

Catálogo de productos



Creando experiencias únicas

• Helados	5		
Estabilizantes	6		
GSI 921 (HJ)			
GSI 910			
GSI 915			
GSI 916			
GSI 991			
GSI 901 M			
GSI 912			
GSI 907			
GSI ICE 905			
GSI 900			
Emulsivos	6		
GSI 550			
GSI 500			
Sabores	6		
<i>Con color</i>			
GSI Sabor chocolate			
GSI Sabor fresa			
GSI Sabor vainilla gourmet			
GSI zarzamora			
GSI Piña colada			
GSI Manzana verde			
GSI Taro			
GSI Frambuesa			
<i>Lácteos</i>			
GSI Sabor mantequilla			
GSI Sabor leche condensada			
GSI Sabor crema			
GSI SA			
GSI Sabor yogurt cultivado			
Conservadores	6		
GSI 100 PLUS			
GSI M 103			
GSI 100			
		Edulcorantes	6
		GSI Sweet light	
		Sucralosa	
		Bases Integradas	6
		GSI BEI	
		GSI BMI	
		GSI BPI	
		GSI BF (M)	
		Bases para helado en polvo	6
		GSI Económica	
		-Base para helado duro en polvo calidad económica.	
		GSI Media	
		-Base para helado duro en polvo calidad media.	
		GSI Premium	
		-Base para helado duro en polvo calidad premium	
		• Helados Veganos	9
		Fuente proteica	10
		GSI V	
		Estabilizante	10
		GSI 916 V	
		Conservador	10
		GSI 100 V	

• Helado Suave 12

Bases para helado suave en polvo 13

Desarrollamos sabores especiales.

Sabor de helado suave de crema 13

GSI Suave Vainilla Gourmet
 GSI Suave (F)
 GSI Suave (CH)
 GSI Suave (V)
 GSI Suave Mango
 GSI Suave Piña colada
 GSI Suave Vainilla blanca
 GSI Suave (N)
 GSI Suave Taro
 GSI Suave Manzana verde
 GSI Suave Frambuesa
 GSI Suave Arándano
 GSI Suave Zarcamora

Sabores de helado suave de yogurt 13

GSI Suave Y Vainilla Gourmet
 GSI Suave Y (F)
 GSI Suave Y (CH)
 GSI Suave Y (V)
 GSI Suave Y Mango
 GSI Suave Y Piña colada
 GSI Suave Y Vainilla blanca
 GSI Suave Y (N)
 GSI Suave Y Taro
 GSI Suave Y Manzana verde
 GSI Suave Y Frambuesa
 GSI Suave Y Arándano
 GSI Suave Y Zarcamora

• Quesos 14

Conservadores 15

GSI 100
 GSI 100 PLUS

Retenedores de humedad 15

GSI Q660

Emulsivos 15

GSI 555

Antiapelmazantes 15

GSI Q 661
 GSI Q 661 AM

• Cremas 16

Estabilizantes 17

GSI C441
 GSI C444
 GSI C445

Emulsivos 17

GSI 550
 GSI 555

Acidificantes 17

GSI SA

Sabores 17

GSI Sabor crema
 GSI D 771 (sabor líquido)
 GSI Sabor mantequilla

Índice

• Yogurt	18	• Postres	22
Estabilizantes	19	GSI Grenetina 275 bloom	23
GSI Y880		Estabilizantes	24
GSI Y881		GSI Chantilli	
GSI Y882		Conservadores	24
Conservadores	19	GSI 100 PLUS	
GSI 100		GSI 105	
GSI 100 PLUS		GSI 106	
Acidificantes	19	Emulsivos	
GSI SA		GSI 550	
Cultivo para yogurt		GSI 551	
• Pizzas	20	Sabores	24
Estabilizantes	21	GSI Sabor leche condensada	
GSI Pizza		GSI Sabor crema	
GSI Salsa		GSI Sabor mantequilla	
Conservadores	21	• Cajeta y dulces de leche	25
GSI 105		Conservadores	25
GSI 106		GSI 100 PLUS	
Emulsivos	21	Estabilizantes	25
GSI 550		GSI DCL	
Sabores	21	GSI 912	
GSI Sabor crema		Espesantes	25
GSI Sabor mantequilla		GSI 330	
		• Mermeladas	23
		Conservadores	26
		GSI 102	
		Espesantes	26
		GSI 330	

• Bebidas no lácteas	27	• Materia prima	31
Estabilizantes	27	GSI Suero en polvo.	
GSI ICE 905		GSI Leche entera.	
Conservadores	27	GSI Sólidos de mantequilla.	
GSI 102		GSI Glucosa en polvo.	
• Bebidas lácteas	28	GSI Dióxido de titanio.	
Estabilizantes	28	GSI Ácido cítrico.	
GSI 912		GSI Citrato de sodio.	
Conservadores	28	GSI Sorbitol líquido.	
GSI 100 PLUS		GSI Maltodextrina.	
Sabores	28	GSI Dextrosa.	
GSI Sabor Mantequilla		GSI Glucosa anhidra.	
GSI Sabor Leche Condensada		GSI Cocoa.	
GSI Sabor crema		GSI Fosfato disódico.	
• Bebidas con alcohol	29	GSI Leche descremada FL.	
Conservadores	29	GSI Grasa en Polvo.	
GSI 111		GSI Hexametáfosfato	
• Productos de limpieza	30	Cloruro de calcio G.A. y G.I.	
GSI D1 (alcalino)	30	Grasa vegetal.	
GSI D2 (ácido)		Grasa butírica.	
GSI D3 (base yodo)		Caseína renina.	
		Caseína ácida.	
		GSI Caseinato de sodio.	
		GSI Caseinato de calcio.	
		Lecitina de soya.	
		GSI Dióxido de cloro al 10%.	
		Leche descremada d.a	
		Entre muchos otros más pregunte a su ejecutivo.	

Productos para Helados





Estabilizantes

GSI 921 (HJ)

Estabilizante económico para base de helado.

GSI 916

Estabilizante medio para base de helado.

GSI 915

Estabilizante fino para helado.

GSI 910

Estabilizante premium para base de helado.

GSI 991

Sistema estabilizador integrado.

GSI 901 M

Espesante en polvo.

GSI 912

Mejora las características de cremosidad.

GSI 907

Sistema para la protección de proteína.

GSI ICE 905

Estabilizante para paletas, nieves y bolis de agua.

GSI 900

Estabilizante - aireador, mejorador del over room y mejorador de rendimiento.

Emulsivos

GSI 550

Emulsivo en polvo

GSI 500

Emulsivo líquido

Sabores

Con color

GSI Sabor chocolate.
GSI Sabor fresa.
GSI Sabor vainilla gourmet.
GSI Zarzamora.
GSI Piña colada.
GSI Manzana verde.
GSI Taro.
GSI Frambuesa.

Lácteos

GSI Sabor mantequilla.
GSI Sabor leche condensada.
GSI Sabor crema.

GSI SA

Sabor Yogurt cultivado.

Conservadores

GSI 100 PLUS

Conservador de amplio espectro microbiológico.

GSI 100

Conservador de alimentos

GSI M 103

Microbicida

Edulcorantes

GSI Sweet Light

Sucralosa

Bases Integradas

GSI BEI

Fórmula económica

GSI BPI

Fórmula premium

GSI BMI

Fórmula media

GSI BF (M)

Fórmula fina

Base para helado duro en polvo

GSI Económica

Base para helado duro en polvo calidad económica.

GSI Premium

Base para helado duro en polvo calidad premium.

GSI Media

Base para helado duro en polvo calidad media.

Cada materia prima realizada por nosotros, está cuidadosamente diseñada para lograr un producto de alta calidad.

Productos para
Helados
veganos





Fuente proteica

GSI V

Fórmula con ingredientes vegetales.

Estabilizante

GSI 916 V

Estabilizante vegano

Conservador

GSI 100 V

Conservador vegano

Productos para
Helado
suave en polvo



Base para helado suave en polvo

Desarrollamos sabores especiales.

Pregunta a tu ejecutivo.

Sabor de helado suave de crema

GSI Suave Vainilla Gourmet
GSI Suave (F)
GSI Suave (CH)
GSI Suave (V)
GSI Suave Mango
GSI Suave Piña colada
GSI Suave Vainilla blanca
GSI Suave (N)
GSI Suave Taro
GSI Suave Manzana verde
GSI Suave Frambuesa
GSI Suave Arándano
GSI Suave Zarzamora

Sabores de helado suave de yogurt

GSI Suave Y Vainilla Gourmet
GSI Suave Y (F)
GSI Suave Y (CH)
GSI Suave Y (V)
GSI Suave Y Mango
GSI Suave Y Piña colada
GSI Suave Y Vainilla blanca
GSI Suave Y (N)
GSI Suave Y Taro
GSI Suave Y Manzana verde
GSI Suave Y Frambuesa
GSI Suave Y Arándano
GSI Suave Y Zarzamora

Productos para
Quesos



Conservadores

GSI 100 PLUS

Conservador de amplio espectro microbiológico.

GSI 100

Conservador de alimentos.

Retenedores de humedad

GSI Q 660

Retenedor de humedad.

Emulsivos

GSI 555

Emulsivo en escamas.

Antiapelmazantes

GSI Q 661

Antiapelmazante para queso rayado o cubicado.

GSI Q 661 AM

Antiapelmazante con conservador para queso rayado o cubicado.

Productos para
Cremas



Estabilizantes

GSI C441

Estabilizante para crema económico.

GSI C445

Estabilizante para crema base media.

GSI C444

Estabilizante para crema fino.

Emulsivos

GSI 550

Emulsivo en polvo.

GSI 555

Emulsivo en escamas.

Acidificantes

GSI SA

Sabor acidificante cultivado.

Sabores

GSI Sabor crema

GSI D 771 (sabor líquido)

GSI Sabor mantequilla

Productos para
Yogurt



Estabilizantes

GSI Y 882

Estabilizante de yogurt económico.

GSI Y 880

Estabilizante de yogurt fino.

GSI Y881

Estabilizante de yogurt medio.

Conservadores

GSI 100 PLUS

Conservador de amplio espectro microbiológico.

GSI 100

Conservador de alimentos.

Acidificantes

GSI SA

Sabor acidificante cultivado.

Cultivo para yogurt.

Productos para Pizzas



Estabilizantes

GSI Pizza

Estabilizante para la masa de la pizza.

GSI Salsa

Estabilizante para salsas.

Conservadores

GSI 105

Conservador

*Este producto no se utiliza cuando el proceso es por medio de levadura.

GSI 106

Conservador

*Este producto Sí se utiliza cuando el proceso es por medio de levadura.

Emulsivos

GSI 550

Emulsivo en polvo.

Sabores

GSI Sabor crema.

GSI Sabor mantequilla.

Productos para
Postres





GSI Grenetina 275 Bloom

Proteína pura de res, está diseñada para la preparación de postres de grenetina, gomitas, productos de panadería y mucho más.



Estabilizantes

GSI Chantilli

Estabilizante integrado.

Conservadores

GSI 105

Conservador

*Este producto NO se utiliza cuando el proceso es por medio de levadura.

GSI 106

Conservador

*Este producto SÍ se utiliza cuando el proceso es por medio de levadura.

Emulsivos

GSI 550

Emulsivo en polvo.

GSI 551

Emulsivo en polvo.

Sabores

GSI Sabor leche condensada.

GSI Sabor crema.

GSI Sabor mantequilla.

Productos para Cajeta y dulces de leche

Conservadores

GSI 100 PLUS

Conservador de amplio espectro microbiológico.



Estabilizantes

GSI DCL

Estabilizante para cajetas, dulces de leche.

GSI 912

Mejora las características de cremosidad.



Espesantes

GSI 330

Espesante

Productos para Mermelada



Conservadores

GSI 102

Conservador para alimentos no lácteos.

Espesantes

GSI 330

Estabilizante para mermelada.



Productos para Bebidas no lácteas

Estabilizantes

GSI ICE 905

Mejorador de textura, cuerpo, cremosidad y palatabilidad y mantiene los sólidos en suspensión.

Conservadores

GSI 102

Conservador.



Productos para Bebidas lácteas



Estabilizantes

GSI 912

Mejorador de textura, cuerpo, cremosidad y palatabilidad y mantiene los sólidos en suspensión.

Conservadores

GSI 100 PLUS

Conservador de amplio espectro microbiológico.

Sabores

GSI Sabor mantequilla.

GSI Sabor leche condensada.

GSI Sabor crema.

Productos para Bebidas con alcohol

Conservadores

GSI 111

Conservador para bebidas con alcohol.



Productos de Limpieza



GSI D1 (Alcalino)

GSI D2 (Ácido)

GSI D3 (Base de yodo)

Materia Prima

GSI Suero en polvo.

GSI Leche entera.

GSI Sólidos de mantequilla.

GSI Glucosa en polvo.

GSI Dióxido de titanio.

GSI Ácido cítrico.

GSI Citrato de sodio.

GSI Sorbitol líquido.

GSI Maltodextrina.

GSI Dextrosa.

GSI Glucosa anhidra.

GSI Cocoa.

GSI Fosfato disódico.

Leche descremada.

Cloruro de calcio G.A. y G.I.

Grasa vegetal.

Grasa butírica.

Caseína renina.

Caseína ácida.

Caseinato asodio.

Caseinato de calcio.

Dióxido de cloro al 10%.

Lecitina de soya.

Fosfato disódico.

Hexametáfosfato.

MPC 70.


Pregunta a tu ejecutivo por la gran variedad de productos extra que tenemos para ti.



Estamos a tu disposición.

 33 36 96 10 55

 @gsimexico

 33 17 41 93 65

 @gsiingredientes

 www.gsi-ingredientes.com.mx

 Calz. Lázaro Cárdenas 2815, Alamo Industrial,
45593 San Pedro Tlaquepaque, Jal.