APLIENA
SMART INGREDIENTS

CATÁLOGO GENERAL 2024

Creemos en lo natural

ÍNDICE

Panadería 04

Bollería 10

Molinería 14

Innovación, calidad y mejora continua

Perteneciente al Grupo Lasem, con más de 30 años de experiencia, en Apliena nos dedicamos al desarrollo y aplicación de las tecnologías enzimáticas más avanzadas en el sector alimentario. Innovamos en enzimas para panadería, bollería y molinería, que nos permiten obtener productos de más calidad, más naturales y con menos aditivos.

Para poder ofrecer una gama completa de soluciones, contamos con la más avanzada tecnología, la cual nos permite diseñar productos innovadores y de alta calidad. Nuestros laboratorios y panadería experimental están siempre al servicio de cualquier consulta técnica de nuestros clientes.

Innovación, calidad y mejora continua son factores clave que definen nuestro trabajo y nuestro afán por ofrecer el mejor servicio, tanto al artesano del pequeño obrador como al gran industrial.

Estamos certificados por IFS. Nos preocupamos por la salud y el bienestar de los consumidores, trabajando día a día en la mejora de la composición de nuestros productos. Somos el único distribuidor de materias primas en España.

Somos especialistas en productos Taylor Made.
Si tienes una necesidad específica, trabajaremos contigo para desarrollar el mejor producto final posible.

Panadería

Disponemos de todo tipo de productos para la panadería tradicional e industrial. Te ayudamos a crear tu propia línea de productos.

Mejorantes pan directo

APLI FORTE ULTRA CL

19631

Mejorante en polvo concentrado. Alta tolerancia a largas fermentaciones, sin emulgentes y con dosificación baja.

0.5% Dosis (Sobre harina)

25/10 Saco

APLI FORTE D

1967

Mejorante en polvo concentrado con datem para procesos exigentes o harinas débiles. Alta tolerancia a largas fermentaciones y con dosificación baja.

0.5% Dosis (Sobre harina)

25/10 Saco

CL PAN

19341

Mejorante en polvo enzimático, sin aditivos. Ideal para trabajar con harinas equilibradas en cualquier tipo de proceso y formato.

1% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

APLI PAN CL

1968

Mejorante en polvo versátil. Ideal para harinas equilibradas, sin emulgentes y con dosificación media.

0.5-1.2% Dosis (Sobre harina)

25/10 Saco

APLI EXTENS 1%

2019

Mejorante en polvo de panadería de proceso directo para elaborar baguette, aporta extensibilidad en la masa.

1% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

¡NOVEDAD!

Mejorante pan precocido

APLI PAN PRECOCIDO CL

1980

Mejorante en polvo sin emulgentes para la elaboración de pan y panes especiales, ideal para procesos de pan precocido.

0.4-0.8% Dosis (Sobre harina)

25/10 Saco

APLI PAN PRECOCIDO EXTENSE CL

1970

Mejorante en polvo sin emulgentes que incorpora levadura inactiva en su fórmula para dar una extensibilidad elevada a los productos. Ideal para la elaboración de pan y panes especiales para procesos de pan precocido.

0.7% Dosis (Sobre harina)

25/10 Saco

APLI TOTAL

7852

Mejorante en polvo para pan y panes especiales para todo tipo de procesos.

0.8-1% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

Mejorante pan miga tierna

APLI MOLDE

14931

Mejorante en polvo para la elaboración de pan de molde y hamburguesa.

2% Dosis | 25 Saco

CL MOLDE

1861

Mejorante "Clean Label" en polvo sin aditivos para la elaboración de pan de molde y hamburguesa.

1% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

Mejorante para pan alta hidratación /cristal

APLI CRISTAL

16051

Mejorante en polvo para la elaboración de pan de chapata o laminado, ideal para altas hidrataciones.

2.5% Dosis (Sobre harina) | 15 Saco

Mejorante pan proceso de frío

APLI FRIOMAX

1485

Mejorante en polvo para la elaboración de pan y panes especiales para procesos de frío positivo o fermentación controlada.

1% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI MASA CONGELADA

1757

Mejorante en polvo para la elaboración de pan congelado en masa. Mantiene la calidad y volumen del producto durante meses.

1% Dosis (Sobre harina) | 25/10 Saco

APLI PAN CONGELACIÓN CL

19761

Mejorante en polvo para la elaboración de pan congelado en masa. Sin emulgentes y con dosificación intermedia, mantiene la calidad y volumen del producto durante meses.

1% Dosis (Sobre harina) | 25/10 Saco

Mejorantes para panes precocidos al 90%

APLI PAN PRECOCIDO 90%

7862

Mejorante en polvo para la elaboración de pan y panes especiales para procesos de pan precocido al 90%.

1-2.5% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI PAN PRECOCIDO 90% CL

1978

Mejorante en polvo sin emulgentes para la elaboración de pan y panes especiales para procesos de pan precocido al 90%.

1% Dosis (Sobre harina) | 25/10 Saco

Mejorante para panes especiales

APLI SALTFREE

1437

Mejorante en polvo para la elaboración de pan sin sal o bajo en sal.

2.5% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

Mejorantes pan rústico

APLI CHAPATA

1010

Mejorante en polvo para la elaboración de pan de chapata o laminado.

3% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI RUSTIPAN

1011

Mejorante en polvo para la elaboración de pan rústico. Combina mejorante con mezcla de masa madre inactiva y harinas malteadas.

4% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI SABOR DURUM TOTAL

1885

Mejorante en polvo para la elaboración de pan especial con masa madre inactiva de trigo duro.

4% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI SABOR RÚSTICO TOTAL

1953

Mejorante en polvo para la elaboración de pan rústico con masa madre inactiva.

4% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

APLI SABOR ANCIEN TOTAL

1979

Mejorante en polvo sin emulgentes para la elaboración de pan rústico con masa madre inactiva.

4% Dosis (Sobre harina) | 25 Saco

Mixes para panes especiales

APLI SOJA 50%

1239

Mix para la elaboración de pan de soja, con harina y troceado de soja.

50% Dosis | 25 Saco

APLI 7 CEREALES 50%

1039

Mix para la elaboración de pan de cereales, contiene 7 cereales (Copos de avena, sémola de maíz, semillas de lino y sésamo, pipas de girasol, masa madre centeno, harina de trigo y de malta).

50% Dosis | 25/10 Saco

APLI CENTENO 50%

1457

Mix para la elaboración de pan de centeno.

50% Dosis | 25/10 Saco

APLI MAÍZ Y CURRY 50%

1938

Mix para la elaboración de pan de maíz, curry y pipas de girasol.

50% Dosis | 25 Saco

APLI INTEGRAL 50%

1939

Mix para la elaboración de pan integral.

50% Dosis | 25 Saco

APLI CEBOLLA 50%

1867

Mix para la elaboración de pan de cebolla.

50% Dosis | 25 Saco

APLI CÚRCUMA 50%

1903

Mix para la elaboración de pan de cúrcuma.

50% Dosis | 25 Saco

APLI MOLDE 50%

1940

Mix para la elaboración de pan de molde larga vida con ternura superior 20 días.

50% Dosis	25 Saco

APLI CHAPATA 50%

1439

Mix para la elaboración de pan chapata o laminado.

50% Dosis	25/10 Saco

APLI RÚSTICO 50%

1941

Mix para la elaboración de pan gallego o rústico.

50% Dosis	25 Saco

APLI FIBRAPAN 50%

16541

Mix para la elaboración de pan rico en fibra para ayudar al tránsito intestinal (contiene espinacas, fibra psylium, semillas de lino).

50% Dosis	25 Saco

APLI VIENA 25%

20211

Mix para la elaboración de pan de viena.

25% Dosis	25 Saco

¡NOVEDAD!

APLI PAN DE AJO Y PEREJIL

2023

Mix para la elaboración de pan con ajo y perejil.

30% Dosis	25 Saco

¡NOVEDAD!

Complementos sabores

APLI SABOR TRADICIONAL

1482

Producto para potenciar el sabor derivado de la fermentación.

1-5% Dosis (Sobre harina)	25/10 Saco

MASA MADRE TRIGO

1610

Masa madre inactiva de trigo.

1-5% Dosis (Sobre harina)	25 Saco

MASA MADRE CENTENO

1271

Masa madre inactiva de centeno.

1-5% Dosis (Sobre harina)	25 Saco

MASA MADRE DURUM

1758

Masa madre inactiva en polvo de trigo duro.

1-5% Dosis (Sobre harina)	25/10 Saco

Complementos decoración

APLI DECO 3 SEMILLAS

9471

Mezcla de semillas (semillas de lino, sésamo y pipas de girasol)

Según aplicación	25 Saco

APLI DECO 5 SEMILLAS

1538

Mezcla de semillas (semillas de lino, pipas de girasol, copos de avena y centeno, semillas de sésamo natural)

Según aplicación	25 Saco

Complementos materias primas

GLUTEN

200

Proteína de trigo para reforzar harinas, o para recetas exigentes.

Según aplicación	25 Saco

APLI ANTMOHO R

10461

Conservante E-200 con un recubrimiento de grasa, se libera durante el horneado y no afecta al amasado ni a la fermentación.

Según legislación vigente	25 Saco

HARINA DE MALTA TOSTADA SUAVE

105

Harina de cebada tostada, con un color marrón dorado.

Según aplicación	25 Saco

HARINA DE MALTA TOSTADA FUERTE

46

Harina de cebada tostada, con un color marrón oscuro.

Según aplicación	25 Saco

LEVADURA SECA PANADERÍA

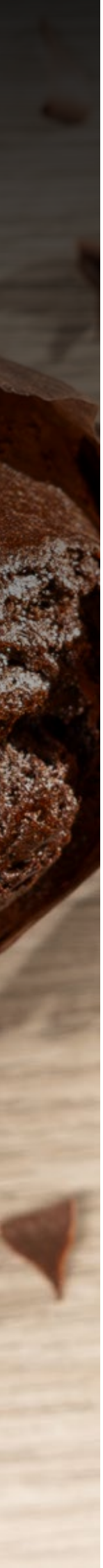
262755

Levadura liofilizada para la elaboración de pan.

Según aplicación	20 X 0,5 Saco

Bollería

Disponemos de todo tipo de productos para bollería y pastelería. Te ayudamos a crear tu propia línea de productos.



Mejorante bollería proceso directo

APLI BOLLERÍA

7101

Mejorante en polvo para la elaboración de bollería.

1% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

Mejorante para bollería tierna de larga vida

APLI LONG LIFE

1416

Mejorante en polvo para la elaboración de bollería de larga vida.

3% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

APLI TERNURA

2007

Módulo enzimático para dar ternura a productos blandos. Funciona junto al mejorante habitual, sin tener efecto en volumen y tolerancia.

0,50% Dosis

25 Saco

Mejorante para procesos de congelado

APLI FROST PASTRY

1044

Mejorante en polvo para la elaboración de bollería congelada en masa.

2-3% Dosis (Sobre harina)

25 Saco

Mejorante para procesos fermentado congelado

APLI FERMENTADO PLUS

14893

Mejorante en polvo para la elaboración de bollería fermentada congelada.

2-4% Dosis (Sobre harina)

20 Saco

APLI CROISSANT PLUS 3%

1982

Mejorante en polvo para la elaboración de bollería fermentada congelada.

2-4% Dosis

15 Saco

Mixes

APLI BERLINA

1842

Mix en polvo para la elaboración de berlinas o productos fritos.

100% Dosis

25 Saco

APLI COOKIES

1784

Mix en polvo completo para la elaboración de cookies.

100% Dosis

25 Saco

APLI BISCUIT

1632

Mix en polvo completo para la elaboración de bizcocho y planchas.

100% Dosis

25/10 Saco

APLI BISCUIT CHOCOLATE

1998

Producto para la elaboración de biscuits y planchas con un sabor a chocolate muy característico.

100% Dosis

25 Saco

APLI BISCUIT PLANCHAS

1153

Mix en polvo completo para la elaboración de planchas.

100% Dosis

25/10 Saco

APLI ECLAIR

18351

Mix en polvo completo para la elaboración de petisú, eclairs, palos, lionesas.

100% Dosis

25/10 Saco

APLI RAPID

11601

Mix en polvo completo para la elaboración de cake sabor vainilla.

100% Dosis

25/10 Saco

APLI MUFFIN

1515

Mix en polvo completo para la elaboración de muffin sabor vainilla.

100% Dosis

25 Saco

APLI MUFFIN CHOCOLATE

1838

Mix en polvo completo para la elaboración de muffin sabor chocolate.

100% Dosis

25 Saco

APLI BRIOCHE MANTEQUILLA

18432

Mix en polvo completo para la elaboración de brioche de mantequilla.

100% Dosis

25 Saco

APLI BRIOCHE MANTEQUILLA 50%

2004

Mix al 50% para la elaboración de brioche con un sabor muy característico a mantequilla.

50% Dosis

25 Saco

APLI BRIOCHE V

1999

Mix al 100% para la elaboración de todo tipo de brioche. Con un sabor suave a vainilla, ideal para roscones y cocas.

100% Dosis

25 Saco

APLI RAPID CHOCOLATE

1950

Mix en polvo completo para la elaboración de cake sabor chocolate.

100% Dosis | 25/10 Saco

APLI RAPID ZANAHORIA

1951

Mix en polvo completo para la elaboración de carrot cake.

100% Dosis | 25/10 Saco

APLI BUÑUELO 100%

2028

Mix para la elaboración de buñuelo

100% Dosis | 25 Saco

¡NOVEDAD!

APLI RAPID CARAMELO

2034

Mix en polvo completo para la elaboración de cake sabor y trozos de caramelo.

100% Dosis | 25 Saco

¡NOVEDAD!

APLI RAPID CHOCOLATE INTENS

2035

Mix en polvo completo para la elaboración de cake sabor chocolate negro.

100% Dosis | 25 Saco

¡NOVEDAD!

Complementos cremas

APLI CREMA PASTELERA

19011

Crema pastelera en polvo. Gusto vainilla/lácteo.

400gr/1L agua o leche | 25/10 Saco

APLI CREMA DE QUESO FRESCO

18991

Crema en polvo para la elaboración de crema de queso fresco.

400gr/1L agua o leche | 10 Saco

APLI BECHAMEL

10821

Producto en polvo para elaboración de bechamel.

300gr/1L agua o leche | 10 Saco

APLI CREMA PASTELERA SUAVE

20171

Crema pastelera elaborada en frío, estable a horno y congelación.

400gr/1L agua o leche | 25 Saco

¡NOVEDAD!

Complementos gasificantes

APLI IMPULSOR

3466

Gasificante de pastelería.

30-40gr/kg Dosis | 10 Saco

APLI IMPULSOR LENTO

34661

Gasificante de pastelería de velocidad lenta. Ideal para piezas grandes.

30-40gr/kg Dosis | 10 Saco

Complementos materia prima

COBERTURA NEGRA

1168

Cobertura especial con grasa vegetal.

Según aplicación | 2x5kg Saco

COBERTURA BLANCA

1308

Preparado blanco de confitería para el baño de productos de bollería.

Según aplicación | 2x5kg Saco

GRANILLO CORAL FIDEOS

1129

Cobertura especial de color oscuro, alto brillo y textura estable. Indicada para decoración y acabados de productos de repostería y pastelería. Producto idóneo para trufas, helados y tartas.

Según aplicación | 14 Saco

APLI BRILLO GEL

1787

Gelatina neutra concentrada, no necesita frío para cuajar.

40-50gr/L agua | 6kg Cubo

SEMILLAS SÉSAMO NATURALES

162

Semillas de sésamo naturales.

Según aplicación | 25 Saco

PAPEL SULFURIZADO SILICONADO

1071

Papel 60x40 cm tratado químicamente para resistir altas temperaturas.

500 Unidades

Molinería

Disponemos de todo tipo de correctores para estabilizar las harinas.

ENZIMAS

Amilasas, xilanasas, fosfolipasas, amiloglucosidasas, oxidasas de diferentes actividades.

Según aplicación	20 Saco

CORRECTORES DE HARINAS

Según la necesidad de cliente (según estudio).

Según aplicación	25 Saco

APLIENA S.A.U

HEADQUARTERS

Pol. Ind. Pla del Camí
Av. de la Indústria, 7
08297 Castellgalí (Barcelona)
Tel. 938 758 800
Tel. Pedidos: 938 758 810

CUSTOMER SERVICE

Tel. 938 758 850
apliena.administracion@lasem.com

www.apliena.com

APLIENA
SMART INGREDIENTS