



CATÁLOGO

*Food Service*



*Levapan*



Deléitate con **todo** lo que  
trae Levapan para tu negocio



# SAL SAS & SAZONADORAS



# Salsas Premium



Línea de **8 sabores** de salsas con alto contenido de **ingredientes naturales**, que le dan la identidad sensorial a cada sabor, ideal para que los cocineros colombianos puedan dejar su sello personal en cada preparación y crear experiencias únicas a cada comensal

Las salsas Premium San Jorge tienen altas concentraciones de sabor y aroma, logrando **rendimientos ideales** y estandarización de las recetas del negocio, garantizando un **alto desempeño, mejores costos** y sabor único.

- Ingredientes naturales
- Sabores de la receta original
- Ideales para cocina caliente y fría

**Por eso los chefs en Colombia, que usan salsas San Jorge pueden decir con orgullo:**

**La Salsa La Pongo Yo.**



CÓD SAP	REFERENCIA	EMBALAJE	VIDA ÚTIL
62756	SALSA CON AJO x 3,8 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES
63208	MOSTAZA x 4,1 KG	CAJA x 4 UNDS	1 AÑO
61823	MAYONESA CLÁSICA x 3,7 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES
62336	PASTA TOMATE x 4,2 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES
62346	BAR B-Q x 4,2 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES
62017	SALSA TOMATE x 4,3 KG	CAJA x 4 UNDS	9 MESES
61812	SALSA MAYONESA x 3,85 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES
62084	SALSA NAPOLITANA x 3,85 KG	CAJA x 4 UNDS	6 MESES

PRESENTACIÓN DE UNIDAD:  TARRO GALÓN

PRESENTACIÓN DE SALSA NAPOLITANA:  BOLSA GALÓN



Aderezos

# 3 SABORES clásicos

salsas base para la elaboración  
de salsas derivadas.

Crear sabores nuevos nunca fue tan fácil, esta línea tiene los sabores de la **receta original** y la formulación ideal para preparar salsas únicas y diferenciadas.

## ¿Por qué elegir la línea de aderezos San Jorge?

- ✓ Eficiencia en los procesos
- ✓ Estandarización de sabores
- ✓ Balance formulación vs costo
- ✓ Base para nuevas recetas
- ✓ Fáciles de trabajar
- ✓ Alta calidad



**CÓD SAP**

**REFERENCIA**

**EMBALAJE**

**VIDA ÚTIL**

62347

TOMATE x 4,2 KG

CAJA x 4 UNDS

1 AÑO

63223

MAYONESA x 3,95 KG

CAJA x 4 UNDS

6 MESES

63221

MOSTAZA x 4,1 KG

CAJA x 4 UNDS

1 AÑO

PRESENTACIÓN DE UNIDAD:  TARRO GALÓN

# Salsas Bajo Desembolso

del campo®



4 sabores de salsas listas para acompañar todo tipo de comidas rápidas y platos de menor desembolso. Ideales para negocios que buscan rendimiento, sabor y calidad.

## Toppings perfectos para:

- Perros calientes
- Hamburguesas
- Mazorcas
- Empanadas
- Ensaladas
- Sándwiches





CÓD SAP	REFERENCIA	EMBALAJE	VIDA ÚTIL
2484	SALSA CON TOMATE x 3,8 KG	CAJA x 4 UNDS	1 AÑO
2490	SALSA CON MAYONESA x 3,8 KG	CAJA x 4 UNDS	1 AÑO
2488	SALSA CON MOSTAZA x 3,8 KG	CAJA x 4 UNDS	1 AÑO
2486	SALSA BBQ x 3,8 KG	CAJA x 4 UNDS	1 AÑO

PRESENTACIÓN DE UNIDAD:



BOLSA GALÓN

# Salsas Sazonadoras

# INFAL TABLES

EN LAS COCINAS  
PROFESIONALES

Aunque a simple vista no aparentan diferenciarse una de otra, cada una tiene **sabores, aromas y texturas propias** que le aportan características especiales al plato. Estas salsas hacen parte de la mise en place de todos los días en la cocina.

**VERSÁTILES**

## Utilizadas en:

- Cocina caliente
- Cocina fría
- Cócteles
- Postres



**CÓD SAP**

**REFERENCIA**

**EMBALAJE**

**VIDA ÚTIL**

62680

SALSA NEGRA x 3,8 KG

CAJA x 4 UNDS

18 MESES

62658

SALSA DE SOYA x 3,8 KG

CAJA x 4 UNDS

12 MESES

62670

SALSA INGLESA x 3,8 KG

CAJA x 4 UNDS

18 MESES

63419

VINAGRE BLANCO x 3,8 KG

CAJA x 4 UNDS

12 MESES

**PRESENTACIÓN DE UNIDAD:**



**GARRAFA**



# Salsa Inglesa

Proviene de una salsa que antiguamente se elaboraba en la India con especias, fermentos y hierbas aromáticas. Luego la copiaron en Inglaterra y terminó extendiéndose por el mundo.

Es la campeona de:

- Los marinados
- Los laqueados
- Los apanados
- Los panes saborizados



# Salsa Negra

Aporta un sabor algo dulce con toque ácido, aromas frutales y a caramelo.

Es la reina en:

- Ensaladas y ceviches
- La plancha y la parrilla
- Las cazuelas
- Las pastas frescas
- Arroces



# Salsa de Soya

Es de origen oriental y nace de la necesidad de conservar carnes a partir de especias y sales. Tradicionalmente se elabora a partir de un proceso de fermentación de granos de soya, trigo tostado, sal y agua.

Es la más famosa de todas en:

- El Teppanyaki
- Con el Wok
- La mesa
- Como salsa base



En Revista Pan Caliente vas a encontrar noticias, recetas, actualidad, contenido de valor y casos de éxito del sector panadero, pastelero y chocolatero de Colombia.

*¡Aprende y adquiere conocimiento para innovar en tu negocio!*



## Revista Pan Caliente Colombia

Nos apasiona informar y amamos que los negocios aprendan con nuestro contenido.

Desde hace más de dos décadas, Pan Caliente se ha consolidado como una revista que brinda información de interés para el sector, permitiendo así el aprendizaje de aficionados y profesionales a través de deliciosas preparaciones y técnicas. Además, somos el único medio de comunicación con contenidos especializados en el nicho panificador de Colombia.

A través de la investigación y análisis de nuevas tendencias mostramos a los negocios: Actualidad del sector a nivel nacional e internacional, inspiración con casos de éxito, tips, capacitaciones digitales en vivo y preparaciones (con los productos de Levapan y sus aliados) que permiten innovar e inspirar a los negocios del país.

### ¿Cómo aportamos a otras marcas o negocios?

- Brindamos herramientas informativas a la comunidad para que sean fuente de inspiración y crecimiento
- Promovemos la visibilidad de los negocios de Colombia con la creación de espacios audiovisuales que generen difusión de sus propuestas y sirva como eje de inspiración para colegas
- Centralizamos la información de interés del sector panadero, pastelero y chocolatero, bajo un modelo de medio de comunicación objetivo, que aporta contenido de valor a los panaderos y pasteleros de Colombia.

#### Página Web



13.404 visitas  
históricas

#### Redes Sociales



+63.100  
seguidores



+7.400  
seguidores



Escanea  
y obtén  
48 recetas  
gratis

## Contáctanos



3078265 | 01 8000 930 096



300 848 9219



hablemos@levapan.com



www.levapan.com

