

FICHA TÉCNICA

# GOFRES CHACHA



¡Delicias crujientes en cada  
mordisco!

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



657 697 245

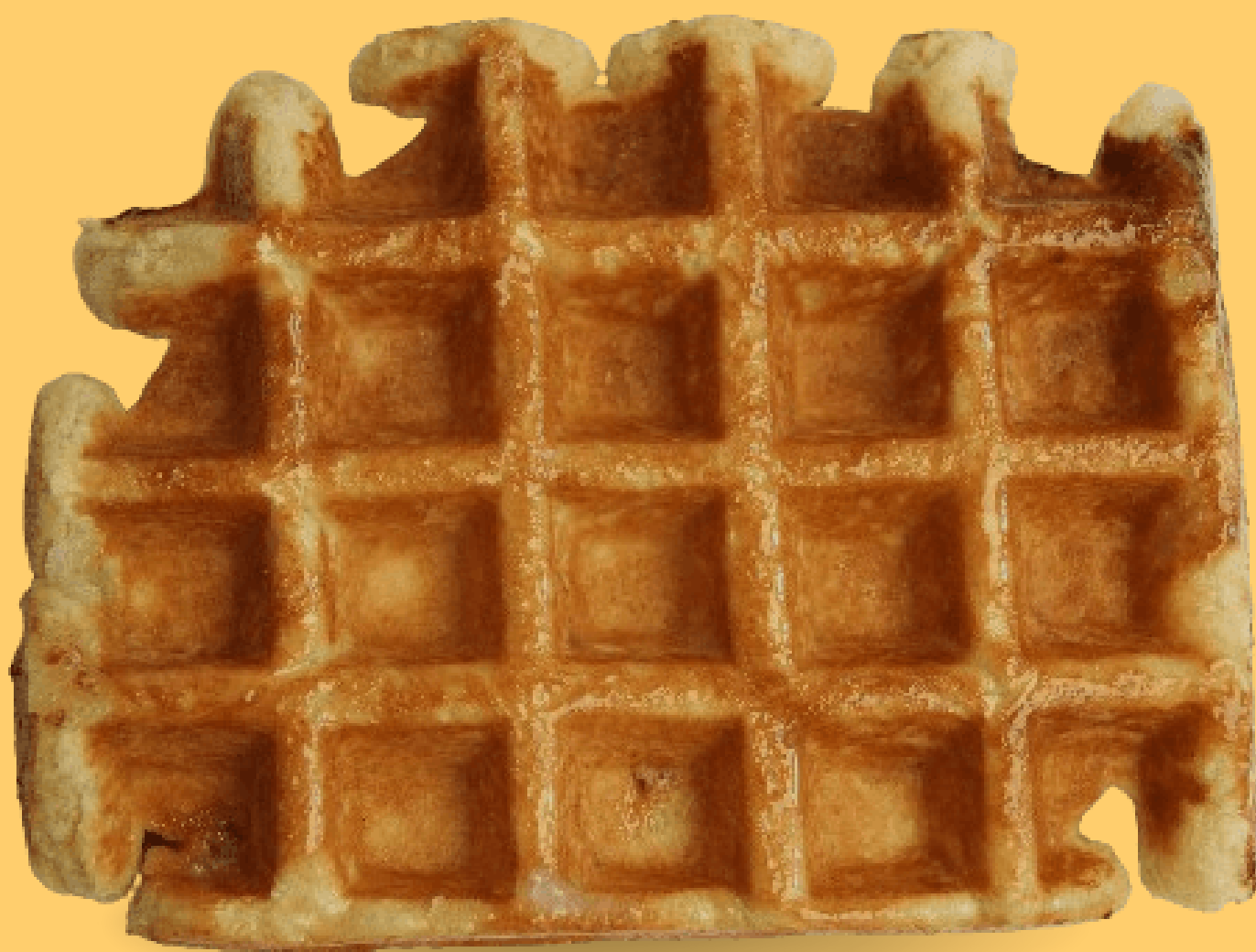
HAZ TU PEDIDO

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

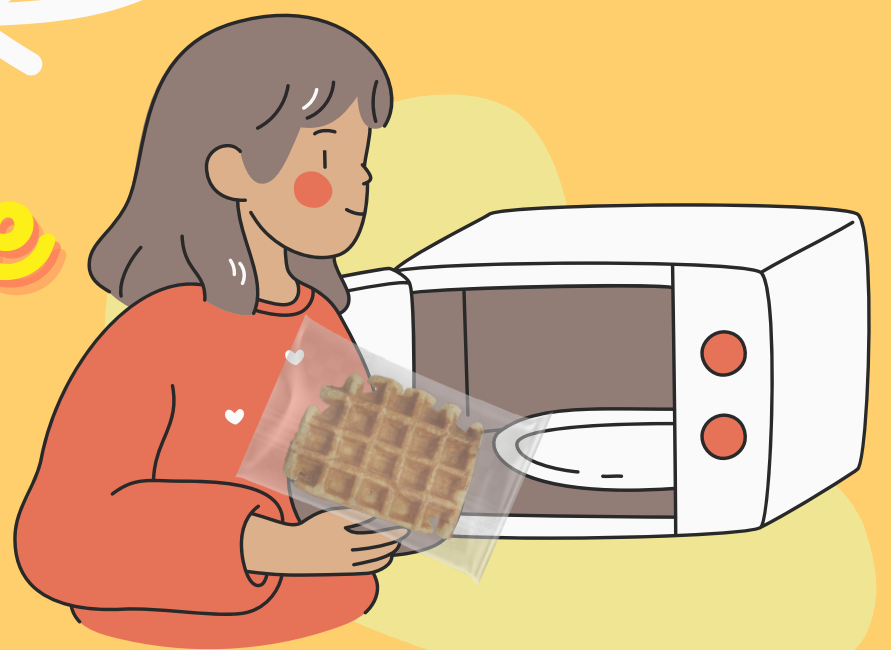
# Preparación de Gofre

Fácil y rápido

1. Coja un gofre del congelador.



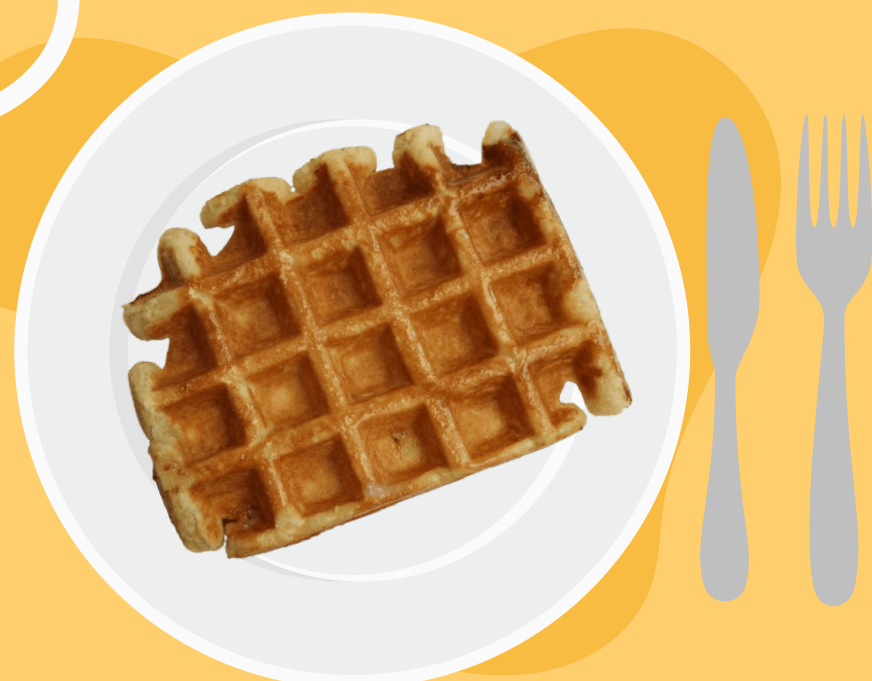
2. Métalo en el microondas durante 20 segundos



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

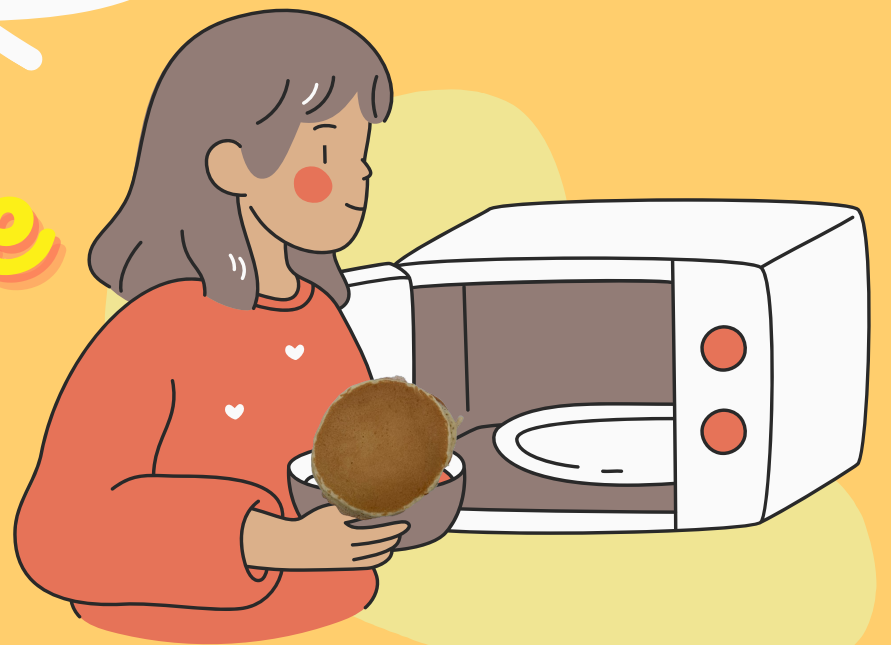
# Preparación de Tortitas

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

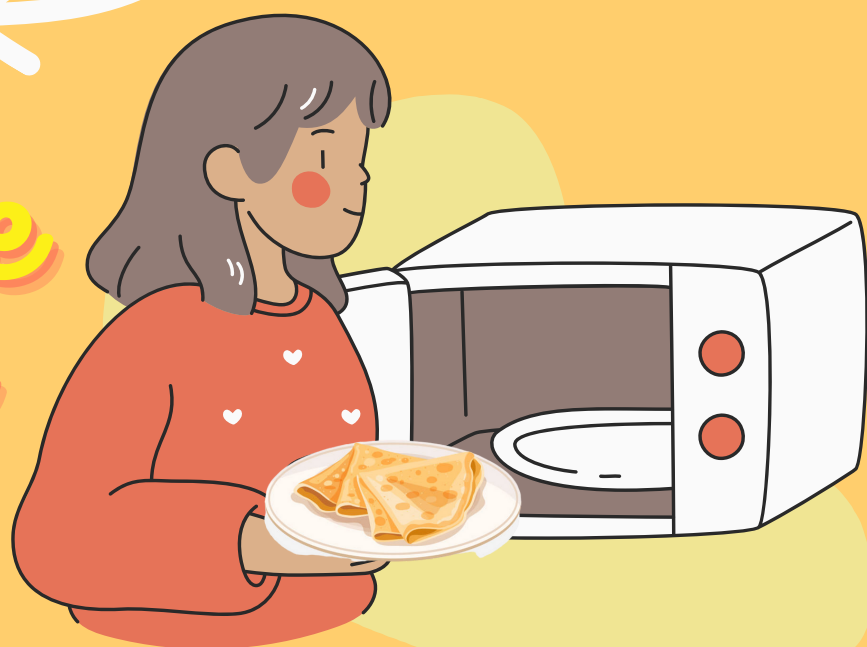
# Preparación de Crep

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

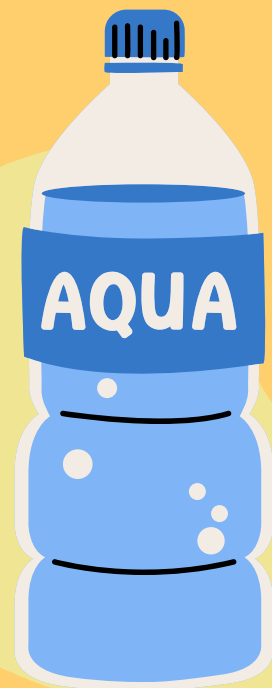
# Preparación de Mix Harina para buñuelos

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



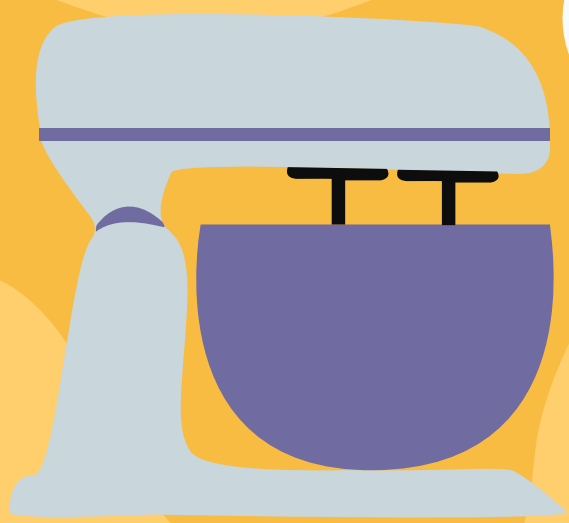
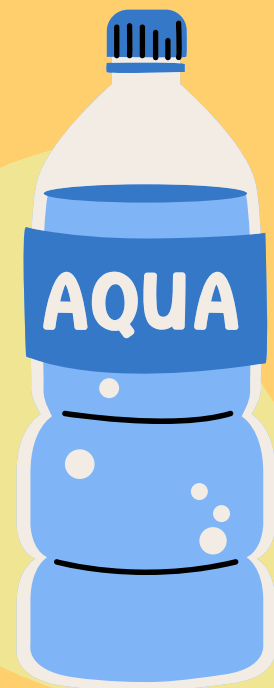
# Preparación de Mix Harina para crepes

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 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 Pistacho



## FICHA TÉCNICA

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

# Sirope de Kinder



## FICHA TÉCNICA

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

# 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.