



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

Levaduras

- 18 Levadura Fresca Lastur
- 18 Levadura Instantanea Lastur Roja (Masas Saladas)
- 18 Levadura Instantanea 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

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

CHOCOLATERÍA

Chocolate Real

- 36 Chocolate Real Raval 71%
- 36 Chocolate Real Horta 55%
- 36 Chocolate Real Sants 34%
- 36 Chocolate Real Born 28%

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





Exquisito Sabor

La panadería mexicana disfruta del profundo sabor y aroma lácteo de nuestras grasas, creando recuerdos felices al paladar. Construimos exquisitas memorias a través de poesía recién salida del horno.

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, pastissetas.



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.

MARGARINAS

DANÉS



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, cremados, 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.



21 Margarina Principado Dorada
Bajo pedido



261 Margarina Asturias Sin Sal



18 Margarina Asturias Multiusos

MARGARINAS MULTIUSOS



93 Margarina Lastur Multiusos



95 Margarina Lastur Cocina

APLICACIONES

Hojaldres, orejas, banderillas, rehiletes, empanadas, abanicos, volovanes, cuadro de coco, tacos y barri frut.

APLICACIONES

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

Confiable 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.



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.



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.



- » 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.

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, coques, cremas...

● Presentación

Saco de 20 kg



652 Mix Biscocho Supreme

Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

508 Mix Biscocho 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 Anaquel
 6 meses en condiciones óptimas.



515 Dona de Levadura
Vida en Anaquel
 6 meses en condiciones óptimas.



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

- » 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.

- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.
- » Estandarización de procesos.

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.

- » 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 en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

- Presentación

Saco de 20 kg



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.
- » Mayor vida de anaquel en producto terminado.
- » Buen volumen.



- » 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

HARINAS PREPARADAS

BOLILLO Y BARRA FRANCESA

- **Descripción**
Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.
- **Vida de Anaquel**
4 meses en óptimas condiciones.
- **Presentación**
Saco de 20 kg



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

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.



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 rosas con una excelente simetría, manteniendo el decorado y relleno, sin importar el tamaño de la presentación.

MIX ROSCA DE REYES DE TEMPORADA

- **Presentación**
Saco de 20 kg
- **Vida de Anaquel**
4 meses en condiciones óptimas (lugar fresco y ventilado)



- » Alta calidad.
- » Estandarización de procesos.
- » Ahorrando tiempo.
- » Puede trabajarse directo o reposado.

- » Alta calidad.
- » Estandarización de procesos.
- » Ahorrando tiempo.
- » Puede trabajarse directo o reposado.



BLANXART
PROFESSIONAL CHOCOLATE

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)

1111 Chocolate Real Raval 71% (8 kg)

Chocolate que destaca por su intenso y a la vez equilibrado sabor a cacao tostado y sus notas cítricas y de frutos rojos.



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

1115 Chocolate Real Sants 34% (8 kg)
Chocolate con Leche

Se caracteriza por su intenso perfil lácteo con notas caramelizadas, complementado por un suave toque a cacao. La combinación sabores y delicada cremosidad aportan un sabor único.



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.

CHOCOLATE CREMAS



● **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 untable 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.

*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 resequeidad 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 resequeidad en el pan y la oxidación de la fruta.

- **Vida en anaquel**

1 año en un lugar seco y fresco.

GLAZES COBERTURAS



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

CREMAS VEGETALES PARA BATIR CREMOLÉ



Rinde
más de
3 veces
su volumen

- Descripción**
- » 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.

LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

- 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)

APLICACIONES

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

CREMAS VEGETALES PARA BATIR CREMA TIPO CHANTILLY



- 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 rellenar, cubrir y decorar elaboraciones de pastelería, repostería y panadería.

- » 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.

LECHE ENTERA EN POLVO QUESO CREMA



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.

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



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

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

- » 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



1333 Mix Esponja Pro Vainilla A

1334 Mix Esponja Pro Chocolate A

• Solicita tu batido por Zona Geográfica

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



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

- » Máximo rendimiento.
- » Estandarización de procesos.

- » 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 de anaquel**

1 año en condiciones óptimas.

- **Presentación**

Bolsa de 4 kg.



384 Adimpul Gasificante Doble Acción



382 Adifor 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)

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 FRUTALES



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)

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

Abastecedora 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

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



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



Matriz:

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

www.lastur.mx