



LUXMAR
EL SABOR PROFESIONAL

CATÁLOGO MIXES VEGETALES 2026

LUXMAR

Una solución vegetal
perfecta y profesional

CULINARY GOLD

PARA COCINAR



- ✓ 23% de materia grasa.
- ✓ Alto rendimiento en cocinado.
- ✓ Rápida reducción y estabilidad.
- ✓ No se corta con ácidos.
- ✓ Sabor lácteo.
- ✓ Extra densa.
- ✓ Esterilizado UHT que puede almacenarse en temperatura controlada (10°C-20°C).
- ✓ Alta cremosidad: perfecta para la elaboración de todo tipo de salsas.
- ✓ Resiste altas temperaturas.





CULINARY

PARA COCINAR



- ✓ **14% de materia grasa.**
- ✓ **Alto rendimiento** en cocinado.
- ✓ **Rápida reducción y estabilidad.**
- ✓ **Alto poder espesante.**
- ✓ **No se corta con ácidos.**
- ✓ **Admiten congelación y recalentamiento.**
- ✓ **Esterilizado UHT** que puede almacenarse en temperatura controlada (10°C-20°C).
- ✓ **SIN grasa de palma.**
- ✓ **Cremosa y ligera. apta para suavizar cremas, elaborar salsas frías y calientes.**

LUXMAR

Una solución vegetal
perfecta y profesional

WHIPPING DUO

MONTAR Y COCINAR



- ✓ 26,5% de materia grasa.
- ✓ Apto para **montar y cocinar**.
- ✓ Batido de **gran rendimiento**, estabilidad y firmeza.
- ✓ **No desuera** una vez montado.
- ✓ Una vez montado **resiste a la congelación**.
- ✓ **Sin azúcar incorporado**.
- ✓ **Sabor y aroma completamente neutro**: lienzo en blanco.
- ✓ Aumenta hasta 4 veces su volumen.
- ✓ Aguanta el recalentado del plato.
- ✓ **Diferentes categorías de montado y texturas** según el tiempo del mismo y revoluciones de la máquina empleada: cremosa (reellenos), punto medio (coberturas) y compacta (decoraciones).
- ✓ Recomendable **enfriar entre 4 y 8 grados** antes de montar.
- ✓ **Esterilizado UHT** que puede almacenarse en temperatura controlada (10°C-20°C).



LUXMAR

Una solución vegetal
perfecta y profesional

WHIPPING SUGAR

MONTAR Y POSTRES

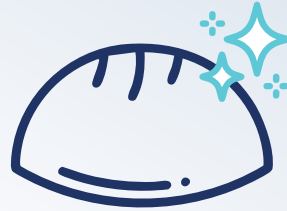


- ✓ 26,5% de materia grasa.
- ✓ Perfecto para **decoraciones, rellenos y coberturas.**
- ✓ Batido de **gran rendimiento**, estabilidad y firmeza.
- ✓ Máxima cremosidad.
- ✓ **No desuera** una vez montado.
- ✓ Una vez montado **resiste a la congelación.**
- ✓ Aumenta hasta **4 veces su volumen.**
- ✓ Con **azúcar incorporado.**
- ✓ Aroma y sabor con **notas sutiles avainilladas.**
- ✓ Se puede utilizar **solo o mezclado** con otros ingredientes (nata, aromas, siropes, colorantes, confituras, chocolates...).
- ✓ **Diferentes categorías de montado y texturas** según el tiempo del mismo y revoluciones de la máquina empleada: cremosa (rellenos), punto medio (coberturas) y compacta (decoraciones).
- ✓ Recomendable **enfriar entre 4 y 8 grados** antes de montar.
- ✓ **Esterilizado UHT** que puede almacenarse en temperatura controlada (10°C-20°C).



CRYSTAL GLAZE

ALTERNATIVA AL HUEVO



El sustituto ideal del huevo listo para usar para dar a tus elaboraciones un acabado brillante, liso y uniforme.

- ✓ 100% vegetal, sin huevo ni alérgenos. **Apto para vegano.**
- ✓ **Esterilizado UHT:** larga vida útil y almacenamiento a temperatura ambiente (máx 20°C).
- ✓ **Brillo intenso** y color dorado más uniforme que el huevo.
- ✓ Listo para usar o **diluable hasta un 30%** para ajustar brillo y costes.
- ✓ Aplicable con brocha, spray o en máquinas de glaseado.
- ✓ No se pega al envase: **ideal para productos envasados.**
- ✓ Clean label.
- ✓ **Sin ningún tipo de sabor:** apta tanto para masas dulces como saladas.



NUEVO





LOGISTICA PALETS

Formato	Unidades/caja	Cajas/palet
1L	6	150

LUXMAR

LA MEJOR ALTERNATIVA VEGETAL

- ✓ PREPARADOS CREMOSOS QUE NO PIERDEN CONSISTENCIA
- ✓ PASTELES QUE LUCEN COMO EL PRIMER DÍA
- ✓ CREMAS CAPACES DE MEZCLAR SIN CORTARSE



Calidad profesional

GA
Alimentaria
GRUPO DE ALIMENTACIÓN

Anker®
FOOD

AVD. ANTIC REGNE DE VALENCIA,
Nº29. ALCÀSSER, VALENCIA
(SPAIN) 46290. (+34) 96 123 32 72
WWW.ANKERFOOD.ES