



*Tu compañía
Amiga*

Cheff
El sabor experto



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Mantiene su sabor.
- No se quema fácilmente.
- No desprende humo.
- Perfecta para freír, guisar y amasar.
- Cheff es una margarina elaborada con aceites vegetales de alta calidad.
- 100% vegetal, naturalmente libre de colesterol.
- Libre de grasas trans.

USOS

- Elaboración de platos culinarios.
- Elaboración de tortas y galletas caseras.

PRESENTACIÓN

- Marg Cheff display 4 barras de 125 g
- Marg Cheff display 8 barras de 125 g
- Marg Cheff display 16 barras de 125g
- Marg Cheff display 10 barras de 250 g
- Marg Cheff display 4 barras de 500g



SIGRA
Tu compañía
Amiga

Cheff

Mezcla de aceite de Soya
y Oleina de Palma

La Clave en tu cocina



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Mantiene el olor y sabor de natural de los alimentos.
- Deja los alimentos más crocantes, dorados y provocativos.
- Mantiene su calidad aún después de utilizarse, gracias a su alta resistencia a la oxidación.

🔬 USOS

- Frituras en general.
- Elaboración de platos culinarios.

📦 PRESENTACIÓN

- Cheff 500cc x 24 Unidades.
- Cheff 900cc x 12 Unidades.
- Cheff 3000cc x 6 Unidades.



SIGRA
*Tu compañía
Amiga*



**Ideal para todas
tus preparaciones.**



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aceite 100% Soya.
- Rico en Vitamina D.
- Fortificado en Vitaminas A y E.
- Contiene Omega 3 y 6.
- Resalta el sabor, olor y color de los alimentos.
- Resiste temperaturas de freído entre los 150°C – 175°C.
- Perfecto aderezo en las ensaladas, resaltando su valor nutritivo.
- Cero colesterol y libre de grasas trans.

USOS

- Aceite de mesa y cocina.
- Frituras de todo tipo.

PRESENTACIÓN

- Vital 1000cc x 12 Unidades.



Frytol

Líquido



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aceite de óptima calidad y alto rendimiento.
- 100% Vegetal, Cero colesterol.
- Punto de Humo de 230°C.
- No forma gomas ahorrando tiempo en el mantenimiento del equipo.
- No altera el sabor, olor ni color de los alimentos.
- Brinda un insuperable color dorado en el producto.

🔬 USOS

- Freído industrial de todo tipo.

📦 PRESENTACIÓN

- Bidón x 20 L.
- Caja x 20 L.



SIGRA
Tu compañía
Amiga

Cheff

*Aceite vegetal
Oleina de Palma*



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Mantiene el olor y sabor natural de los alimentos.
- Deja los alimentos más crocantes, dorados y provocativos.
- Mantiene su calidad aún después de utilizarse, gracias a su alta resistencia a la oxidación.
- 100% Vegetal, cero colesterol.
- Punto de humo 230°C.
- Brinda un apetitoso color dorado a los alimentos.
- Resiste altas temperaturas. Máximo rendimiento.

🔧 USOS

- Frituras en general.
- Elaboración de platos culinarios.
- Freído industrial de todo tipo.

📦 PRESENTACIÓN

- Bidón x 20 L.
- Caja x 20 L.
- Caja x 10 L.



SIGRA
Tu compañía
Amiga

ACEITE VEGETAL
Frits[®]

EL MEJOR SABOR NATURAL



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- 100% Vegetal, cero colesterol.
- Punto de humo 230°C.
- Óptima durabilidad.
- Mínima formación de espuma.

🔧 USOS

- Freído industrial de todo tipo.

📦 PRESENTACIÓN

- Bidón x 20 L.
- Caja x 20 L.



SIGRA
Tu compañía
Amiga

Cheff

*Aceite de Soya con sabor
a Ajo, Cebolla y Pimienta*



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aceite saborizado con condimentos 100% Colombianos y naturales: Ajo, Cebolla y Pimienta.
- Aceite listo para usar en la preparación de alimentos sazonados realizando el exquisito sabor de las comidas.
- Aceite 100% de Soya.
- Para todo tipo de platos preparados.
- Es muy práctico, simplemente es adicionar.
- Aroma equilibrado de nuestro sazón colombiano.
- Cero colesterol, libre de grasas trans.

USOS

- Aceite culinario con alternativa de usos en la preparación de los alimentos: guisos, sudados, pastas, etc.
- Marinado de cárnicos.

PRESENTACIÓN

- Cheff x 900cc x 12 Unidades
- Cheff x 500cc x 24 Unidades



SIGRA
Tu compañía
Amiga

aceite
Max



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Primer aceite en Colombia con adición de DHA.
- Aceite 100% de Soya + Omega 3 DHA y vitaminas A y D.
- El DHA es esencial en el desarrollo y ayuda al cerebro en las etapas de la vida.

🍷 USOS

- Aceites de mesa y cocina.
Frituras de todo tipo.

📦 PRESENTACIÓN

- Máx. 1000cc x 12 Unidades.
- Máx. 3000cc x 6 Unidades.



SIGRA
*Tu compañía
Amiga*



Vitina[®]
Croissant

**El secreto
del mejor croissant**

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Excelente maleabilidad en el laminado.
- Su plasticidad favorece la continuidad en el laminado y en los dobleces.
- Exquisito sabor a mantequilla en el producto final.
- Se extiende hasta 6 veces su área inicial.

🏠 USOS

- Croissant.
- Danesas.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja de 6 barras x 2.5 kg.
- Caja de 5 láminas x 2 kg.



Mojaban
•GOLD•



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aroma, color y sabor intenso que perdura en el producto final.
- Insuperable sabor lácteo.
- Excelente desempeño en cremado y batido.

🏠 USOS

- Pastelería.
- Panadería.
- Repostería.
- Galletería fina.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.



SIGRA
*Tu compañía
Amiga*



DÜBÖR®

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Fácil y uniforme aplicación.
- Práctico desmoldante, evita la tarea de engrasar y enharinar los moldes.
- Brinda una mejor presentación al producto final.
- Contribuye a una mejor conservación de los moldes, latas y bandejas.

🔧 USOS

- Antiadherente para moldes, bandejas y latas.

📦 PRESENTACIÓN

- Galón x 15 L.
- Galón x 3 L.
- Spray x 600ml.





margina

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Genera panes con miga más suave.
- Se incorpora fácilmente al moje.
- Favorece la uniformidad del pan durante la fermentación.
- Proporciona una mejor conservación del producto final.

USOS

- Panadería.

PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.



Vitina[®]
MULTIPROPÓSITO X2.5



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Amplio rango de plasticidad.
- Exquisito sabor en los hojaldres.
- Desarrolla un buen volumen en el hojalde.
- Mayor rentabilidad y rendimiento.

🏠 USOS

- Productos hojaldrados.
- Croissant.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja de 6 barras x 2.5 kg.





Astra[®]

**Experiencia y tradición
que te hacen Maestro.**

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Productos de la más alta calidad
- Insuperable sabor lácteo y aroma que perdura en el producto final.
- Productos más suaves, con miga más fina y uniforme.
- Tortas con excelente volumen y baja conicidad.
- Excelente incorporación de aire en el cremado y mayor rendimiento.
- Da una excelente humectación a los productos logrando un mayor tiempo de conservación.

USOS

- Alta Pastelería.
- Alta Panadería.
- Alta Repostería.
- Galletería fina.
- Productos culinarios.

PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.





Vitina[®]
Hojaldre

*Para
maestros
del hojaldre.*

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Delicioso aroma y sabor a mantequilla.
- Insuperable volumen en el hojaldre.
- Capas delgadas y bien definidas.
- El hojaldre queda más liviano, crujiente y delicioso.
- Máxima plasticidad.
- Su envoltura mantiene intactas las características físico-químicas de la margarina por más tiempo.

USOS

- Elaboración de panes hojaldrados.
- Pasta de Hojaldre.
- Pasta Quebradiza.
- Danesas y Croissant.

PRESENTACIÓN

- Caja de 6 barras x 2,5 kg
- Caja de 20 unidades x 500 gr
- Caja de 5 láminas x 2 kg
- TF y TC.



SIGRA
Tu compañía
Amiga

The image is an advertisement for OPTIPAN Plus flour. It features a variety of breads: two long, crusty loaves topped with a mix of seeds (sesame, flax, and sunflower) are the central focus, resting in a grey woven basket. In the background, there are several soft, golden-brown rolls on a wooden tray, and a croissant is visible on the left. The overall scene is set in a warm, rustic bakery environment.

OPTIPAN *Plus*

Para el pan
delicioso, fresco y sano.

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Óptimas características en tortas, panes y galletas.
- Brinda un buen rendimiento en los productos conservando su frescura por más tiempo.
- Mayor rendimiento, funcionalidad y desempeño.
- Aporta sabor agradable en el producto final.

🏠 USOS

- Pastelería.
- Panadería.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.





VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Acentuadas notas lácteas que fortalecen los sabores del producto final.
- Plasticidad óptima para todo tipo de empastes.
- Mantiene su consistencia firme facilitando el laminado.
- Perfecta combinación de aromas para la elaboración de todo tipo de producto hojaldrado.

USOS

- Todo tipo de pastas de hojaldre.
- Pasteles de sal.
- Pasteles de dulce.
- Milhojas.
- Palitos de queso.

PRESENTACIÓN

- Caja de 6 barras x 2.5 kg.
- Caja de 20 unidades x 500 gr.



SIGRA
*Tu compañía
Amiga*



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Frituras crocantes y doradas.
- Conserva el sabor natural del producto freído.
- Se obtienen panes con corteza homogénea y de excelente presentación.
- Prolonga la vida útil de panes tipo industrial.

USOS

- Frituras de todo tipo.
- Panes tipo Industrial.
- Heladería y confitería.

PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.
- Caja de 20 unidades x 500 g.
- Caja de 6 barras x 2.5 kg.



Frytol

Sólido



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aceite 100% Vegetal, Cero colesterol.
- Punto de Humo de 220°C.
- No altera el sabor, olor ni color de los alimentos.
- Todo tipo de freído.

🏠 USOS

- Freído industrial de todo tipo.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.



Maria



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Exquisito sabor a queso doble crema.
- Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes.
- Su consistencia garantiza una excelente incorporación en la masa.
- Facilita el amasado.

🏠 USOS

- Elaboración de toda clase de arepas.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.





Vitina[®]
Professional

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aroma, color y sabor intenso que perdura en el producto final.
- Intenso sabor lácteo Mantequilla.
- Excelente relación costo beneficio.
- Se ajusta a toda clase de formulación.

USOS

- Panadería.
- Ponqué.
- Galletas.

PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.



Mojapan



La margarina
ideal para pan,
tortas y más!!

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- El sabor y aroma de los productos perdura y hace la diferencia.
- Alta incorporación de aire en el cremado.
- Excelente desempeño en cremado y batido.
- Brinda mayor volumen a los productos.

🏠 USOS

- Pastelería.
- Panadería.
- Repostería.
- Galletería fina.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.



SIGRA
Tu compañía
Amiga



hojalpan

Sabemos de Hojaldres

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Ideal para trabajar en laminadoras industriales.
- Su envoltura permite una mejor conservación de producto evitando su oxidación.
- Hojaldres más livianos, voluminosos y crujientes.
- Exquisito aroma y sabor en producto final.

🏠 USOS

- Productos de hojaldre dulces y salados

📦 PRESENTACIÓN

- Caja de 6 barras x 2.5 kg.
- Caja de 5 láminas x 2 kg.



SIGRA
Tu compañía
Amiga



*Atrévete
a descubrir
la magia del sabor*

*Special
Sigra*

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Aroma, color y sabor intenso que perdura en el producto final.
- Insuperable sabor súper lácteo Mantequilla.
- Productos con excelente volumen y baja conicidad.
- Productos más suaves y con miga más uniforme.

🏠 USOS

- Alta Pastelería.
- Alta Panadería.
- Alta Repostería.
- Galletería fina.
- Productos culinarios.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.





Margina
INDUSTRIAL

*Rendimiento y calidad
a tu alcance*

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Se obtienen productos esponjosos y con buen volumen.
- Favorece la conservación de productos empacados.
- Aporta sabor agradable en el producto final.
- Esencial para todo tipo de industrias.

🏠 USOS

- Pastelería.
- Panadería.
- Repostería.
- Galletería.

📦 PRESENTACIÓN

- Caja x 15 kg.





Frytol
Bakery

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Frescura y suavidad al producto final.
- Humectación por mas tiempo.
- Prolongará la vida útil.
- Su sabor a mantequilla resaltará el sabor y aroma.
- Libre de grasas trans, cero colesterol.

USOS

- Premezclas de panadería y pastelería.
- Panes y tortas integrales.

PRESENTACIÓN

- Botella x 4.5 L





Bastela
Lienzos transformándose en tus manos.

**EXQUISITO SABOR Y
RENDIMIENTO EN CADA CAPA**

★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Ahorro de tiempo, espacio y energía.
- Producto listo para trabajar.
- No requiere proceso de laminado.
- Calidad estable y uniforme.
- Excelentes características en producto horneado: Sabor a mantequilla, crocancia, capas definidas.
- Versatilidad en formas y rellenos.

🍷 USOS

- Base de pie o tortas de capas, pasteles de sal, pasteles de dulce, palitos de queso, milhojas, productos hojaldrados en general.

📦 PRESENTACIÓN

- Croissant Congelado
Caja x 6Kg (3 Bolsas de 2kg c/u).
- Triangulos Congelados para croissant
Caja x 10Kg (5 Bolsas x 2Kg c/u).
- Cuadrados de hojaldre congelado
Caja x 8 Kg (4 Bolsas de 2Kg c/u).
- Corazones de hojaldre Congelados
Caja x 6 Kg (3 Bolsas x 2Kg c/u).





Tulicrem

*La pastelería es un arte,
descúbrela con Tulicrem.*

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Líquido refrigerado - conveniente, listo para usar.
- Larga vida útil en refrigeración.
- Resiste al agrietamiento y goteo.
- Ofrece un sabor suave a crema - vainilla.
- Versátil – Se mezcla bien con crema batida, colores y sabores adicionales.
- No contiene lactosa.

USOS

- Cremas para postres.
- Decoración de tortas, cup cakes y postres.
- Rellenos para pasteles, donas, repostería.
- Componente para recetas.

PRESENTACIÓN

- Caja x 1 Litro.



Fondant

Maestro mix

la fórmula que le hace maestro



★ VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Garantiza una fórmula estandarizada.
- Ahorro de tiempo.
- Excelente relación costo beneficio.
- Balance perfecto Sabor / aroma.
- No se reseca, ni se quiebra.
- Cobertura suave y uniforme.
Producto de alta calidad.
- Simplifica los procesos en la decoración de productos de panadería y pastelería.
- Excelente elasticidad lo cual facilita el manejo al estirar en cualquier clima, permitiendo obtener cubiertas de varios grosores para recubrir ó decorar.
- Una sola formulación para clima frío y cálido.

🧪 USOS

- Cobertura de azúcar para recubrir y decorar.

📦 PRESENTACIÓN

- Individual: Bolsa de Color blanco por 2.5 Kilos y 1 Kilo.





Tu compañía
Amiga

Recogemos su Aceite Vegetal Usado



greenfuel
Colombia

¿QUÉ HACES CON *el aceite*
DESPUÉS DE UTILIZARLO?



No sabemos dónde puede terminar...
un litro de aceite puede contaminar
hasta 1000 litros de agua.



Hogares



Restaurantes
Hoteles
Industria alimentos



Guardalo en un envase



Nosotros
te ayudamos...



Llámanos



Con gusto atenderemos todas tus inquietudes, ¡comunicate con nosotros!

Teléfono: (+ 57 1) 5 19 09 00 ext. 141 Bogotá D.C. Gratis fuera de Bogotá 01 8000 942121

www.sigra.com - Email: servicio.maestro@sigra.com



MySigra



fb/SigraS.A.



@SigraSA

