuestras Mermeladas

Todo el sabor, sin culpa.  
Nuestras mermeladas  
están hechas sin azúcar  
añadida, son bajas en  
calorías y están llenas de  
fruta natural.



Piña



Mora



Fresa



Guayaba

También tenemos  
presentaciones  
institucionales para tu  
restaurante o cafetería

**Vida útil:** 12 meses.

# Nuestros Flavour Drops

Gotas mágicas de sabor y aroma para tus recetas.  
Descubre fusiones increíbles en panadería, repostería,  
batidos y bebidas.

También  
tenemos  
presentaciones  
institucionales  
para tu  
restaurante o  
cafetería



Vida útil:  
12 meses.



# Nuestros Endulzantes

Stevia y Monk Fruit 100% naturales, sin  
azúcar ni calorías. Perfectos para endulzar tus bebidas y  
preparaciones favoritas sin complicaciones.



Vida útil:  
12 meses.



# Nueva Línea

Endulzada con alulosa y estevia

Salsa de tomate y salsa BBQ con su clásico sabor de siempre, pero sin azúcares añadidos. Hechas con tomates naturales y especias seleccionadas, perfectas para combinar con tus carnes, ensaladas, papas y muchas recetas más!



SIN conservantes,  
colorantes,  
ni sabores artificiales



El sabor clásico que amas  
ahora sin azúcar!  
Endulzadas con alulosa y  
stevia

Vida útil:  
10 meses.



Vida útil:  
12 meses.





## Contáctanos

 (+57) 3147765452 - 3145354890

 (+57) (605) 3858611

 [comercial@prodisabor.com](mailto:comercial@prodisabor.com)



Escanea y visita  
nuestra tienda virtual  
[www.prodisabor.com](http://www.prodisabor.com)

Carrera 38 #123-123 Barranquilla, Colombia