



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.



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



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C

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 minTEMPERATURA
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 minTEMPERATURA
DE HORNEO**175 °C
a 180 °C**TIEMPO
DE HORNEO**28 a
30 min**

COSTILLA DE GUAYABA (60 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C

26 min

HERRADURA DE JALEA (48 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C

26 min

OREJA (100 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

165 °C

25 min

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



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C
a 180 °C

28 a
30 min

PANECILLOS



VARIEDADES

- PANECILLO DE COCO
- PANECILLO DE GUAYABA

ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C 20-25 min

Panes



VARIEDADES

- PAN DE PASAS

ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C 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



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

15 min

160 a
165 °C

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	DESCONGELAR	TEMPERATURA DE HORNEO	TIEMPO DE HORNEO
-18°C	15 min	160 a 165 °C	20 min

CUPCAKES



VARIEDADES

▪ CUP CAKE DE CHOCOLATE

▪ CUP CAKE DE LIMÓN

▪ CUP CAKE DE VAINILLA

ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C

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



DESCONGELAR

-18°C

20 min

ESPECIAL CAKE 50 PORCIONES



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C

15 min



DULCE DE CUMPLEAÑOS SABORES VARIADOS (4 Pulgadas)



ACABADO: HORNEADO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C

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



DESCONGELAR

-18°C

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



DESCONGELAR

-18°C

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



DESCONGELAR

-18°C

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

TEMPERATURA
DE HORNEO

175 °C

TIEMPO
DE HORNEO

26 min

PASTELITOS

VARIEDADES

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



TEMPERATURA



DESCONGELAR

TEMPERATURA
DE HORNEOTIEMPO
DE HORNEO**-18°C****20 min****175 °C
a 180 °C****28 a
30 min**

EMPAÑADAS



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



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C
a 180 °C

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 minTEMPERATURA
DE HORNEO**175 °C
a 180 °C**TIEMPO
DE HORNEO**28 a
30 min**

NAPOLITANA JAMON/QUESO CONG. (60 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

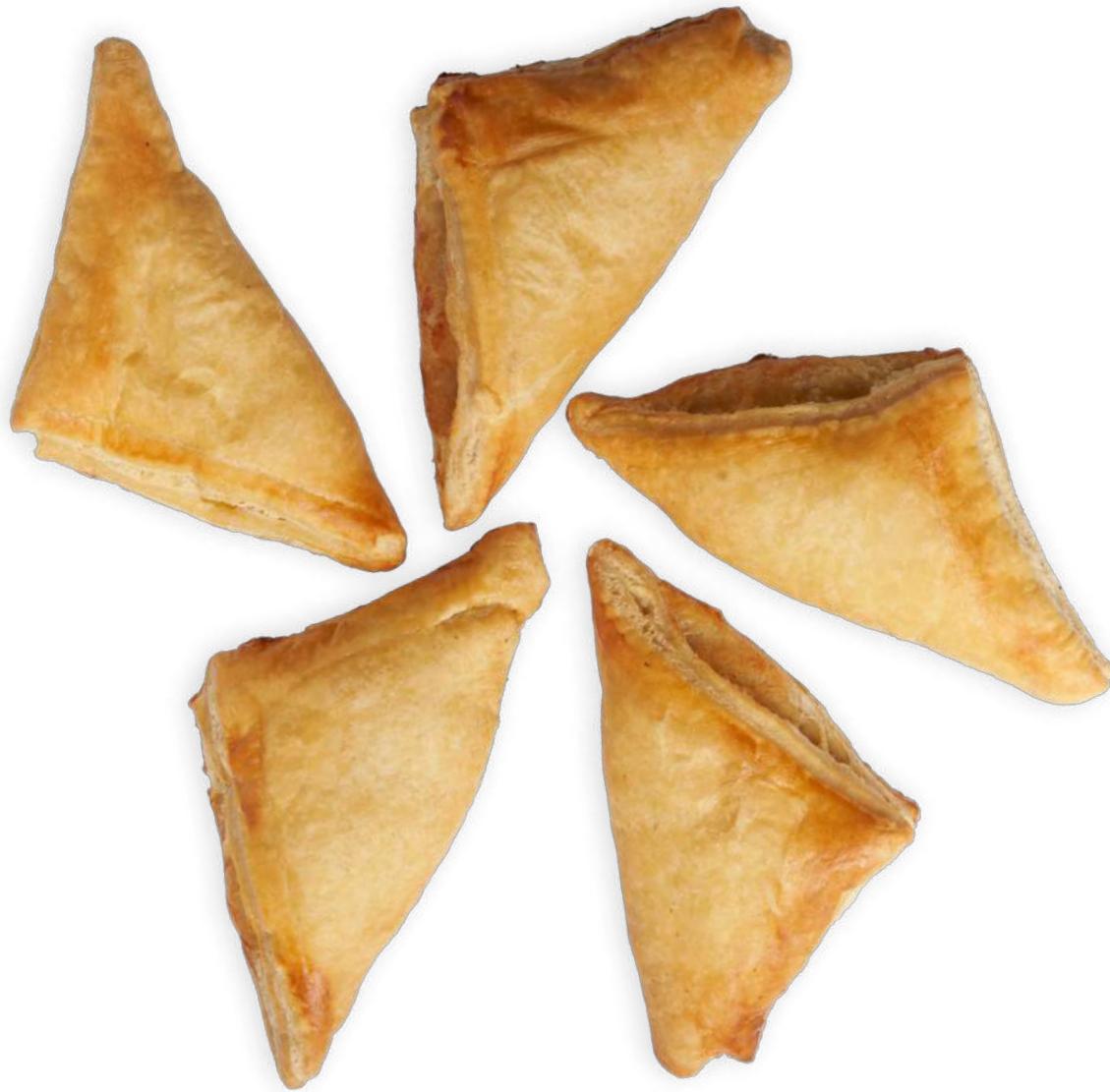
-18°C

20 min

175 °C
a 180 °C

28 a
30 min

PAÑUELO DE QUESO CONG. (48 und)



ACABADO: CRUDO CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR



TEMPERATURA
DE HORNEO



TIEMPO
DE HORNEO

-18°C

20 min

175 °C
a 180 °C

28 a
30 min

Panadería

BARRAS GALLEGAS



VARIEDADES

- BARRA GALLEGAS ARTESANAL RECTANGULAR
 - BARRA GALLEGAS CON ACEITUNA NEGRA
 - BARRA GALLEGAS CON PIMENTON ROJO
 - BARRA GALLEGAS 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



DESCONGELAR

-18°C 20 min

- PAN BOLA HUEVO
HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C 20 min

- PAN CENA HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C 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



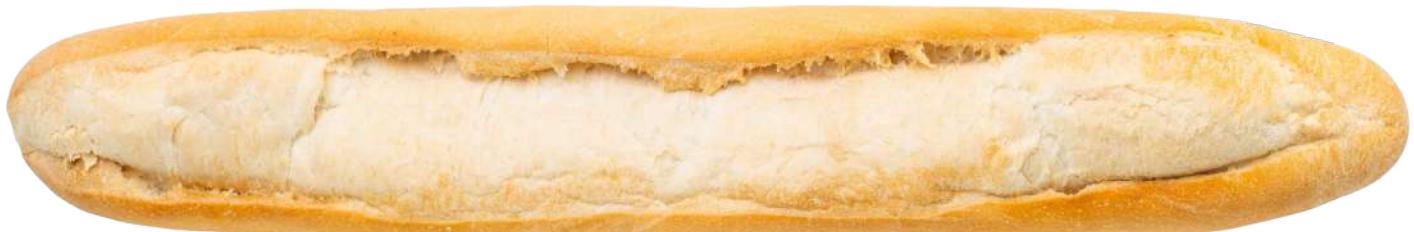
TEMPERATURA

-18°C

DESCONGELAR

10-15 minTEMPERATURA
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

DESCONGELAR

TEMPERATURA
DE HORNEOTIEMPO DE
HORNEO HC**-18°C****10-15 min****200 °C****GOLPE
CALOR
5 min**

PANES

- PAN MICHA HUEVO
HORNEADO
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C**20 min**

- PANECILLO DE QUESO
CON BACON
ACABADO: HORNEADO
CONGELADO



TEMPERATURA



DESCONGELAR

-18°C**20 min**

CROISSANTS



VARIEDADES

- CROISSANT DE JAMON Y QUESO

- CROISSANT

ACABADO: CRUDO CONGELADO

TEMPERATURA	DESCONGELAR	TEMPERATURA DE HORNEO	TIEMPO DE HORNEO
-18°C	40-60min	175-180°C	18-22 min