



# GLOBAL PARTNERS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS



# CONTENIDO.

## **Papas Congeladas**

Papa Corte Recto  
Papa Corte Recto con Crispy  
Papa Premium Crunch  
Papa Gajo Condimentada  
Papa Corte Ondulada

## **Aperitivos**

Hash Browns Patties  
Aros de Cebolla  
Camote en tiras  
Patacón congelado  
Yuca congelada en trozos  
Puré de Papa  
Tacos de Res  
Burritos de Res

## **Vegetales Congelados**

Cesto de Vegetales  
Mezcla de verduras  
Guisantes  
Mazorca de maíz

## **Frutas Congeladas**

Fresas  
Arándanos  
Frutos del Bosque  
Frutos del Verano  
Mezcla Exótica

## **Repostería y Bollería Congelada**

Donas y Mini Donas  
Berlina  
Mini Chic  
Cangrejo y Mini Cangrejo  
Muffins  
Napolitana  
Palmera y Palmerita  
Bollería Congelada

## **Proteínas**

Torta de Res  
Torta de Carne

## **Salsas**

Salsa con Tomate  
Salsa Inglesa  
Mayonesa  
Salsa de Pizza  
Salsa BBQ  
Salsa Queso  
Salsa Vinagre

## **Pulpas**

Cas  
Piña  
Frutas  
Fresa  
Mora  
Mango

## **Aceite**

# ICONOGRAFÍA.

-  Unidad de empaque
-  Peso por caja
-  Temperatura de almacenamiento
-  Hornear
-  Freír
-  Microondas
-  Sartén
-  Largo o Diámetro
-  Descongelar



# PAPAS CONGELADAS

## Papa Corte Recto 9/9mm

Código: 25147  
Código: 25607



Precalentar aceite a 175 °

5 x 2.0 Kg  
 10 Kg

a -18°  
 3 - 5 min

## Papa Corte Recto 9/9mm

Código: 11181



Precalentar aceite a 175 °

10 x 1 Kg  
 10 Kg

a -18°  
 3 - 5 min

## Papa Corte Recto 9/9mm

Código: 40270  
Código: 90119  
Código: 35476



Precalentar aceite a 175 °

4 x 2.5 Kg  
 10 Kg

a -18°  
 3 - 5 min

## Papa Corte Recto 10/10mm

Código: 21078



Precalentar aceite a 175 °

4 x 2.5 Kg  
 10 Kg

a -18°  
 3 - 5 min





**Papa Corte Recto 10/10mm**

Código: 21047



Precalentar aceite a 175 °





 10 x 1 Kg      a -18°  
 10 Kg      3 - 5 min

**Papa Corte Recto 3/8**

Código: 39001



Precalentar aceite a 180 °





 6 x 2.27 Kg      a -18°  
 13.62 Kg      3 - 5 min

**Papa Corte Recto 11/11mm**

Código: 50158



Precalentar aceite a 175 °




 4 x 2.5 Kg      a -18°  
 10 Kg      3 - 5 min

**Papa Premium Crunch 10/10mm**

Código: 5930



Precalentar aceite a 175 °





 4 x 2.5 Kg      a -18°  
 13.62 Kg      3 - 5 min

**Papa Corte Recto con cubierta crispy 3/8**

Código: 5301



Precalentar aceite a 180 °

 6 x 2.04 Kg      a -18°  
 12.24 Kg      3 - 5 min

**Papa Corte Recto con cubierta crispy 7/16**

Código: 5311



Precalentar aceite a 180 °





 6 x 2.04 Kg      a -18°  
 12.24 Kg      3 - 5 min

**Papa Premium Crunch 7/7mm**

Código: 5908



Precalentar aceite a 175 °

 4 x 2.5 Kg      a -18°  
 10 Kg      3 - 5 min

**Papa Gajo Condimentada**

Código: 5223



Precalentar aceite a 175 °

 6 x 2.27 Kg      a -18°  
 13.62 Kg      3 - 5 min





**Papa Gajo Condimentada**

Código: 50465  
Código: 21474



Precalentar aceite a 175 °

4 x 2.5 Kg a -18°  
 10 Kg 3 - 5 min

**Papa Gajo Condimentada**

Código: 23001



Precalentar aceite a 180 °

12 x 750 g a -18°  
 9 Kg 3 - 5 min

**Papa Corte Ondulado**

Código: 99202



Precalentar aceite a 180 °

12 x 1 Kg a -18°  
 12 Kg 3 - 5 min

**Papa Corte Recto 3/8**

Código: 11181



Precalentar aceite a 180 °

10 x 1 Kg a -18°  
 10 Kg 3 - 5 min

**Papa Corte Ondulado 7/16**

Código: 4003



Precalentar aceite a 180 °

6 x 2.27 Kg a -18°  
 13.62 Kg 3 - 5 min

**Papa Corte Recto 7/16**

Código: 70120  
Código: 99100



Precalentar aceite a 180 °

12 x 1 Kg a -18°  
 12 Kg 3 - 5 min





# APERITIVOS

## Hash Brown Patties

Código: 27106



Precalentar aceite a 180 °

 24 x 600 Grs   
  a -18°  
 14.400 Kg   
  3 - 5 min

## Hash Brown Patties

Código: 5126



Precalentar aceite a 180 °

 12 x 1,280 Grs   
  a -18°  
 15.36 Kg   
  3 - 5 min

## Aro de Cebolla 1/4

Código: 18130



Precalentar aceite a 180 °





 1 x 4 Kg   
  a -18°  
 4 Kg   
  3 min

## Camote en Tiras

Código: 25440



Precalentar aceite a 180 °

 12 x 454 Grs   
  a -18°  
 5.45 Kg   
  3 min



## Patacón Congelado

Código: PAT001



Precalentar aceite a 180 °

4 x 750 Grs a -18°  
3 Kg 8 min

## Patacón Congelado en Canasta

Código: PAT002



Precalentar aceite a 180 °

4 x 750 Grs a -18°  
3 Kg 8 min

## Taco de Res

Código: 2608



Precalentar aceite a 180 °

24 x 73 Grs a -18°  
1.75 Kg 2 min

## Taco de Res 100% Carne

Código: 1005



Precalentar aceite a 180 °

16 x 80 Grs a -18°  
1.28 Kg 2 min

## Puré de Papa Congelado en porciones

Código: 90354



4 x 2.5 Kg a -18°  
10 Kg 3 min

## Puré de Papa Congelado en porciones

Código: 50632



12 x 750 Grs a -18°  
9 Kg 3 min

## Taco de Res

Código: 2670



Precalentar aceite a 180 °

12 x 26 Grs a -18°  
312 Gr 2 min

## Taco de Res

Código: 2642



Precalentar aceite a 180 °

20 x 18 Grs a -18°  
360 Gr 2 min



### Yuca Congelada en Trozos

Código: YUC4K



Precalentar aceite a 180 °

 4 x 1 Kg  
 4 Kg



 a -18°  
 8 min

### Burrito de Res

Código: 2668



Microondas por 1 - 2 min

 6 x 95 Grs  
 570 Gr

 a -18°  
 1 min







# VEGETALES CONGELADOS

### Cesto de Vegetales (Brócoli/Colifor/ Zanahoria)

Código: 36314



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg

### Guisantes Medio Fino (Arvejas)

Código: 31661



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg

### Media Mazorca de Maíz Super Dulce

Código: 12134



10 x 1 Kg a -18°  
10 Kg

### Mezcla de Verduras (Zanahoria/Guisante/Maíz/Vainica)

Código: 66366



20 x 400 Grs a -18°  
8 Kg





# FRUTAS CONGELADAS



## Fresas Congeladas

Código: 3801



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg

## Fresas Congeladas

Código: 1801



5 x 1 Kg a -18°  
5 Kg

## Fresas Congeladas

Código: 2801



4 x 2.5 Kg a -18°  
10 Kg

## Arándanos Congelados

Código: 3806



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg



**Arándanos Congelados**

Código: 1806



5 x 1 Kg a -18°  
5 Kg

**Arándanos Congelados**

Código: 2806



4 x 2.5 Kg a -18°  
10 Kg

**Frutos del Bosque**

(frambuesa, arándano, grosella negra y roja, mora y fresa)

Código: 1852



5 x 1 Kg a -18°  
5 Kg

**Frutos del Verano**

(cereza, frambuesa, arándano, grosella roja, mora y fresa)

Código: 3854



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg

**Frutos del Bosque**

(frambuesa, arándano, grosella negra y roja, mora y fresa)

Código: 3852



15 x 450 Grs a -18°  
6.75 Kg

**Frutos del Bosque**

(frambuesa, arándano, grosella negra y roja, mora y fresa)

Código: 2852



4 x 2.5 Kg a -18°  
10 Kg

**Mezcla Exótica**

(mango, piña, melón blanco, papaya, uvas azules)

Código: 2851



4 x 2.5 Kg a -18°  
10 Kg



# REPOSTERÍA Y BOLLERÍA CONGELADA



GLOBAL  
PARTNERS

Repostería y Bollería Congelada

## Dona Blanco y Negro

Código: 23090



 36 x 75 Grs  a -18°  
 2.7 Kg  9,5  20min

## Dona Chocolate

Código: 23100



 36 x 60 Grs  a -18°  
 2.16 Kg  9,5  15-20min

## Dona Chocolate Confetti

Código: 13084



 36 x 55 Grs  a -18°  
 1.98 Kg  9,5  15-20min

## Dona Chocolate Rayada

Código: 53120



 36 x 63 Grs  a -18°  
 2.27 Kg  9,5  15-20min



**Dona Confetti**

Código: 24260



36 x 56 Grs a -18°  
2.02 Kg 9,5 15-20min

**Dona Rellena Crema de Cacao**

Código: 62170



24 x 72 Grs a -18°  
1.73 Kg 9,5 20-25min

**Donas Glaceadas Azucaradas**

Código: 65511



72 x 52 Grs a -18°  
3.74 Kg 9,5 15-20min

**Dona Puntos de Chocolate**

Código: 68760



24 x 65 Grs a -18°  
1.56 Kg 9,5 30min

**Dona Rellena de Crema**

Código: 62930



24 x 70 Grs a -18°  
1.68 Kg 9,5 20-25min

**Dona Rellena de Fresa**

Código: 01548



24 x 76 Grs a -18°  
1.82 Kg 9,5 30min

**Mini Dona Azucarada**

Código: 49870



75 x 22 Grs a -18°  
1.65 Kg 7,0 10-15min

**Mini Dona Clásica**

Código: 29880



65 x 28 Grs a -18°  
1.82 Kg 7,3 10-15min



**Berlina de Fresa**

Código: 11720



Descongelar 30min

36 x 85 g a -18°  
3.06 Kg 9,2 60-75min

**Mini Chic Chocolate**

Código: 66220



Descongelar 30min

294 x 17.05 g a -18° 14 min (180°)  
5 Kg 6,5

**Cangrejo Mix (Blanco y Negro)**

Código: 40530



Descongelar 30min

40 x 105 g a -18° 20min (180°)  
4.2 Kg 11,85

**Muffin Fusión**

Código: 24130



24 x 85 Grs a -18°  
2.04 Kg 8,1 30-45min

**Mini Chic Crema**

Código: 66200



Descongelar 30min

294 x 17.05 g a -18° 14 min (180°)  
5 Kg 6,5

**Mini Cangrejo Chocolate**

Código: 29131



Descongelar 30min

160 x 25 g a -18°  
4 Kg 8  
15 min (180°)

**Muffin Pepitas Chocolate**

Código: 21560



24 x 82 Grs a -18°  
1.97 Kg 8 30-45min

**Muffin Cheesecake**

Código: 62150



20 x 110 Grs a -18°  
2.2 Kg 7,45 30-45min



**Muffin Chocolate Extremo**

Código: 60930



20 x 110 g a -18°  
2.2 Kg 7 30-45min

**Muffin Yogurt y Arándanos**

Código: 60770



20 x 110 g a -18°  
2.2 Kg 7,5 30-45min

**Palmerita**

Código: 66090



Descongelar 20-30 min

278 x 18.05 g a -18° 15-20min (180°-190°)  
5 Kg 2,1

**Mini Pastel de Nata**

Código: 40890



Descongelar 20-30 min

100 x 30 Grs a -18° 6min a 250°  
3 Kg 5,9

**Napolitana Fácil Fermentada**

Código: 29310



Descongelar 15-30min

50 x 100 g a -18° 15-20min (180-190°)  
5 Kg 13

**Palmera**

Código: 25360



Descongelar 30min

90 x 100 g a -18°  
9 Kg 2.05  
25-30min (180-190°)

**Cangrejo Jumbo Margarina**

Código: 25031



Descongelar 20-30 min  
Fermentar 105-120 min

84 x 95 Grs a -18°  
7.98 Kg 10  
14-16min (180°-190°)

**Cangrejo Mini Súper Margarina**

Código: 25041



Fermentar 40 min

546 x 22 Grs a -18° 16min a 190°  
12 Kg 6,5



**Cangrejo Mini Micro Margarina**

Código: 25390



Descongelar 15-20 min  
Fermentar 20-30 min

454 x 11 g a -18° 14min a 190°  
 5 Kg 5,5

**Cangrejo Clásico**

Código: 29211



Descongelar 15-30 min

46 x 70 g a -18° 20min a 180°  
 3.22 Kg 10

**Hogaza Clásica**

Código: 20010



Descongelar 25-30 min

14 x 425 g a -18° 35-45min (170-180°)  
 5.95 Kg 25

**Baguette Integral**

Código: 27332



Descongelar 20-25 min

37 x 235 g a -18° 16-18min (180-190°)  
 8.7 Kg 51

**Mini Cangrejo Súper**

Código: 63650



Descongelar 15-30 min

200 x 25 g a -18° 20min a 180°  
 5 Kg 9

**Hogaza Clásica Integral**

Código: 22061



Descongelar 20-25 min

22 x 400 g a -18° 33,05  
 8.8 Kg 18-25min (180-190°)

**Baguette Vienna**

Código: 43800



Descongelar 15-20 min

36 x 250 g a -18° 55  
 9 Kg 12-15min (180°-190°)

**Baguette Plus**

Código: 24650



Descongelar 15-20 min

36 x 250 g a -18° 55  
 9 Kg 15-20min (180°-190°)





**Baguette Gran Reserva**

Código: 22001



Descongelar 15-20 min

📦 26 x 250 g    🌡️ a -18°    🕒 15-20min (180°-190°)  
 🏋️ 6.76 Kg    🚫 53

**Baguette Parisienne**

Código: 27533



Descongelar 15-20 min

📦 22 x 348 g    🌡️ a -18°    🕒 15-20min (180°-190°)  
 🏋️ 7.66 Kg    🚫 52

**Mini Bocatas**

Código: 22401



Descongelar 15-20 min

📦 130 x 17 g    🌡️ a -18°    🕒 10min a 190°  
 🏋️ 2.21 Kg    🚫 5,5

**Pan Cena Blanco**

Código: 27900



Descongelar 15-20 min

📦 100 x 42 g    🌡️ a -18°    🕒 10-12min (180-190°)  
 🏋️ 4.2 Kg    🚫 7,6

**Pan Chapata**

Código: 27950



Descongelar 15-20 min

📦 44 x 130 g    🌡️ a -18°    🕒 16min a 190°  
 🏋️ 5 Kg    🚫 25

**Pan Miniatura**

Código: 27310



Descongelar 15-20 min

📦 100 x 35 g    🌡️ a -18°  
 🏋️ 3.5 Kg    🚫 9.5  
 🕒 10-12min (180-190°)





Torta de Res Condimentada

Código: 3487



Precalentar aceite a 180 °

36 x 75 g  
2.7 Kg

a -18°  
3 - 5 min

Torta de Res 1/4 Libra

Código: 3484



Precalentar aceite a 180 °

36 x 113 g  
4.1 Kg

a -18°  
3 - 5 min

Torta de Carne

Código: 2217



Precalentar aceite a 180 °

36 x 75 g  
2.7 Kg

a -18°  
3 - 5 min

# PROTEÍNAS



# SALSAS

## Salsa con Tomate

Código: 3002  
Código: 3152  
Código: 3168





 Galón  
 Galón

 Ambiente

## Salsa con Tomate (sobres)

Código: 3089



 1 x 250 und x 9 g  
 2.25 Kg

 Ambiente

## Salsa Queso

Código: 3099



 1 Kg  
 1 Kg


 Ambiente

## Salsa Vinagre

Código: 3044



 Galón  
 Galón

 Ambiente



## Salsa Inglesa

Código: 3008



Galón Ambiente  
Galón

## Mayonesa

Código: 3024



Galón Ambiente  
Galón

## Salsa de Pizza

Código: 3028



Galón Ambiente  
Galón

## Salsa Barbacoa

Código: 3040



Galón Ambiente  
Galón

## Mayonesa (sobres)

Código: 3088



1 x 200 und x 9 g Ambiente  
1.8 Kg

## Aderezo de Mayonesa

Código: 3166



Galón Ambiente  
Galón



# PULPAS



## Pulpa Azucarada de Cas

Código: 303



1 x 4 Galones Ambiente

## Pulpa Azucarada de Piña

Código: 307



1 x 4 Galones Ambiente

## Pulpa Azucarada de Frutas

Código: 306



1 x 4 Galones Ambiente

## Pulpa Azucarada de Fresa

Código: 313





1 x 4 Galones Ambiente



**Pulpa Azucarada de Mora**

Código: 301



 1 x 4 Galones  Ambiente

**Pulpa Azucarada de Mango**

Código: 314



 1 x 4 Galones  Ambiente



**Aceite Alto Rendimento (Vegetal)**

Código: 34871



 1 x 17 Litros

 Ambiente

# ACEITE



Ofibodegas Barreal 2, Oficina #6  
Barreal de Heredia, Costa Rica

Tel: +506 4000 - 5700



**GLOBAL  
PARTNERS**

[gpartners.com](http://gpartners.com)  
[info@gpartners.com](mailto:info@gpartners.com)

[gpartners.com](http://gpartners.com)



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**GLOBAL  
PARTNERS**

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

