



INGREDIENTES

Productos para la industria farmacéutica
y de alimentos

UNICOR SA

 Unicor S.A.

 [unicor.s.a](https://www.instagram.com/unicor.s.a)

Somos un distribuidor mayorista de insumos industriales

Nuestros productos van dirigidos a personas y empresas transformadoras de insumos industriales y agropecuarios, a quienes les brindamos:

- Asistencia Técnica
- Soluciones integrales
- Entregas de producto hechas a la medida
- Diferentes modos de pago

Nuestros Valores:

Vocación de Servicio

Respeto

Responsabilidad

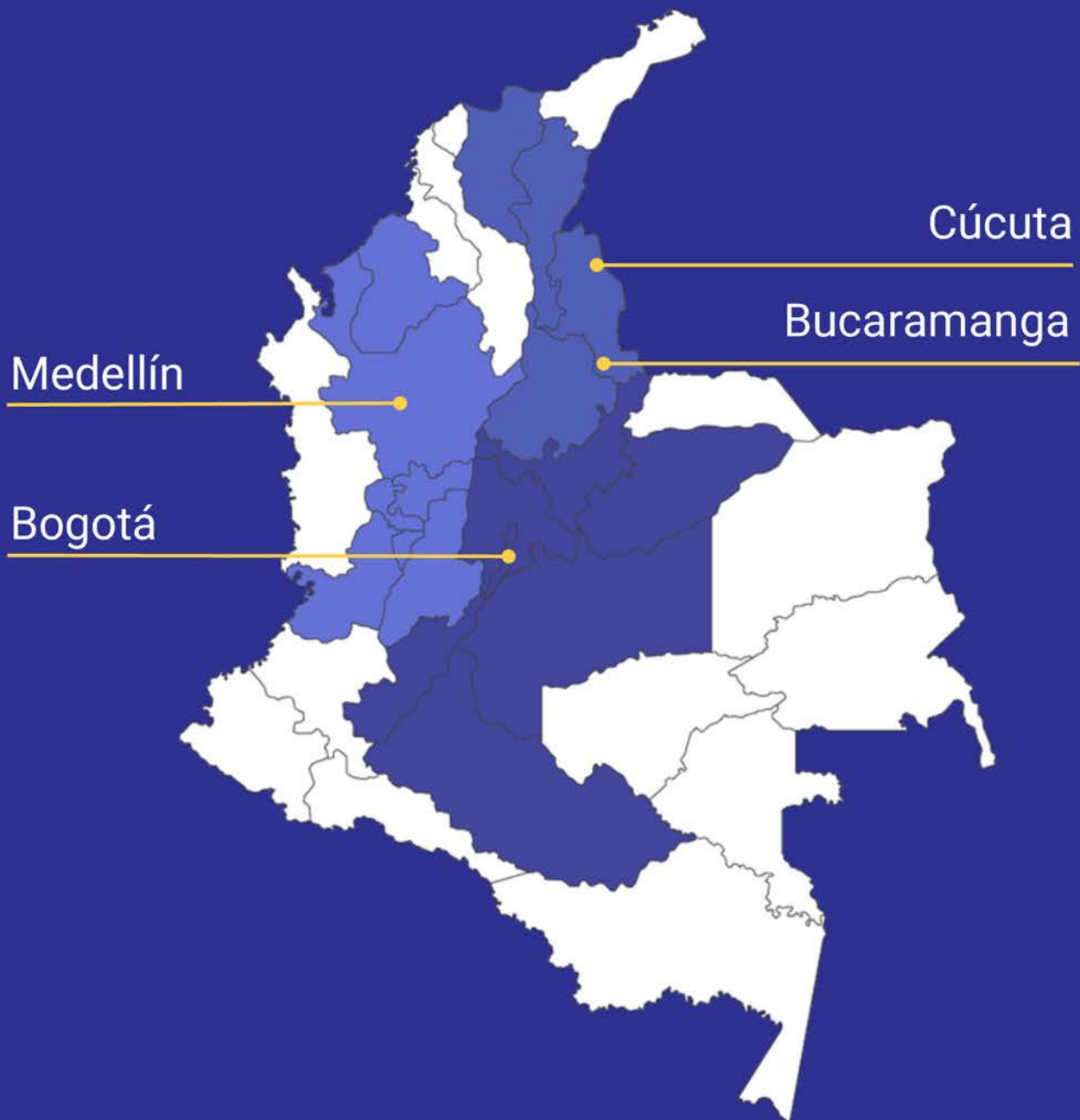
Confianza

Trabajo en equipo

Austeridad

Honestidad

Abarcamos el mercado nacional con centros de distribución en Medellín, Bogotá, Cúcuta y Bucaramanga



ALMIDÓN O FÉCULA

Almidón nativo de maíz o de yuca que actúa como espesante, aglutinante y modificador de textura. Grado alimenticio o farmal.

APLICACIONES:

Galletería, repostería, salsas, confitería, cárnicos, dulces de leche y panadería, entre otras.

- **ALMIDÓN DE YUCA**
- **FECULA DE MAIZ**
- **FÉCULA SAGUZENA**
- **FÉCULA BÚFFALO**
- **ALMIDÓN FARMAL**
- **FÉCULA CORRUMEZ**
- **FECULA UNIVERSAL**



JARABES DE MAÍZ

Portafolio de jarabes de maíz que aportan estabilidad, color y brillo a los productos, evitando la cristalización del azúcar. Su poder edulcorante varía del 40 al 90%

APLICACIONES:

Confitería, salsas, conservas y mermeladas, helados y lácteos, panadería y pastelería, entre otras

- **GLUCOSA 1130**
- **GLUCOSA 1153**
- **JARABE DE GLUCOSA DESHIDRATADO**
- **FRUDEX**
- **JARABE DE MALTOSA**



ALMIDÓN MODIFICADO

Portafolio especializado de almidones modificados de varios orígenes (maíz, yuca, etc) química o físicamente para aumentar la capacidad de absorción y retención de agua, mejorar la formación de geles y extender la vida útil

APLICACIONES:

Galletería, repostería, salsas, confitería, cárnicos, dulces de leche y panadería, entre otras.

ALMIDONES

PREGELATINIZADOS:

- **ULTRATEX SR®**
- **SNOWFLAKE G2141®**

ALMIDONES COOK-UP:

- **SNOW FLAKE®**
- **FÉCULA ARGO®**
- **THERMFLOO®**



EDULCORANTES INTENSIVOS

Soluciones efectivas en la reducción total o parcial del azúcar en sus productos. Nuestros edulcorantes de alta calidad mantienen el sabor deseado mientras se adaptan a una amplia gama de aplicaciones culinarias y de producción

APLICACIONES:

Dulces de leche light o 0% azúcar, helados light o 0% azúcar, repostería y panadería light o 0% azúcar y galletería light o 0% azúcar, entre otras.

- **MALTITOL**
- **SORBITOL**
- **ENLITEN® (STEVIA)**
- **ALULOSA EN JARABE**
- **ALULOSA EN POLVO**
- **SISTEMAS DE DULZOR (DOLCERRA®)**



FIBRAS

Agentes de estructura y relleno de bajas calorías que permiten declarar productos con buena fuente de fibra.

APLICACIONES:

Helados y lácteos, repostería, barras de cereal, dulces de leche y salsas, entre otras.

- **NUTRAFLORA® (FOS)**
- **POLIDEXTROSA**



COCOA

Variedad de cacao que abarca desde el cacao natural en su forma más pura, con su sabor intenso y profundo, hasta el cacao alcalino, cuidadosamente tratado para crear experiencias chocolateras únicas.

Nuestra paleta de colores incluye tonos desde el marrón oscuro clásico hasta el negro profundo y el intrigante rojo, ofreciendo diversas opciones para sus necesidades profesionales de chocolatería.

APLICACIONES:

Panadería, repostería, mezclas, helados, chocolate y coberturas, entre otras.

- **COCOA NATURAL**
- **COCOA ALCALINAZADO SUAVE**
- **COCOA ALCALINAZADO ROJIZAS**
- **COCOA ALCALINAZADO NEGRAS**



INYQUAL

Nuestra nueva línea de **ingredientes de calidad**, diseñada pensando en los emprendedores y en quienes buscan opciones más accesibles y manejables. Ofrecemos presentaciones ideales para pequeñas y medianas producciones, facilitando el almacenamiento y reduciendo el desembolso inicial.





COCOA NATURAL

Cantidad: 1 Kilo



COCOA ALCALINAZADO SUAVE

Cantidad: 1 Kilo



COCOA ALCALINAZADO ROJIZAS

Cantidad: 1 Kilo



COCOA ALCALINAZADO NEGRAS

Cantidad: 1 Kilo

PASTA DE TOMATE

Es un concentrado de tomate espeso y suave, elaborado a partir de tomates maduros. Es un ingrediente clave en muchas recetas, aportando un intenso sabor a tomate y una textura densa.

APLICACIONES:

Sopas, cremas y salsas, entre otras.

- **PASTA DE TOMATE CALIFORNIANO**



GRASAS Y ACEITES

Componentes esenciales en la creación de una amplia gama de platos culinarios. Estos ingredientes versátiles se utilizan para potenciar el sabor y la textura de sus preparaciones.

APLICACIONES:

Vehículo para salsas y encapsulados, productos sensibles al sabor y fritura, entre otras.

- **ACEITE DE MAÍZ**



DEXTROSA

Fuente de carbohidrato de alta pureza que actúa como regulador de dulzor, vehículo y participa en la reacción de caramelización. Su poder edulcorante es de 70%

APLICACIONES:

Helados, mezclas secas, confitería, panadería, cárnicos y panadería, entre otras.

- **DEXTROSA MONOHIDRATADA**
- **DEXTROSA ANHIDRA**



MALTODEXTRINA

Agente espesante de bajo poder edulcorante, con buena solubilidad y baja absorción de humedad.

APLICACIONES:

Galletería, repostería, Encapsulación de sabores, extensor de sólidos de leche, vehículo para edulcorantes y productos alimenticios secos, entre otras.

- **MALTODEXTRINA DE-20**
- **MALTODEXTRINA DE-10**



EMULSIFICANTES

Agentes emulsificantes para la estabilización de emulsiones base agua o aceite.

APLICACIONES:

Panadería, estabilizante de grasas, helados y salsas, entre otras.

- **ESTEARIL LACTILATO DE SODIO**
- **MOESTERATO DE GLICERILO**
- **ESTEARINA HIDROGENADA**
- **DIGLICERIDOS**



HARINA DE ARROZ

Polvo fino obtenido de la molienda y tamizado de arroz blanco o integral partido, empleado como agente espesante y de relleno.

APLICACIONES:

Galletería, repostería, confitería, dulces de leche y panadería, entre otras

- **HARINA DE ARROZ G-100**
- **HARINA DE ARROZ G-140**
- **HARINA DE ARROZ INTEGRAL**



COLOR CARAMELO

Colorante de carga coloidal negativa compatible con taninos y extractos vegetales sin precipitado ni turbidez.

APLICACIONES:

Esencias y aromas, salsas, condimentos, barras de cereal, repostería y coberturas, entre otras.

- **COLOR CARAMELO 5740**



PANADERÍA TRADICIONAL

Mezclas de panadería tradicional colombiana, con el mejor sabor y desempeño.

- **ALMOJÁBANA COLMAÍZ®**
- **PANDEBONO COLMAÍZ®**
- **BUÑUELO UNIVERSAL Y COLMAÍZ®**
- **PANDEYUCA COLMAÍZ®**
- **PANDEQUESO COLMAÍZ®**



ADHESIVOS INDUSTRIALES

Soluciones eficaces y versátiles para una amplia gama de aplicaciones industriales. La dextrina, obtenida a partir del almidón, sirve como base para estos adhesivos, brindando una fuerte unión en diversos sustratos. Estos adhesivos se destacan por su simplicidad, rendimiento y adaptabilidad en numerosos procesos industriales.

APLICACIONES:

Embalaje, etiquetado, encuadernación, fabricación de papel y de cartón, industria textil y del calzado, entre otras.

- **ADHESIVOS BASE DEXTRINA**
- **GOMEL®**



Antioquia

Itagüi – Cra 42 No. 53-26
Tel: (57) 604 377 99 66
Whatsapp: (57) 3053503447

Bogotá

Calle 19 No. 69-53 C
Tel: (57) 601 368 01 84
Whatsapp: (57) 3053503447

Cra 50 No. 71C-51/55
Tel: (57) 601 3117277
Whatsapp: (57) 3053503447

Santander

Bucaramanga – Cra 20 No. 19-24
Tel: (57) 607 632 4509
Whatsapp: (57) 3053503447

Girón – Calle 60 No. 16-28 BOD. 9
La esmeralda Girón
Tel: (57) 607 646 91 12

Norte de Santander

Cúcuta – Av 4 # 15 -30
Edificio Maria Mercedes
Barrio centro Cúcuta
Tel: (57) 6075002610
Whatsapp: (57) 3144585250

Tienda en línea

<https://www.unicorsa.com/tienda-unicor/>