



HOLA, SOMOS
EFCO

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
Rellenos y mezclas de panadería

¡Tu socio de confianza en
ingredientes pasteleros por más
de 120 años!

TABLA DE CONTENIDOS

Envases	3
Historia	4
Rellenos para pays	5
Mermeladas y rellenos horneables	6
Rellenos de queso crema	7
Rellenos de crema bávara	8
Rellenos para empanadas y mermelada para rosquillas	9
Rellenos de pastelería	10
Frutas con glaseado y betún concentrado	11
Azúcares para rosquillas y mezclas para rosquillas	12
Mezclas para tortas y bases para tortas	13

NUESTROS CLIENTES

PASTELERÍAS
MAYORISTAS

DISTRIBUIDORES
Y MINORISTAS

CADENAS DE
RESTAURANTES

FABRICANTES
INDUSTRIALES

PASTELERÍAS DE
SUPERMERCADOS

¿POR QUÉ EFCO?



CALIDAD
EXCEPCIONAL



EQUIPO
PROFESIONAL
ACCESIBLE



CONVENIENTE
CANTIDAD DE
PEDIDO MÍNIMO



GAMA
COMPLETA DE
SABORES

*Te haremos sentir como si fueras
nuestro unico cliente!*

TODOS LOS PRODUCTOS
100% NO PERECEDEROS

EFCO Products, Inc.
130 Smith St. Poughkeepsie, NY 12601
800.284.3326
info@efcoproducts.com
efcoproducts.com

HOLA, SOMOS
EFCO

ENVASES

EFCO provee varias opciones de envasado convenientes y fáciles de usar que mejoran la vida útil y maximizan el rendimiento del producto.

Ten en cuenta que las siguientes especificaciones son de carácter general. Consulta los detalles específicos del artículo para conocer las especificaciones exactas.

Paquetes

Estándar industrial rentable para rellenos para rosquillas
Disponibles en paquetes de 4 y 5 libras
Caja: 8 paquetes por caja
Número de palés: 60 cajas por palé



Mangas Easy Pack™

Opción fácil de usar para rellenos de pastelería disponibles en mangas de 2 libras
Caja: 12 mangas por caja
Número de palés: 60 cajas por palé



Cubos pequeños y grandes

Cómoda opción de envasado de rellenos para pays y más
Cubos pequeños: cubos de 18 a 24 libras (60 cubos por palé)
Cubos grandes: cubos de 36 a 50 libras (24 cubos por palé)



Bolsas de mezclas secas

Opción de envasado al por mayor para mezclas de pastelería
Disponibles en bolsas de 40 y 50 libras
Número de palés: 50 bolsas por palé



Tambores

Opción de envasado al por mayor para fabricantes industriales
Peso neto: 500 a 600 libras
Tamaño del contenedor: 55 o 65 galones
Número de palés: 4 tambores por palé



Contenedores

Opción de envasado al por mayor para fabricantes industriales
Peso neto: 2500 a 2700 libras
Tamaño del contenedor: 275 galones
Número de palés: 1 contenedor



MÁS ENVASES
¡DISPONIBLES!



Todo empezó con una rodaja de pay de limón y un sueño...

En 1899, un inmigrante de primera generación llamado Samuel Efron llegó a Estados Unidos. Apenas salir del barco en el puerto de Nueva York, lo primero que Sam comió en suelo estadounidense fue una rodaja de pay de limón. Muy apropiado, ya que tanto el abuelo como el tío de Sam trabajaban en la industria de la pastelería en Europa del Este. Sin embargo, al embarcarse en su viaje por Estados Unidos, la prioridad de Sam era llegar a Poughkeepsie, Nueva York, en donde su hermano arribó unos años antes.

Con poco dinero en el bolsillo, Sam se convirtió instintivamente en vendedor ambulante de mercancías, utilizando un caballo y una carreta para repartir ingredientes alimentarios y suministros a lo largo de Main Street. Tras algunos paréntesis en Nueva York, Sam y su nueva esposa regresaron a Poughkeepsie para ganarse la vida.

El sueño de Sam, que se hizo realidad, era abrir una tienda en Main Street. Tras comenzar como tienda de alimentos y abarrotos, inició la venta de semillas, cereales, harina y suministros de pastelería a los pasteleros locales del valle del Hudson, añadiendo con el tiempo harina de maíz y granos gruesos a la lista de artículos durante la Primera Guerra Mundial.

Fueron el hijo y la nuera de Sam, William y Sadie, quienes finalmente trasladaron el negocio de Main Street a las calles Smith y Oakley, a solo unas cuadras de distancia. Bill y Sadie llevaron el negocio de distribución a nuevos niveles e introdujeron posibilidades de fabricación. Con la incorporación de la tercera generación de los Efron —Jack, Ira y Mike— nació la versión moderna de EFCO Products.

En la actualidad, EFCO Products se ha convertido en un líder mundial en la fabricación de rellenos para pastelería, mezclas, ingredientes lácteos, jarabes para bebidas e ingredientes funcionales. Ahora bajo la dirección del bisnieto de Samuel Efron, Steve Efron, EFCO Products todavía se encuentra en las calles Smith y Oakley de Poughkeepsie.

Han pasado más de 120 años desde la primera rebanada de pay de limón, pero EFCO mantiene su compromiso de ofrecer productos extraordinarios y nunca ha perdido de vista la importancia de otorgar un servicio y mantener unas relaciones personales excepcionales.



«La historia de EFCO es una combinación de espíritu empresarial, agilidad y creatividad. Al honrar cada una de estas facetas, continuamos evolucionando para satisfacer las necesidades cambiantes de nuestros clientes. Estamos orgullosos de cumplir 120 años en el negocio y agradecemos nuestras duraderas relaciones con nuestros valiosos clientes y socios comerciales».

-Steve Efron, presidente y director ejecutivo



RELLENOS PARA PAYS

Los rellenos para pays de EFCO cuentan con un alto contenido de fruta entera y en rodajas para un sabor y un atractivo visual increíbles. Listos para comer y fáciles de usar directamente del cubo, estos rellenos ofrecen una excelente calidad como rellenos para pays, y toppings distintivos para tortas y tartas de queso.



Manzana



Fresa



Cereza



Arándano



Durazno



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Relleno para pays de manzana	145	37 libras	Cubo
Relleno para pays de fresas	182	38 libras	Cubo
Relleno para pays de fresas	124	20 libras	Cubo
Relleno para tartas de fresas	187	38 libras	Cubo
Relleno para pays de piña	168	40 libras	Cubo
Relleno para pays de piña	129	20 libras	Cubo
Relleno para pays de cerezas	156	38 libras	Cubo
Relleno para pays de cerezas	159	20 libras	Cubo
Relleno para pays de cerezas negras	248	20 libras	Cubo
Relleno para pays de arándanos silvestres	154	38 libras	Cubo
Relleno para pays de arándanos silvestres	127	20 libras	Cubo
Relleno para pays de durazno	166	38 libras	Cubo
Relleno de pastel de melocotón	142	18 libras	Cubo





MERMELADAS Y RELLENOS HORNEABLES

Las mermeladas de frutas de EFCO son una línea de productos de primera calidad elaboradas mediante el cuidadoso calentamiento de frambuesas y damascos para concentrar sus sabores y proporcionar ricas texturas. Estas distintivas mermeladas se utilizan para crear increíbles petit fours, galletas y otros productos horneados y de pastelería de alta calidad.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Mermelada de fresa	200	50 libras	Cubo
	134	20 libras	Cubo
Mermelada de frambuesa sin semillas	135	20 libras	Cubo
Mermelada de damasco	447	20 libras	Cubo



Los rellenos horneables de EFCO son ricas mezclas de frutas ideales para complementar galletas, rugelachs, y bollos daneses de todos los tamaños. Los rellenos horneables de frambuesa y damasco están diseñados específicamente para hornos de altas temperaturas para los que se requiere una estabilidad de horneado adicional.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Frambuesa horneable	229	50 libras	Cubo
	449	24 libras	Cubo
Relleno untado de frambuesa y durazno	249	50 libras	Cubo
Bollo danés de piña y naranja	180	50 libras	Cubo
Damasco horneable	228	50 libras	Cubo





RELLENOS DE QUESO CREMA

Los rellenos de queso crema de EFCO tienen queso crema real con los beneficios adicionales de que son no perecederos, vienen listos para comer y no se requiere atemperarlos ni prepararlos antes de su uso. Los rellenos de queso crema de EFCO son aptos tanto para el horneado como el congelamiento y el descongelamiento de productos horneados terminados, y son perfectos para rellenar rosquillas, bollos daneses, pays y tortas.



Queso crema dulce



Queso crema natural



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Relleno de queso crema - Dulce	112	18 libras	Cubo
	3112	40 libras	8 paquetes de 5 libras
Relleno de queso crema - Natural	557	40 libras	8 paquetes de 5 libras





RELLENOS DE CREMA BÁVARA

Los rellenos de crema bávara de EFCO son suaves y están disponibles en una variedad de deliciosos sabores como vainilla, limón y chocolate. Estos rellenos son no perecederos, no necesitan refrigerarse, vienen listos para comer y no se requiere prepararlos antes de su uso. Perfectos para rellenar napoleones, éclairs, bismarcks, tortas, pays y rosquillas, los rellenos de crema bávara de EFCO son unos versátiles productos esenciales de pastelería.



Bávara



Bávara Gourmet



Vainilla Suiza



Limón Dorado



Crema Bávara de Chocolate

Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Relleno de crema bávara	197	40 libras	Cubo
	3192	40 libras	8 paquetes de 5 libras
Relleno de crema bávara gourmet	196	38 libras	Cubo
	191	20 libras	Cubo
	3193	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de crema de vainilla suiza	3101	40 libras	Cubo
Relleno para pays de limón	163	40 libras	Cubo
Relleno de limón dorado	210	38 libras	Cubo
	139	20 libras	Cubo
	3210	40 libras	8 paquetes de 5 libras
	3162	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de crema bávara de chocolate	452	40 libras	8 paquetes de 5 libras



RELLENOS PARA EMPANADAS Y MERMELADA PARA ROSQUILLAS

Las mermeladas para rosquillas de EFCO tienen colores y sabores intensos y profundos que son ideales para rosquillas u otros postres. EFCO tiene la mermelada para rosquillas perfecta para ti, ya sea de frambuesa roja, frambuesa negra o frambuesa con manzana



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Imitación de frambuesa roja: pectina	209	42 libras	Cubo
Imitación frambuesa negra - pectina	211	42 libras	Cubo
Frambuesa negra: pectina	219	42 libras	Cubo
Frambuesa y manzana: pectina	215	42 libras	Cubo
Frambuesa y manzana: almidón	227	40 libras	Cubo
Imitación de frambuesa roja: pectina	209	42 libras	Cubo



Los rellenos para empanadas de manzana de EFCO están hechos con manzanas firmes y gordas, y la combinación perfecta de especias. Estos rellenos se diseñaron específicamente para resistir el horneado, la fritura, la congelación y la descongelación de las empanadas, los bollos daneses, las rosquillas, los buñuelos y las otras preparaciones en que se usan.



Rosquilla de manzana



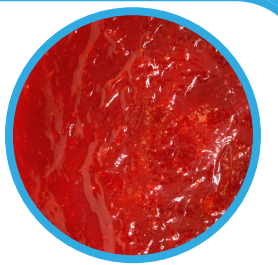
Manzana en su punto

Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Relleno para empanadas de manzana	152	36 libras	Cubo
	137	18 libras	Cubo
	7026	32 libras	8 paquetes de 5 libras
Relleno para empanadas de manzana en su punto	146	38 libras	Cubo
Relleno casero para empanadas de manzana	205	38 libras	Cubo
Relleno para rosquillas de manzana picada	190	38 libras	Cubo
	3189	40 libras	8 paquetes de 5 libras



RELLENOS DE PASTELERÍA

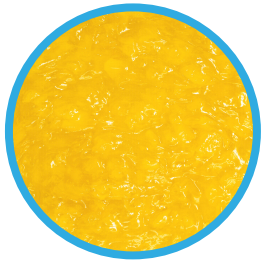
Los rellenos para pastelería de EFCO son una línea de productos destacada de rellenos de frutas y de crema. Perfectos para una amplia variedad de productos de pastelería y confitería, los rellenos de pastelería de EFCO están disponibles en cubos tradicionales y en mangas fáciles de usar de 2 libras



Pastelería con fresas



Guayaba caribeña



Pay de piña



Mango



Plátano Gourmet



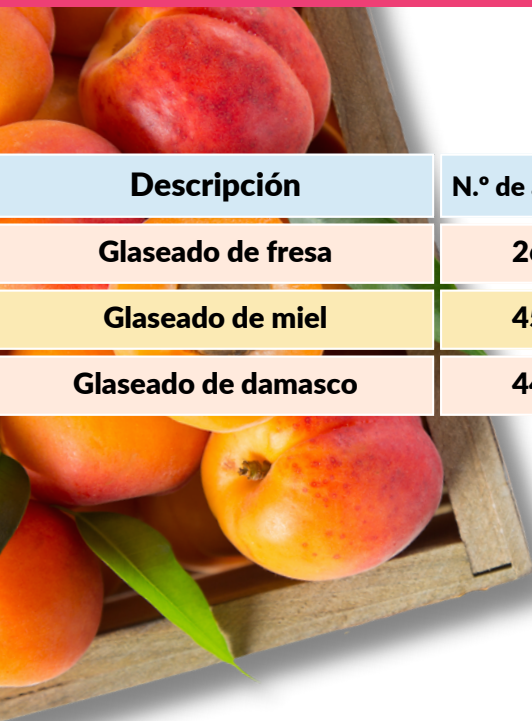
Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Relleno de fruta de fresa	244	40 libras	Cubo
Relleno de pastelería de fresa	116	20 libras	Cubo
	3240	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de pastelería de guayaba	115	45 libras	Cubo
	119	22 libras	Cubo
Relleno de guayaba caribeña	3117	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de pastelería de frambuesa	3114	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno para pays de piña	3168	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de crema bávara gourmet	3193	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de limón dorado	3162	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de mango	3130	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de crema de plátano gourmet	3132	24 libras	12 mangas de 2 libras
Relleno de crema de coco gourmet	3133	24 lbs.	12 mangas de 2 libras
Durazno cortado en cubitos	3137	24 lbs.	12 mangas de 2 libras





FRUTAS CON GLASEADO Y BETÚN CONCENTRADO

Los glaseados de EFCO proporcionan un brillo intenso a los pasteles y una capa dulce a la fruta fresca. No es necesario calentarlos ni prepararlos con antelación, los glaseados EFCO se pueden utilizar directamente del envase en tartas de frutas y bollos daneses, y como toppings distintivos para tortas y tartas de queso.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Glaseado de fresa	263	20 libras	Cubo
Glaseado de miel	451	22 libras	Cubo
Glaseado de damasco	446	20 libras	Cubo



Las frutas con betún concentrado de EFCO proporcionan un color intenso y uniforme, así como un sabor afrutado a betunes y masas como las tortas, las magdalenas, las rosquillas abizcochadas y más.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Fruta con betún concentrado de limón	3773	20 libras	Cubo
Fruta con betún concentrado de naranja	3771	20 libras	Cubo
Fruta con betún concentrado de plátano	3772	20 libras	Cubo
Fruta con betún concentrado de fresa	3770	20 libras	Cubo





AZÚCARES Y MEZCLAS PARA ROSQUILLAS

Las mezclas para rosquillas de EFCO permiten la elaboración de rosquillas con un sabor excepcional, una apariencia uniforme y excelentes cualidades para comer. Las mezclas tradicionales para rosquillas abizcochadas son perfectas cuando se preparan solas, pero también se pueden combinar con sidra de manzana o frutas con betún concentrado de EFCO durante el proceso de mezclado para una mayor variedad.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Mezcla para crullers franceses	307	40 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas de hojaldre especiadas New England	343	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas cortadas a mano	286	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas «haz un millón»	267	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas abizcochadas de vainilla	275	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas de hojaldre	294	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas de chocolate	270	50 libras	Bolsa
Mezcla para rosquillas a la antigua	279	50 libras	Bolsa

Los azúcares para rosquillas al por mayor de EFCO permiten la elaboración de excelentes capas y toppings de azúcar para rosquillas, tortas en rollo, galletas y más. Estos azúcares están diseñados para proporcionar una excelente vida útil con estabilidad añadida para entornos muy calurosos y húmedos.

Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Azúcar para rosquillas al por mayor	8912	45 libras	Bolsa
Azúcar con canela de lujo	8754	45 libras	Bolsa
Azúcar para rosquillas	289	45 libras	Bolsa





MEZCLAS PARA TORTAS Y BASES PARA TORTAS

Las mezclas para tortas de EFCO son una línea exclusiva para elaborar excelentes tortas rectangulares y redondas con cualidades gastronómicas excepcionales. Estas mezclas para tortas logran un proceso de horneado consistente, así como tortas terminadas con una ideal tolerancia a la manipulación y una excelente vida útil.



Descripción	Artículo #	Peso	Envase
Mezcla suprema para tortas amarillas (agregar huevos)	9321	50 libras	Bolsa
Mezcla húmeda superior para tortas amarillas (agregar aceite)	304	50 libras	Bolsa
Mezcla húmeda superior para tortas blancas (agregar aceite)	300	50 libras	Bolsa
Mezcla húmeda superior para pastel del Diablo (agregar aceite)	502	50 libras	Bolsa
Mezcla húmeda superior para brownies	336	50 libras	Bolsa

Las bases para tortas de EFCO son bases y concentrados económicos que se usan para hacer cupcakes, tortas de anillo, bizcochos y más. Conocidas por su rendimiento excepcional, las bases para tortas de EFCO permiten una calidad y una producción consistentes, y una excelente vida útil.



Descripción	N.º de artículo	Peso	Envase
Base para tortas de crema	9313	50 libras	Bolsa
Base para tortas de crema: sin azúcar	NUEVA	50 libras	Bolsa
Base para tortas de crema de chocolate negro	503	50 libras	Bolsa
Base para pudines	303	50 libras	Bolsa
Concentrado de pudín	519	50 libras	Bolsa





HOLA, SOMOS
EFCO



EFCO Products, Inc.
130 Smith St. Poughkeepsie, NY 12601
800.284.3326
info@efcoproducts.com
efcoproducts.com

Síguenos
en 



HELLO, WE'RE
EFCO