

★ **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** 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.

**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 con 12 bolsas de 1 kilo  
Cajas con 48 bolsas de 250 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



**PRODUCTO** Grenetina Bloom 260

**BOLSAS DE** 250 g y 1 kilo

**CARACTERÍSTICAS** 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

La Línea más completa para dientes y negocios EXITOSOS!!



**PRODUCTO** Grenetina en Cajilla 300 Bloom

**CAJILLA CON** 28 g, 4 sobres de 7 g c/u

**CARACTERISTICAS** 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. Esta presentación es muy demandada por personas que acostumbran a tomar un sobrecito diario en jugo de naranja o cualquier otra bebida.

**USOS** Gelatinas artísticas, Gomas, Malvaviscos, Complemento alimenticio y Postres preparados.

**CANTIDAD RECOMENDADA** Gelatina tradicional: 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 con 4 exhibidores con 16 cajillas de 28 g cada uno (64 cajillas en total).



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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Grenetina Especial Chef</b>
<b>BOTES DE</b>	350 g y 750 g
<b>CARACTERISTICAS</b>	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.
<b>USOS</b>	Aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales.
<b>CANTIDAD RECOMENDADA</b>	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.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja de cartón con 20 pzas. de 350 g Caja de cartón con 12 pzas. de 750 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Grenetina de pescado (sin sabor)</b>
<b>BOTES DE</b>	750 g
<b>CARACTERISTICAS</b>	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.
<b>USOS</b>	Aspics, gelées, gelatinas florales, gelatinas artísticas y gelatinas tridimensionales.
<b>CANTIDAD RECOMENDADA</b>	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.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja de cartón con 20 pzas. de 350 g Caja de cartón con 12 pzas. de 750 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



**PRODUCTO**

**Esencias (sabor y aroma)**

**BOTELLAS DE**

120 ml, 500 ml, 1 litro y garrafa de 4 litros.

**SABORES**

Almendra, Anís, Café, Cajeta, Canela, Cereza, Crema Irlandesa, Chocolate, Coco, Durazno, Frambuesa, Fresa, Guanábana, Guayaba, Grosella, Jerez, Limón, Mandarina, Mango, Manzana Verde, Maple, Menta, Mora Azul, Naranja, Nuez, Piña, Pistache, Plátano, Rompope, Sandía, Uva, Vainilla.

**CARACTERÍSTICAS**

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

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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



**La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!**



**Desde 1959**



**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.

**CARACTERÍSTICAS**

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 mlColoidales 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)**Desde 1959****La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!**



**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



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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

La Línea mas 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.



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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

The most complete line for successful bussines and clients



PRODUCTO	<b>Colorantes en polvo para carnes (Grado alimenticio)</b>
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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

**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



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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Conservadores (Grado Alimenticio)</b>
<b>BOTES DE</b>	100 g y 750 g
<b>ÁCIDO CÍTRICO</b>	Clarificante y acidulante. Cantidad recomendada de 0.5 g a 1 g por cada kilo o litro de producto terminado o al gusto.
<b>ÁCIDO SÓRBICO</b>	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.
<b>BENZOATO DE SODIO</b>	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.
<b>SORBATO DE POTASIO</b>	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.
<b>USOS</b>	Alimentos, confitería, gelatinas, industria del helado y otros postres.

**PRESENTACIÓN** Caja con 24 piezas de 100 g  
Caja con 6 piezas de 750 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



**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

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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



Desde 1959



**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** Bizcocheria, 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



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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para dientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Vainilla</b>
<b>GARRAFAS DE</b>	120 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litro y 4 litros.
<b>CARACTERISTICAS</b>	Nuestra vainilla resalta y enriquece el aroma y sabor de sus postres favoritos.
<b>USOS</b>	Helados, licuados, eskimos, flanes, pasteles y postres.
<b>CANTIDAD RECOMENDADA</b>	4 ml (1 cucharadita) por kilo o litro de producto ó al gusto.
<b>PRESENTACIÓN</b>	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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto: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.

**CARACTERÍSTICAS** 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)



Desde 1959

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Gelatina sin azúcar Mix d'Duché</b>
<b>BOTES DE</b>	100 g, 400 g y 800 g
<b>CARACTERISTICAS</b>	Práctica mezcla de grenetina, sabor y color para preparar gelatina con la cantidad de endulzante al gusto.
<b>SABORES</b>	Fresa, Limón, Naranja, Piña y Uva
<b>CANTIDAD RECOMENDADA</b>	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.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Exhibidor con 12 piezas de 100 g Caja con 20 piezas de 400 g Cajas con 12 piezas de 800 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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!



<b>PRODUCTO</b>	<b>Polvo para preparar Gelatina Duché®</b>
<b>BOLSAS DE</b>	120 g
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Práctica mezcla hecha con <b>grenetina Duché®</b> , sabor y color para preparar gelatina.
<b>SABORES</b>	Fresa, Limón, Naranja, Piña y Uva
<b>CANTIDAD RECOMENDADA</b>	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.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja con 28 piezas de 120 g por sabor



**PRODUCTO  
NUEVO**



**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](http://www.duche.com)  
[correo-e:ventas@duche.com](mailto:correo-e:ventas@duche.com)  
[gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

**La Línea más completa para clientes y negocios EXITOSOS!!**



# Línea Bienestar Duché



PRODUCTO	Colágeno Duché® (Colágeno Hidrolizado)
BOTES DE	Sabores: 350 g y 100 g, Natural: 300 g y 80 g
CARACTERISTICAS	<p>Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro saborizado que se disuelve fácilmente en agua o jugo. Contiene Aminoácidos Esenciales.</p> <p>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.</p>
SABORES	Natural, Cítricos, Frutos rojos y Tropical.
CANTIDAD RECOMENDADA	Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua.
PRESENTACIÓN	<p>Sabores: Caja de cartón con 24 botes de 100 g</p> <p>Caja de cartón con 12 botes de 350 g</p> <p>Natural: Caja de cartón con 24 botes de 80 g</p> <p>Caja de cartón con 12 botes de 300 g</p>

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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) 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché



## PRODUCTO BOTES DE

**Colágeno Duché® (Colágeno Hidrolizado)**

340 g

## CARACTERÍSTICAS

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 espirulina** 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.

**Energizante:** 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.

## SABORES

Durazno, Manzana verde, Moras y Tamarindo.

## 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

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché



PRODUCTO	Colágeno Duché® con té verde
BOTES DE	100 g y 350 g, Light 80 g y 350 g
CARACTERÍSTICAS	<p>Polvo para preparar bebida de Té verde con Colágeno que combina todas las propiedades del té con los beneficios del colágeno.</p> <p>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.</p>
SABORES	Té verde y té verde light
CANTIDAD RECOMENDADA	Toma diariamente 1 cucharada sopera disuelta en un vaso de agua ¡Pruébalo frío!
PRESENTACIÓN	<p>Caja de cartón con 24 botes de 80 o 100 g</p> <p>Caja de cartón con 12 botes de 350 g</p>

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché



## 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, Citricos, Frutos rojos, Tropical, Piña y Nopal.  
En Leche: Fresa, Vainilla y Cocoa

## CANTIDAD RECOMENDADA

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

## 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

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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 5533-6076

[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché



PRODUCTO	100% Colágeno Hidrolizado de Pescado Tipo I
BOTES DE	500g
CARACTERÍSTICAS	<p>Bebida proteínica en polvo a base de colágeno puro de pescado tipo I 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.</p> <p>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.</p>
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

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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) 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché



PRODUCTO	Colágeno Hidrolizado
SACOS DE	5 k
CARACTERISTICAS	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 90% Mínimo de Proteína hidrolizada</li> <li>- 8% Máximo de Humedad</li> <li>- 2% Máximo de Sales Inorgánicas</li> <li>- 0 gr o grados Bloom</li> <li>- pH 4.5-6.5</li> <li>- Viscosidad 0-5 mp al 6.66% a 60°C</li> <li>- Solubilidad completa a temperatura ambiente</li> </ul>
SABOR	Sin sabor

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959





# Línea Bienestar Duché

## Mascotas



PRODUCTO	Colágeno para mascotas GELIPET®
BOTES DE	100 g, 200 g y sacos de 3 kilos
CARACTERÍSTICAS	Colágeno hidrolizado en polvo, ideal para complementar la alimentación de las mascotas. <b>Contiene 90% de colágeno hidrolizado y 9% de carne de pollo deshidratada.</b> Recomendado para mejora los problemas de <b>articulaciones, mantiene un pelo lustroso, mejora el sistema digestivo.</b> 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 Gelipet® 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

Nutre tu cuerpo, ¡Vive con Salud!

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) 5533-6076  
[www.duche.com](http://www.duche.com) [www.productosduche.com](http://www.productosduche.com) Correo-e: [productos@duche.com](mailto:productos@duche.com), [ventas@duche.com](mailto:ventas@duche.com), [gelatin@duche.com](mailto:gelatin@duche.com)

Desde 1959

