



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Línea Maestro

es la marca de la empresa La Fabril especializada en productos para panadería y pastelería.

Conoce mas de nuestros portafolio de productos en las categorías de coberturas y rellenos pasteleros, especializados, premezclas, núcleo, coberturas de chocolate, margarinas y mantecas.

COBERTURAS Y RELLENOS PASTELEROS

Los rellenos complementan el sabor y le agregan textura a las tortas, es por esto que Línea Maestro ha desarrollado productos pasteleros con el auténtico sabor artesanal.



Mermelada

Postre de
Leche

Marva Crema
Margarina para crema

Fabrigel

Fabricrema

Fabricrema
Chantilly

Mermelada

Deliciosa mermelada cuidadosamente elaborada con fruta seleccionada. Posee el sabor, color y aroma de la fruta natural. Su apariencia, brillo y consistencia unttable, la convierten en la primera opción para utilizar como relleno en productos de panadería y pastelería. Combina perfectamente con diferentes cremas, logrando rellenos originales con trozos de fruta en su interior.

VENTAJAS

- Excelente sabor, aroma y color de la fruta natural.
- Suave y fácil de manejar al momento de untar.
- Perfecta para rellenar tortas. Puede ir sola o mezclada con cremas.
- Resiste el horneo.

APLICACIONES



Su aplicación principal es para rellenos de tortas, postres, panes especiales y galletas.

PRESENTACIONES

Balde de 4,5 kg.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Mermelada

Postre de Leche

Dulce de Leche
para rellenos



PRESENTACIONES

Balde de 4.7 kg.
Caja de 12 kg.

También conocido como dulce de leche, manjar, manjar blanco o arequipe. Es un dulce tradicional obtenido a partir de la mezcla de leche con azúcar. El postre de leche es una preparación que se utiliza como acompañamiento de tostadas o galletas, decoración de tortas y como elemento central de un postre o como saborizante de helados, cremas y otras preparaciones dulces.

VENTAJAS

- Fácil de untar.
- Ideal para aplicar en rellenos de tortas, panes, donas y más.
- Mantiene su textura y brillo una vez horneado el producto.
- Auténtico sabor del postre de leche artesanal.

APLICACIONES



Su aplicación es en forma directa o acompañado, ideal para postres y pastelería en general.
En la industria se lo utiliza para rellenos de bombones y confitería, entre otros.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Postre de Leche

Marva Crema

Margarina para crema



PRESENTACIONES

Caja de cartón 6 kg.
Caja de cartón 15 Kg.

Es un producto ideal para decoración elaborado con ingredientes de alta calidad a base de aceites y grasas 100% vegetales, emulsificantes, conservantes, saborizantes, colorantes de grado alimenticio permitidos y agua tratada.

VENTAJAS

- Mayor rendimiento al elaborar la crema de mantequilla.
- Consistencia suave, plástica y homogénea de color blanco.
- Excelente cremado que da como resultado final una crema de mantequilla muy ligera lo que facilita el relleno, baño y decoración en las tortas.
- Permite incorporar fácilmente colorantes, esencias, chocolates, mermeladas, manjar, etc.

APLICACIONES



Desarrollada para la elaboración de cremas para coberturas, rellenos y decoración de torta.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Marva Crema

Fabrigel

Fabrigel es una jalea para pastelería con la combinación perfecta de sabor y brillo que permite lograr acabados brillantes en tortas y postres. Por sus características ayuda a la conservación de decoraciones frutales retrasando la oxidación de las frutas.



PRESENTACIONES

Balde de 5kg.

VENTAJAS

- Textura ideal para decorar y bañar tortas.
- Brillo intenso que da un toque especial a los productos.
- Protege las frutas para evitar una rápida oxidación.
- El gel brillo puede ser combinado con colorante para obtener nuevas variedades de colores.
- Excelente color y sabor.

APLICACIONES



Para la decoración de todo tipo de tortas y postres.



El gel brillo puede ser combinado con colorante para obtener nuevas variedades de colores.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Fabrigel

Fabricrema *Crema pastelera*



PRESENTACIONES

Funda plástica de 500 gr.

Es una premezcla fácil de preparar, elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados, que resulta en una crema base muy versátil, ideal para panadería y pastelería.

Desarrollada para el segmento panadero y pastelero ecuatoriano que busca diferenciación. Su gran versatilidad hace que pueda ser empleada sola o dándole su toque personal al gusto que usted prefiera, añadiéndole esencias, colorantes, postre de leche, chocolate, etc.

VENTAJAS

- Suave y fácil de manejar.
- Permite la mezcla con otros tipos de cremas.
- Se puede mezclar con saborizantes y colorantes.
- Sirve para hornear.
- Mantiene la textura, sabor y color en refrigeración.
- Listo para usar.
- Rápida preparación.
- Excelente sabor.

APLICACIONES



Para pastelería tales como milhojas, caracoles, rellenos de tortas, entre otros.



Para panadería en panes rellenos y panes decorados.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Crema Pastelera

Fabricrema Chantilly



PRESENTACIONES

1 litro.

Es una crema vegetal UHT tipo Chantilly que sirve para decorar tortas frías y rellenar todo tipo de postres.

VENTAJAS

- Fácil de manejar, perfecta para manguear y decorar.
- Mantiene la textura y brillo una vez que se ha realizado su aplicación.
- Delicioso sabor con un toque de vainilla que combina perfectamente con otros sabores.
- Tiene muy buena estabilidad, dura hasta 4 días en refrigeración sin cuartearse ni cambiar sus características principales.

APLICACIONES



Perfecto para la decoración y cubrimiento de tortas. Funciona como relleno, se puede mezclar con crema pastelera, manjar, mermeladas, yogurt, etc.



Perfecto para elaborar todo tipo de postres estilo mousse y pastelería en general.



**RELLENOS
PASTELEROS**

Chantilly



ESPECIALIZADOS

Insumos e ingredientes de primera calidad,
destinados para casi todos los productos de
panadería y pastelería.



Desmold
Aceite vegetal desmoldante

AZÚCAR
BLANCO

Fabrihorneo

Fabriesencia

FabriColor

Desmold

Aceite vegetal desmoldante



PRESENTACIONES

Botella de 1 lt.
Galón de 3.785 lt.

Desmold está elaborado a base de aceites especiales 100% vegetales y libres de grasas trans que se combinan perfectamente con emulsionantes, para obtener un excelente desmolde en productos de panadería y pastelería.

VENTAJAS

- Perfecto desmolde para todo tipo de productos de panadería y pastelería.
- No cambia el sabor, ni olor del producto final.
- No requiere la aplicación de harina en el molde.
- Evita el desperdicio de manteca en cada engrasado, ahorra hasta un 50% en materia prima.
- En latas para panes de molde y panes de sal, se puede utilizar hasta 2 veces sin volver a engrasar. En caso de masas dulces se recomienda aplicar cada vez que hornee.
- Fácil de usar.

APLICACIONES



Diseñado para la industria de panadería y pastelería.



ESPECIALIZADOS

Desmold

AZÚCAR BLANCO



PRESENTACIONES

Saco de 50 kg.

El azúcar es uno de los principales ingredientes para casi todos los productos de panadería y pastelería. Se caracteriza por tener una fina granulometría y color blanco ideal.

VENTAJAS

- Su fina granulometría permite ahorrar tiempo y da una mejor incorporación de aire en batidos de pastelería y galletería.
- Su color blanco permite obtener cremas y glaseados más blancos.
- Rápida disolución.
- Grado de dulzor perfecto para todo tipo de recetas.

APLICACIONES



Para elaborar productos de panadería y pastelería.

ESPECIALIZADOS

Azúcar

Fabrihorneo Polvo para Hornear



PRESENTACIONES

- Funda plástica de 1 kg.
- Funda plástica de 5 kg.

Es una levadura química de doble acción hecha a base de insumos de primera calidad, que sirve para incrementar el volumen de los productos horneados de pastelería.

La doble acción significa que durante el proceso de elaboración del producto, se va a producir el desprendimiento de gas en dos etapas, es decir, durante el batido y durante el horneo.

Desarrollada especialmente para el mercado pastelero que busca obtener un producto terminado con mejor volumen y excelente miga.

VENTAJAS

- Buen volumen en producto terminado.
- Miga excelente.
- Fácil de dosificar.

APLICACIONES



Pastelería en general, tortas, cupcakes, pop cakes, galletas, etc.



ESPECIALIZADOS

Fabrihorneo

Fabriesencia

Son esencias elaboradas a base de aceites esenciales, saborizantes y estabilizantes que aportan unas gotas de sabor y olor agradable a sus productos terminados.

Desarrollado especialmente para el mercado panadero y pastelero que busca crear recetas diferentes.

Fabriesencia al ser un producto TERMOESTABLE permite mantener el sabor y aroma de la esencia después del horneado.



PRESENTACIONES

Botella plástica de 500 ml.
Botella plástica de 3850 ml.

VENTAJAS

- Resistente a altas temperaturas.
- Alta concentración de producto.
- Fácil aplicación.
- Empaque plástico que cumple con las normas de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas).

APLICACIONES



Para pastelería, panadería, galletería, confitería. Es ideal para panes, postres, tortas, galletas, muffins, cremas, chocolates, etc.

SABORES

Vainilla Blanca, Vainilla Negra, Coco, Naranja, Arequipe y Mantequilla.



ESPECIALIZADOS

Fabriesencias

FabriColor

Es la gama de colorantes de tipo **vegetales líquidos**, perfectos para aplicaciones en todo tipo de productos de pastelería.

Encuétralos en: Rojo, Verde, Azul y Amarillo.



PRESENTACIONES

Gotero de 8ml.
Gotero de 80ml.

VENTAJAS

- Alta capacidad de dilución en aceites y grasas.
- Colores fuertes y brillantes.
- Variedad de colores primarios.
- No mancha las tortas.
- De fácil aplicación.
- No altera la consistencia, ni el sabor de la masa o crema en la que se aplique.
- Puede ser combinado entre colores para obtener colores nuevos.

APLICACIONES



Ideal para dar color a masas de tortas, galletas, panes.



Combinable con cremas y merengues como Fabricrema Chantilly, Marva Crema y helados.



Perfecta coloración con Coberchoc Crema Chocolate Blanco, Coberchoc Gotas Chocolate Blanco para productos de chocolatería.



Es apto para técnicas de decoración como aerógrafo, garantizando su fluidez y su color.



ESPECIALIZADOS

Fabricolor



PREMEZCLAS

Fabricake es una fórmula balanceada de ingredientes cuidadosamente seleccionados para elaborar cualquier tipo de torta de chocolate, bizcocho y chifón, con buen sabor, ligera y aroma tradicional. De fácil preparación para aplicarla en su estilo tradicional o darle un toque personal con diferentes formas.



Fabricake
Premezcla
Torta sabor a chocolate



Fabricake
Bizcochuelo
Premezcla



Fabricake
Premezcla
chifón

Fabricake Premezcla

Torta sabor a chocolate



PRESENTACIONES

Funda de 1 kg.

Fabricake es una fórmula balanceada de ingredientes cuidadosamente seleccionados para elaborar cualquier tipo de torta de chocolate con su color, sabor y aroma tradicional.

VENTAJAS

- Fácil de preparar.
- Ahorro de tiempo en la elaboración.
- Fácil absorción de líquidos para tortas mojadas.
- Color ideal sin necesidad de adicionar otro ingrediente.

APLICACIONES



Para emplear en torta de chocolate tradicional, cupcakes, planchas de pastelería y en diferentes moldes o formas.



PREMEZCLAS

Fabricake Chocolate

Fabricake **Bizcochuelo** Premezcla



PRESENTACIONES

Funda de 1 kg.

Es una fórmula balanceada de ingredientes cuidadosamente seleccionados para obtener tortas muy esponjosas y ligeras con excelente miga, sabor y aroma. De fácil aplicación y muy versátil.

VENTAJAS

- Ahorro de tiempo en la elaboración.
- Fácil manejo en el proceso de elaboración del Bizcocho vs receta tradicional.
- Producto versátil para diferentes aplicaciones.
- Calidad constante.
- Excelente miga (suave y uniforme).
- Delicioso sabor.

APLICACIONES



Es ideal para tortas, cupcakes, pop cakes y pastelería en general.



PREMEZCLAS

Bizcochuelo

Fabricake Premezcla *chifón*



PRESENTACIONES

Funda de 1 kg.

Es una fórmula balanceada de ingredientes cuidadosamente seleccionados para obtener una torta chifón ligera, esponjosa, con buen sabor y aroma. De fácil preparación para aplicarla en su estilo tradicional o darle un toque personal con diferentes formas (redonda, cuadrada, rectangular, etc).

VENTAJAS

- Miga abierta y aterciopelada.
- Fácil de preparar.
- Ahorro de tiempo en la elaboración.
- Fácil de rellenar.
- Versátil para incorporar sabores. (esencias, jugos, etc).

APLICACIONES



Para emplear en Chifón tradicional, cupcakes, planchas de pastelería francesa y tortas de diferentes formas.



PREMEZCLAS

Fabricake Chifón



NÚCLEO

Es un ingrediente que fusionado con la harina optimiza el proceso de elaboración mejorando la calidad de la masa garantizando el color, textura de la miga y corteza.



Fabripan
Núcleo
para pan Croissant

Fabripan Núcleo para pan Croissant



PRESENTACIONES

Funda de 1kg.

Contiene los ingredientes perfectos para la elaboración de un croissant, crocante por fuera y suave por dentro, con un delicioso sabor.

Nuestro Núcleo para Pan Croissant permite ahorrar tiempo en la preparación, además de elaborar todo tipo de variedades en formas de un croissant, tanto dulces como salados.

VENTAJAS

- Crocancia y suavidad ideal de un croissant.
- Ahorro de tiempo en la elaboración y laminado.
- Fácil manejo en el proceso de elaboración de croissant vs receta tradicional.
- Permite tener diferentes variedades (croissant natural, con rellenos, danesa, croissant de chocolate, facturas, rosa de viento).
- Calidad constante.
- Delicioso sabor.

APLICACIONES



Rellenos: Croissant salados y Croissant dulces.



Bollería Semi hojaldrada: Danesas, facturas, Rosa de Viento, Trenza, Corona rellena, Estrella, Volovan relleno.



Tendencias: Croissant marmoleados, Croissant de colores, Mandelbougén.



NÚCLEO

Núcleo para Croissant



COBERTURAS DE CHOCOLATE

En esta categoría de productos, Línea Maestro posee la marca Coberchoc con una variedad de opciones tales como: Coberchoc Gotas, Coberchoc Crema, Coberchoc MiniGotas y Coberchoc Barra.





Es una cobertura elaborada con grasas sustitutas de la manteca de cacao 100% de origen vegetal en forma de barra.

Variantes: Dulce, Semi Amargo y Blanco.

VENTAJAS

- Ideal para hacer virutas.
- Brillo y fluidez característico de Coberchoc.
- Producto versátil que permite usarse en estado sólido o fundido para crear formas y coberturas.

PRESENTACIONES

Barra de 1 kg.



Para repostería y pastelería, sirve como virutas de chocolate, fondue para cubrir o bañar tortas, postres, galletas, etc.



**COBERTURAS
DE CHOCOLATE**

Coberchoc Barra



PRESENTACIONES

Balde de 4 kg.
Tarrina de 1 kg (Semi Amargo con pasta de avellana).

Es un producto elaborado con grasas especializadas 100% vegetales y adición de cocoa. Gracias a su fluidez, se incorpora fácilmente al mezclarlo con otros ingredientes como cremas y grasas lácteas.

Variantes: Dulce, Semi Amargo, Blanco y Semi Amargo con pasta de avellana.

VENTAJAS

- Buen manejo de la fluidez para aplicación directa.
- Alto rendimiento y formas definidas durante el decorado.
- Sabor y aroma agradable.
- Compatible con todo tipo de grasas lácteas y vegetales.

APLICACIONES



Para repostería y pastelería, sirve como cobertura de todo tipo de dulces, tortas y pasteles.



**COBERTURAS
DE CHOCOLATE**

Coberchoc Crema



Es un producto elaborado con grasas especializadas 100% vegetales y adición de cocoa. Es una avanzada tecnología en forma de gotas, que facilita el fundido evitando el desperdicio y la ventaja de poder dosificar la cantidad a emplear.

Variantes: Dulce, Semi Amarga y Blanca.



PRESENTACIONES

Caja de 2 Kg.

VENTAJAS

- Ideal para formar figuras. No se adhiere a los moldes.
- Alto rendimiento y formas definidas durante el decorado.
- Sabor y aroma agradables.
- Compatible con todo tipo de lácteos y grasas vegetales.

APLICACIONES



Para elaborar bombones, formar figuras, cubrir todo tipo de dulces, pasteles, frutas, galletas, hojaldres, fondue y más.



**COBERTURAS
DE CHOCOLATE**

Coberchoc Gotas



Es un producto elaborado con grasas 100% vegetales y adición de cocoa.
Una avanzada tecnología en forma de MINI GOTAS que resisten las
temperaturas de horneado. De fácil incorporación en cualquier receta.



PRESENTACIONES

Caja de 2 Kg.
Caja de 5 Kg.

VENTAJAS

- Resiste al horneado.
- Excelente sabor.
- Fácil de manipular y aplicar.

APLICACIONES



Coberchoc Mini Gotas es ideal para
relleno y decoración de panes, tortas,
galletas, muffins, cupcakes y más.



**COBERTURAS
DE CHOCOLATE**

Coberchoc Mini Gotas



MANTECAS

Mezcla selectiva de grasas 100% vegetales, completamente refinada, desodorizada y cristalizada a temperaturas controladas, especialmente desarrollada para ser utilizada en la industria panificadora.



Especial
Manteca vegetal simple



SabroPan
Manteca vegetal simple

Especial

Manteca vegetal simple

SabroPan

Manteca vegetal simple



PRESENTACIONES

Caja de cartón 15 kg.
Caja de cartón 27,5 kg.

Es un producto elaborado con ingredientes de alta calidad, utilizando como materias primas aceites y grasas 100% vegetales, cuidadosamente seleccionadas.

VENTAJAS

- Confiere corteza y miga uniforme de buen color, olor y sabor característico.
- Consistencia plástica de fácil incorporación y mezclado con los demás ingredientes.
- Mejora la conservación del producto de acuerdo al porcentaje empleado en la fórmula.

APLICACIONES



Para elaborar todo tipo de panes y galletas.



MANTECAS

Vegetal Simple



MARGARINAS

Selección de materia prima de calidad, grasa 100% vegetal, desodorizada y cristalizada bajo procesos altamente tecnificados que garantizan una mejor producción de tus tortas, panes y hojaldres.



FabriPan
Margarina para panificación

Marva
Margarina para Cakes

Hojaldrina
Margarina para Hojaldre

FabriPan

Margarina para panificación



PRESENTACIONES

Caja de cartón 5 Kg.
Caja de cartón 15 Kg.
Caja de cartón 27,5 Kg.

Es un producto elaborado con ingredientes de alta calidad, utilizando como materias primas aceites y grasas 100% vegetales, cuidadosamente seleccionadas.

VENTAJAS

- Se obtiene panes de buen volumen.
- Fácil de mezclar e incorporar con los demás ingredientes.
- Puede ser utilizada exitosamente en productos de panificación elaborados artesanal y/o industrialmente.
- Producto final con buen olor, aroma y conservación.
- Miga con excelente sabor y textura.
- Permite obtener panes en menor tiempo durante el proceso de fermento.

APLICACIONES



Desarrollada para la elaboración de productos de panificación, tanto en procesos artesanales o industriales.



Marva

Margarina para Cakes



PRESENTACIONES

Caja de cartón 5 Kg.
Caja de cartón 15 Kg.
Caja de cartón 27,5 Kg.

Elaborada con ingredientes de alta calidad a base de aceites y grasas 100% vegetales, emulsificantes, conservantes, saborizantes, colorantes de grado alimenticio y agua tratada. Desarrollada especialmente para aplicaciones en pastelería.

VENTAJAS

- Alto poder de cremación.
- Incorporación de aire en menor tiempo.
- Muy buena emulsión al preparar el batido.
- Excelente sabor, color, aroma y conservación en el producto final.
- Alta resistencia a la oxidación (rancidez).

APLICACIONES



Para la elaboración de cakes, ponqués, cupcakes, galletas, masa choux, panes finos (bollería).



MARGARINAS

Marva

Hojaldrina

Margarina para Hojaldre



PRESENTACIONES

- Caja de cartón 5 kg.
- Caja de cartón 20 Kg.
- Caja de cartón 20 Kg: 10 láminas de 2,5 kg.

Elaborada con ingredientes de alta calidad a base de aceites y grasas 100% vegetales, emulsificantes, conservantes, saborizantes, colorantes de grado alimenticio y agua tratada. Desarrollada para la elaboración de masas hojaldradas, sirve como empaste de masas para hojaldres, croissants y danesas.

VENTAJAS

- Excelente formación de capas.
- Facilita el laminado tanto manual como mecánico.
- Permite la formación de finas láminas de grasa en la masa.
- Excelente desempeño en masas congeladas.
- Excelente crocancia en producto terminado.

APLICACIONES



Diseñada para masas de hojaldre (orejas, pañuelos, pasteles, etc.), masas semi-hojaldradas como croissant, danesas, facturas y panes como enrollados.





SAT MAESTRO

Un área de servicio técnico para cubrir las necesidades demandadas por los panificadores de nuestro país.

OFRECEMOS

- Asistencia técnica personalizada para tu panadería.
- Talleres temáticos (San Valentín, Día de la Madre, Navidad, etc.).
- Desarrollo de nuevas ideas y productos.



CONTAMOS CON

- Especialistas en las técnicas de panificación altamente calificados.
- Cobertura a nivel nacional.
- Revista especializada para ser un maestro panadero y pastelero.
- Centro de horneado completamente equipado para el uso de nuestros clientes.





CATEGORÍAS

COBERTURAS Y RELLENOS PASTELEROS

Mermelada

Postre de
Leche

Marva Crema
Margarina para crema

Fabrigel

Fabricrema

Fabricrema
Chantilly

ESPECIALIZADOS

Desmold
Aceite vegetal desmoldante

AZÚCAR
BLANCO

Fabrihorneo

Fabriesencia

FabriColor

PREMEZCLA

Fabricake
Premezcla
Torta sabor a chocolate

Fabricake
Bizcochuelo
Premezcla

Fabricake
Premezcla
chifón

NÚCLEO

Fabripan
Núcleo
para pan Croissant

COBERTURA DE CHOCOLATE



MANTECAS

Especial
Manteca vegetal simple

SabroPan
Manteca vegetal simple

MARGARINAS

FabriPan
Margarina para panificación

Marva
Margarina para Cakes

Hojaldrina
Margarina para Hojaldre

**Línea
Maestro®**



www.lineamaestro.com.ec

 @linea.maestro

 lineamaestro