

★ GRENETINAS
★ ESENCIAS
★ CONCENTRADOS
★ COLORES

★ COLAGENO
★ CARAMELOS
★ VAINILLAS
Y MÁS...



Catálogo de Productos

GRADO ALIMENTICIO

Para Gelatineros, Panaderos, Paleteros, Confiteros, Amas de casa y más...

PRODUCTO	Grenetina Bloom 290
BOLSAS DE	250 g y 1 kilo
CARACTERISTICAS	<p>Nuestra Grenetina 290 Bloom para postres preparados y gelatinas artísticas proporciona una textura muy firme y vida de anaquel prolongada aún en condiciones climáticas y de transportación poco favorables para la estabilidad del producto terminado. Se destaca por su alta viscosidad, bloom, estabilidad y peso molecular balanceados.</p>
USOS	Aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales.
CANTIDAD RECOMENDADA	<p>Gelatina básica: de 20 a 25 g por litro Gelatina artística o floral: de 25 a 30 g por litro Mousse: de 5 a 10 g por litro Gomitas: de 25 a 30 g por litro Malvaviscos: de 25 a 30 g por lt.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Caja con 12 bolsas de 1 kilo Cajas con 48 bolsas de 250 g</p>



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
 Paseo de la Reforma No. 350
 Piso 9-D Col. Juárez
 Alcaldía Cuauhtémoc
 C.P. 06600 CDMX, México.

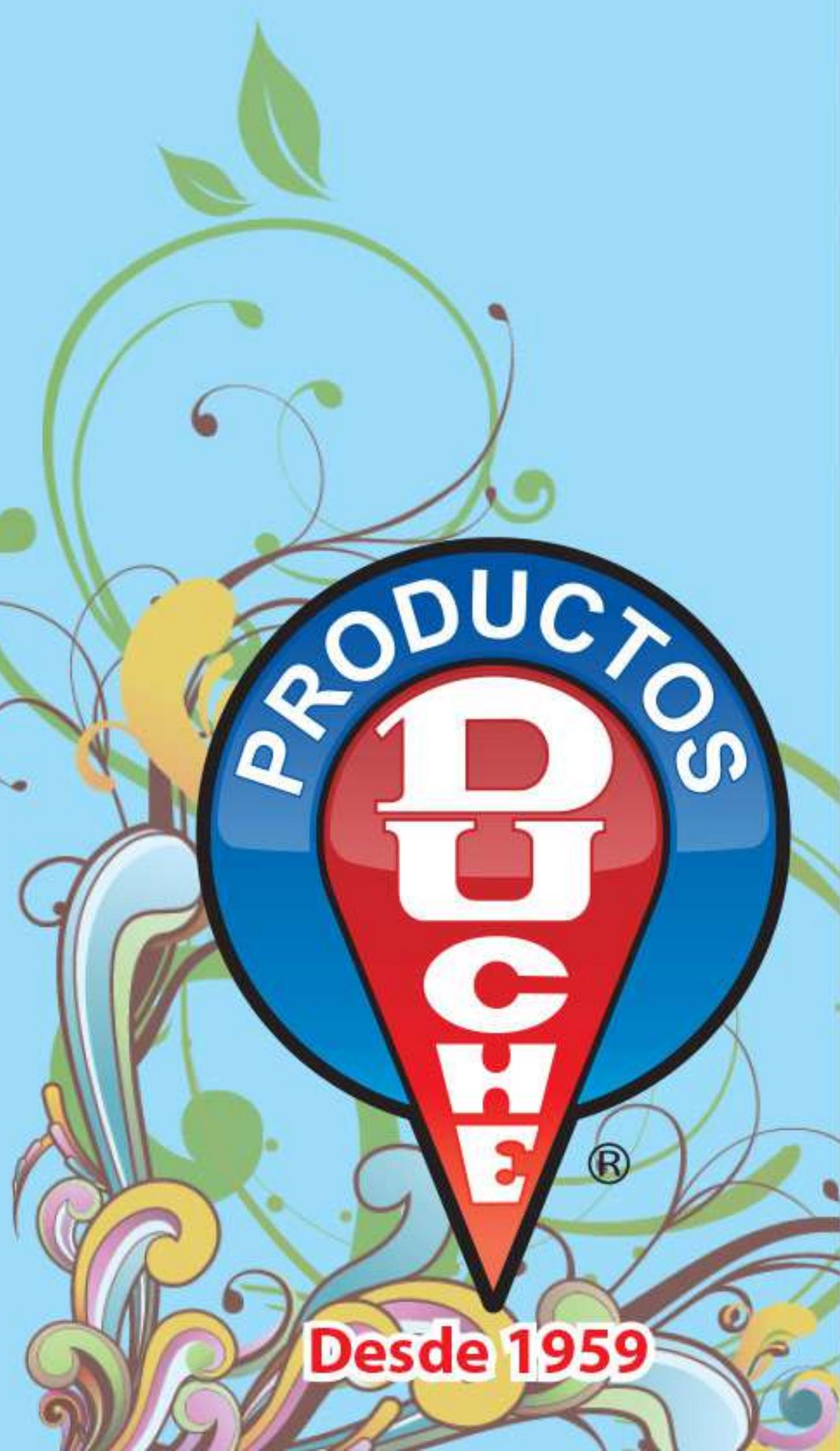
Tel. (52) 55 533-6443 al 45
 Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Grenetina Bloom 260
BOLSAS DE	250 g y 1 kilo
CARACTERISTICAS	Nuestra Grenetina 260 Bloom resulta muy económica, resistente y proporciona una muy buena liberación del sabor realzando su frescura. Al mantener la humedad y la tersura del malvavisco, prolonga la vida de anaquel. Esto y su bajo costo, la convierten en ideal para este propósito.
USOS	Gelatinas, gomitas azucaradas y enceradas, malvaviscos, merengues y mousses.
CANTIDAD RECOMENDADA	Gelatina básica: de 25 a 30 g por litro Gelatina artística o floral: de 30 a 35 g por litro Mousse: de 10 a 15 g por litro Gomitas: de 30 a 35 g por litro Malvaviscos: de 30 a 35 g por lt.
PRESENTACIÓN	Caja con 12 bolsas de 1 k Cajas con 48 bolsas de 250 g



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Grenetina en Cajilla 300 Bloom
CAJILLA CON	28 g, 4 sobres de 7 g c/u
CARACTERISTICAS	<p>Esta presentación es muy popular entre las amas de casa para preparar, gelatinas, mousses, merengues y otros postres cuyas tradicionales recetas indican la cantidad de sobres requeridos para cada preparación.</p> <p>Esta presentación es muy demandada por personas que acostumbran a tomar un sobrecito diario en jugo de naranja o cualquier otra bebida.</p>
USOS	Gelatinas artísticas, Gomas, Malvaviscos, Complemento alimenticio y Postres preparados.
CANTIDAD RECOMENDADA	<p>Gelatina tradicional: de 20 a 25 g por litro</p> <p>Gelatina artística o floral: de 25 a 30 g por litro</p> <p>Mousse: de 5 a 10 g por litro</p> <p>Gomitas: de 25 a 30 g por litro</p> <p>Malvaviscos: de 25 a 30 g por lt.</p>
PRESENTACIÓN	Caja con 4 exhibidores con 16 cajillas de 28 g cada uno (64 cajillas en total).
<p>PRODUCTOS DUCHE Coloidales Duche, S.A. de C.V. Paseo de la Reforma No. 350 Piso 9-D Col. Juárez Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. (52) 55 533-6443 al 45 Ext. 213 y 221 www.duche.com correo-e:ventas@duche.com gelatin@duche.com Desde 1959</p>	<p>GRENETINA SIN SABOR UNFLAVORED GELATIN Bloom 300</p> <p>CONT. NET. 28 g NET WT. 1 OZ</p> <p>4 Sobres de 7 g c/u 4 Envelopes 0.25 OZ ea.</p> <p>488 g / 16 oz</p> <p>16 cajas con 4 sobres de 7 g c/u 16 boxes with 4 envelopes 0.25 OZ ea. CONT. NET. /NET WT. 488 g / 16 oz</p> <p>Para los mejores POSTRES Y GELATINAS For the best DESSERTS AND JELLIES</p> <p>1 lt.</p> <p>Discover other products Jellies, Elixirs, Concentrates, Caramels, Caramels, Vanilla, and more...</p> <p>HECHO EN MEXICO POR MADE IN MEXICO BY Coloidales Duche, S.A. de C.V. Paseo de la Reforma No. 350 Piso 9-D Col. Juárez Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 C.D. de México, México</p> <p>Tel. (52) 55 533 6443 al 45 55 533 6443 al 45 E-mail: gelatin@duche.com www.duche.com</p>



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



PRODUCTO **Grenetina Especial Chef**

BOTES DE 350 g y 750 g

CARACTERISTICAS

Esta grenetina bloom 300 está dirigida principalmente a los chefs y maestros, ya que tiene un magnífico comportamiento especialmente en aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales. Destaca principalmente por su transparencia en los productos terminados.

USOS Aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales.

CANTIDAD RECOMENDADA

Gelatina básica: de 20 a 25 g por litro
Gelatina artística o floral: de 25 a 30 g por litro
Mousse: de 5 a 10 g por litro
Gomitas: de 25 a 30 g por litro
Malvaviscos: de 25 a 30 g por lt.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón con 20 pzas. de 350 g
Caja de cartón con 12 pzas. de 750 g



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Grenetina 200 Bloom
BOLSA DE	1 kilo
CARACTERISTICAS	Nuestra Grenetina 200 Bloom para gelatinas, gomitas y malvaviscos proporciona una textura muy firme y vida de anaquel prolongada aún en condiciones climáticas y de transportación poco favorables para la estabilidad del producto terminado. Se destaca por su excelente combinación de CALIDAD y PRECIO.
USOS	Gelatinas, Gomas, Malvaviscos, Bolis y Velitas.
CANTIDAD RECOMENDADA	Gelatina tradicional: de 30 a 35 g por litro Gomitas: de 30 a 35 g por litro Malvaviscos: de 30 a 35 g por litro
PRESENTACIÓN	Caja con 12 bolsas de 1 kilo



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO **Grenetina de pescado (sin sabor)**

BOTES DE 750 g

CARACTERISTICAS

Esta grenetina bloom 250 tiene un magnífico comportamiento especialmente en aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales. Destaca principalmente por su transparencia en los productos terminados. No tiene olor ni sabor.

USOS Aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales.

CANTIDAD RECOMENDADA

Gelatina básica: de 20 a 25 g por litro
Gelatina artística o floral: de 25 a 30 g por litro
Mousse: de 5 a 10 g por litro
Gomitas: de 25 a 30 g por litro
Malvaviscos: de 25 a 30 g por lt.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón con 20 pzas. de 350 g
Caja de cartón con 12 pzas. de 750 g



Desde 1959

Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Esencias (sabor y aroma)
BOTELLAS DE SABORES	120 ml, 500 ml, 1 litro y garrafa de 4 litros.
CARACTERISTICAS	Nuestras esencias han sido desarrolladas para un comportamiento óptimo en la elaboración de gelatinas, confitería, helados, bebidas saborizadas incoloras y postres liberando un sabor fresco y agradable en la degustación del producto final.
USOS	Gelatinas, confitería, helados, bebidas saborizadas incoloras y postres.
CANTIDAD RECOMENDADA	10 ml (2 cucharadas) o al gusto por cada kilo o litro de producto.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 30 piezas de 120 ml Caja de cartón con 12 piezas de 500 ml Caja de cartón con 6 piezas de 1 litro Caja de cartón con 4 piezas de 4 litros Exhibidor con 12 piezas de 120 ml

PRODUCTOS
DUCHE

Desde 1959

Coloidales Duché, S.A. de C.V.

Paseo de la Reforma No. 350

Piso 9-D Col. Juárez

Alcaldía Cuauhtémoc

C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45

Ext. 213 y 221

www.duche.com

correo-e:ventas@duche.com

gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Concentrados (sabor, color y aroma)
BOTELLAS DE	120 ml, 500 ml, 1 litro y garrafa de 4 litros.
SABORES	Café, Cajeta, Capuchino, Chocolate, Coco, Frambuesa, Fresa, Grosella, Limón, Mora Azul, Naranja, Nuez, Piña, Plátano, Rompope, Uva y Vainilla.
CARACTERISTICAS	Nuestros concentrados son el resultado de una muy buena y equilibrada combinación de color y sabor esencial que además de tener un excelente comportamiento son altamente solicitados para nieves, helados, paletas, congeladas frescas.
USOS	Gelatinas, postres, confitería, nieves, helados, paletas, congeladas, aguas frescas, etc...
CANTIDAD RECOMENDADA	3 ml (1 cucharadita) o al gusto por cada kilo o litro de producto.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 30 piezas de 120 ml Caja de cartón con 12 piezas de 500 ml Caja de cartón con 6 piezas de 1 litro Caja de cartón con 4 piezas de 4 litros Exhibidor con 12 piezas de 120 ml



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



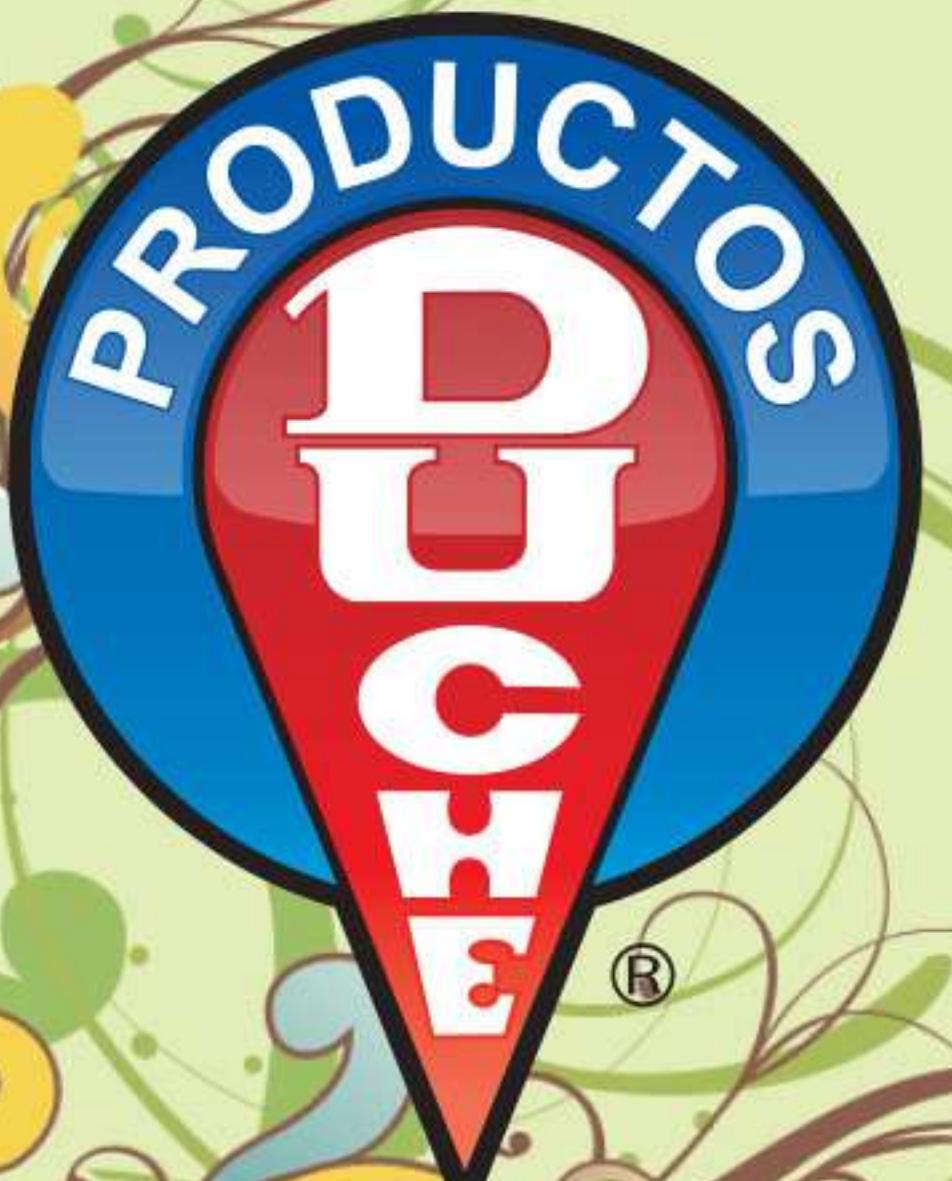
Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

**Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221**

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

Desde 1959

PRODUCTO	Colorante en polvo, LINEA 1 (Concentración al 10% mínimo) De venta exclusiva en México
BOTES DE	100 g, 250 g y 1 kilo.
CARACTERISTICAS	Los colores Duche han sido diseñados para proporcionar las tonalidades y brillantez adecuada en su uso para alimentos, confitería, gelatinas y otros postres.
COLORES	Amarillo Huevo, Amarillo Naranja, Azul, Rojo Fresa, Rojo Grosella, Rojo Uva, Verde Esmeralda, Verde Limón.
USOS	Alimentos, confitería, gelatinas, industria del helado y otros postres.
CANTIDAD RECOMENDADA	1 g por litro o kilo de producto o al gusto.
PRESENTACIÓN	Caja con 24 piezas de 100 g Caja con 24 piezas de 250 g Caja con 6 piezas de 1 kilo Exhibidor con 12 piezas de 100 g c/u



Desde 1959

Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

**Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221**

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO

Colorante en polvo, LINEA 2 FDA
(Concentración al 20% mínimo)
Para exportación

BOTES DE

100 g, 250 g y 1 kilo.

CARACTERISTICAS

Los colores Duché han sido diseñados para proporcionar las tonalidades y brillantez adecuada en su uso para alimentos, confitería, gelatinas y otros postres.

COLORES

Amarillo Huevo, Amarillo Naranja, Azul, Café Caramelo, Rojo Fresa, Rojo Grosella, Rosa, Verde Esmeralda, Verde Limón. Aprobados por FDA.

USOS

Alimentos, confitería, gelatinas, industria del helado y otros postres.

CANTIDAD RECOMENDADA

0.5 g por litro o kilo de producto o al gusto.

PRESENTACIÓN

Caja con 24 piezas de 100 g
 Caja con 24 piezas de 250 g
 Caja con 6 piezas de 1 kilo
 Exhibidor con 12 piezas de 100 g c/u



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
 Paseo de la Reforma No. 350
 Piso 9-D Col. Juárez
 Alcaldía Cuauhtémoc
 C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
 Ext. 213 y 221

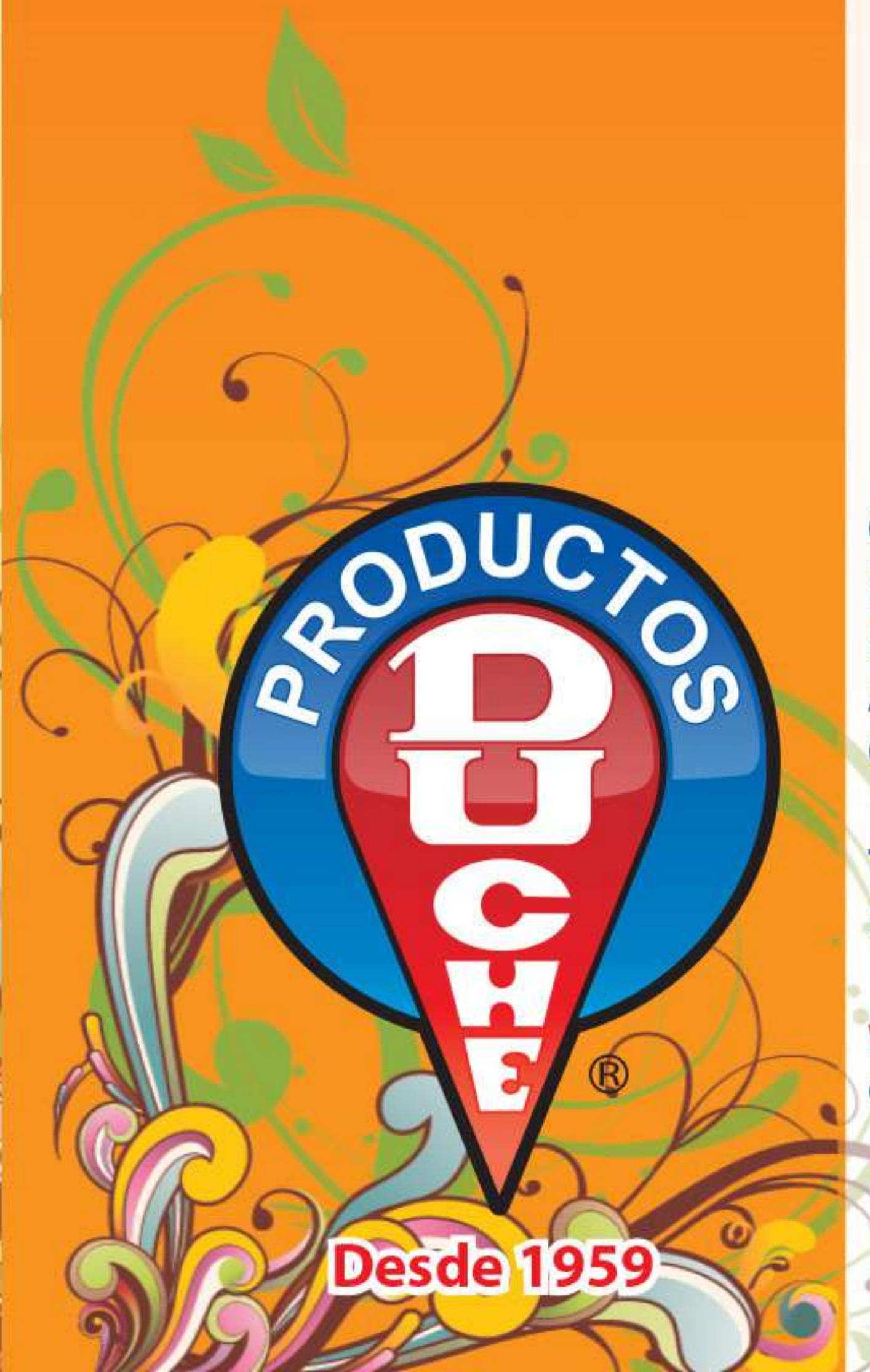
www.duche.com
 correo-e:ventas@duche.com
 gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Colorantes en gel
BOTES DE	28.35 g
CARACTERISTICAS	Los colores Duche han sido diseñados para proporcionar las tonalidades y brillantez adecuada en su uso para alimentos, confitería, gelatinas y otros postres. Esta práctica presentación que incluye 12 diferentes colores en gel, es ideal para Amas de casa y Chefs.
COLORES	Rojo Uva (Violeta), Rosa, Rojo Navidad, Naranja, Amarillo Huevo, Amarillo Limón, Verde Limón, Verde Esmeralda, Azul Oscuro, Blanco, Negro, Café Chocolate.
USOS	Alimentos, confitería, gelatinas, industria del helado y otros postres.
CANTIDAD RECOMENDADA	1 g o al gusto por cada litro o kilo de producto.
PRESENTACIÓN	Corrugado con 12 Exhibidores de 12 botes cada uno de 28.35 g con colores surtidos o con un solo color.

<div style="position: absolute; left: 0; top: 0; width: 100%; height: 100%; background: url('https://www.duche.com/images/flowers1

PRODUCTO	Colorantes en polvo para carnes (Grado alimenticio)
BOTES DE	250 g
CARACTERISTICAS	Los colorantes para carne Duche han sido diseñados para proporcionar las tonalidades y brillantez adecuada en su uso para alimentos. Han sido especialmente diseñados con grado alimenticio para dar más color a las carnes.
USOS	Alimentos
CANTIDAD RECOMENDADA	Al gusto.
PRESENTACIÓN	Caja con 20 piezas de 250 g



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO **Bióxido de Titanio (Grado Alimenticio)**

GARRAFAS DE 120 ml, 500 ml, 1 litro y 4 litros.

CARACTERISTICAS Proporciona a los productos finales una brillante blancura y opacidad.

USOS Gelatinas de leche, refrescos, helados, postres, velitas, etc...

CANTIDAD RECOMENDADA De 0.5 ml a 1 ml por litro por producto terminado.

PRESENTACIÓN Caja de cartón con 30 pzas. de 120 ml
Caja de cartón con 16 pzas. de 500 ml
Caja de cartón con 12 pzas. de 1 litro
Caja de cartón con 4 pzas. de 4 litros



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Conservadores (Grado Alimenticio)
BOTES DE	100 g y 750 g
ÁCIDO CÍTRICO	Clarificante y acidulante. Cantidad recomendada de 0.5 g a 1 g por cada kilo o litro de producto terminado o al gusto.
ÁCIDO SÓRBICO	Inhibidor del crecimiento de hongos y levaduras. Cantidad recomendada de 0.5 g a 1 g por cada kilo o litro de producto terminado o al gusto.
BENZOATO DE SODIO	Conservador en rellenos, mermeladas, jaleas, salsas, refrescos, etc. Cantidad recomendada de 0.5 g a 1 g por cada kilo o litro de producto terminado o al gusto.
SORBATO DE POTASIO	Inhibidor del crecimiento de hongos, levaduras y algunas bacterias. Cantidad recomendada de 0.5 g a 1 g por cada kilo o litro de producto terminado o al gusto.
USOS	Alimentos, confitería, gelatinas, industria del helado y otros postres.
PRESENTACIÓN	Caja con 24 piezas de 100 g Caja con 6 piezas de 750 g



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

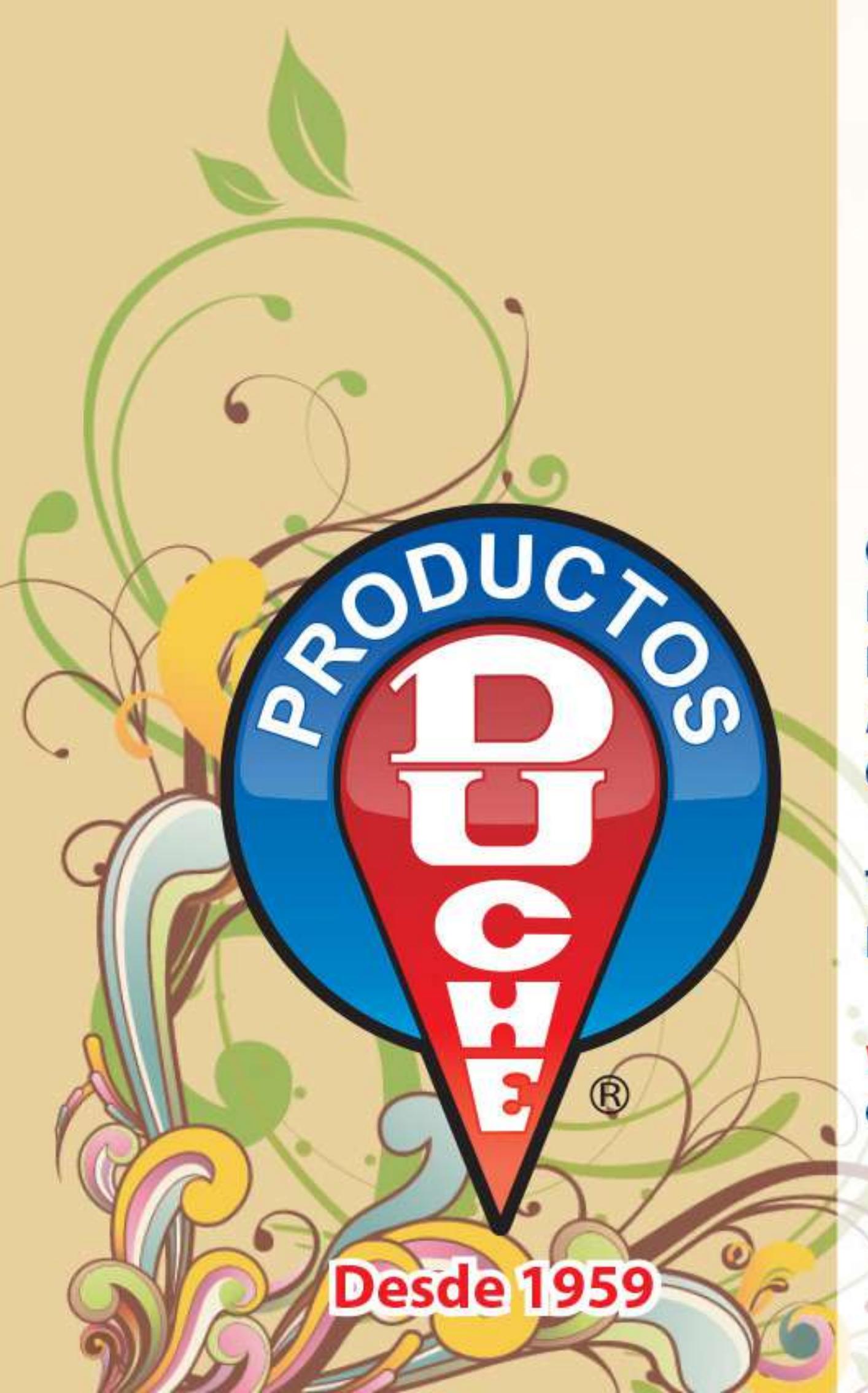
Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

PRODUCTO	Grenetina para Panificación
BOTE DE	350 g y 750 g
CARACTERISTICAS	Esta grenetina especial ayuda a que el pan leve más rápidamente proporcionándole una mayor suavidad incrementando su volumen considerablemente, aumentando su vida de anaquel y manteniendo su frescura.
USOS	Croissants, brioches, pan dulce, bizcochería, pizzas y cualquier masa ligera que no contenga granos o semillas trituradas.
MODO DE EMPLEO	Usar del 5% al 10% de grenetina sobre el total de la levadura a usar. 1. Para hidratar: usar 1 parte de grenetina por 4 partes de agua. Ejemplo: 1/4 de taza de grenetina por 1 taza de agua. Dejar reposar 10 min. para que esponje. 2. Disolver en horno de microondas o a baño maría. 3. Agregar la grenetina disuelta cuando se prepare la masa madre.
BENEFICIOS	Mayor suavidad, leva hasta un 30% más. Prolonga la vida de anaquel debido a que el bloom y la viscosidad de la grenetina atrapa la humedad en el pan y con ello retarda su endurecimiento.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 20 pzas. de 350 g Caja de cartón con 12 pzas. de 750 g
 <p>Coloidales Duche, S.A. de C.V. Paseo de la Reforma No. 350 Piso 9-D Col. Juárez Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México.</p> <p>Tel. (52) 55 533-6443 al 45 Ext. 213 y 221</p> <p>www.duche.com correo-e:ventas@duche.com gelatin@duche.com</p>	



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



PRODUCTO Concentrados para Panificación (sabor, color y aroma)

SABORES Mantequilla, Mantequilla Naranja, Mantequilla Vainilla, Chocolate, Fresa, Leche condensada, Nata y Nuez.

CARACTERISTICAS Nuestros nuevos concentrados sabor mantequilla en ocho sabores están especialmente creados para productos que se hornean a altas temperaturas realzando su sabor y aroma.

USOS Bizcochería, Pastelería, Repostería y Panificación en general.

CANTIDAD RECOMENDADA 3 ml por cada kilo de masa
1.5 ml por kilo de relleno.

PRESENTACIÓN Caja de cartón con 16 pzas. de 500 ml
Caja de cartón con 12 pzas. de 1 litro
Caja de cartón con 4 pzas. de 4 litros

Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com



La línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Vainilla
GARRAFAS DE	120 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litro y 4 litros.
CARACTERISTICAS	Nuestra vainilla resalta y enriquece el aroma y sabor de sus postres favoritos.
USOS	Helados, licuados, eskimos, flanes, pasteles y postres.
CANTIDAD RECOMENDADA	4 ml (1 cucharadita) por kilo o litro de producto ó al gusto.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 30 pzas. de 120 ml Caja de cartón con 30 pzas. de 250 ml Caja de cartón con 20 pzas. de 500 ml Caja de cartón con 12 pzas. de 1 litro Caja de cartón con 4 pzas. de 4 litros



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

Desde 1959

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Caramelo (100% azúcar quemada)
SABORES	Caramelo natural.
BOTELLAS DE	120 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litro y 4 litros.
CARACTERISTICAS	Este producto muestra un balance muy apropiado de azúcar quemada y consistencia que lo convierte en un muy buen realzador de sabor y textura complementaria en la preparación de flanes.
USOS	Flanes, helados, licuados, eskimos, postres preparados y para decoración en emplatado final.
CANTIDAD RECOMENDADA	Se utiliza al gusto.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 30 pzas. de 120 ml Caja con 30 pzas. de 250 ml Exhibidores de 12 y 48 piezas de 250 ml Caja con 24 pzas. de 500 ml Caja con 12 pzas. de 1 litro Caja con 4 pzas. de 4 litros



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com







La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Gelatina sin azúcar Mix d'Duché
BOTES DE	100 g, 400 g y 800 g
CARACTERISTICAS	Práctica mezcla de grenetina, sabor y color para preparar gelatina con la cantidad de endulzante al gusto.
SABORES	Fresa, Limón, Naranja, Piña y Uva
CANTIDAD RECOMENDADA	25 g (2 1/2 cucharadas o al gusto) de Mix d'Duché más azúcar o edulcorante al gusto para preparar 1 litro de gelatina.
PRESENTACIÓN	Exhibidor con 12 piezas de 100 g Caja con 20 piezas de 400 g Cajas con 12 piezas de 800 g



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

PRODUCTO	Polvo para preparar Gelatina Duché®
BOLSAS DE	120 g
CARACTERISTICAS	Práctica mezcla hecha con <i>grenetina Duché®</i> , sabor y color para preparar gelatina.
SABORES	Fresa, Limón, Naranja, Piña y Uva
CANTIDAD RECOMENDADA	1 sobre rinde para 1 litro INSTRUCCIONES: 1. Vacíe el contenido de este paquete en 1 litro de agua muy caliente y agite hasta disolver completamente. 2. Vierta en uno o varios moldes. 3. Refrigere hasta que este firme y disfrute.
PRESENTACIÓN	Caja con 28 piezas de 120 g por sabor

**PRODUCTO
NUEVO**



Coloidales Duché, S.A. de C.V.
Paseo de la Reforma No. 350
Piso 9-D Col. Juárez
Alcaldía Cuauhtémoc
C.P. 06600 CDMX, México.

Tel. (52) 55 533-6443 al 45
Ext. 213 y 221

www.duche.com
correo-e:ventas@duche.com
gelatin@duche.com



La línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!

Línea Bienestar Duché



Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

Paseo de la Reforma No. 350, Piso 9-D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. 52 (55) 5533-6076
www.duche.com www.productosduche.com Correo-e: productos@duche.com, ventas@duche.com, gelatin@duche.com

PRODUCTO **Colágeno Duché® (Colágeno Hidrolizado)**

BOTES DE Sabores: 350 g y 100 g, Natural: 300 g y 80 g

CARACTERISTICAS

Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro saborizado que se disuelve fácilmente en agua o jugo. Contiene Aminoácidos Esenciales.

A la PIEL, la favorece con brillo, tonicidad, suavidad y la humecta. Por sus aminoácidos, favorecen el crecimiento y dureza de las UNAS. El colágeno, posee propiedades que nutren y fortalecen las PESTANAS, haciéndolas crecer largas y abundantes. Gracias al colágeno tu **CABELLO** lucirá abundante y espectacular.

SABORES Natural, Citricos, Frutos rojos y Tropical.

CANTIDAD RECOMENDADA

Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua.

PRESENTACIÓN

Sabores: Caja de cartón con 24 botes de 100 g

Caja de cartón con 12 botes de 350 g

Natural: Caja de cartón con 24 botes de 80 g

Caja de cartón con 12 botes de 300 g

Desde 1959



Coloidales Duché, S.A. de C.V.

Coloidales Duché, S.A. de C.V.

Línea Bienestar Duché



PRODUCTO **Colágeno Duché® (Colágeno Hidrolizado)**
BOTES DE 340 g

CARACTERISTICAS

Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro saborizado que se disuelve fácilmente en agua o jugo. Contiene Aminoácidos Esenciales.

Todos los beneficios del Colágeno: piel, uñas, pestañas y cabello más super ingredientes que ayudan a tu cuerpo a estar más saludable.

Anti-Estreñimiento: Sabor tamarindo con **ciruela y linaza** para promover el movimiento apropiado del intestino.

Anti-Oxidante: Sabor manzana verde con **Alga spirulina** para combatir los radicales libres y obtener efectos antioxidantes y anti-inflamatorios.

Anti-Estrés: Sabor moras con **compuesto de valeriana** que ayuda a calmar la ansiedad e inducir naturalmente al sueño.

Energetizante: Sabor durazno con extracto de **Ginseng** que mejora el control de azúcar en la sangre y el uso más efectivo del oxígeno para incrementar la energía del cuerpo.

Durazno, Manzana verde, Moras y Tamarindo.

SABORES

CANTIDAD RECOMENDADA

PRESENTACIÓN

Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua

Sabores: Caja de cartón con 24 botes de 100 g

Caja de cartón con 12 botes de 350 g

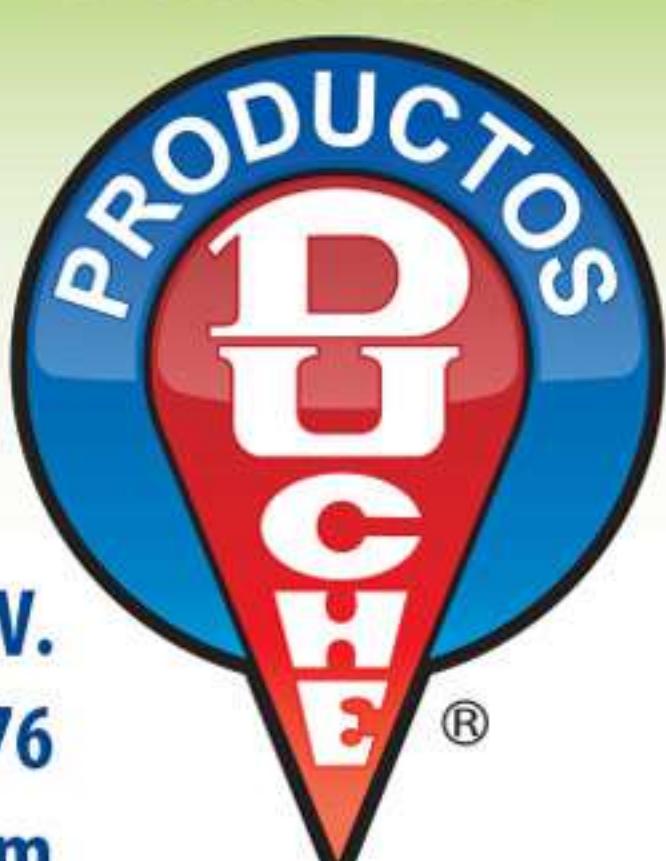
Natural: Caja de cartón con 24 botes de 80 g

Caja de cartón con 12 botes de 300 g

Desde 1959

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

Paseo de la Reforma No. 350, Piso 9-D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. (52) 55 5533-6076
www.duche.com www.productosduche.com Correo-e: productos@duche.com, ventas@duche.com, gelatin@duche.com



Línea Bienestar Duché



PRODUCTO

Colágeno Duché® con té verde

BOTES DE

100 g y 350 g, Light 80 g y 350 g

CARACTERÍSTICAS

Polvo para preparar bebida de Té verde con Colágeno que combina todas las propiedades del té con los beneficios del colágeno.

El té verde tiene compuestos que al contacto con el organismo producen efectos antioxidantes. Así mismo reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares y apoya en el control niveles de azúcar y colesterol, además de contar con propiedades antidiarréicas. Contiene Aminoácidos Esenciales.

SABORES

Té verde y té verde light

CANTIDAD RECOMENDADA

Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua ¡Pruébalo frío!

PRESENTACIÓN

Caja de cartón con 24 botes de 80 o 100 g
Caja de cartón con 12 botes de 350 g

Nutre tu cuerpo. ¡Vive con Salud!

Paseo de la Reforma No. 350, Piso 9-D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. (52) 55 5533-6076
www.duche.com www.productosduche.com Correo-e: productos@duche.com, ventas@duche.com, gelatin@duche.com

Desde 1959



Coloidales Duché, S.A. de C.V.

Línea Bienestar Duché



Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

Paseo de la Reforma No. 350, Piso 9-D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. (52) 55 5533-6076
www.duche.com www.productosduche.com Correo-e: productos@duche.com, ventas@duche.com, gelatin@duche.com

PRODUCTO

Oseagel (Colágeno Hidrolizado)

BOTES DE

Sabores: 100 g y 350 g, Natural: 80 g y 300 g

CARACTERÍSTICAS

Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro saborizado que se disuelve fácilmente en agua o jugo. Contiene Aminoácidos Esenciales.

A la PIEL, la favorece con brillo, tonicidad, suavidad y la humecta. Por sus aminoácidos, favorecen el crecimiento y dureza de las UNAS. El colágeno, posee propiedades que nutren y fortalecen las PESTANAS, haciéndolas crecer largas y abundantes. Gracias al colágeno tu CABELLO lucirá abundante y espectacular.

SABORES

En agua: Natural, Cítricos, Frutos rojos, Tropical, Piña y Nopal.

En Leche: Fresa, Vainilla y Cocoa

CANTIDAD RECOMENDADA

PRESENTACIÓN

Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua o jugo.

Sabores: Caja de cartón con 24 botes de 100 g

Caja de cartón con 12 botes de 350 g

Natural: Caja de cartón con 24 botes de 80 g

Caja de cartón con 12 botes de 300 g

Desde 1959



Coloidales Duché, S.A. de C.V.

Línea Bienestar Duché



PRODUCTO

100% Colágeno Hidrolizado de Pescado
Tipo 1

BOTES DE

500g

CARACTERÍSTICAS

Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro de pescado tipo 1 que se disuelve fácilmente en agua o jugo. Gracias a su bajo peso y tamaño molecular el cuerpo lo absorbe más rápido y eficientemente por lo que es considerado el mejor colágeno para propósitos medicinales. No tiene olor, ni sabor.

Contiene Aminoácidos Esenciales específicos que propician la regeneración celular ayudando al cuerpo a prevenir y mejorar los signos de la edad en la piel, la salud de los huesos y la sanación de heridas.

CANTIDAD RECOMENDADA

Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua, jugo u otra bebida.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón con 12 botes de 500 g

Desde 1959



Nutre tu cuerpo. ¡Vive con Salud!

Línea Bienestar Duché



PRODUCTO

Colágeno Hidrolizado

SACOS DE

CARACTERISTICAS

5 k

Colágeno hidrolizado de cerdo, res ó pescado. Elaborado con los más altos estándares de manufactura para la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica
Contiene Aminoácidos Esenciales.

ESPECIFICACIONES

- 90% Mínimo de Proteína hidrolizada
- 8% Máximo de Humedad
- 2% Máximo de Sales Inorgánicas
- 0 gr o grados Bloom
- pH 4.5-6.5
- Viscosidad 0-5 mp al 6.66% a 60°C
- Solubilidad completa a temperatura ambiente

SABOR

Sin sabor

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

Paseo de la Reforma No. 350, Piso 9-D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06600 CDMX, México. Tel. (52) 55 5533-6076
www.duche.com www.productosduche.com Correo-e: productos@duche.com, ventas@duche.com, gelatin@duche.com

Desde 1959



Línea Bienestar Duché



Mascotas

PRODUCTO

BOTES DE

Colágeno para mascotas GELIPET®

100 g, 200 g y sacos de 3 kilos

CARACTERÍSTICAS

Colágeno hidrolizado en polvo, ideal para complementar la alimentación de las mascotas. **Contiene 90% de colágeno hidrolizado y 9% de carne de pollo deshidratada** Recomendado para mejorar los problemas de articulaciones, mantiene un pelo lustroso, mejora el sistema digestivo.

Contiene aminoácidos esenciales.
¡Su sabor le encantará!

SABORES

Carne de Pollo, Natural y Anti-estrés (con valeriana)

DOSIS

Espolvorear de 5 a 15 g de Gelpet® dependiendo del tamaño de la mascota, en el alimento (ya sea húmedo o seco), o diluirlo en (cantidad de agua que se va a tomar el animal) 200 ml agua de bebida.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón con 6 botes de 200 g
Caja de cartón con 12 botes de 200 g

Desde 1959



Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!