

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2024

*La calidad, nuestro compromiso*

# Compromiso

## Misión

Somos una empresa productora y comercializadora de productos para pastelería, panadería y conservas que busca satisfacer las exigencias del mercado nacional, con la constante búsqueda de la calidad e innovación en los procesos, acompañado del trabajo en equipo que se realiza dentro y fuera de nuestras instalaciones, para así mantener una esencia más acogedora con nuestros consumidores finales.

## Visión

Ser una compañía en constante crecimiento, ofreciendo productos de alta calidad, con precios competitivos para el mercado nacional.

# Nuestra historia

El nacimiento de **D'FRUCOX**, una empresa 100 % mexicana que fabrica productos para el área de panadería, repostería y pastelería; se remonta hasta el año 2000, cuando el Sr. Aarón Díaz Gutiérrez, establece un negocio de compra y venta de higo en fruta verde, siendo su principal mercado la Ciudad de México.

En el año 2004, nace la idea de elaborar higo en almíbar, procesándolo en cazos de acero inoxidable y de manera rústica, ya que no se contaba con recursos económicos ni con la infraestructura necesaria.

Para el año 2010, el fundador de la empresa decidió iniciar una pequeña planta en el municipio de Xochiapulco, Pue., la cual se equipa con marmitas que trabajan a base de vapor. Esto hizo que no solo incrementara significativamente su producción, sino también su distribución, y lo más importante, le dio valor agregado al producto.

# Higos



Somos  
*Expertos en higos*

Almíbar entero  
Almíbar raja

CONOCE MÁS



1

## Higos en almíbar (entero)

Este producto, además de ser utilizado en la rosca de Reyes, puede ser usado en otro tipos de pan como decoración o relleno.

### Presentación

Cubeta: 21 kg neto, 14 kg drenado y 22 kg bruto. Caja: 13.5 kg neto y 14 kg bruto.

### Vida de anaquel

Cubeta y caja 12 meses a temperatura ambiente, almacenado en un lugar fresco y seco. Una vez destapado el envase, el producto deberá consumirse en un lapso de 7 días, o conservarse en refrigeración.

2

## Higos en almíbar (raja)

Este producto, además de ser utilizado en la rosca de Reyes, puede ser usado en otro tipos de pan como decoración o relleno.

### Presentación

Caja: 13.5 kg neto y 14 kg bruto.

### Vida de anaquel

12 meses a temperatura ambiente, almacenado en un lugar fresco y seco. Una vez destapado el envase, el producto deberá consumirse en un lapso de 7 días, o conservarse en refrigeración.

# Ates



Como ningún otro  
*Ate de mi corazón*

Barra  
Tira  
Tricolor



CONOCE MÁS



## **Ate (barra, tira y tricolor)**

Barra de fruta, elaborada con un 60% de pulpa de fruta natural y azúcar de consumo directo, usada como decoración en productos de repostería y panificación, principalmente en la rosca de Reyes.

### **Sabores**

Manzana, tejocote, membrillo, fresa, zarzamora y guayaba

### **Presentación**

Barra de 33 cm sin cortes.

Barra individual cortada en 210 tiras.

Barra tricolor dividida en tres partes con 630 tiras por barra completa.

### **Vida de anaquel**

12 meses a temperatura ambiente, almacenado en un lugar fresco y seco. Una vez destapado el envase, el producto deberá consumirse en un lapso de 7 días, o conservarse en refrigeración.

# Frutos de temporada



Expertos en  
*Frutos de temporada*

Cáscara de naranja  
Pelo de ángel

CONOCE MÁS



1

## Cáscara de naranja

Este producto es utilizado como decoración de rosca de Reyes.

### Presentación

En tira.

Caja: 14 kg peso bruto.

Cubeta: 20 kg neto, 14,5 kg drenado.

### Vida de anaquel

1 año a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco.

2

## Pelo de ángel

El cabello de ángel, es un dulce elaborado con las fibras caramelizadas de la pulpa de calabaza.

Suele utilizarse como relleno de tartas, empanadas y pasteles.

### Presentación

Cubeta de 21 kg neto.

### Vida de anaquel

1 año a temperatura ambiente.

# Mermeladas



100% naturales  
**Mermeladas**

Horneable  
Puré  
Untable



CONOCE MÁS



1

## Mermelada horneable

Elaborada con base de frutas en trozo y pulpas. Se utiliza como relleno en el pan y en la decoración de repostería y galletería. No se escurre.

### Sabores

Piña, fresa, zarzamora, chabacano y manzana.

### Presentación

Cubeta de 21 kg neto.

### Vida de anaquel

6 meses.

2

## Mermelada puré

Mermelada horneable tipo casera elaborada con pulpa molida 100% natural. Elaborada con pulpa puré.

### Sabores

Piña, fresa y zarzamora. Soporta temperaturas de 160 a 220 °C.

### Conservación

Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

### Vida de anaquel

6 meses.

3

## Mermelada untable

Producto elaborado con base en azúcar y pulpa de fruta natural, con una consistencia semisólida perfecta e ideal para deslizarse a través de la miga de pan sin la presencia de grumos o escurrimientos durante su aplicación.

### Sabores

Fresa y zarzamora.

### Conservación

Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

### Vida de anaquel

6 meses.

# Crema

pastelera



Consistencia cremosa  
**Crema pastelera**

Vainilla  
Chocolate  
Cajeta

CONOCE MÁS



## Crema pastelera

Relleno de apariencia y textura cremosa con delicioso sabores vainilla, cajeta y chocolate para panificación. Ideal para rellenar múltiples clases de panes, bocadillos y postres; además de aplicar en pan danés, bizcochos, feité y galletería. El producto no explota, carameliza ni escurre al horno.

### Sabores

Vainilla, chocolate, cajeta.

### Presentación

Caja de 10 mangas de 1 kg.

### Vida de anaquel

Tiene una vida de 6 meses a temperatura ambiente, almacenado en un lugar fresco y seco.  
Una vez destapado el producto, consumir en un lapso de 7 días.

# Glassé



Brillo para tus creaciones

## Glassé

Caja de 10 mangas

CONOCE MÁS



### Glassé

Es resultado de la combinación de azúcares y almidones modificados, que otorgan un producto de fácil decoración, dulce viscosidad agradable, y de uso inmediato en decoraciones de pasteles, galletería y postres.

### Sabores

Piña, natural, fresa y limón.

### Presentación

Caja de 10 mangas de 1 kg.

### Vida en anaquel

Tiene una vida de 6 meses a temperatura ambiente, almacenado en un lugar fresco y seco.

Una vez destapado el producto, consumir en un lapso de 7 días.

# Rellenos

horneables



Suaves y brillantes  
**Rellenos horneables**

Comerciales  
De línea

CONOCE MÁS



## Rellenos horneables

Es un gel suave y brillante, con color y sabor característico de la fruta; el modelo comercial está elaborado con el 10% de fruta en trozo y nuestro modelo de línea está elaborado con el 15% de fruta en trozo.

### Sabores

Fresa, piña, zarzamora, manzana, higo y chabacano (nuevo sabor).

\*Aporta una consistencia cremosa después del horneado.

### Presentación

Caja con 10 mangas

Cubeta de 21 kg

### Conservación

Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

Resiste temperatura entre 160 °C y 230 °C.

\*No escurre durante el horneado, o deja hilo al aplicarse y resiste al trabajo mecánico.

# Rellenos

premium



Linea premium

## Rellenos horneables

Piña  
Fresa  
Zarzamora

CONOCE MÁS



### Rellenos horneables **premium**

Es un gel suave y brillante, con color y sabor característico de la fruta, ya que está elaborado con el 30% de fruta en trozo.

#### Sabores

Piña, Fresa y Zarzamora

#### Presentación

Caja con 10 mangas  
Cubeta de 21 kg

#### Conservación

Temperatura ambiente, lugar fresco y seco.  
Resiste temperatura entre 160 °C y 230 °C.

\*No escurre durante el horneado, o deja hilo al aplicarse y resiste al trabajo mecánico.

LA FAMILIA

# COMPLETA



**Productora y comercializadora de  
materias primas para pastelerías, panaderías y  
conservas.**

**Higos • Frutos de temporada • Crema pastelera  
Rellenos horneables • Mermeladas • Glasse • Ate**

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



*Llevando tus creaciones a otro nivel*

Comienza hoy con cualquiera de  
nuestros productos, seremos tu  
mejor aliado.



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

Catálogo de productos 2024