



EasyWet

Molinera
San Cristóbal 



CATÁLOGO
PRODUCTOS

MOLINERA SAN CRISTÓBAL

Compañía Molinera San Cristóbal ha desarrollado una nueva línea de productos para la Panadería y Pastelería con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Con el apoyo de Zeelandia Group y bajo la marca EasyWet, ofrecemos atractivas y deliciosas soluciones con el concepto de “listo para usar” (ready to use), que harán más fácil y rápida la elaboración de una amplia gama de productos.

Los invitamos a revisar este catálogo y probar las distintas opciones que hemos desarrollado especialmente para usted.



DESMOLDANTE

Agente desmoldante en base a una emulsión de aceite vegetal.

Forma de uso: Aplicación directa sobre latas y moldes para pan, bizcochos, queques. Aplicar con brocha o pistola pulverizadora.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Formatos:	Bidón 5 lts.	Bidón 10 lts.
Códigos:	3600022	3600024
Embalaje:	Caja Cartón 4 x 5 litros	Caja Cartón 2 x 10 litros
Cód. EAN-13:	7802615001556	7802615001563
Cód. DUN-14:	17802615001553	17802615001560



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

Recomendado para aplicar en todo tipo de moldes y bandejas en la panadería. Evita la carbonización de latas y moldes, aumentando su vida útil.



BASE CONCENTRADA PARA HALLULLAS

Base concentrada de materia grasa para la elaboración de Hallullas y otros tipos de panes.

Forma de uso: Producto de uso indirecto. Requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Formatos:	Caja 5 kg.
Códigos:	3602012
Cód. EAN-13:	7802615001822



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

Permite mejorar el sabor y la textura del producto final, además de otorgar una mayor frescura.



RELLENO CREMA PASTELERA

Preparado alimenticio sabor vainilla.
Producto listo para usar como relleno o decoración en productos y preparaciones de pastelería.

Producto apto para ser horneado.

Forma de uso: Producto de uso directo, no requiere preparación. Aplicar en forma directa con manga o espátula.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración. Una vez abierto se debe refrigerar.

Formatos:	Balde 4,5 kg.	Balde 12 kg.
Códigos:	3605022	3605024
Cód. EAN-13:	7802615001778	7802615001792



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

Producto de textura suave y cremosa con ligero sabor a vainilla. De fácil y rápida aplicación, puede ser utilizada en forma directa, horneada y/o congelada. Excelente vida útil, de hasta 15 días después de aplicada.



RELLENO PIE DE LIMÓN

Preparado alimenticio sabor limón.
Producto listo para usar como relleno en
Pie de Limón o decoración en productos y
preparaciones de pastelería.

Forma de uso: Producto de uso directo, no
requiere preparación. Rellenar las bases
previamente horneadas. Decorar y refrigerar.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de
elaboración. Una vez abierto se debe refrigerar.

Formatos:	Balde 4,5 kg.	Balde 12 kg.
Códigos:	3605032	3605034
Cód. EAN-13:	7802615001709	7802615001747



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

*Delicado sabor y textura, listo para utilizar cómo relleno en
Pie de Limón o decoración en productos de pastelería.
De fácil y rápida aplicación, puede ser utilizado en forma
directa, horneado y/o congelado. Excelente vida útil, de hasta
15 días después de aplicado.*



RELLENO CREMA KUCHEN

Preparado alimenticio sabor crema.
Producto listo para usar como relleno en preparaciones tipo Kuchen o decoración en diversos productos de pastelería.

Producto apto para ser horneado.

Forma de uso: Producto de uso directo, no requiere preparación. Aplicar en forma directa para rellenar bases de Tartaleta, Bizcochuelos o Queques.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración. Una vez abierto se debe refrigerar.

Formatos:	Balde 4,5 kg.	Balde 12 kg.
Códigos:	3605012	3605014
Cód. EAN-13:	7802615001754	7802615001761



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

Deliciosa crema para ser utilizada cómo relleno o decoración en diversos productos de pastelería. De fácil y rápida aplicación, puede ser utilizada en forma directa, horneada y/o congelada. Excelente vida útil, de hasta 15 días después de aplicada.



BRILLO EN FRÍO

Gel sabor neutro, listo para utilizar.
Producto multiuso que proporciona un excelente brillo y transparencia.

Se puede mezclar con pulpas de fruta.

Forma de uso: Producto de uso directo, no requiere preparación. Aplicar sobre el producto en forma directa con brocha o espátula.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración. Una vez abierto se debe refrigerar.

Formatos:	Balde 4,5 kg.
Códigos:	3603012
Cód. EAN-13:	7802615001815



bajo licencia de:
 **Zeelandia**
HOLANDA

Otorgue a sus productos una presentación única, resaltando el colorido y entregando una sensación de frescura en todo momento.



REMOJOS

Jarabe de azúcar para remojar bizcochuelos u otras preparaciones.

Disponible en 3 diferentes sabores: Neutro, sabor Naranja-Canela y sabor Chocolate.

Forma de uso: Producto de uso directo, no requiere preparación. Aplicar en forma directa sobre el producto con brocha o atomizador.

Vida Útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Embalaje: Caja Cartón 4 x 5 litros.



bajo licencia de:



JARABE REMOJO NEUTRO

Formatos:	Bidón 5 lts.
Códigos:	3604032
Cód. EAN-13:	7802615001839
Cód. DUN-14:	17802615001836

JARABE REMOJO NARANJA-CANELA

Formatos:	Bidón 5 lts.
Códigos:	3604022
Cód. EAN-13:	7802615001570
Cód. DUN-14:	17802615001577

JARABE REMOJO CHOCOLATE

Formatos:	Bidón 5 lts.
Códigos:	3604012
Cód. EAN-13:	7802615001600
Cód. DUN-14:	17802615001607

Delicado jarabe de remojo que permite entregar a sus tortas y preparaciones una textura y humectación única, manteniendo una sensación de frescura en el tiempo.





LA COMPAÑÍA

Compañía Molinera San Cristóbal S.A. lleva más de un siglo en la producción de harinas y mezclas completas para la industria panadera y pastelera.

Somos una de las empresas molineras más grandes del país y líder indiscutido en el mercado de las mezclas completas con su marca Selecta Mix. Contamos con una alianza de cooperación con Zeelandia Group, empresa Holandesa líder en el mercado de ingredientes básicos y semi-manufacturados para la industria panadera y pastelera.



Líneas de productos

Actualmente elaboramos y distribuimos más de 230 productos agrupados en las siguientes líneas:

- Harinas Industriales
- Mezclas Completas
- Complementos para la Panadería y Pastelería
- Levadura Instantánea
- Coberturas de Chocolate
- Subproductos

Plantas de producción

Contamos con 6 plantas productoras ubicadas en diferentes zonas del país:

- Planta Santiago
- Planta Maipú
- Planta San Bernardo
- Planta Malloco
- Planta Casablanca
- Planta Cajón





Dirección:

Exposición 1657, Estación Central, Santiago, Chile.

Contacto:

Call Center 800 123 300 | contacto@san cristobal.cl

www.sancristobal.cl