



Caribbean

INTERNATIONAL FOODS INC

SOLUCIONES PRÁCTICAS
PARA SU NEGOCIO.

CATÁLOGO 2025

CONÓCENOS



Caribbean International Foods Inc. es una empresa especializada en la fabricación y distribución de productos de panadería y pastelería en diversas presentaciones: crudo, precocido y horneado ultra congelado.

Nos enfocamos en la automatización de nuestra producción para lograr productos con altos estándares de calidad, conservando al mismo tiempo las recetas tradicionales que ofrecen una gran variedad gastronómica.

Nuestra historia de calidad comienza desde nuestros orígenes como una pequeña panadería, donde siempre seleccionamos los mejores ingredientes para obtener resultados excepcionales. Hoy en día, esta tradición perdura, proporcionando ese delicioso sabor casero que nuestros consumidores adoran.

Las presentaciones de nuestros productos ultra congelados ofrecen a nuestros clientes una simplificación en los procesos de atención al consumidor final, lo que se traduce en importantes ahorros en costos logísticos y de mano de obra. Pero, sobre todo, permiten una rápida respuesta a la demanda de productos de todos nuestros clientes.



www.grupocaribbean.com

Dulces

BOQUITAS



VARIEDADES

- BOQUITA DE GUAYABA
- BOQUITA DE MARACUYA
- BOQUITA DE PIÑA
- BOQUITA DE LIMON
- BOQUITA DE MANZANA
- BOQUITA DE CREMA PASTELERA
- BOQUITA DE BLUBERRY

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C



TIEMPO
DE HORNEO

26 min

STRUDEL



VARIEDADES

- STRUDEL DE PIÑA CONG. (48 und)
- STRUDEL DE MANZANA CONG. (48 und)
- STRUDEL DE MARACUYA CONG. (48 und)

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C



TIEMPO
DE HORNEO

26 min

NAPOLITANAS



VARIEDADES

- NAPOLITANA RELLENA DE GUAYABA CONG. (60 und)
- NAPOLITANA RELLENA DE CREMA PASTELERA CON. (60 und)

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

COSTILLA DE GUAYABA (60 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C



TIEMPO
DE HORNEO

26 min

HERRADURA DE JALEA (48 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C



TIEMPO
DE HORNEO

26 min

OREJA (100 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

165 °C



TIEMPO
DE HORNEO

25 min

PAÑUELO DE QUESO CREMA CON GUAYABA CONG. (48 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

PANECILLOS



VARIEDADES

- PANECILLO DE COCO
 - PANECILLO DE GUAYABA
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

Panes



VARIEDADES

- PAN DE PASAS
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min

GALLETAS



VARIEDADES

- GALLETA DE AVENA/PASITAS
 - GALLETA DE CACHETE CHOLA
 - GALLETA DE COCO
 - GALLETA DE MANTECADO
 - GALLETA DE MANTEQUILLA
- ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

15 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**160 a
165 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

20 min

GALLETAS MINI



VARIEDADES

- GALLETA MINI DE AVENA/PASITAS
 - GALLETA MINI DE CACHETE CHOLA
 - GALLETA MINI DE COCO
 - GALLETA MINI DE MANTECADO
 - GALLETA MINI DE MANTEQUILLA
- ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

15 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**160 a
165 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

20 min

CUPCAKES



VARIEDADES

- CUP CAKE DE CHOCOLATE
- CUP CAKE DE LIMON
- CUP CAKE DE VAINILLA

ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min

BIZCOCHOS



VARIEDADES

- BIZCOCHO DE GUINEO CONG. (10 und / 8 REBANADAS c.u.)
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE CONG. (10 Und / 8 REBANADAS c.u.)
- BIZCOCHO DE VAINILLA CONG. (10 Und / 8 REBANADAS c.u.)

ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min

ESPECIAL CAKE 50 PORCIONES



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

15 min



DULCE DE CUMPLEAÑOS SABORES VARIADOS (4 Pulgadas)



ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

DULCE DE CUMPLEAÑOS (6 Pulgadas)



VARIEDADES

- DULCE DE CUMPLEAÑOS VAINILLA CONG. 6 (Pulgadas) DECO
 - DULCE DE CUMPLEAÑOS CHOCOLATE CONG. 6 (Pulgadas) DECO
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

DULCE DE CUMPLEAÑOS (8 Pulgadas)



VARIEDADES

- DULCE DE CUMPLEAÑOS VAINILLA CONG. 8 (Pulgadas) DECO
 - DULCE DE CUMPLEAÑOS CHOCOLATE CONG. 8 (Pulgadas) DECO
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

DULCE DE CUMPLEAÑOS (9x13 Pulgadas)



VARIEDADES

- DULCE DE CUMPLEAÑOS VAINILLA CONG. 9X13 DECO
 - DULCE DE CUMPLEAÑOS CHOCOLATE CONG. 9X13 DECO
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

DULCE DE CUMPLEAÑOS VAINILLA CONG. 1/2 PLANCHA DECO



ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20-25 min

Salados

BOQUITAS



VARIEDADES

- BOQUITA CON OREGANO, ALBAHACA Y POLLO
- BOQUITA CON POLLO CON QUESO CHEDDAR
- BOQUITA CON CARNE BARBAQUEU
- BOQUITA CON QUESO PAIS
- BOQUITA CON POLLO MARROQUI
- BOQUITA CON QUESO CREMA
- BOQUITA TIPO ENCHILADA
- BOQUITA NAPOLITANA JAMON Y QUESO
- BOQUITA NAPOLITANA CREMA PASTELERA
ACABADO HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C



TIEMPO
DE HORNEO

26 min

PASTELITOS

VARIEDADES

- PASTELITO DE CARNE
 - PASTELITO DE POLLO
- ACABADO CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

EMPANADAS



VARIEDADES

- EMPANADA DE HOJALDRE DE POLLO CONG. (45 und)
- EMPANADA DE HOJALDRE DE CARNE CONG. (45 und)
- EMPANADA DE HOJALDRE DE QUESO CONG. (45 und)
- EMPANADA DE HOJALDRE DE ATUN CONG. (45 und)

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

ENCHILADAS



VARIEDADES

- ENCHILADA DE CARNE CONG. (48 und)
- ENCHILADA DE POLLO MARROQUI CONG. (48 und)

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

NAPOLITANA JAMON/QUESO CONG. (60 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

PAÑUELO DE QUESO CONG. (48 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

**175 °C
a 180 °C**



TIEMPO
DE HORNEO

**28 a
30 min**

Panadería

BARRAS GALLEGAS



VARIEDADES

- BARRA GALLEGA ARTESANAL RECTANGULAR
 - BARRA GALLEGA CON ACEITUNA NEGRA
 - BARRA GALLEGA CON PIMENTON ROJO
 - BARRA GALLEGA CON FINAS HIERBAS
- ACABADO: HORNEADO CONGELADO Y PRE-COCIDO
CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

10-15 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

200 °C



TIEMPO DE
HORNEO PCC

**GOLPE
CALOR
8-12 min**



TIEMPO DE
HORNEO HC

**GOLPE
CALOR
5 min**

PANES



- PAN BAGUETTE PRECOCIDO
ACABADO: PRECOCIDO CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

- PAN BOLA HUEVO
HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

- PAN CENA HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

PANES

- PAN FRANCES PRECOCIDO
ACABADO: PRECOCIDO
CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

- PAN HAMBURGUESA MIEL
AMAPOLA Y AJONJOLI
- PAN HAMBURGUESA AVENA
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

- PAN MICHA BLANCA
HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO

**TEMPERATURA****-18°C****DESCONGELAR****20 min**

PANES



- PAN FLAUTA HORNEADO CONG. (35 und, 9.45 Kg)
ACABADO: PRECOCIDO CONGELADO



- PAN VIRIL HORNEADO
CONG. (80 und) 9 Kg
ACABADO: PRECOCIDO CONGELADO



- PAN FLAUTIN HORNEADO
CONG. (150 und) 9Kg
ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

10-15 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

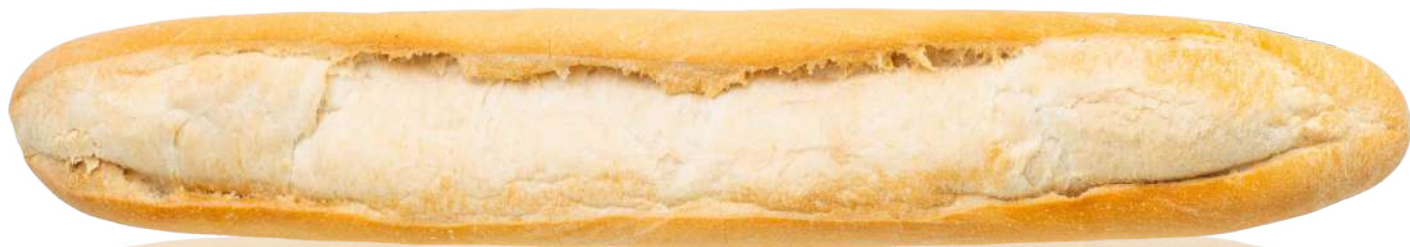
200 °C



TIEMPO DE
HORNEO HC

**GOLPE
CALOR
5 min**

PANES



- PAN CANILLA HORNEADO CONG. (40 und) 9.20Kg
ACABADO: PRECOCIDO CONGELADO



- PAN MEDIO BAGUETTE PRECOCIDO
CONG. (80 und) 9.6 Kg
ACABADO: PRECOCIDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

10-15 min



TEMPERATURA
DE HORNEO

200 °C



TIEMPO DE
HORNEO HC

**GOLPE
CALOR
5 min**

PANES

- PAN MICHA HUEVO
HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min



- PANECILLO DE QUESO
CON BACON
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

20 min

CROISSANTS



VARIEDADES

- CROISSANT DE JAMON Y QUESO
- CROISSANT

ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA

-18°C



DESCONGELAR

40-60min



TEMPERATURA
DE HORNEO

175-180°C



TIEMPO
DE HORNEO

18-22 min