

FICHA TÉCNICA

# GOFRES CHACHA



¡Delicias crujientes en cada  
mordisco!

¡Ven y descubre el placer crujiente que solo nosotros  
podemos ofrecerte!



657 697 245

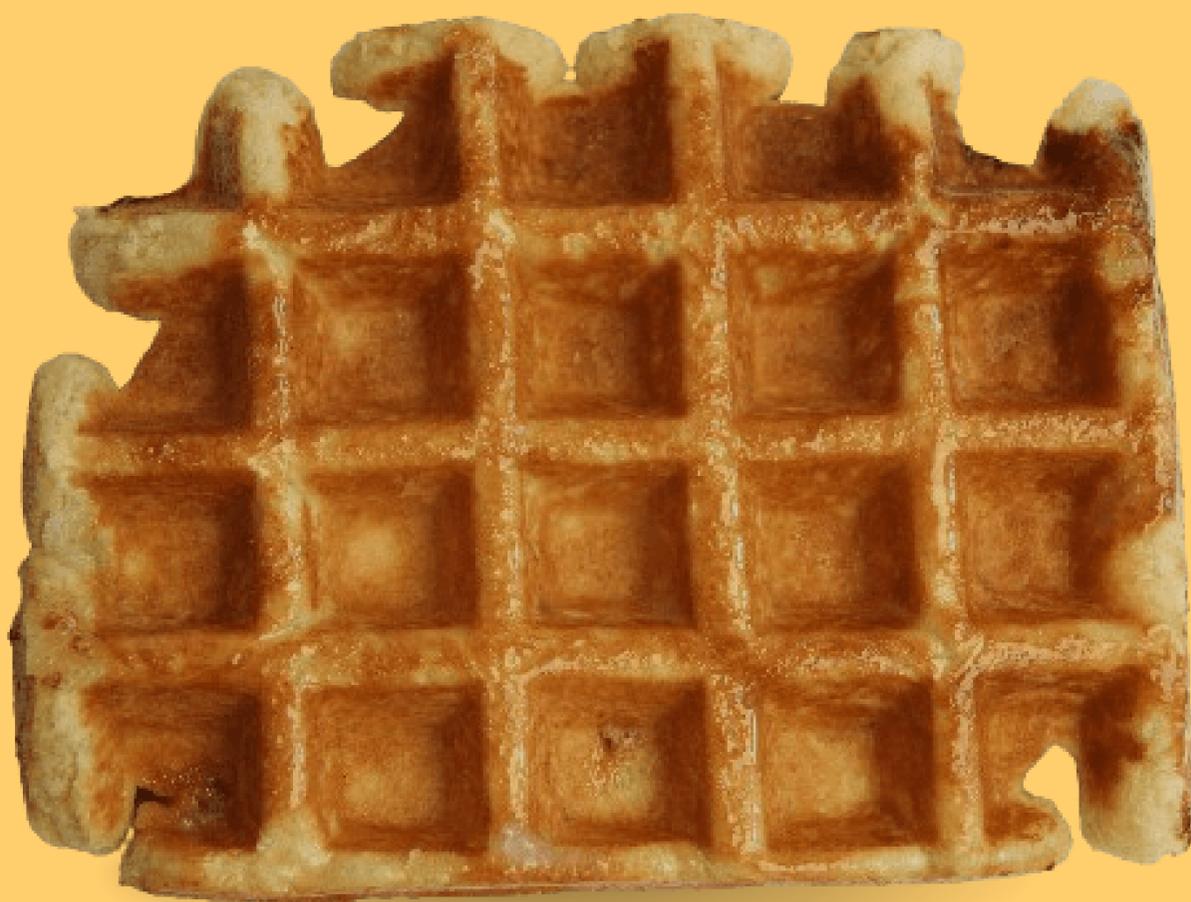
HAZ TU PEDIDO

INFO@GOFRESCHACHA.ES

CHACHA

CHACHA

# Gofres Horneados



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Margarina vegetal, Azúcares, Huevos frescos, Levadura, Leche, Sal y Vainilla.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja de 50 unidades empaquetados individualmente
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

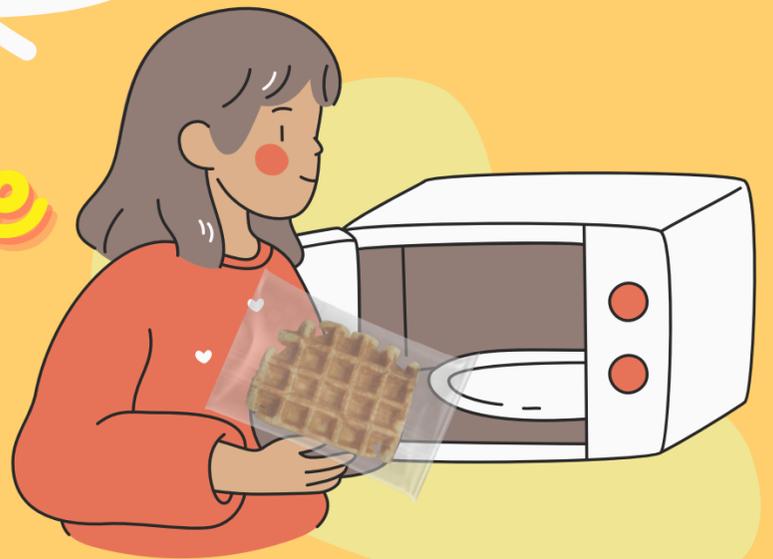
# Preparación de Gofre

Fácil y rápido

1. Coja un gofre del congelador.



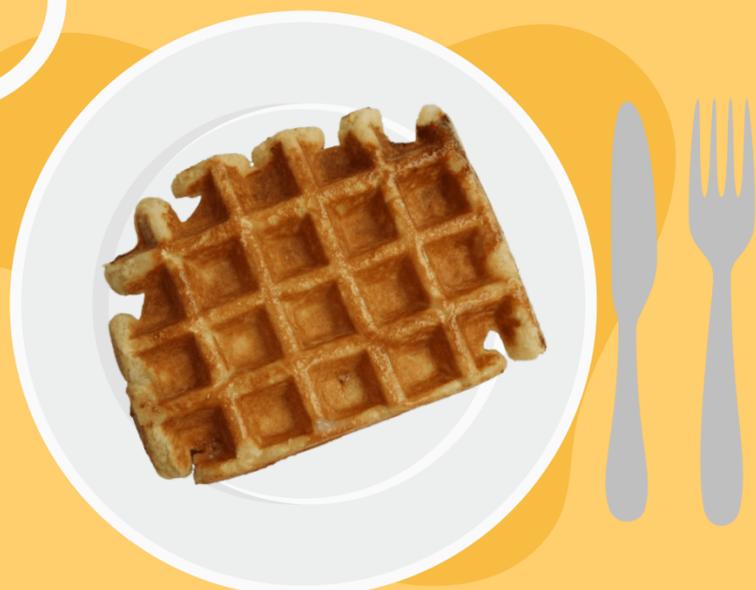
2. Métalo en el microondas durante 20 segundos



3. Retira el envoltorio del gofre



4. Listo para disfrutar



# Buñuelos



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Harina de soja, Azúcar Pirofosfato, Yema de huevo en polvo, Leche en polvo, Suero de leche, Lecitina de soja, Destroza, Bicarbonato, Sal, Vainilla
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 250 unidades (bolsas de 50 und)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Preparación de Buñuelos

Fácil y rápido

1. Coja una bolsa de buñuelos del congelador



2. Métalos en la freidora de aire o caliéntalos con infrarojos



3. Ponle tu topping favorita



4. Listo para disfrutar



# Tartitas Congeladas



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Margarina vegetal, Azúcares, Huevos frescos, Levadura, Leche, Sal y Vainilla.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 100 unidades (bolsas de 10 unldades)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Tortitas Congelada Pequeñas



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Margarina vegetal, Azúcares, Huevos frescos, Levadura, Leche, Sal y Vainilla.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 150 unidades (bolsas de 10 unidades)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Preparación de Tortitas

Fácil y rápido

1. Coja una tortita del congelador



2. Métala en el microondas durante 20 segundos



3. También puedes dejarlo reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente y luego calentarla en el microondas durante 10 segundos.

4. Lista para disfrutar



# Crepes Congelados



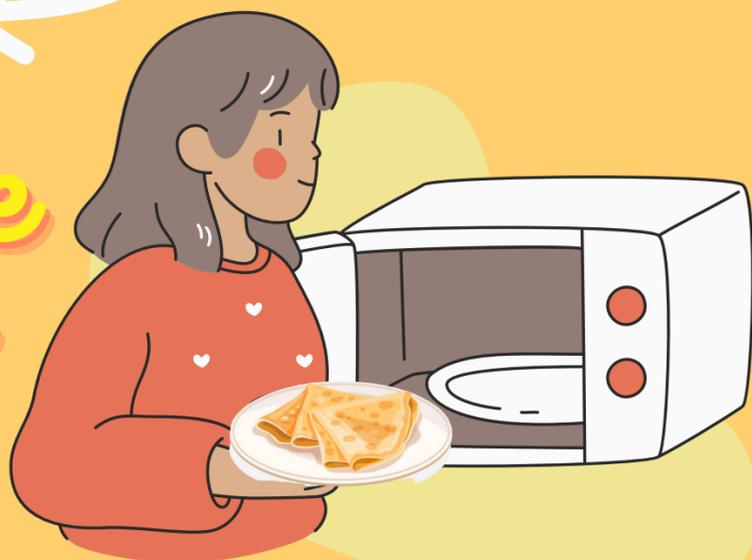
## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Margarina vegetal, Azúcares, Huevos frescos, Leche, Sal y Vainilla.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 100 unidades (bolsas de 10 unidades)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Preparación de Crep

Fácil y rápido

1. Coja un crep del congelador



2. Métalo en el microondas durante 15 - 20 segundos



3. Ponle tu topping favorita



4. Listo para disfrutar



# Tarta de almendra



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Huevos, Harina de Almendras, Almendras, Margarina, Azucar, Harina de Trigo, Praline (Azucar , Grasa Vegetal), Leticina de soja e Impulsor (Gelificante E-500II, e-450I, E-516i), Antiapelmazante (Almidon E-170)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 365 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Tarta de almendra pequeña



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Huevos, Harina de Almendras, Almendras, Margarina, Azucar, Harina de Trigo, Praline (Azucar , Grasa Vegetal), Leticina de soja e Impulsor (Gelificante E-500II, e-450I, E-516i), Antiapelmazante (Almidon E-170)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 365 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Masa Suprema de gofres



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Margarina vegetal, Azúcares, Huevos frescos, Levadura, Leche, Sal y Vainilla.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 90 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse congelado a (-18oC) durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 96 unidades (bolsas de 24 unidades)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Mix Harina para buñuelos



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Harina de trigo, Harina de soja, Azúcar Pirofosfato, Yema de huevo en polvo, Leche en polvo, Suero de leche, Lecitina de soja, Destroza, Bicarbonato, Sal, Vainilla
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 90 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Se recomienda almacenar el producto a temperatura ambiente y en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa para mantener su integridad y calidad.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 10 kg (bolsas de 1kg)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Preparación de Mix Harina para buñuelos

Fácil y rápido



1. Abre la bolsa de  
mix de harina para  
buñuelos

2. Vierte 500 ml. de  
agua y agrega el  
contenido de la bolsa.



3. Bate la mezcla  
hasta obtener una  
masa homogénea

4. Fríe la masa  
hasta que estén  
dorados



# Mix Harina para crepes



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Azúcar glase, Suero de leche, Harina de soja, Grasa vegetal, Yema de huevo en polvo, Vainilla, Leche en polvo, Sal, Harina de trigo
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 90 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Se recomienda almacenar el producto a temperatura ambiente y en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa para mantener su integridad y calidad.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado, excepto quienes no toleren el gluten (celiacos) y quienes no toleran a lactosa.
<b>ENVASADO</b>	Caja 10 kg (bolsas de medio kilo)
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Preparación de Mix Harina para crepes

Fácil y rápido



1. Abre la bolsa de  
mix de harina para  
crepes

2. Vierte 700 ml. de  
agua y agrega el  
contenido de la bolsa.



3. Bate la mezcla  
hasta obtener una  
masa homogénea

4. Vierte la mezcla  
en la crepera hasta  
que esté dorada por  
ambos lados



# Chocolate con Avellanas



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Crema de cacao con avellana, Azúcar, Grasa vegetal, Pasta de avellana, Aromas, Vanilla, Aceite de girasol)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Chocolate Blanca



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Relleno frost blanco, Azúcar, Grasa vegetal, Pasta de almendra, Almidon midificado, Lactosa, Leticina de soja, Aromas, Vanilla, Aceite de girasol)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Sirope de Pistacho



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Relleno frost blanco, Azúcar, Grasa vegetal, Pasta de almendra, Pistacho, Almidon modificado, Lactosa, Leticina de soja, Aromas, Vanilla, Aceite de girasol)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Sirope de Kinder



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Crema de chocolate blanco con avellana (Kinder), Azúcar, Grasa vegetal, Avellanas, Lactosa, Leticina de soja, Aromas, Aceite de girasol, Suero en polvo.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Dulce de Leche



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Leche, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Bicarbonato Sódico
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Caramelo Líquido



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Colorante: E-150a, Acidulante: Ácido Cítrico, Conservador: Sorbato Potásico
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Sirope de Fresa



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Fresa, Azucar, Jarabade de Glucosa y Fructosa, Espasante, Acidulante y Conservantes
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Sirope de Melocotón



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Azucar, Pure de albaricoque, jarabe de glucosa y fructosa - espesante (E440), acidulante (E330), conservador (E220), colorante (E161) y aromas
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

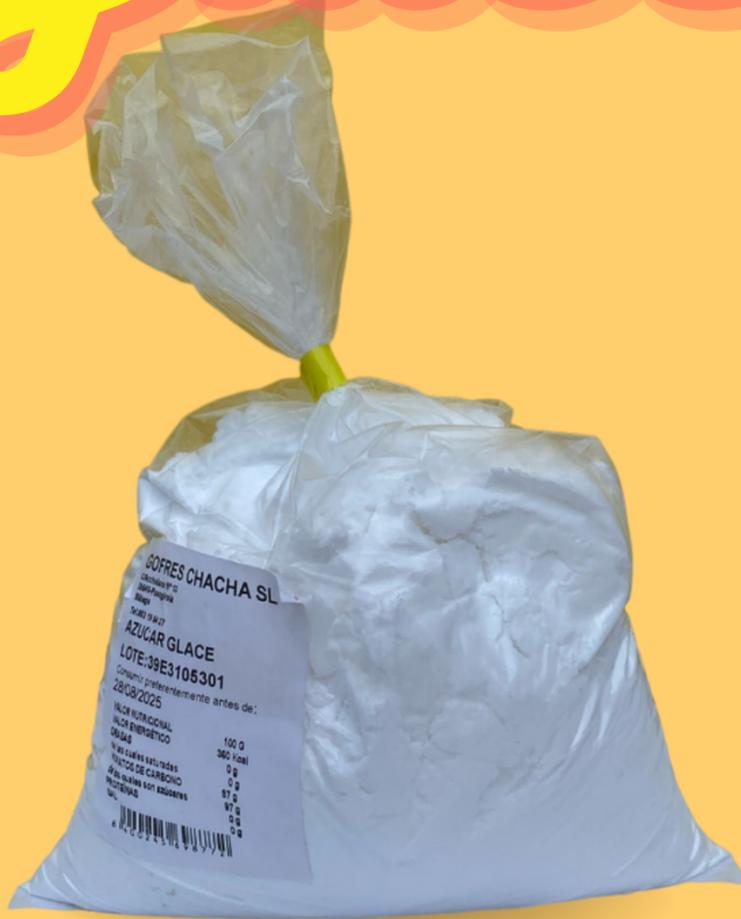
# Sirope de Frambuesa



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Azucar, Frambuesa, jarabe de glucosa y fructosa - espesante pecctina, acidulante, ácido cítrico, conservador E 212
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 180 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil. Una vez abierto conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Unidad
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Azúcar Glace



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Azúcar
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 2 años posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Bolsa de kg.
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Aceite de palma



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Grasa de palma refinada y antioxidantes (E-304i, E-306)
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 240 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil hasta 20 grados. Más de 20 grados conservar en nevera.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Caja de 20kg
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Maíz



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Maíz
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 365 días posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Se recomienda almacenar el producto a temperatura ambiente y en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa para mantener su integridad y calidad.
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Saco de 10 kg.
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Sal



## FICHA TÉCNICA

<b>COMPOSICION</b>	Sal
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse en los 2 años posteriores a su fabricación
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a temperatura ambiente durante su vida útil
<b>CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO</b>	De consumo generalizado
<b>ENVASADO</b>	Bolsa de kg.
<b>OTROS DATOS DE INTERES</b>	Sin colorantes ni aditivos. Materia prima de primeras marcas

# Bandeja de cartón Crepes



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 950 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 100 unidades

TAMAÑO

23 x 19 cm.

# Bandeja de cartón Gofres



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 2500 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 100 unidades

TAMAÑO

13,6 x 12,2 cm.

# Estuche palemitas grandes



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

350 unidades/ se pueden vender sueltas

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 100 unidades

TAMAÑO

23 x 14 cm.

# Estuche palemitas mediana



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 320 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 100 unidades

TAMAÑO

15,5 x 9 cm.

# Estuches buñuelos Orbie



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 1000 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 50 unidades

TAMAÑO

6.5 cm. x 7 cm.

# Estuches buñuelos Chacha



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 1000 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 50 unidades

TAMAÑO

6.5 cm. x 7 cm.

# Estuches buñuelos Patitos



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO

Caja completa 1000 unidades

PEDIDO MÍNIMO

Pedido minimo 50 unidades

TAMAÑO

6.5 cm. x 7 cm.

# Tenedores desechables



## FICHA TÉCNICA

ENVASADO	Caja completa 1000 unidades
PEDIDO MÍNIMO	Pedido minimo 1000 unidades
TAMAÑO	85 mm.