

- Pistacho entero
- Avellana entera
- Anacardo entero
- Nuez entera
- Almendra entera
- Crema de avellana

- Crema de pistacho
- Crema de nueces
- Toppings para helado
- Vainilla
- Harina de almendra
- Harina de pistacho

- Dulce de leche
- Frutas deshidratadas
- Semillas de sésamo
- Pulpa de frutas
- Frutas congeladas
- Conos para helado

- Cacao en polvo
- Chocolate para cobertura
- Base para helados
- Maquinaria de heladería, pastelería y cafetería



amable

CATÁLOGO GENERAL

+ 34 607 401 089
ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM
EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM
WWW.ORIGENAMABLE.COM

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA



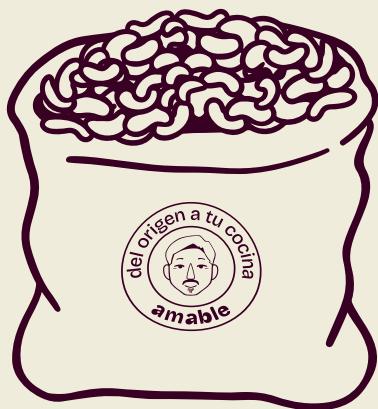
CALIDAD GARANTIZADA

En Amable, creemos que la calidad no es solo un estándar, sino una forma de hacer las cosas. Ofrecemos ingredientes premium, maquinaria especializada y asesoría técnica que optimizan cada paso del proceso gastronómico, desde la selección de materias primas hasta la creación de productos finales.

Nuestra misión es ser aliados estratégicos de panaderos, pasteleros, heladeros y chefs, brindando soluciones que combinan innovación, eficiencia y precisión. Trabajamos con un enfoque integral que garantiza resultados consistentes y fiables.

Porque en la gastronomía, como en la vida, los grandes resultados comienzan con las mejores herramientas, el mejor producto y el mejor acompañamiento.

a.



Nuestros pilares

Creemos que es el momento de construir una empresa que responda al futuro del sector. Una marca con visión a largo plazo que combine:



Producto



Marca



Tecnología



Negocio

Estos cuatro pilares están diseñados para afrontar los cambios del sector con una propuesta moderna, rentable y profesional, adaptada a las nuevas reglas del juego.

amable



a.

PASTAS



PASTA DE PISTACHO

ARTESANA GRANULADA NACIONAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% pistacho	AMB-PAS-006	1 KG	5 KG	10 KG



PASTA DE PISTACHO

CON CLOROFILA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% pistacho	AMB-PAS-007	3 KG		



PASTA DE AVELLANA

TOSTADA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% avellana	AMB-PAS-002	3,5 KG		



PASTA DE ALMENDRA

TOSTADA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% almendra	AMB-PAS-003	1 KG		



PASTA DE ALMENDRA

MARCONA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% almendra	AMB-PAS-004	1 KG		



PASTA DE CACAHUETES

NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% cacahuate	AMB-PAS-005	1 KG	5 KG	



PASTA DE TURRÓN

70%

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
70% almendra 17% azúcar 13% clara de huevo	AMB-PAS-008	10 KG		



PASTA DE CACAHUETE

NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% cacahuate	AMB-CAC-003	2,5 KG		



HARINAS



HARINA DE ALMENDRA

ALMENDRA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% almendra	AMB-HRN-001	10 KG		



HARINA DE AVELLANA

CON PIEL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% avellana	AMB-HRN-002	10 KG		



HARINA DE PISTACHO

NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% pistacho	AMB-HRN-003	1 KG		



HARINA DE PISTACHO

NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles		
100% pistacho	AMB-HRN-004	5 KG		



FRUTOS SECOS



GRANILLO DE PISTACHO

2/6 NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% pistacho	AMB-GRA-001	1 KG	5 KG



GRANILLO DE ALMENDRA

2/4 REPELADO

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% almendra	AMB-GRA-003	10 KG	



LAMINA DE ALMENDRA

REPELADA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% almendra	AMB-ALM-005	10 KG	



CACAHUETE REDONDO

REPELADO

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% cacahuete	AMB-CAC-002	25 KG	



COCO RALLADO

COCO

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% coco	AMB-VAR-002	1 KG	11,34 KG



NARANJA CONFITADA 10 x 10

CUBOS CONFITADOS

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
Pol de naranja, jalea de glucosa-fructosa, azúcar de caña y zumo de limón concentrado	AMB-FRU-001	3 KG	



GRANILLO DE AVELLANA

2/4 TOSTADO SEMIREPELADO

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% avellana	AMB-GRA-002	10 KG	



PISTACHO NACIONAL

SIN CASCARA SIN TOSTAR

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% pistacho	AMB-FTS-001	1 KG	10 KG



LAMINA DE PISTACHO

NATURAL

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% pistacho	AMB-FTS-002	5 KG	10 KG



ALMENDRA COMUNA

REPELADA

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% almendra	AMB-ALM-006	25 KG	



PASAS SULTANAS

PASAS

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% pasa	AMB-VAR-001	1 KG	12,5 KG



CEDRO CONFITADO

CUBOS CONFITADOS

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
Cedro de corte, azúcar y agua	AMB-FRU-002	3 KG	



PRALINÉ



PRALINÉ DE ALMENDRA

ALMENDRAS

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% almendra	AMB-PRA-002	2,5 KG	



PRALINÉ DE AVELLANA

AVELLANAS

Ingrediente	Código	Formatos disponibles	
100% avellana	AMB-PRA-001	2,5 KG	



DULCE DE LECHE



DULCE DE LECHE

FAMILIAR

Imagen	Código	Formatos disponibles
	AMB-DDL-001	7 KG



DULCE DE LECHE

HELADERO

Ingrediente	Código	Formatos disponibles
	AMB-DDL-003	7 KG



DULCE DE LECHE

REPOSTERO

Imagen	Código	Formatos disponibles
	AMB-DDL-002	7 KG



VAINILLA



VAINAS

Madagascar Bourbon Planifolia (16 cm+)

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1GGBMNB-005V250	250g	Caja 6 x 250g



VAINAS

Tahitensis Tahiti

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1GGTE1416SV100	100g	Caja 10 x 100g



EXTRACTO

Extracto Clásico (200)

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1EXB0200F001L	Botella 1L	Caja 6 x 1L



AROMAS

Aroma Natural de vainilla

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1GANA00000F001L	Botella 1L	Caja 6 x 1L



AROMAS

Aroma Vainilla

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1TAIA00000F001L	Botella 1L	Caja 6 x 1L



PASTA

Pasta clásica

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1PAB00000BC05K	Bote 0,5kg	Caja 12 x 0,5kg



PASTA

Pasta clásica

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1PAB00000BC01K	Bote 1kg	Caja 6 x 1kg



PASTA

Pasta perlada

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1PACOPE0P0100K	Bote 0,100kg	Caja 10 x 0,1kg



PASTA

Pasta perlada

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1PACOPE0P0500K	Bote 0,5kg	Caja 4 x 0,5kg



PASTA

Pasta perlada

Compuesto	Código	Peso	Formato
	1PACOPE0P010K	Bote de 1 kg	Caja de 6 x 1kg



CHOCOLATE



CHOCOLATE RAVAL

71%

Ingrediente	Código	Formatos disponibles
pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (E-322 lecitina de girasol) y aroma natural de vainilla.	AMB-CHO-001	1 KG 5 KG



CHOCOLATE RAMBLA

39%

Ingrediente	Código	Formatos disponibles
posta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (E-322), aceite de germen de trigo, leche entera en polvo y aroma natural de vainilla	AMB-CHO-003	1 KG 5 KG



CHOCOLATE HORTA

55%

Ingrediente	Código	Formatos disponibles
pastas de cacao, azúcar, mantequilla de cacao, emulsificante (Etileno glicolato de glicerilo), aroma natural de vainilla	AMB-CHO-002	1 KG



CACAO & CAFÉ



CACAO

22-24%

Compuesto	Código	Formato
 100% cacao	AMB-CHO-005	250g



CAFÉ

CAFÉ: EXTRACTO & AROMA NATURAL

Descripción	Código	Peso	Formato
EXTRACTO	11GGTE416SV100	Botella 1L	Caja 6 x 1L
AROMA NATURAL DE CAFÉ	26ANCF000FO01L	Botella 1L	Caja 6 x 1L





a.



Visualiza el catálogo completo aquí

Con cuatro décadas de trayectoria, Fugar se ha convertido en un nombre de confianza para heladeros y pasteleros en Europa. Su fortaleza está en hacer las cosas bien: ingredientes de alta calidad, procesos transparentes y un respeto absoluto por las normas de seguridad alimentaria. Prefieren materias primas naturales, evitan OGM y mantienen un control riguroso para que cada producto cumpla con lo que prometen.

Su forma de trabajar combina tradición y responsabilidad. Cuentan con certificaciones Halal, Plant Based y FSSC 22000, ofrecen opciones sin gluten y mantienen a sus clientes informados y respaldados. Más que un proveedor, Fugar se posiciona como un aliado que entiende las exigencias reales del sector y acompaña a los profesionales que buscan calidad y fiabilidad en cada preparación.



COMPANY WITH
FOOD SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
FSSC 22000

ÍNDICE PRODUCTOS FUGAR



BASES PARA HELADO

Para mezclas de helado blancas y amarillas, con leche en polvo completamente italiana.

PASTAS CREMOSAS

Ingredientes compuestos en pasta para la producción de helados y pastelería.

LÍNEA COMPLETA

Productos en polvo elaborados a partir de ingredientes liofilizados y deshidratados, aptos para helados suaves. Elaboración en frío.

STRACCIATELLA

Ideal para elaborar helado de stracciatella y para creaciones de helados: conos, barras, sándwiches de helado y helados generales.

CREMAS & CHOCOLATES

Desde el cacao más fino, hasta los chocolates de la calidad más alta.

LÍNEA GUSTOSÉ

Veteados cremosos ideales para vetejar, rellenar y confeccionar bandejas de helado en capas.

VETEADOS

Para vetejar, rellenar y personalizar helados, tartas, semifrío, mousses y praliné.

LÍNEA PASTELERÍA

Crema de relleno, fácil de untar, listas para usar e ideales para el relleno después de hornear de cruasánes, crepés y tartas.

BASES PARA HELADO

Para mezclas de helado blancas y amarillas, con leche en polvo completamente italiana.



BASE PARA HELADO

SUPERCENTO (sabor a leche, sin aromas)

Compuesto	Código	Peso	Formato
BASES PARA HELADOS CON PROTEÍNAS DE LA LECHE	40245	3 KG	caja de 6 unidades



BASE PARA HELADO

BASEMIA 160 (sabor a leche, sin aromas)

Compuesto	Código	Peso	Formato
BASES ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS DE LA LECHE	41437	3 KG	caja de 6 unidades



BASE PARA HELADO

BASE ORO

Compuesto	Código	Peso	Formato
BASES ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS DE LA LECHE	42109	3 KG	caja de 6 unidades



BASE PARA HELADO

INSUPERABLE 150

Compuesto	Código	Peso	Formato
BASES ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS VEGETALES HIDROGENADAS	40786	3 KG	caja de 6 unidades



BASE PARA HELADO

Fruta F/C 50

Compuesto	Código	Peso	Formato
BASES PARA HELADOS DE FRUTA	41125	3 KG	caja de 6 unidades



PASTAS CREMOSAS

Ingredientes compuestos en pasta para la producción de helados y pastelería.



PASTA CREMOSA

AVELLANA (T.G.T) 144- TOP QUALITY

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% avellana	41942	5,5 KG	caja de 2 unidades



PASTA CREMOSA

AVELLANA GRAN NOCCIOLA 100%-TOP QUALITY, GRAN TOSTADA

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% avellana	40056	5,5 KG	caja de 2 unidades



PASTA CREMOSA

AVELLANA GRAN NOCCIOLA 100%-TOP QUALITY, TOSTADURA CLARA

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% avellana	41224	5,5 KG	caja de 2 unidades



PASTA CREMOSA

PISTACHO SMERALDO SICILIA 100%- TOP QUALITY

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% pistacho	40471	5,5 KG	caja de 2 unidades (no se recomienda el consumo de helados con alto contenido de aceite de pistachos)



PASTA CREMOSA

PISTACHO PURO 100%-TOP QUALITY

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% pistacho	40702	5,5 KG	caja de 2 unidades (no se recomienda el consumo de helados con alto contenido de aceite de pistachos)



PASTA CREMOSA

PISTACHO RIVIERA- con color

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% pistacho	42055	5 KG	caja de 2 unidades (no se recomienda el consumo de helados con alto contenido de aceite de pistachos)



PASTA CREMOSA

CAFÉ ESPECIAL- TOP QUALITY

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% café	40638	5,5 KG	caja de 2 unidades



PASTA CREMOSA

GIANDUIA BLANCA (kinder bueno)

Ingrediente	Código	Peso	Formato
GIANDUIZA	40707	5,5 KG	caja de 2 unidades



LÍNEA COMPLETA

Productos en polvo elaborados a partir de ingredientes liofilizados y deshidratados, aptos para helados suaves. Elaboración en frío.



LÍNEA COMPLETA

CHOCOLATE NEGRO AMARGO MÁS

Ingrediente	Código	Peso	Formato
	41831	1,6 KG	caja de 12 unidades



LÍNEA COMPLETA

TIRAMISÚ 40

Ingrediente	Código	Peso	Formato
	42122	2 KG	caja de 6 unidades



LÍNEA COMPLETA

CHEESECAKE 40

Ingrediente	Código	Peso	Formato
	42121	2 KG	caja de 6 unidades



STRACCIATELLA

Ideal para elaborar helado de stracciatella y para creaciones de helados: conos, barras, sándwiches de helado y helados generales.

CREMAS & CHOCOLATES

Desde el cacao más fino, hasta los chocolates de la calidad más alta.



STRACCIATELLA Y GLASEADO

GLASEADO COMERCIAL sabor a chocolate

Ingrediente	Código	Peso	Formato
	40632	5,5 KG	caja de 2 unidades



CHOCOLATE

GRAN CACAO 22/24 OSCURO

Compuesto	Código	Peso	Formato
100% cacao	41763	2,5 KG	caja de 6 unidades



LÍNEA GUSTOSÉ

Veteados cremosos ideales para vetear, rellenar y confeccionar bandejas de helado en capas.



LÍNEA GUSTOSÉ

BLANCOSE

Compuesto	Código	Peso	Formato
Con un 77% de leche en polvo desnatada. Sabor a crema blanca.	41973	5,5 KG	caja de 2 unidades



LÍNEA GUSTOSÉ

GOLDOSÉ

Compuesto	Código	Peso	Formato
Con sal marina dulce de Cervia. Sabor a caramelo salado.	41968	5,5 KG	caja de 2 unidades



VETEADOS

Para vetejar, rellenar y personalizar helados, tartas, semifrío, mousses y praliné.



VETEADOS

RICCHARD CON WAFER- FERRERO

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Crema de avellana y cacao con granitos de avellanas caramelizadas y wafer	42054	5 KG	caja de 2 unidades



VETEADOS

CREMA DE PISTACHO CON GRANILLOS CARMELIZADOS DE PISTACHO

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Con pistachos (23%) y granitos de pistacho (10%)	41314	3 KG	caja de 4 unidades



VETEADOS

BELGIAN COOKIES-LOTUS

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Veteado de galleta de caramelo, sin trozos	42088	3 KG	caja de 2 unidades



VETEADOS DE FRUTA

FIOR DE EXOTIC-MARACUYA

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Con jugo y pulpa de frutas tropicales	42142	4 KG	caja de 4 unidades



VETEADOS DE FRUTA

FIOR DE AMARENA

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Con guindas enteras	42099	3 KG	caja de 4 unidades



VETEADOS DE FRUTA

FIOR DE MANGO

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Crema con cubitos de mango (25%)	42106	3 KG	caja de 4 unidades



LÍNEA PASTELERÍA

Crema de relleno, fácil de untar, listas para usar e ideales para el relleno después de hornear de cruasanes, crepés y tartas; excelentes para aromatizar la crema pastelera o para decorar galletas y tartas.



LÍNEA PASTELERÍA

AVELLANA FILL

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% avellana	42114	5,5 KG	caja de 2 unidades



LÍNEA PASTELERÍA

GIANDUJA FILL

Ingrediente	Código	Peso	Formato
Ganache blanca	42115	5,5 KG	caja de 2 unidades

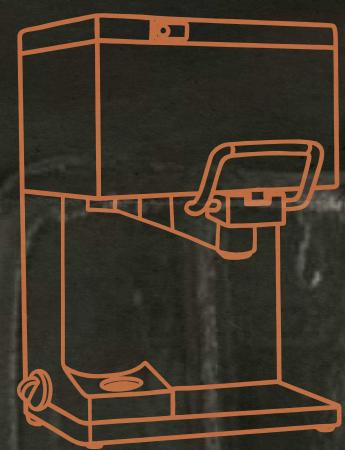


LÍNEA PASTELERÍA

PISTACHO FILL

Ingrediente	Código	Peso	Formato
100% pistacho	42115	5,5 KG	caja de 2 unidades





a.

MAQUINARIA



GIOTTO 11 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

Giotto 11, máquina monosabor de sobremesa, abre una nueva era en el mundo de las máquinas para helado. Gracias al uso de tecnologías sofisticadas, la máquina es apta para la dispensación de overrun. La alimentación del cilindro por gravedad permite producción de cualquier tipo de mezcla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	119kg
DIMENSIONES	400 x 814 x 880 mm
MODELO	GIOTTO-11-GR
COLOR	Rojo, Blanco, Negro
VOLUMEN	Tolva = 18L Cilindro = 3,2L
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	29kg/h (5 porciones en 1 Minuto - 100g/c/u)
SABORES	1
REFRIGERANTE	R452A



GIOTTO 12 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

Giotto 12, máquina de mostrador de **un solo sabor**, marca una nueva era en el mundo de las máquinas de helado. Gracias a su tecnología sofisticada, puede dispensar una variedad de productos permitiendo diferentes configuraciones de viscosidad, temperatura y porcentaje de aire incorporado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	84 kg
DIMENSIONES	300 x 745 x 780 mm
MODELO	GIOTTO-12-GR
COLOR	Rojo, Blanco, Negro
VOLUMEN	Tolva = 6,5L Cilindro = 1,5L
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	18kg/h (3 porciones en 1 Minuto - 100g/c/u)
DISPENSADOR	1 (4 tipos de producción)
REFRIGERANTE	R452A



GIOTTO DR 14 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

La máquina Giotto DR 14 permite distribuir cócteles y batidos, con el único límite de tu imaginación, de forma simple y rápida. Amplía y completa tu oferta con una variedad prácticamente de bebidas heladas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	104 kg
DIMENSIONES	430 x 745 x 780 mm
MODELO	GIOTTO DR 14 GR
COLOR	Negro
VOLUMEN	Tolva = 15L Cilindro = 5,8L
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	63L/hora (3 porciones en 1 minuto) (400ml/c/u)
DISPENSADOR	1
REFRIGERANTE	R452A



GIOTTO 21 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

Giotto 21, máquina de sobremesa de **dos sabores**, abre una nueva era en el mundo de las máquinas para helado. Gracias al uso de tecnologías sofisticadas, la máquina puede dispensar productos diferentes en términos de consistencia, temperatura y overrun.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	135kg
DIMENSIONES	799 x 540 x 807 mm
MODELO	GIOTTO-21-GR
COLOR	Negro
VOLUMEN	Tolva = 6,5L Cilindro = 1,5L
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	17 porciones en 1 Minuto - 100g c/u)
SABORES	2 + mix
REFRIGERANTE	R454C



GIOTTO BC EASY 1 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

Giotto BC EASY 1, máquina monosabor de sobremesa, por gravedad, con tecnología ECOS, para la producción de helado soft y yogurt helado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	111kg
DIMENSIONES	815 x 456 x 688 mm
MODELO	GIOTTO-BC-EASY-1-GR
COLOR	Plata/Plateado
VOLUMEN	Tolva = 11,5L Cilindro = 1,7L
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	(5 porciones en 1 Minuto - 100g c/u)
SABORES	1 mix
REFRIGERANTE	R454C



MAQUINARIA



GIOTTO BC EASY 2 GR

Para heladerías, restaurantes y hoteles

Giotto BC EASY 2, máquina de sobremesa de **dos sabores**, por gravedad, con tecnología ECOS, para la producción de helado soft y yogurt helado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	168 kg
DIMENSIONES	530 x 774 x 850 mm
MODELO	GIOTTO-BC-EASY-2-GR
COLOR	Rojo, Blanco, negro
VOLUMEN	Tolva = 11.5L x 2 Cilindro = 1.7L x 2
MARCA	Gelmatic
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Gravedad
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	26kg/h (5 porciones en 1 Minuto - 300g/cil)
SABORES	2 + 1 mix
REFRIGERANTE	R452A
	



OXYMORON MAKER III S

Para pastelerías, restaurantes y hoteles

La Oxymoron Maker III S calienta y sella un bollo (brioche) relleno de helado en segundos. El resultado: una sorpresa helada en un bollo caliente, generando un contraste de temperaturas que se derrite en boca y proporciona una experiencia gourmet única.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PESO	5.5 kg
DIMENSIONES	150 x 270 x 175 mm
MODELO	OXYMORON MAKER III S
ALIMENTACIÓN DE RED	230 V 50/60 Hz
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS	3.5 A / 230V 50/60Hz 800W para hornillo Caja de cartón reforzada interior. 5610 A/230V 50Hz
ENVASE	Caja de cartón reforzada interior. dimensiones: 195 x 295 x 205 mm / Peso bruto: 6 Kgr
	
VER CÁTALOGO	



MINA



a.

AUDITORÍA DE PRECIOS



EL MARGEN REAL COMIENZA EN UNA BUENA COMPRA

En **amable** realizamos una auditoría gratuita de tus insumos actuales, con el objetivo de ofrecerte una propuesta de mejora en:

PRECIO

CALIDAD

CONDICIONES
DE PAGO

TIEMPOS DE ENTREGA
POR VOLUMEN

SERVICIO
PERSONALIZADO

¿CÓMO LO HAREMOS?

1. Solicitud de información:

Te pediremos tu listado actual de insumos principales (frutos secos, derivados, materias primas, productos para heladería/pastelería).

2. Análisis personalizado:

Compararemos tus precios actuales con los de nuestros productos y nuestra red de proveedores nacionales e internacionales, evaluando alternativas que mantengan o superen la calidad. Esto lo hacemos con una herramienta propia con IA para acelerar la búsqueda de productos similares a los tuyos y la diferencia en tu precio de compra.

3. Propuesta de optimización:

Te enviaremos un informe comparativo con las oportunidades detectadas y una propuesta concreta de mejora.

4. Entrega de muestras (opcional):

Si lo deseas, puedes probar nuestros productos antes de tomar una decisión.

5. Sinceridad:

Si notamos que estas comprando muy bien, te lo diremos directamente.

 amable

Subir presupuesto

Clients

Proveedores

Productos

RESUMEN

Productos mejorados	8
Productos no mejorados	5

DETALLE DE PRODUCTOS

Producto	Proveedor	Precio actual	Precio cotizado
Harina de trigo	Maestros Harinæ	0,80 / kg	0,70 / kg ↑
Azúcar	DulceSol	0,90 / kg	0,85 / kg ↑
Almendras	Nutries	4,20 / kg	4,50 / kg ↓
Leche en polvo	Lácteos del Sur	2,50 / kg	2,40 / kg ↑
Pasas	Nutries	2,80 / kg	2,80 / kg

PODRÍA COMPRAR



¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

- Obradores y fábricas de alimentos y bebidas
- Pastelerías con producción propia.
- Heladerías artesanales.
- Fabricantes que trabajen con frutos secos, harinas, pastas, chocolates, etc.

LLAVE EN MANO



PROYECTOS LISTOS PARA IMPLEMENTAR EN TU NEGOCIO. SIN COMPLICACIONES. CON RESULTADOS.

En **amable** no solo vendemos ingredientes y maquinaria. Creamos soluciones completas y accionables, diseñadas para ayudarte a crecer, diferenciarte y facturar más desde el primer día.

A través de ejemplos reales o simulados, te mostramos cómo puedes transformar tu negocio con un enfoque moderno y rentable:

CÓMO UN HOTEL PUEDE CREAR UNA ESTACIÓN DE HELADO PREMIUM EN 7 DÍAS

Objetivo:

Aumentar la experiencia del huésped y crear un punto de venta rentable dentro del propio hotel.

Incluye:

- Mobiliario y maquinaria plug & play.
- Pack de ingredientes seleccionados (sabores clásicos y gourmet).
- Formación para el personal del hotel.
- Manual de operación y presentación del producto.
- Plantillas gráficas para promoción interna.
- Estrategia de precios y oferta (upselling en restaurantes y eventos).

Resultado estimado:

- Rentabilidad desde el día 1.
- Incremento en consumo en zonas comunes.
- Diferenciación frente a la competencia.



CÓMO UNA CAFETERÍA INCREMENTA UN 25% EL TICKET MEDIO CON BRIOCHE HELADO

Objetivo:

Introducir una propuesta de alto margen en la franja de merienda y tarde, sin necesidad de gran inversión.

Incluye:

- Máquina de helado soft o vitrinas estáticas.
- Proveedores de brioche premium y toppings.
- Pack de sabores que combinan perfecto.
- Estrategia de presentación en redes sociales.
- Naming, cartelería y campaña de lanzamiento.

Resultado estimado:

- Incremento del 25% en el ticket medio.
- Mayor afluencia en horarios valle.
- Posicionamiento como local “trendsetter”.



LLAVE EN MANO



¿POR QUÉ ELEGIR NUESTROS PROYECTOS?

- Porque combinan producto + maquinaria + formación + marketing.
- Porque están pensados para activarse en 7 a 15 días máximo.
- Porque todo lo que proponemos ha sido testeado o validado en el sector.
- Porque te acompañamos desde la idea hasta la venta real.

PAQUETES LISTOS PARA INSTALAR

Puedes elegir entre nuestras soluciones prediseñadas o solicitar un desarrollo a medida. Cada paquete incluye:

- Maquinaria profesional (con garantía y servicio técnico)
- Ingredientes de alta rotación y calidad premium
- Formación online o presencial (producto + operativa)
- Material de comunicación para puntos de venta y redes
- Soporte para puesta en marcha y primeras semanas

TESTIMONIOS

PROYECTO INTEGRAL AMABLE PARA MINA SPECIALTY COFFEE

En este caso emblemático, Amable asumió un rol central desde el diseño estratégico de la tienda hasta la selección y puesta en escena de la materia prima, impulsando la identidad de marca y elevando la experiencia del cliente.

¿QUÉ HICIMOS?

- Diseño de la tienda

Creamos un espacio optimizado para contar una historia sensorial, integrando elementos visuales y funcionales que comunican calidad y autenticidad.

- Selección de maquinaria

Incorporamos equipos clave para excelencia operativa:

1. Café: equipamientos de barismo profesional
2. Postres y bollería: maquinaria para ofrecer productos diferenciados.



TESTIMONIOS



SUMINISTRO Y PROPUESTA DE MATERIAS PRIMAS

Entregamos soluciones completas desde ingredientes hasta mermeladas:

- Frutos secos selectos: almendras, avellanas, pistachos.
- Café gourmet: selección premium Dulce de leche, harinas especiales y otros complementos artesanales.

RESULTADO ESTRATÉGICO

Desarrollo de un concepto completo de tienda, donde cada elemento —ambientación, sabores, producto y servicio— refuerza la propuesta de valor de Mina Specialty Coffee como destino gastronómico.



¿POR QUÉ ESTE CASO DESTACA NUESTRA AUTORIDAD?

- Concepto narrativo íntegro: Creamos una experiencia completa, no solo proveímos productos.
- Sinergia entre producto y espacio: Coordinamos diseño, maquinaria y materias primas para contar una misma historia.
- Expertise aplicado: Desde la selección de insumos hasta el montaje final, garantizamos un resultado cohesionado, funcional y rentable.

CÓMO TRABAJAMOS



UN PROCESO SIMPLE. UN ACOMPAÑAMIENTO REAL

1. Asesoría personalizada

Analizamos tu negocio y te ayudamos a elegir los productos y soluciones ideales para crecer con rentabilidad.

2. Propuesta a medida

Te presentamos un pack adaptado a tu espacio, necesidades y objetivos: ingredientes, maquinaria y más.

3. Instalación rápida

Coordinamos todo para que puedas empezar a trabajar sin complicaciones.

4. Formación clara

Capacitamos a tu equipo para que saque el máximo rendimiento desde el primer día.

5. Seguimiento postventa

Estamos cerca, incluso después de la venta. Te acompañamos con soporte, ideas y nuevos lanzamientos.





@amable.origen

+ 34 607 401 089

WWW.ORIGENAMABLE.COM

EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM

ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM