



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Chile 2020

# NUESTRA EMPRESA

Desde 1945, cuando Robert Rich creó la primera crema vegetal en el mundo, Rich's ha continuado liderando el mercado de las cremas para repostería, pastelería, bebidas y cocina, aportando nuevas soluciones e innovaciones que han permitido agregar valor a nuestra industria.

Nuestro portafolio en cremas se diferencian por Topping & Icings, donde cada producto dependiendo de la aplicación que se busque, aportará características diferentes asegurando: calidad, rendimiento y versatilidad. Además contamos con una gama de productos terminados para agregar valor, sabor y textura en el punto de venta.



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.



**CREMAS Y**  
*jarabes*  
PARA PASTELERÍA



# WHIP TOPPING® BASE



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 35 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

14375 Whip Topping Base 4 kg.

37321 Whip Topping Base 907 gr.

## Beneficios

- Crema concentrada vegetal diseñada para mezclar, con gran estabilidad, alto rendimiento y sabor neutro, ideal para aceptar sabores y personalizar tus creaciones.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen líquido, permite diluirse en proporciones de dos partes de crema por una de otro ingrediente como leche, crema de leche o agua para mayor rendimiento.
- Estabiliza mezclas y prolonga la vida de anaquel de las cremas lácteas.
- Es una crema que permite y define muy bien la decoración en finas y de alta exigencia.
- Excelente desempeño en sifón.
- La crema batida aplicada en producto permite la congelación.

# WHIP TOPPING® SUGAR FREE



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Almacenar congelado a  $-18^{\circ}$   
Descongelar fuera de la caja de 24 a 48 hrs,  
de  $0^{\circ}$  a  $5^{\circ}$  c



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 14 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

16192 Whip Topping Base sugar free 907 gr

## Beneficios

- Crema vegetal lista para batir, libre de azúcar, de textura suave, tersa y de fácil aplicación.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen líquido, lo que da un mayor ahorro en costos y mayor vida en anaquel.
- Su gran estabilidad permite tener una apariencia fresca por más tiempo ideal para desarrollar una línea de productos sin o reducidos en azúcar.
- Buen desempeño en sifón.
- Libre de gluten y grasas trans.

# GRAND AMERICAN® PRESTIGE



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 35 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

62768 Gran American Prestige 4 kg.

## Beneficios

- Crema de origen vegetal, lista para batir de alto rendimiento y estabilidad.
- Delicioso sabor a vainilla.
- Color blanco.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen inicial.
- Acepta muy bien colorantes y no los difumina.
- Admite sabores, frutas, jaleas y esencias.

# GRAND AMERICAN® BLUE LABEL



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 35 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

62768 Gran American Blue Label 4 kg

## Beneficios

- Crema de origen vegetal, lista para batir de alto rendimiento.
- Delicioso sabor con perfil lácteo.
- Color blanco perlado.
- Rinde hasta 4,2 veces su volumen inicial.
- Admite sabores, frutas y esencias.

# BETTERCREME®



## Rendimiento

Doble Chocolate: 2,8x

Chocolate: 3,0x

Nata: 3,2x



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48hrs, a 0° a 5°C



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 90 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

07920 Nata 4 kg.

37250 Chocolate 4 Kg.

16865 Doble Chocolate 4 kg.

## Beneficios

- Estable a temperatura ambiente manteniendo su apariencia y sabor.
- Resistente la temperatura del área de trabajo.
- El sabor Nata presenta gran aceptación de colores, ideal para decoraciones infantiles y figuras.
- Las de chocolate son ideales para la elaboración de ganash con alta definición de textura y brillo.
- Las cremas batidas se puede congelar.

# TRES RICHES®



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 14 días**



**Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días**

### Código Producto

03103 Jarabe 3 Riches 4 kg.

---

## Beneficios

- Jarabe listo para usar con color, sabor y aroma de la clásica mezcla tres leches.
- Viscosidad ideal para una absorción uniforme del bizcocho.
- Práctico de usar facilitando la operación.
- Larga vida de anaquel comparado con otros remojos del mercado.
- Acepta sabores y colores para dar variedad a tus postres.



**POSTRES Y**  
*pasteles*



# CHEESECAKE



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Almacenar congelado a  $-18^{\circ}$  a  $-22^{\circ}$  C.  
Para refresh a  $0^{\circ}$  a  $5^{\circ}$  C. de 4 a 6 hrs,  
Descongelar



**Congelado: 1 año**



**Refrigerado: 12 días (5 días ficha técnica)**

### Código Producto

00225 Cheesecake 29 cm.

## Beneficios

- Cream-style, relleno con Cream Cheese, Cuatro sabores en un único producto: Mora, limón, Durazno y Fresa.
- Cajas con 6 displays, con 16 porciones cada uno.
- Contenido Neto: 1,13kg.
- Origen: EE.UU.
- Producto congelado.



**FLATBREAD**  
*y pizza*



# FLATBREAD



## INFORMACIÓN DE PRODUCTO

### Manejo

Almacenar congelado de  $-18^{\circ}$  a  $-22^{\circ}$  ° C.  
Para refresh de  $0^{\circ}$  a  $5^{\circ}$  ° C. de 8 a 12 hrs.  
Descongelar en microondas temperatura media por 15 segundos.



**Congelado: 1 año**



**Preparado: 3 días**

### Código Producto

01945 Flatbred hierbas 6.5 x 6.5 cm.

01946 Flatbred tradicional 6.5 x 6.5 cm.

## Beneficios

Pan delgado y flexible, ofrece gran versatilidad en el menú ya que, por su sabor neutro permite la combinación con ingredientes dulces y salados. Ideal para elaborar Wraps, Paninis, Sandwiches, tacos, burritos, quesadillas y pizzas individuales. Ofreciendo una solución integral para cualquier momento de consumo.

### ATRIBUTOS DEL PRODUCTO

- Moldeables y estables
- Apariencia autentica
- Ideal a los procesos industriales
- 51% granos integrales



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.

**Rich Products de Chile**

[richs.com.pe/chile](http://richs.com.pe/chile)