



Catálogo de  
**PRODUCTOS**  
**2025**



## Convertimos desafíos en **OPORTUNIDADES**

Somos un grupo empresarial con más de 40 años de experiencia en el mercado de la panificación, siendo líderes en desarrollo, comercialización y distribución de productos para la industria. Tenemos la misión de proveer soluciones integrales que contribuyan al crecimiento de la industria alimentaria.

---

Nuestro objetivo es responder con anticipación la alta demanda del mercado con la mejor calidad, apoyados en la tecnología de punta que nuestras plantas poseen.

Estamos enfocados 100% al servicio y atención del cliente en una relación de ganar-ganar, aportando al éxito de su negocio. Nuestro objetivo va más allá que el de un proveedor, elaborando productos con materias primas de la más alta calidad y dentro de la vanguardia. Cuidamos y respetamos los sabores de la panadería tradicional mexicana, manteniendo los estándares de calidad por encima de la alta demanda del mercado.

Con pasión, creatividad e increíble servicio, ofrecemos soluciones innovadoras y muy nutritivas que honran el arte y tradición de la panadería, pastelería y repostería, dando éxito a nuestros clientes, enriqueciendo la vida de quienes hacen y disfrutan de todos nuestros productos.

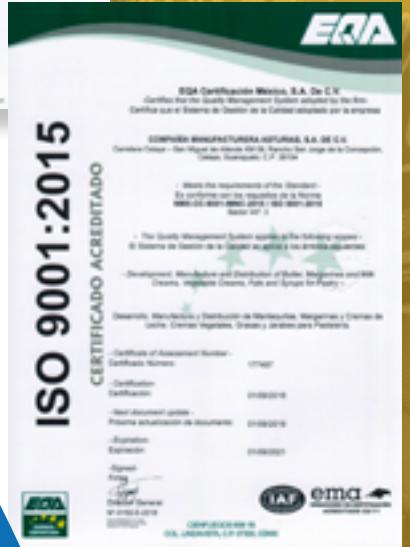
Ser el proveedor preferido de panaderos, pasteleros y reposteros con un enfoque en la calidad, innovación y servicio, llevando un compromiso con la sostenibilidad y un estilo de vida saludable.

- **INTEGRIDAD.**
- **PASIÓN.**
- **ESPÍRITU EN EQUIPO.**
- **RESPETO.**
- **RESPONSABILIDAD.**
- **CALIDAD.**

**“Somos el ALMA y corazón, de la PANADERÍA mexicana.”**



# CERTIFICADOS



Nos mantenemos a la vanguardia, integrando productos innovadores a la industria y que aporten valor a tu negocio. Al mismo tiempo se conservan los sabores y recetas de la panadería tradicional mexicana.

# RESPONSABILIDAD SOCIAL

Planta de Tratamiento de Aguas Residuales con Análisis del agua dentro de NOM-003-ECOL-1997 LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE CONTAMINANTES PARA LAS AGUAS RESIDUALES TRATADAS QUE SE REUSEN.

Aprovechamiento de al menos 20% mensual de condensado de vapor. Se cumple al 100%

Toneladas de residuos reciclados actuales: 35 ton. promedio al semestre.

Reducción de emisiones a la atmósfera en más del 15% anual.

Alumbrado 100% tipo LED.



# PANADERÍA

## Mantequillas

**10** Mantequilla Asturias  
**10** Mantequilla Asturias en Placa

**10** Mantequilla Montañesa

## Blend

**11** Asturias Selecta

## Margarinas

**13** Margarina Asturias Premium Bizcocho

**13** Margarina Principado Bizcocho

**13** Margarina Asturias Bizcocho

**13** Margarina Lastur Bizcocho

**14** Margarina Asturias Premium Danés

**14** Margarina Principado Danés

**14** Margarina Asturias Danés

**14** Margarina Lastur Danés

**15** Margarina Asturias Premium Feité

**15** Margarina Principado Feité

**15** Margarina Asturias Feité

**15** Margarina Lastur Feité

**16** Margarina Principado Dorada

**16** Margarina sin sal marca Asturias

**16** Margarina Lastur Multiusos

**16** Margarina Asturias Multiusos

**16** Margarina Lastur Cocina

# CHOCOLATERÍA

## Chocolate Real

**36** Chocolate Real Raval 71%

**36** Chocolate Real Horta 55%

**36** Chocolate Real Sants 34%

**36** Chocolate Real Born 28%



## Levaduras

**18** Levadura Fresca Lastur  
**18** Levadura Instantánea Lastur Roja  
(Masas Saladas)  
**18** Levadura Instantánea Lastur Dorada  
(Masas Dulces)

## Mejorantes

**19** Panipan Plus

**19** Panipan

## Masa Madre

**20** Levántica Masa Madre

## Mixes

**22** Mix Bizcocho Supreme

**22** Mix Bizcocho Mantequilla

**23** Mix Danés Supreme

**24** Dona Levadura

**25** Mix Croissant Supreme

**26** Mix Bisquet Supreme

**27** Mix Brioche Supreme

**28** Hamburguesa 50% Tradición

**29** Chapata 50% Tradición

**29** Campesino 50% Tradición

**30** Bolillo 12% Tradición

**30** Barra Francesa

**31** Pan de Caja 50% Tradición

## Mixes de Temporada

**33** Mix Pan de Muerto Tradición

**34** Mix Rosca de Reyes Tradición

## Chocolate Sucedáneo

**37** Chocolate Comp. Chispa 7 Chocolate

**37** Chocolate Comp. Zafiro Bitter

**37** Chocolate Comp. Zafiro Blanco

**37** Chocolate Comp. Zafiro Cacao

**37** Chocolate Comp. Zafiro Leche

## Chocolate Cremas

**38** Choc. Comp. Antares Relleno Horneable

**38** Choc. Comp. Vela Nocciola Avellana

## Coberturas de Glazes

**40** Dreamglaze Sabor Fresa  
**40** Dreamglaze Sabor Piña  
**40** Dreamglaze Sabor Natural  
**40** DreamGlaze Sabor manzana verde  
**40** Instant-Gel cubeta

## Cremas Vegetales para Batir

**41** CremOlé Sabor Nata

**41** CremOlé Sabor Vainilla

**41** CremOlé Sabor Chocolate

**41** Cremolé Sabor Lácteo

**41** Cremolé Base

**41** CremOlé Sabor Cajeta / Dulce de leche

**42** Asturias Crema Montada Tipo Chantilly

## Lácteos

**44** Asturiana Leche Condensada

**44** Asturiana Leche Condensada Liquibox

**45** Asturias Tres Leches UHT

**45** Asturias Jarabe Tres Leches Purepak

**45** Asturias Leche Evaporada UHT

**46** Leche Entera en polvo

**46** Asturias Queso Crema

## Mixes

**48** Mix Creme Cake Pro Vainilla A

**48** Mix Creme Cake Pro Chocolate A

**48** Mix Creme Cake Pro Chocolate Intenso

**49** Mix Super Moist Pro Vainilla A

**49** Mix Super Moist Pro Chocolate A

**50** Mix Esponja Pro Vainilla A

**50** Mix Esponja Pro Chocolate A

**51** Mix Red Velvet Pro

**51** Mix Cake Zanahoria Pro

**53** Harina para Hot Cake

# REPOSTERÍA

## Polvos para Hornear

**55** Adifor

**55** Adimpul

**55** Polvo para Hornear

## Rellenos de Frutas

**56** Dreamfruit Sabor Fresa

**56** Dreamfruit Sabor Piña

**56** Dreamfruit Sabor Frutos del bosque

**56** Dreamfruit Sabor Manzana Canela

**56** Asturias Mitades de Duraznos en Almíbar

## Rellenos de Crema

**57** Dreamcream Sabor Vainilla

**57** Dreamcream Sabor Chocolate

**57** Dreamcream Sabor Cajeta

**57** Crema Pastelera Gelfic Sabor Vainilla

**57** Crema Pastelera Gelfic Sabor Chocolate

**57** Crema Pastelera Gelfic Sabor Cajeta

**57** Cubeta Crema Pastelera Gelfic





# MANTEQUILLAS

## ● Características

- » Exquisito sabor y aroma lácteo.
- » Sabor y aroma que perduran después del horneado.
- » No deja residuos grasos en la boca.
- » Su versatilidad acompaña a cualquier tipo de receta.

## ● Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## ● Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2 a 4 °C).



1 Mantequilla Asturias



65 Mantequilla Asturias en Placa



10 Mantequilla Montañesa



# APLICACIONES

Repostería fina, pasta seca, pastisetas.

# MANTEQUILLAS BLEND

## ● Características

- » Exquisito sabor y aroma lácteo.
- » Sabor y aroma que perduran después del horneado.
- » No deja residuos grasos en la boca.
- » Su versatilidad acompaña a cualquier tipo de receta.

## ● Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## ● Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2 a 4 °C).



## 98 Asturias Selecta

Obtenida a partir de aceites y fracciones de grasas comestibles.



## APLICACIONES

Repostería fina, pasta seca, pastisetas.



# MARGARINAS BIZCOCHO



**39** Margarina Premium Bizcocho



**23** Margarina Principado Bizcocho



**16** Margarina Asturias Bizcocho



**91** Margarina Lastur Bizcocho

## Descripción ●

- » Por su gran maleabilidad y capacidad de integración en las masas, da como resultado panes bien formados.
- » Buen volumen y larga vida de anaquel.
- » Libre de ácidos grasos trans.

## Presentación ●

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## Vida en anaquel ●

6 meses de 10 a 18 °C.

## Descripción ●

- » Formuladas con características requeridas para la elaboración de cada receta tipo danés.
- » Su gran plasticidad proporciona hojaldrado controlado, obteniendo pan de buen volumen y miga uniforme.
- » Larga vida de anaquel.
- » Libre de ácidos grasos trans.

## Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## Vida en anaquel

6 meses de 10 a 18 °C.



**29** Margarina Premium Danés



**24** Margarina Principado Danés



**17** Margarina Asturias Danés



**92** Margarina Lastur Danés

# APLICACIONES

Para la elaboración de todo tipo de bizcocho, batidos y galletería.

# APLICACIONES

Panadería en general, acremados, empastados, cuernitos, roles, bigotes, moños, hilos, ochos, etc.

# MARGARINAS FEITÉ



**38 Margarina Premium Feité**



**22 Margarina Principado Feité**



**15 Margarina Asturias Feité**



**90 Margarina Lastur Feité**

## Descripción ●

- » Formuladas con características requeridas para la elaboración de cada receta tipo feité.
- » Aplicada en hojaldre con o sin laminadora se consigue un reparto uniforme obteniendo un hojaldrado de brillo perfecto.
- » Libres de ácidos grasos trans.

## Presentación ●

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## Vida en anaquel ●

6 meses de 10 a 18 °C.

## ● Descripción

- » Gran capacidad de emulsión, proporciona una miga homogénea.
- » Alto rendimiento y excelente presentación.
- » Libres de ácidos grasos trans.

## ● Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg).

## ● Vida en anaquel

6 meses de 10 a 18 °C.

# MARGARINAS MULTIUSOS



**21 Margarina Principado Dorada**  
Bajo pedido



**261 Margarina Asturias Sin Sal**



**93 Margarina Lastur Multiusos**



**18 Margarina Asturias Multiusos**



**95 Margarina Lastur Cocina**

## APLICACIONES

## APLICACIONES



## Confiabilidad Total

Nuestra levadura es el alma invisible del pan, la chispa que despierta su sabor. Se desliza por la masa, bebiendo azúcares y exhalando vida en forma de diminutas burbujas, que elevan cada gramo de harina hacia su destino más noble.

# LEVADURAS

## ● Descripción

Las Levaduras Lastur Blue Ribbon, son diseñadas para el pan tradicional mexicano, tanto para masas dulces como saladas. Con su alto poder fermentativo, aporta a los productos volumen, color y sabor.



### 660 Levadura Fresca Blue Ribbon FRESCA

**Presentación:** Caja de 9.6 kg (24 paquetes de 400g)

**Vida en anaquel:** Hasta 6 semanas a partir de la fecha de fabricación del producto a una temperatura de 2 a 8 °C.



Producto Kosher



### 661 Levadura Instantánea Blue Ribbon SECA SALADA

**Presentación:** Roja (Masas Saladas) Caja de 9 kg (20 paquetes de 450 g)

**Vida en anaquel:** 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.



Producto Kosher



### 662 Levadura Instantánea Blue Ribbon SECA DULCE

**Presentación:** Dorada (Masas Dulces) Caja de 9 kg (20 paquetes de 450 g)

**Vida en anaquel:** 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.



Producto Kosher

- » No contiene gluten.
- » Mayor poder fermentativo.
- » Gran versatilidad.

- » Fácil de usar.
- » Subida lenta, duradera y regular al hornear.

# MEJORANTES

## ● Descripción

Los mejorantes de doble acción están diseñados para proporcionar una fermentación confiable y de alta calidad en una gran variedad de productos:

## ● Aplicación

pasteles, bisquets, mantecadas, tortillas de harina y bollería.

## ● Vida de Anaquel

1 año en un lugar fresco y seco.

## ● Presentación

Caja de 5 kg (20 Bolsas de 250 g)



1320 Panipán Plus (250 g)



1321 Panipán (250 g)



- » Ofrecen desprendimiento equilibrado de gases en frío y en caliente.
- » Subida lenta, duradera y regular al hornear.

# MASA MADRE

## ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masa madre. Diseñada para elaborar panes de sabor artesanal, con corteza crujiente, miga alveolada y el característico aroma y acidez de la fermentación natural.

## ● Aplicaciones

Panes artesanales, Pan de Caja, Integrales y Multicereales.

## ● Vida de Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

## ● Presentación

Saco de 5 kg



739 Masa Madre Levántica



- » Ofrecen desprendimiento equilibrado de gases en frío y en caliente.
- » Subida lenta, duradera y regular al hornear.

# MIXES

## Los Mejores Desarrollos

El tiempo es oro y la calidad no admite riesgos. Nuestros mixes están diseñados para acompañarte en ese reto diario: te brindan consistencia, optimizan tus procesos y garantizan que cada pieza de pan transmita frescura, sabor y confianza a tus clientes.



## HARINAS PREPARADAS MIX BIZCOCHO SUPREME

### ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de pan bizcocho. Permite la elaboración de masas dulces con extraordinaria suavidad y larga vida de anaquel.

### ● Aplicación

Conchas, nubes, roles, cocoles, cremas...

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**652 Mix Bizcocho Supreme**

**Vida en Anaquel**

6 meses en condiciones óptimas.

**508 Mix Bizcocho Mantequilla**

**Vida en Anaquel**

6 meses en condiciones óptimas.

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma lácteo.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX DANÉS SUPREME

### ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de pan danés. Gracias a su composición, permite la adición de grasas para obtener masas altamente enriquecidas, obteniendo piezas de poro uniforme, con excelente humedad y volumen.

### ● Aplicación

Cuernitos, bigotes, roles, corbatas, trenzas...

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**659 Mix Danés Supreme**

**Vida en Añaque**

6 meses en condiciones óptimas.



**515 Dona de Levadura**

**Vida en Añaque**

6 meses en condiciones óptimas.

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma lácteo.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Excelente humedad.

- » Miga esponjosa.
- » No se adhiere al paladar.
- » Máximo rendimiento.

# HARINAS PREPARADAS

## DONA LEVADURA

### ● Descripción

Descubre el secreto para la elaboración de donas perfectas estilo americano con un sabor y aroma inconfundibles. Su calidad superior simplifica el proceso y asegura una textura y volumen excepcionales.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



# HARINAS PREPARADAS

## MIX CROISSANT SUPREME

### ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de pan croissant. Facilita la elaboración de masas hojaldradas, garantizando buen volumen, elasticidad y una miga suave, además de una corteza dorada y crujiente.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**997 Mix Croissant Supreme (20 kg)**  
**Vida en Anaquel**  
6 meses en condiciones óptimas.



- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Buen volumen.

- » Máximo rendimiento.
- » Miga suave.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX BISQUET SUPREME

### ● Descripción

Nuestra harina preparada para bisquet garantiza suavidad, esponjosidad y un dorado perfecto. Fácil de usar, ofrece un balance ideal de excelente sabor y textura tierna, logrando resultados consistentes y de calidad profesional.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**1300 Mix Bisquet Supreme**  
**Vida en Anaquel**  
6 meses en condiciones óptimas.



- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Buen volumen.

- » Miga esponjosa.
- » Textura tierna.
- » Máximo rendimiento.

- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX BRIOCHE SUPREME

### ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de pan brioche. Facilita la elaboración de masas suaves y esponjosas, con un toque de sabor dulce, generando cortezas suaves y miga sedosa.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**586 Mix Brioche Supreme (20 kg)**

#### Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.



**503 Hamburguesa 50% Tradición (20 kg)**

#### Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

**504 Hamburguesa Tradición (20 kg)**

#### Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Suavidad.

- » Máximo rendimiento.
- » Masa esponjosa.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## HAMBURGUESA

### ● Descripción

Harina preparada para la elaboración de pan para bollería con miga fina y textura suave, que no se desmorona.

### ● Aplicación

Pan para hamburguesa y medias noches.

### ● Vida de Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



- » Miga suave y esponjosa.
- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS CAMPESINO Y CHAPATA

## ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

## ● Vida de Anaquel

6 meses en óptimas condiciones.

## ● Presentación

Saco de 20 kg



1304 Campesino 50% Tradición



544 Bolillo 12% Tradición



500 Chapata 50% Tradición



738 Barra Francesa Tradición

- » Sabor y acidez del pan tradicional.
- » Corteza crujiente.
- » Miga con grano uniforme.

- » Larga vida de anaquel.
- » Bajo en grasas.
- » Se complementa con harina blanca.

- » Excelente rendimiento

- » Exquisito sabor y aroma.
- » Corteza crujiente.
- » Miga ligera.

- » Buen volumen.
- » Sabor neutro y versátil.
- » Excelente rendimiento.

# HARINAS PREPARADAS BOLILLO Y BARRA FRANCESAS

## ● Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

## ● Vida de Anaquel

4 meses en óptimas condiciones.

## ● Presentación

Saco de 20 kg



# HARINAS PREPARADAS

## PAN DE CAJA

### ● Descripción

Es una harina preparada al 50% que se complementa con harina blanca para la elaboración del pan de caja especial para sándwich.

### ● Vida de Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**529** Pan de Caja Tradición (20 kg)

**509** Pan de Caja 50% Tradición (20 kg)

**510** Pan de Caja Integral Tradición (20 kg)

- » Fácil de preparar.
- » Miga suave, esponjosa y uniforme.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

- » Máximo rendimiento.
- » Buena retención de humedad.
- » Estandarización de procesos.



# MIX PAN DE MUERTO DE TEMPORADA

## ● Presentación

Saco de 20 kg

## ● Vida de Anaquel

4 meses en condiciones óptimas (lugar fresco y ventilado)



538 Mix Pan de Muerto Tradición

## ● Descripción

Harina preparada para elaborar el tradicional pan de muerto. Proporciona miga uniforme y suave; después del horneado, la corteza posee un aroma y color característico, alargando la vida de anaquel. La adherencia de productos como mantequilla y/o azúcar para su decorado se da con firmeza, sin perder su estructura.

- » Alta calidad.
- » Estandarización de procesos.

- » Ahorrando tiempo.
- » Puede trabajarse directo o reposado.

# MIX ROSCA DE REYES DE TEMPORADA

## ● Presentación

Saco de 20 kg

## ● Vida de Anaquel

4 meses en condiciones óptimas (lugar fresco y ventilado)



535 Mix Rosca de Reyes Tradición

## ● Descripción

Harina preparada para elaborar la tradicional Rosca de Reyes. Se obtiene un producto típico en aroma y sabor con una consistencia más suave, manteniendo una miga fina y uniforme que conserva la humedad ideal para hacer roscas con una excelente simetría, manteniendo el decorado y relleno, sin importar el tamaño de la presentación.

- » Alta calidad.
- » Estandarización de procesos.

- » Ahorrando tiempo.
- » Puede trabajarse directo o reposado.

# CHOCOLATE REAL, SUCEDÁNEO Y CREMAS



## Saborea tu día

Detrás de cada grano de cacao, hay un chocolatero que lo transforma en arte. La precisión y la pasión son indispensables. Nuestros productos están pensados para brindarte calidad constante, rendimiento impecable y el sabor que tus clientes recordarán.



## CHOCOLATE REAL

### ● Características

- » La mejor selección de granos de cacao.
- » Tostado artesanal con un proceso único.
- » Óptima intensidad de aromas controlados por un proceso de degustación especializada.

### ● Presentación

- » Caja de 10 kg (2 bolsas de 5 kg).
- » Caja de 8 kg (8 bolsas de 1 kg).

### ● Aplicación

- » Aromatizar
- » Modelado
- » Baño
- » Pieza Artística



**1110** Chocolate Real Raval 71% (10 kg)



**1112** Chocolate Real Horta 55% (10 kg)



**1113** Chocolate Real Horta 55% (8 kg)

Chocolate con delicado sabor a cacao. Con equilibrio entre notas a frutas dulces y suaves matices a madera, agregando un ligero toque a frutos secos.



**1114** Chocolate Real Sants 34% (10 kg)  
Chocolate con Leche



**1116** Chocolate Real Born 28% (10 kg)  
Chocolate Blanco



**1117** Chocolate Real Born 28% (8 kg)  
Chocolate Blanco

Delicado chocolate blanco que destaca por sus notas lácteas y cremosas acompañadas de un equilibrado dulzor y ligeros toques de vainilla.

# CHOCOLATE SUCEDÁNEO



## Descripción

Gamma de coberturas premium sabor chocolate para el obrador de pastelería, panadería y repostería.

## Presentación

Caja de 10 kg (2 bolsas de 5 kg).  
Chispa 7 Chocolate Caja de 12 kg (2 bolsas de 6 kg).



**1044**

### Chocolate Compound Chispa 7

Sabor Chocolate

Chispas de chocolate horneables.

7.000 piezas / kg



**1035**

### Chocolate Compound Zafiro Bitter

Sabor Chocolate Amargo

Cobertura premium de sabor cacao amargo. Excelente brillo, color negro y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate puro.



**1037**

### Chocolate Compound Zafiro Blanco

Sabor Chocolate Blanco

Cobertura premium con excelente sabor lácteo. Excelente brillo y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate blanco.



**1036**

### Chocolate Compound Zafiro Cacao

Sabor Chocolate Semi Amargo

Cobertura premium de intenso sabor a cacao. Excelente brillo, y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate.



**1038**

### Chocolate Compound Zafiro Leche

Sabor Chocolate con Leche

Cobertura premium con excelente sabor lácteo y notas de caramelo. Excelente brillo y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate con leche.

## Descripción

Rellenos de pastelería más versátiles, de excelente sabor y alto rendimiento.

## Presentación

Cubeta de 6 kg.



**1097**

### Chocolate Compound Antares

Relleno Horneable

Crema de cacao sabor avellana estable a procesos de cocción. Mantiene textura cremosa y un excelente sabor después del horno



**1052**

### Chocolate Compound Vela Nocciola Avellana

Relleno Untable

Relleno untalbe de cacao y avellanas con un atractivo color e intenso sabor. De textura cremosa, permite su uso en múltiples aplicaciones. Formulada con alto contenido de avellana italiana.

# CHOCOLATE CREMAS

## GLAZES Y CREMAS



*Decora con dulzura,  
crea con el corazón.*

Cada pastel es una obra que habla por quien la crea. Nuestros productos de decoración te ofrecen calidad, consistencia y belleza para que cada detalle realce tu talento y conquiste a tus clientes.

### ● Descripción

Para la decoración en panes, pasteles, galletería y postres. Evita la resequedad en el pan y la oxidación de la fruta.

### ● Presentación

Caja con 10 mangas de 1 kg.  
Cubeta de 5 y 10 kg.

### ● Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas.



**426 Dreamglaze Sabor Fresa**  
Caja de 10 mangas de 1 kg

**427 Dreamglaze Sabor Piña**  
Caja de 10 mangas de 1 kg

**429 Dreamglaze Sabor Natural**  
Caja de 10 mangas de 1 kg

**428 Dreamglaze Sabor Manzana Verde**  
Caja de 10 mangas de 1 kg



**348 Instant-Gel**  
Cubeta de 5 kg

### ● Descripción

Excelente sellador en panes y decorados. Evita la resequedad en el pan y la oxidación de la fruta.

### ● Vida en anaquel

1 año en un lugar seco y fresco.

- » Proporciona una vista brillante y atractiva.
- » Secado rápido para todo tipo de panes, pastelería y tartas de fruta.
- » Tres prácticas presentaciones.

# GLAZES COBERTURAS



# CREMAS VEGETALES PARA BATIR

## CREMOLÉ



### Descripción

#### LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

- » No se craquela y con larga vida de anaquel.
- » Permanece tersa y con humedad constante hasta 72 horas después de aplicada.
- » Al aplicar puede congelarse sin perder cualidades.
- » Fácil de usar: "batido sencillo con estabilidad"
- » Una vez batida, no se agrieta, no se reseca aún a temperatura ambiente.

### Presentación

Caja de 8 kg (4 Purepack de 2 kg).  
Caja de 12 kg (12 Purepack de 1 kg).

### Vida en anaquel

**Envase cerrado:** 1 año en congelación (-18 a -23 °C)

\*Descongelar en refrigeración de 3 a 5 °C (mínimo 24 hrs.)

**Descongelado, Envase cerrado:** 45 días en refrigeración (4 a 6 °C)

**Envase abierto:** 15 días en refrigeración (4 a 6 °C)

**493** CremOlé  
Sabor Vainilla (2 kg)

**492** CremOlé  
Sabor Nata (2 kg)

**495** CremOlé  
Sabor Lácteo (2 kg)

**494** CremOlé  
Sabor Chocolate (2 kg)

**686** CremOlé  
Cajeta (2 kg)

**496** CremOlé  
Base (2 kg)

**690**

CremOlé  
Sabor Nata (1 kg)

**691**

CremOlé  
Sabor Vainilla (1 kg)

**692**

CremOlé  
Sabor Chocolate (1 kg)

**693**

CremOlé  
Sabor Lácteo (1 kg)

**694**

CremOlé  
Base (1 kg)

Rinde  
más de  
3 veces  
su volumen

690

691

692

693

694

### Descripción

- » Gran capacidad de emulsión, proporciona una miga homogénea.
- » Alto rendimiento y excelente presentación.
- » Libres de ácidos grasos trans.

### Presentación

Caja de 5 kg y 1 kg.

### Vida en anaquel

1 mes en refrigeración (2 a 4 °C).



**179** Asturias Crema Montada Tipo Chantilly (5 kg)

**180** Asturias Crema Montada Tipo Chantilly (1 kg)

**APLICACIONES**

Ideal para llenar, cubrir y decorar elaboraciones de pastelería, repostería y panadería.

## APLICACIONES

Por su ligero y delicioso sabor, puede mezclarse con cualquier tipo de jarabe, licor, relleno o fruta.  
Ideal para llenar y decorar pasteles y todo tipo de postres como: tartas pays, gelatinas, helados y malteadas.

# CREMAS VEGETALES PARA BATIR

## CREMA TIPO CHANTILLY

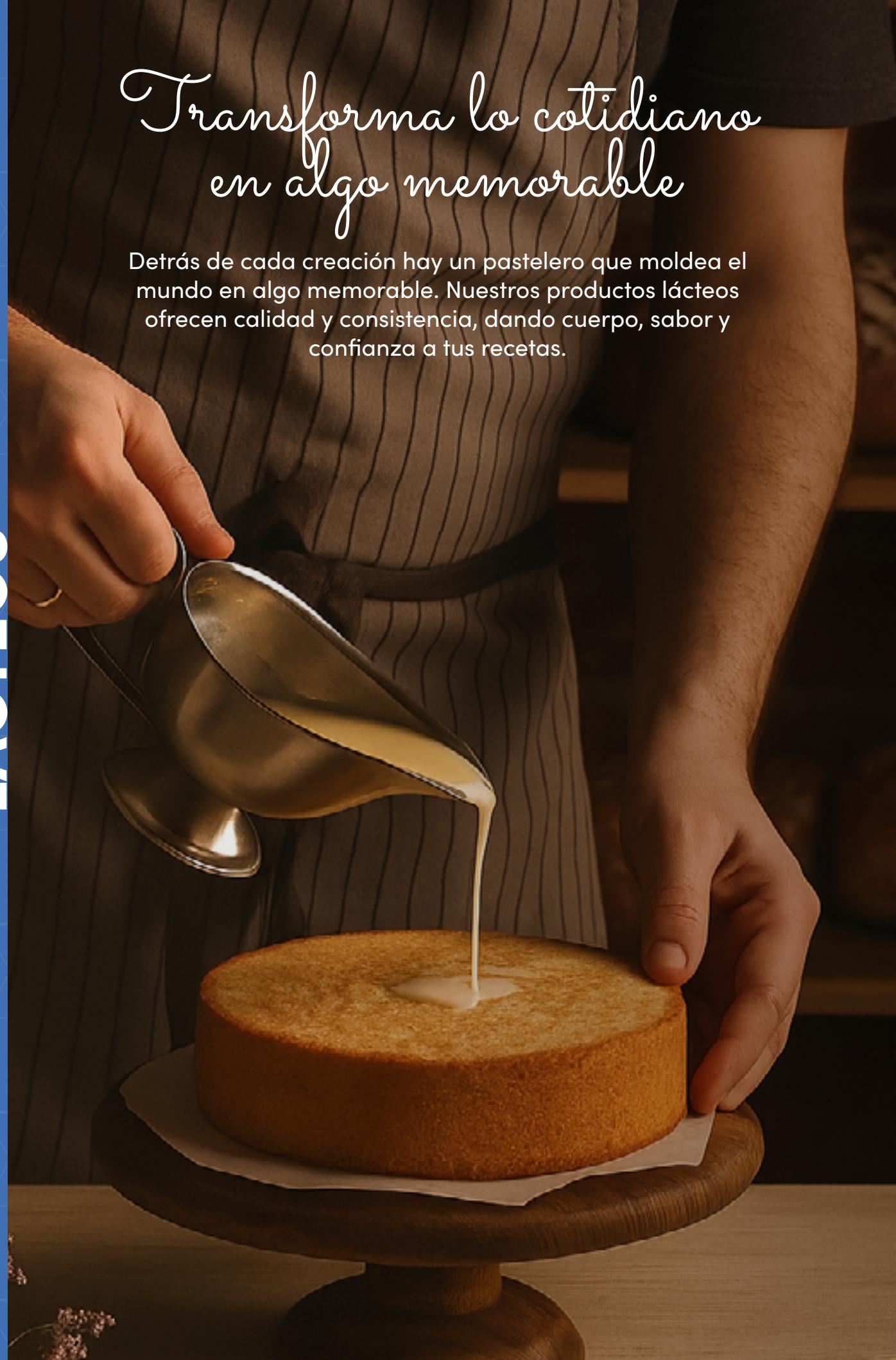


- » Exquisito sabor.
- » Excelente rendimiento.
- » Consistencia firme.

- » Ligera al paladar.
- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

## Transforma lo cotidiano en algo memorable

Detrás de cada creación hay un pastelero que moldea el mundo en algo memorable. Nuestros productos lácteos ofrecen calidad y consistencia, dando cuerpo, sabor y confianza a tus recetas.



### ● Descripción

Delicioso sabor y excelente consistencia con la viscosidad adecuada. No se cristaliza después de abierta. Se puede calentar a baño María para obtener el "dulce de leche".

Ingrediente básico en repostería, ya se utiliza en la elaboración de numerosas recetas de helados, flanes y pays, como relleno de crepas y para servir con frutas.

# LECHE CONDENSADA



### 446 Asturiana Leche Condensada

Caja de 20 kg (20 pouch de 500g)



### ● Vida en anaquel

**Envase cerrado:** 4 meses a una temperatura no mayor de 25 °C en un lugar fresco y seco.

**Envase abierto:** En refrigeración a una temperatura no mayor de 7 °C por un tiempo máximo de 7 días.



### 476 Asturiana Leche Condensada Liquidbox

Caja con 1 bolsa de 23 kg

### ● Vida en anaquel

**Envase cerrado:** 6 meses a una temperatura no mayor de 25 °C en un lugar fresco y seco.

**Envase abierto:** En refrigeración a una temperatura no mayor de 7 °C por un tiempo máximo de 7 días.



### 475 Asturiana Leche Condensada

Caja de 9 kg (9 botes de 1 kg)

### ● Vida en anaquel

**Envase cerrado:** 6 meses a una temperatura no mayor de 25 °C en un lugar fresco y seco.

**Envase abierto:** En refrigeración a una temperatura no mayor de 7 °C por un tiempo máximo de 7 días.

# JARABE TRES LECHES Y EVAPORADA



**461** Asturias  
Tres Leches UHT  
(1 litro)

**490** Asturias Jarabe  
Tres Leches  
Purepack  
(2 kg)



## Descripción

Lista para aplicación, con el sabor del Jarabe Tres Leches Tradicional. Su viscosidad controlada mantiene balance entre absorción y retención en pasteles, prolongando la humectación fresca en el producto final.

## Presentación

Caja de 12 lt (12 Tetra Brik® de 1 lt). / Caja de 8 kg (4 Envases de 2 kg).

## Vida en anaquel

4 meses



**470** Asturias Leche Evaporada UHT  
(Tetra Brik® 1 litro)

## Descripción

Para usarse en pastelería, repostería, cocina o como crema para café. Excelente base para postres, gelatina, flan, helado y malteada. Excelente sabor y consistencia.

## Presentación

Caja de 12 lt (12 Tetra Brik® de 1 lt). / Caja de 27 piezas de 250 ml.

## Vida en anaquel

**Envase cerrado:** 6 meses a temperatura de 22 a 25 °C en un lugar fresco y seco.

**Envase abierto:** En refrigeración de 4 a 6 °C por un tiempo máximo de 10 días.



**655** Leche Entera en Polvo  
(Saco de 20 kg)

## Descripción

Excelente sabor y rendimiento para uso en cocina, repostería o café.

## Vida en anaquel

1 año temperatura de 20 a 25 °C en un lugar fresco, seco y ventilado.



**656** Asturias Queso Crema  
(Caja con 10 piezas de 1.36 kg)

## Descripción

- » Delicioso sabor lácteo; equilibrio perfecto para combinar con ingredientes dulces y salados.
- » Fácil de extender o mezclar.
- » Puede usarse en frío o en caliente, por su magnífico comportamiento en el horneado.

## Vida en anaquel

6 meses en refrigeración de 0 a 7 °C

**Empaque primario abierto:** 10 días en refrigeración de 0 a 7 °C.

# LECHE ENTERA EN POLVO QUESO CREMA



# MIXES PARA PASTELERÍA



*La base perfecta  
para tus creaciones*

El arte de la pastelería crea cada mezcla en piezas únicas y deliciosas.  
Nuestros mixes garantizan calidad constante, practicidad y un sabor  
que siempre conquista a tus clientes.

## HARINAS PREPARADAS MIX CREME CAKE PRO

### ● Descripción

Es un producto diseñado con el más alto contenido de humedad, para obtener una mayor frescura antes y después de refrigerar.

### ● Aplicación

Panqué, cupcake, muffin americano, rosca de molde.

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas

### ● Presentación

Saco de 20 kg



- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.



**1331** Mix Creme Cake Pro Vainilla A

**1332** Mix Creme Cake Pro Chocolate A

**554** Mix Creme Cake Pro Chocolate Intenso

- Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX SUPER MOIST PRO

### ● Descripción

Ideal para elaborar productos de repostería. Su mezcla permite obtener productos con excelente simetría, humedad y volumen.

### ● Aplicación

Mamones, planchas, imposible, fondant.

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**1335 Mix Super Moist Pro Vainilla A**

**1336 Mix Super Moist Pro Chocolate A**

• Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX ESPONJA PRO

### ● Descripción

Ideal para elaborar productos de repostería. Su mezcla permite obtener productos con excelente absorción y retención de líquidos.

### ● Aplicación

Mamones y planchas; ideal para pasteles húmedos y extra húmedos como el tradicional Pastel 3 Leches.

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**1333 Mix Esponja Pro Vainilla A**

**1334 Mix Esponja Pro Chocolate A**

• Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX RED VELVET PRO

### ● Descripción

Mezcla perfecta para crear un pastel Red Velvet impresionante. Logra un sabor intenso, textura suave y un vibrante color rojo. ¡Simplemente agrega los ingredientes húmedos y hornea!

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**735 Mix Red Velvet Pro (20 kg)**

- Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

# HARINAS PREPARADAS

## MIX CAKE ZANAHORIA PRO

### ● Descripción

Disfruta la calidez de un pastel casero. Nuestra harina preparada para pastel de zanahoria te permite crear una obra maestra suave y especiada, llena de sabor. ¡Un postre reconfortante en cada bocado!

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 20 kg



**737 Mix Cake Zanahoria Pro (20 kg)**

- Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Fácil de preparar.
- » Exquisito sabor y aroma.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

# HARINAS PREPARADAS

## HOT CAKE

### ● Descripción

Harina preparada para la elaboración de Hot Cakes de excelente calidad, obteniendo un producto esponjoso, suave y de larga duración.

### ● Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### ● Presentación

Saco de 10 kg



### 1330 Mix Harina para Hot Cake Pro

- Solicita tu batido por Zona Geográfica

- » Se obtiene un producto esponjoso.
- » Alto rendimiento con una calidad homogénea, muy sencillo de preparar.

# La fuerza que da vida a tu masa

La grandeza de cada masa comienza con una levadura confiable. Nuestros productos ofrecen fuerza, estabilidad y resultados constantes para que tus creaciones siempre destaquen en sabor y textura.



# GASIFICANTES Y POLVO PARA HORNEAR

## ● Descripción

Gasificantes de doble acción y polvo para hornear diseñados para proporcionar una fermentación confiable y de alta calidad en una gran variedad de productos.

## ● Aplicación

Pasteles, bisquets, mantecadas, tortillas de harina y bollería.

## ● Vida en anaquel

1 año en condiciones óptimas.

## ● Presentación

Bolsa de 4 kg.



**384** Adimpul Gasificante  
Doble Acción



**386** Polvo para Hornear

- » Ofrecen desprendimiento equilibrado de gases en frío y en caliente.
- » Subida lenta, duradera y regular al hornear.

## ● Descripción

Los rellenos de fruta horneables, funcionan como relleno y decoración de panes, tartas, galletas, pasteles, pays y gelatinas.

## ● Presentación

Caja de 6 kg (6 mangas de 1 kg).

## ● Vida en anaquel

1 año en un lugar fresco, seco y ventilado.



**430** Dreamfruit  
Sabor Fresa  
(Caja de 6 kg)

**431** Dreamfruit  
Sabor Piña  
(Caja de 6 kg)

**397** Dreamfruit  
Sabor Frutos del Bosque  
(Caja de 6 kg)

**432** Dreamfruit  
Sabor Manzana-Canela  
(Caja de 6 kg)

# RELLENOS FRUTALES



**3006** Asturias Mitades de Duraznos en Almíbar  
Caja de 18 kg (6 latas de 3 kg)

**3005** Asturias Mitades de Duraznos en Almíbar  
Caja de 9.84 kg (12 latas de 820 g)

## ● Descripción

Duraznos frescos con textura firme, ideales para consumo general, repostería y coctelería.

## ● Vida en anaquel

3 años a partir de la fecha de producción.  
Consumir en las 12 hrs. siguientes de su apertura.



# RELLENOS CREMOSOS



**113** Gelfic Crema  
(Cubeta 19 kg)



## Descripción

Los rellenos de crema pastelera horneables, funcionan como relleno y decoración de panes, tartas, galletas, pasteles, pays y gelatinas.

## Presentación

Caja de 10 kg (10 mangas de 1 kg).  
Cubeta de 19 kg.

## Vida en anaquel

4 meses en un lugar fresco, seco y ventilado.

**400** Dreamcream  
Sabor Vainilla  
(Caja de 10 kg)

**408** Dreamcream  
Sabor Chocolate  
(Caja de 10 kg)

**409** Dreamcream  
Sabor Cajeta  
(Caja de 10 kg)

**115** Gelfic Crema  
Sabor Vainilla  
(Caja de 10 kg)

**125** Gelfic Crema  
Sabor Chocolate  
(Caja de 10 kg)

**120** Gelfic Crema  
Sabor Cajeta  
(Caja de 10 kg)

» Es versátil con los sabores tradicionales, dando al producto una vista excepcional.

# DISTRIBUIDORES

## El Rosal

664 628 3779 | 664 218 2532

## Proveedor del Pastelero

833 214 1044 | 833 212 1708

## Distribuidora Baleares

984 873 3364

## Todo para Su Pan

999 286 6675 | 999 286 5588

## Dimapsa

961 656 1306 | 961 656 1182

## El Surtidor del Panadero Qro.

442 222 7711

## Castillo Mazatlán

669 990 3296

## La Bodega del Panadero

442 222 5037

## El Surtidor del panadero de San Juan del Río

427 272 8180

## La Tiendita del Panadero de Querétaro

442 141 8939

## Abarrotes Ofeve de Tehuacán

238 383 0344 | 238 383 7295

## Abastecedor de Lácteos, Mercado

614 414 9843

## Grupo Pedsal

833 224 2347

## Distribuidora Panimart

871 133 2921

## Castillo de Culiacán

667 718 5403

## Bakery Home

612 153 9613

## Vic-Pac

222 169 2792 | 222 228 2929

## Pía Todo para Pasteles

662 108 8500 | 662 347 0142

# SUCURSALES

## CDMX (Matriz)

800 552 7887 | 55 5685 0035

## Celaya

800 823 7355 | 461 618 8960 | 461 163 9166

## Cuernavaca

800 838 4894 | 777 325 5304 | 777 365 9929

## Guadalajara

800 822 2991 | 333 666 1430 | 333 666 1433

## Monterrey

800 552 7262 | 818 351 7846 | 818 331 5357

## Morelia

443 164 6121

## Oaxaca

951 594 3040 | 951 549 3041

## Pachuca

55 3910 0529

## Puebla

800 701 6161 | 222 268 2531 | 222 268 2532

## San Luis Potosí

444 815 1840

## Toluca

800 837 0280 | 728 287 8198 | 728 287 8145

## Veracruz

800 823 0934 | 229 937 3013 | 229 980 6634

## León

477 429 4266 | 477 429 4266

## Aguascalientes

449 392 2078

## Chihuahua

614 727 0996 | 614 727 0997



Las imágenes son ilustrativas.  
Errores y omisiones pueden  
ocurrir. Información sujeta a  
cambios sin previo aviso.

**Atención al cliente**  
800 552 7887



**Whatsapp**  
+52 56 5117 6872



**Correo Electrónico**  
[sac@lastur.com.mx](mailto:sac@lastur.com.mx)



**Matriz:**

Av. Año de Juárez 85, Granjas San Antonio,  
C.P. 09070 Iztapalapa, Ciudad de México.

[www.lastur.mx](http://www.lastur.mx)