



COMERCIALIZADORA  
DISTRIBUIDORA  
DE MATERIAS PRIMAS  
DEL ORIENTE

**CATÁLOGO  
DE PRODUCTOS**

At the bottom of the page, there are three horizontal rectangular bars in blue, green, and yellow colors.

**DIMAPRO** Importa, comercializa y distribuye materias primas especializadas de alta calidad para sectores como el alimentario, industrial y farmacéutico. Estamos comprometidos en ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades específicas de nuestros clientes.



# NUESTRO PROPÓSITO

★ Superar límites en favor del bienestar ★



## CONTACTO

WHATSAPP

55 3475 8960

TELÉFONO

55 55 0064 58

[DIMAPROMX.COM](http://DIMAPROMX.COM)



**DIMAPRO**

Simón Audenard 173  
Col. Aviación Civil  
Del. Venustiano Carranza  
Ciudad de México



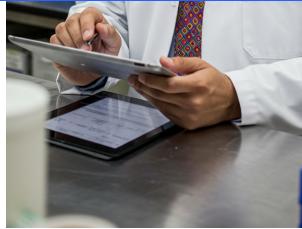
# POLÍTICA DE CALIDAD

Nos comprometemos a proporcionar materias primas de la más alta calidad, garantizando entregas oportunas y asesoría técnica especializada para la plena satisfacción de nuestros clientes.





IMPORTACIÓN DISTRIBUCIÓN COMERCIALIZACIÓN LOGÍSTICA DESARROLLO TECNOLOGÍA



Ofrecemos una amplia gama de materias primas de alta calidad. Nuestro portafolio incluye proteínas, almidones, edulcorantes, conservadores, lácteos en polvo, derivados de cacao y mucho más, seleccionados bajo estrictos estándares de calidad para garantizar funcionalidad, rendimiento y seguridad en tus procesos.



[DIMAPROMX.COM](http://DIMAPROMX.COM)

**08**  
GRENETINA

**09**  
GLUCOSA

**10**  
ALMIDONES

**11**  
ALMIDONES  
MODIFICADOS

**12**  
ALMIDONES  
PREGELATINIZADOS

**13**  
MALTODEXTRINAS

**14**  
EDULCORANTES

# CONTE

**15**  
EDULCORANTES  
DE ALTA  
INTENSIDAD

**16**  
POLIOLES

**17**  
PRODUCTOS  
LÁCTEOS EN  
POLVO

**18**  
SÓLIDOS DE  
MANTEQUILLA

**19**  
LACTOSA  
EN POLVO

**20**  
CASEÍNA

**21**  
SUERO  
DE LECHE

**22**  
GOMAS

**23**  
DERIVADOS  
DEL HUEVO

**24**  
CONSERVADORES

**25**  
CARBONATOS

**26**  
POT. DE SABOR

**27**  
PROTEÍNAS  
VEGETALES

**28**  
CONCENTRADOS  
Y AISLADOS

# NIDOS

**29**  
GRASA  
VEGETAL

**30**  
DERIVADOS  
DE CACAO

**32**  
CREMA  
PARA CAFÉ

**33**  
BASES DE  
HELADO

**34**  
BASES PARA  
BEBIDAS

**35**  
FÓRMULAS  
LÁCTEAS

**36**  
MAQUILA DE  
PROTEÍNAS



**PRODUCTOS COMERCIALES**

# GRENETINA

La grenetina es una proteína obtenida mediante la hidrólisis parcial del colágeno presente en pieles y huesos de animales, es un agente gelificante obtenido principalmente de res y cerdo.

**Grenetina (275° BLOOM) – 25kg**

**Grenetina (300° BLOOM) – 25kg**

**Grenetina (310° BLOOM) – 25kg**

# GLUCOSA

La glucosa es un edulcorante y agente humectante ampliamente utilizado en la industria alimentaria por su capacidad de mejorar la textura, estabilidad y dulzor de diversos productos.

**GLUCOSA 43° – 25kg**

**GLUCOSA 44° REENVASADA – 27kg**

**GLUCOSA 45° – 25kg**

# ALMIDONES NATIVOS

El almidón es un carbohidrato complejo presente en numerosos alimentos y productos alimenticios, usados como espesantes, gelificantes o estabilizantes en alimentos y bebidas.

**MAÍZ – 25kg**

**TAPIOCA – 25kg**

**PAPA – 25kg**

# ALMIDONES MODIFICADOS

Los almidones modificados son ampliamente ocupados en la industria para mejorar la viscosidad, retención de humedad, estabilidad y resistencia a diferentes temperaturas, ocupados para resolver parámetros especializados.

**SNOW FLAKE – 25kg**

**BAKA-SNAK – 25kg**

**NATIONAL – 25kg**

**THERMFLO – 25kg**

# ALMIDONES PREGELATINIZADOS

Almidón precocido de maíz que espesa en frío y aporta cuerpo inmediato a mezclas instantaneas, salsas deshidratadas y masas de snack extruido, garantizando dispersión sin grumos y textura estable.

**BULTO – 25kg**





MALTODEXTRINA 10 – 25kg

MALTODEXTRINA 20 – 25kg

MALTODEXTRINA 30 – 25kg

La maltodextrina es un carbohidrato derivado del almidón de maíz. Se presenta como un polvo blanco de sabor neutro y es ampliamente utilizado en la industria alimentaria y nutricional por su capacidad para aportar energía, mejorar la textura, encapsular sabores, y agente de volumen.

# MALTODEXTRINAS

# EDULCORANTES

Se utilizan ampliamente en la industria alimentaria para proporcionar dulzor sin las calorías asociadas al azúcar.

**DEXTROSA ANHIDRA – 25kg**

**ALTA FRUCTUOSA – 25kg**

**DEXTROSA MONOHIDRATADA – 25kg**

**ALTA FRUCTUOSA 42 | 45 – TAMBOR 280kg**



# EDULCORANTES DE ALTA INTENSIDAD

SUCRALOSA – 25kg

ASPARTAME – 25kg

ACESULFAME - 25kg

ERITRITOL - 25kg

Los edulcorantes de alta intensidad son ingredientes clave en la industria alimentaria para reducir el contenido calórico sin sacrificar el dulzor.



# POLIOLES



**SORBITOL – 25kg**

**MANITOL – 25kg**

**MALTITOL – 25kg**

Los polioles son edulcorantes de bajas calorías utilizados en la industria alimentaria para reemplazar el azúcar, aportando dulzor sin causar picos de glucosa en la sangre. Entre los más comunes se encuentran el sorbitol, manitol y maltitol.

# PRODUCTOS LACTEOS EN POLVO



Ofrecemos lácteos en polvo de alta calidad, ideales para aplicaciones en quesos, repostería, panificación, bebidas, fórmulas nutricionales y más.

**LECHE ENTERA EN POLVO – 25kg**

**LECHE DESCREMADA EN POLVO – 25kg**

# SÓLIDOS DE MANTEQUILLA

Son productos lácteos obtenidos de la fabricación de mantequilla dulce, secada por asperción. Se utiliza en la industria de los alimentos para favorecer el sabor y textura en productos como panadería, heladería, aderezos entre otros

**PRESENTACIÓN – 25kg**



# LACTOSA EN POLVO

A close-up photograph of a cupcake. The cupcake is in a light pink, ribbed paper liner. It has a golden-brown, moist-looking cake base. On top of the cake is a generous swirl of white frosting, piped in a decorative pattern. The frosting is topped with several colorful sprinkles in shades of pink, yellow, blue, orange, and white. The background is a plain, light blue color.

La lactosa en polvo es un carbohidrato natural presente en la leche y se utiliza ampliamente en la industria alimentaria y farmacéutica debido a su capacidad para mejorar la textura, el sabor y la estabilidad de los productos.

**LACTOSA M100 – 25kg**

**LACTOSA M200 – 25kg**

# CASEÍNA

Es una proteína de la leche con absorción lenta, ideal para mantener y reconstruir la masa muscular durante largos períodos. Aporta saciedad, es rica en aminoácidos esenciales y se utiliza combinada en nutrición deportiva y alimentos funcionales.

ÁCIDA – 25kg

RENINA – 25kg

# SUERO DE LECHE

**DULCE – 25kg**

**DESMINERALIZADO – 25kg**

**DESPROTEINIZADO – 25kg**

El suero de leche es un subproducto natural que se obtiene de la elaboración de quesos, con alto contenido de lactosa y proteínas solubles. Su presentación en polvo, es ampliamente utilizado por la industria alimentaria como fuente de nutrientes, textura y funcionalidad.

# GOMAS

**GOMA GUAR – 25kg**

**GOMA XHANTANA – 25kg**

Las gomas son polisacáridos utilizados en la industria alimentaria y farmacéutica por su capacidad de espesar, estabilizar y mejorar la textura de diversos productos.



# DERIVADOS DEL HUEVO



Los derivados del huevo son productos obtenidos a partir del huevo fresco mediante diferentes procesos de transformación para facilitar su uso en la industria alimentaria y otros sectores.

**HUEVO ENTERO PASTEURIZADO – 25kg**

**ALBÚMINA DESHIDRATADA – 25kg**

**YEMA PASTEURIZADA - 25kg**



# CONSERVADORES Y ACIDULANTES

Conservadores y acidulantes son esenciales para prolongar la vida útil de los alimentos y garantizar su seguridad. Estos ingredientes inhiben el crecimiento de bacterias, levaduras y hongos.

**BENZOATO DE SODIO – 25kg**

**SORBATO DE POTASIO – 25kg**

**ÁCIDO CÍTRICO – 25kg**

**ÁCIDO TARTÁTICO – 25kg**



# CARBONATOS

Los carbonatos se utilizan en diversas industrias por sus propiedades como reguladores de pH, agentes leudantes y fuentes de minerales esenciales.

POTASIO – 25kg

CALCIO – 25kg

MAGNESIO – 25kg



25

# POTENCIALIZADORES DE SABOR

Los potenciadores son aditivos que mejoran o intensifican el sabor, la textura o la estabilidad de los productos sin alterar su composición original. Se utilizan en diversas industrias, especialmente en la alimenticia, farmacéutica y cosmética.

GLUTAMATO MONOSÓDICO M100 – 25kg

GLUTAMATO MONOSÓDICO M80 – 25kg

I + G – 25kg

ISOCIANATO DE SODIO – 25kg

GUANILATO DE SODIO – 25kg



# PROTEÍNAS VEGETALES

Las proteínas desempeñan un papel clave en la formulación de productos alimentarios, aportando estructura, funcionalidad y valor nutricional.

**ARROZ 80% – 20kg**

**CHÍCHARO 80% Y 90% – 20kg**

**SOYA 90% – 20kg**

**PVH – 25kg**

# CONCENTRADOS Y AISLADOS DE PROTEÍNA



Los concentrados y aislados de proteínas ofrecen soluciones versátiles para la industria alimentaria, desde aplicaciones básicas hasta fórmulas de alto rendimiento. Estas proteínas, derivadas del suero y la leche, destacan por su alta solubilidad, excelente perfil nutricional y funcionalidad en productos como bebidas, suplementos, helados y nutrición especializada.

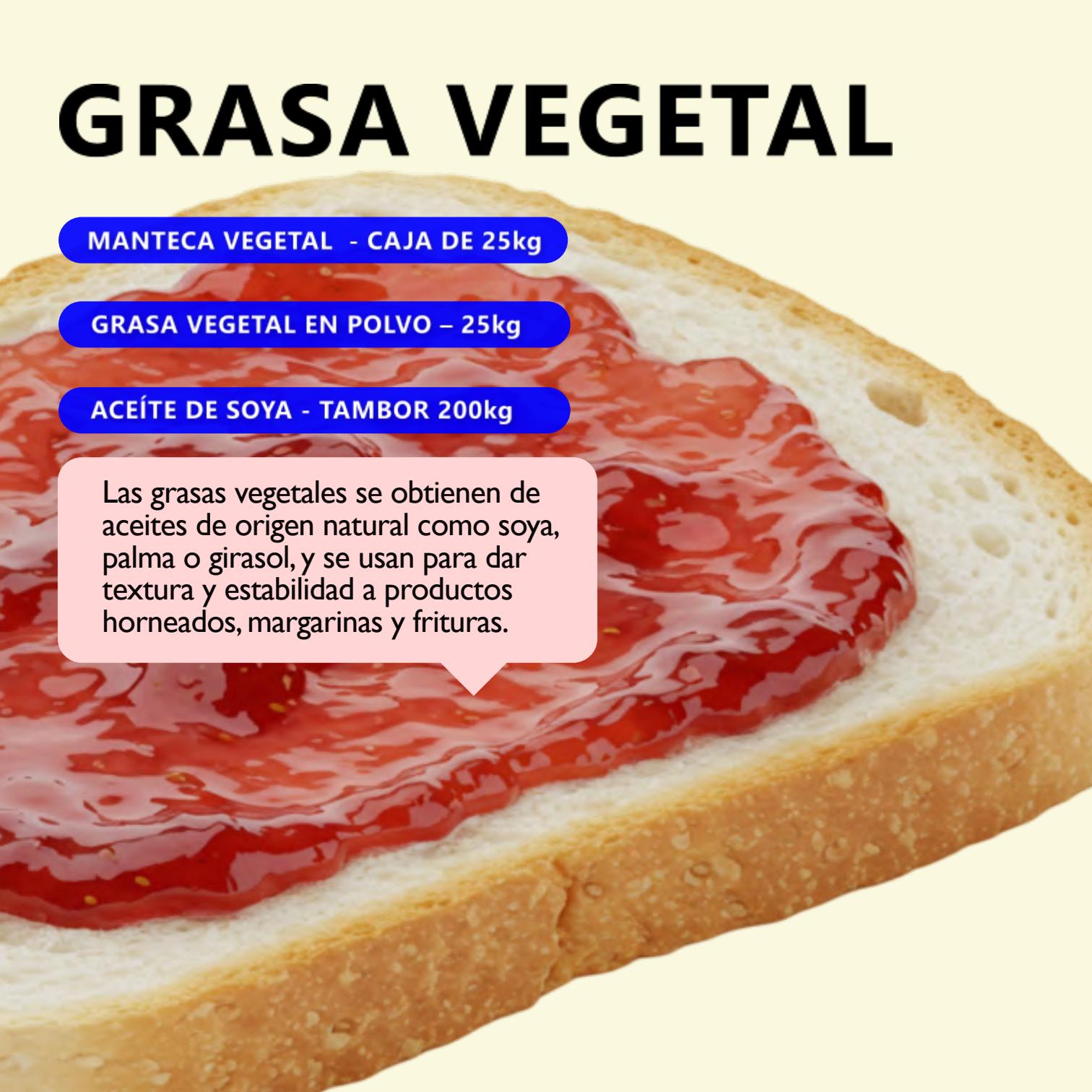
**WPC 34 – 20kg**

**WPC 80 – 20kg**

**MPC 70 – 20kg**

**WPI 90– 20kg**

# GRASA VEGETAL



**MANTECA VEGETAL - CAJA DE 25kg**

**GRASA VEGETAL EN POLVO - 25kg**

**ACEÍTE DE SOYA - TAMBOR 200kg**

Las grasas vegetales se obtienen de aceites de origen natural como soya, palma o girasol, y se usan para dar textura y estabilidad a productos horneados, margarinas y frituras.

# DERIVADOS DE CACAO

Ofrecemos cocoa natural y manteca de cacao de alta pureza para aplicaciones alimentarias. La cocoa natural aporta un sabor intenso y color característico a productos de panificación, bebidas y repostería, mientras que la manteca de cacao brinda textura, brillo y estabilidad ideales para chocolates, confitería y cosmética.

**COCOA NATURAL – 25kg**

**COCOA ALCALINA – 25kg**

**MANTECA DE CACAO – 25kg**

Innovamos en cada ingrediente para que tu producto destaque



# DIMAPRO ★ DESARROLLOS



Integramos tecnología, creatividad y rigor técnico para transformar desafíos en desarrollos exitosos.

# SUSTITUTO DE CREMA PARA CAFÉ

Una mezcla en polvo de alta dispersión que aporta cuerpo, suavidad y un tono lácteo-cremoso sin necesidad de lácteos frescos ni refrigeración. Opacifica la bebida en segundos, sin grumos ni sedimentación.



**VENTA BULTO DE – 25kg**



# BASES DE HELADO

Fórmula profesional en polvo para la elaboración de helados de alta calidad. Ideal para helado suave (soft serve), helado duro y helado tipo yogurt. Aporta textura cremosa, estabilidad, buen cuerpo y excelente retención de sabor. Compatible con distintos tipos de maquinaria y formulaciones.

**BASE PARA HELADO SUAVE – 25kg**

**BASE PARA HELADO DE YOGURT – 25kg**

**BASE PARA HELADO DURO – 25kg**



# BASES PARA BEBIDAS



**BASE PARA SMOOTHIE – 25kg**

**BASE CRISTAL PARA SMOOTHIE – 25kg**

**BASE NEUTRA PARA FRAPÉ – 25kg**

Fórmula lista para mezclar con fruta natural, agua o leche. Ideal para smoothies cremosos, consistentes y refrescantes. Aporta cuerpo, estabilidad y una textura suave sin necesidad de conservadores. Compatible con licuadoras industriales y blenders para servicio rápido y estandarizado.

# FORMÚLAS LÁCTEAS

Ofrecemos materias primas clave para la elaboración de fórmulas lácteas utilizadas en productos infantiles, geriátricos, deportivos y nutricionales. Nuestro portafolio está diseñado para garantizar funcionalidad, seguridad y valor nutricional personalizado.

**DIMALAC 1100– 25kg**

**DIMALAC 1700 – 25kg**

**DIMALAC DESLACTOSADA – 25kg**





DIMAPRO

# MAQUILA DE PROTEÍNAS DEPORTIVAS



Las proteínas deportivas son suplementos formulados para apoyar el desarrollo muscular, la recuperación y el rendimiento físico. Son ampliamente utilizados por atletas, deportistas y personas activas que buscan una ingesta proteica eficiente, rápida y de calidad.



LOGÍSTICA DESARROLLO TECNOLOGÍA  
DISTRIBUCIÓN  
COMERCIALIZADORA



Cada **ingrediente** que seleccionamos refleja **nuestra visión**: ofrecer soluciones que eleven tus productos y tu marca. **Este catálogo** es una invitación a trabajar juntos por una industria más competitiva, **eficiente y sostenible**.



# ECOSISTEMA

## **Logística Eficiente**

Contamos con infraestructura y flota para entregas rápidas, seguras y precisas. Nuestro sistema Just-in-Time asegura disponibilidad sin saturar tu inventario.

## **Nearshoring Estratégico**

Facilitamos la conexión entre proveedores de la industria nacional, reduciendo tiempos, costos y riesgos operativos.

## **Investigación y Desarrollo (I+D)**

Colaboramos en el desarrollo de nuevos productos o mejoras funcionales, aportando conocimientos técnicos y tendencias de mercado.

## **Maquila de Ingredientes**

Ofrecemos maquila especializada bajo estándares de calidad, adaptándonos a las necesidades y especificaciones del cliente.

## **Asesoría Técnica Personalizada**

Acompañamos a nuestros clientes en formulación, selección de ingredientes, etiquetado limpio y eficiencia industrial.

## **Difusión y Contenido Técnico**

Creamos materiales, capacitaciones y estrategias digitales para difundir el valor funcional de nuestras materias primas y apoyar a nuestros socios en su crecimiento comercial.

## **Importación**

Optimizamos costos y tiempos con acuerdos de transporte y almacenamiento near-shore. Recibe tus insumos listos para producción, con trazabilidad y cumplimiento normativo garantizados.

IMPORTACIÓN DISTRIBUCIÓN COMERCIALIZACIÓN LOGÍSTICA DESARROLLO TECNOLOGÍA



FACEBOOK: DIMAPRO MX



**Dima  
pro  
.mx**

En DIMAPRO, estamos comprometidos en ofrecerte productos que cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad. Nos encanta colaborar con empresas y brindarles soluciones a medida para sus necesidades específicas en alimentos