

ASTURIAS®

Bakery Emotions & Solutions

Catálogo de PRODUCTOS 2026



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.

MISIÓN

Con pasión, creatividad y un servicio excepcional ofrecemos soluciones innovadoras y exquisitas que honran el arte y la tradición de la panadería, pastelería y chocolatería, fomentando el éxito de nuestros clientes.

VISIÓN

Ser el principal proveedor de panaderos, pasteleros y chocolateros, centrados en calidad, innovación y servicio, dedicados a la sostenibilidad y a un estilo de vida equilibrado.

VALORES

- 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.


Certificado No. ER-0670-25

GLOBAL CERTIFICATION BUREAU S.A.

Otorga el presente certificado a:

COMPAÑÍA MANUFACTURERA ASTURIAS S.A. DE C.V.

Carretera Celaya—San Miguel de Allende, KM 09. Rancho San Jorge de la Concepción, Celaya, Guanajuato. C.P. 38106, México.

De conformidad con la norma:

NMX-CC-9001-IMNC-2015/ ISO 9001:2015

Bajo el siguiente alcance.

- Desarrollo, Manufactura y Distribución de Mantequillas, Margarinas y Cremas de Leche, Cremas Vegetales, Grasas y Jarabes para Panadería.

Eduardo Noriega Fernández
DIRECTOR GENERAL

ACREDITADO: 113/14

WWW.GCBGLOBAL.COM


FSSC 22000

GLOBAL CERTIFICATION BUREAU S.A.

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de:

COMPAÑÍA MANUFACTURERA ASTURIAS, S.A. DE C.V.

Carretera Celaya — San Miguel de Allende KM 09. Rancho San Jorge de la Concepción. Celaya. Guanajuato. C.P. 38106, México.

Se ha sometido a evaluación y ha demostrado conformidad con los requisitos de la:

FSSC 22000

Este Certificado es Aplicable al siguiente alcance:

- Desarrollo, Manufactura y Distribución de Mantequillas, Margarinas y Cremas de Leche, Cremas Vegetales, Grasas y Jarabes para Panadería.

Eduardo Noriega Fernández
DIRECTOR GENERAL

ACREDITADO: 113/14

Certificado de Registro No. ER-0099-25-FSSC

WWW.GCBGLOBAL.COM


FSSC 22000

GLOBAL CERTIFICATION BUREAU S.A.

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de:

LASEM ALIMENTACION DE MEXICO, S.A. DE C.V.

Calle 4 No. 101, Col. Granjas San Antonio, Del. Iztapalapa, Ciudad de México 09070, México.

Se ha sometido a evaluación y ha demostrado conformidad con los requisitos de la:

FSSC 22000

Este Certificado es Aplicable al siguiente alcance:

- Producción de productos para panificación y repostería (Premezclas, mejoradores, rellenos horneables, cremas pasteurizadas, jarabes saborizados pasteurizados, coberturas y decoradoselistos).

Eduardo Noriega Fernández
DIRECTOR GENERAL

ACREDITADO: 113/14

Certificado de Registro No. ER-0107-25-FSSC

WWW.GCBGLOBAL.COM


FSSC 22000

GLOBAL CERTIFICATION BUREAU S.A.

The Food Safety Management System of:

LASEM ALIMENTACION DE MEXICO, S.A. DE C.V.

Calle 4 No. 101, Col. Granjas San Antonio, Del. Iztapalapa, Ciudad de México 09070, México.

Has been assessed and determined to comply with the requirements of:

FSSC 22000

This certificate is applicable for the scope of:

- Production of bakery and confectionery products (premixes, bread improvers, bake stable fillings, pasteurized creams, pasteurized syrup flavors, Coverages and release agents).

Eduardo Noriega Fernández
DIRECTOR GENERAL

Certificate Registration No.: ER-0107-25-FSSC

WWW.GCBGLOBAL.COM

RESPONSABILIDAD SOCIAL

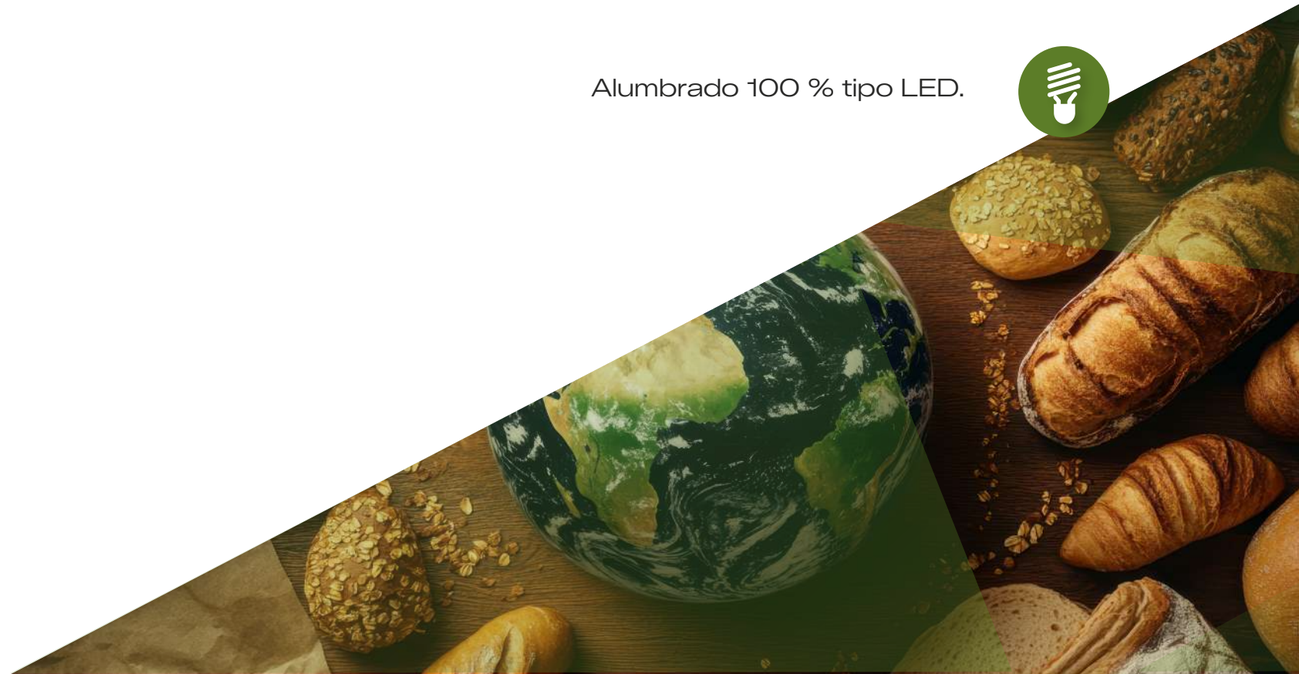
Planta de Tratamiento de Aguas Residuales con Análisis del agua dentro de NOM-003-ECOL-1997 límites máximos permisibles de contaminantes para las aguas residuales tratadas que se reusen.

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

Actualmente, 35 toneladas de residuos recicladas promedio al semestre.

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

Alumbrado 100 % tipo LED.



PANADERÍA

Mantequillas
11 Mantequilla Asturias
11 Mantequilla Asturias en Placa

Blend
12 Asturias Selecta
12 La Montañesa

Margarinas
14 Margarina Asturias Premium Bizcocho
14 Margarina Principado Bizcocho
14 Margarina Asturias Bizcocho
14 Margarina Lastur Bizcocho
15 Margarina Asturias Premium Danés
15 Margarina Principado Danés
15 Margarina Asturias Danés
15 Margarina Lastur Danés
16 Margarina Asturias Premium Feité
16 Margarina Principado Feité
16 Margarina Asturias Feité
16 Margarina Lastur Feité
17 Margarina sin sal Asturias
17 Margarina Lastur Multiusos
17 Margarina Asturias Multiusos

Levaduras
19 Levadura Fresca Lastur
19 Levadura Instantanea Lastur Roja (masas saladas)
19 Levadura Instantanea Lastur Dorada (masas dulces)

Mejorantes
20 Panipán Plus
20 Panipán

Masa Madre
21 Levántica Masa Madre

Mixes de Panadería
23 Mix Bizcocho Supreme
23 Mix Bizcocho Mantequilla
24 Mix Danés Supreme
24 Mix Danés 400
25 Dona Levadura
26 Chapata 50 % Tradición
27 Campesino 50 % Tradición

Mixes de Temporada
28 Mix Pan de Muerto Tradición
29 Mix Rosca de Reyes Tradición

CHOCOLATERÍA

Chocolate Real
31 Chocolate Real Raval 71 %
31 Chocolate Real Horta 55 %
31 Chocolate Real Sants 34 %
31 Chocolate Real Born 28 %
31 Cacao Alcalino Blanxart



Chocolate Sucedáneo
32 Chocolate Comp. Chispa 7 Chocolate
32 Chocolate Comp. Zafiro Bitter
32 Chocolate Comp. Zafiro Blanco
32 Chocolate Comp. Zafiro Cacao
32 Chocolate Comp. Zafiro Leche
32 Chocolate Chocolatín 8

Chocolate Cremas
33 Chocolate Antares Relleno Horneable
33 Chocolate Vela Nocciola Avellana
33 Chocolate Sacher Supreme
33 Chocolate Vela Pistacchio

Coberturas de Glazes
35 Dreamglaze Sabor Fresa
35 Dreamglaze Sabor Piña
35 DreamGlaze Sabor manzana verde
35 Instant-Gel cubeta
35 Geligel cubeta

Cremas Vegetales para Batir
36 CremOlé Sabor Nata
36 CremOlé Sabor Vainilla
36 CremOlé Sabor Chocolate
36 Cremolé Sabor Lácteo
36 CremOlé Sabor Cajeta / Dulce de leche
37 Asturias Crema Montada Tipo Chantilly

Lácteos
39 Asturiana Leche Condensada
39 Asturiana Leche Condensada Liquibox
39 Asturias Queso Crema
40 Asturias Tres Leches UHT
40 Asturias Jarabe Tres Leches Purepak
40 Asturias Leche Evaporada UHT

Mixes de Pastelería
43 Mix Creme Cake Pro Vainilla
43 Mix Creme Cake Pro Chocolate
44 Mix Super Moist Pro Vainilla
44 Mix Super Moist Pro Chocolate
45 Mix Esponja Pro Vainilla
45 Mix Esponja Pro Chocolate
46 Mix Red Velvet Pro
47 Mix Cake Zanahoria Pro

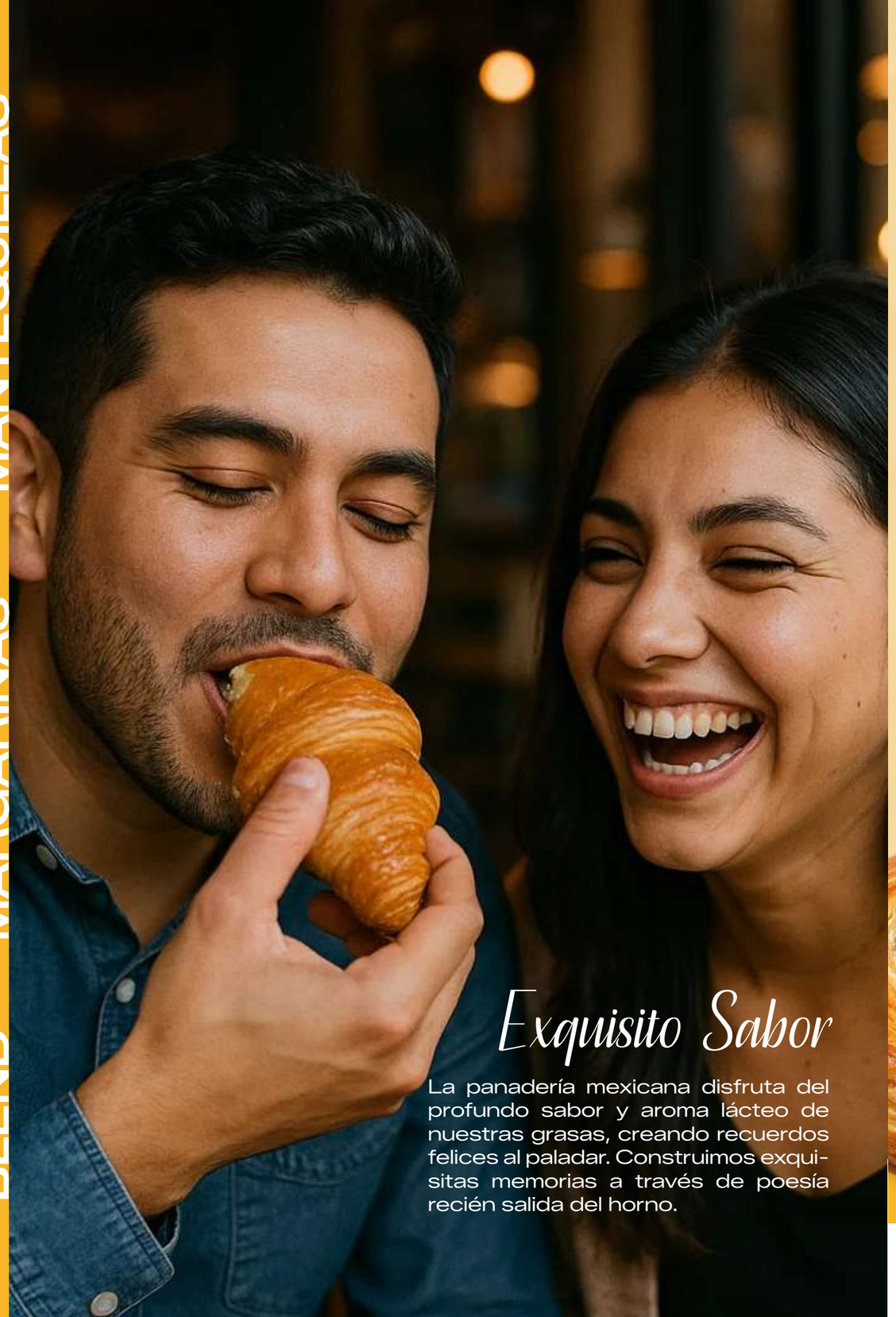
REPOSTERÍA

Polvos para Hornear
49 Adifor
49 Adimpul
49 Polvo para Hornear

Rellenos de Frutas
51 Dreamfruit Sabor Fresa
51 Dreamfruit Sabor Piña
51 Dreamfruit Sabor Frutos del bosque
51 Dreamfruit Sabor Manzana Canela
51 Asturias Mitades de Duraznos en Almíbar

Rellenos de Crema
52 Dreamcream Sabor Vainilla
52 Dreamcream Sabor Chocolate
52 Dreamcream Sabor Cajeta
52 Crema Pastelera Gelfic Sabor Vainilla





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**



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 Mantequila **Asturias Selecta**

Obtenida a partir de aceites y fracciones de grasas comestibles.



10 Mantequilla **La Montañesa**



APLICACIONES

Repostería fina, pasta seca, pastisetas.



MARGARINAS
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.



39 Margarina **Premium Bizcocho**



23 Margarina **Principado Bizcocho**



16 Margarina **Asturias Bizcocho**



91 Margarina **Lastur Bizcocho**

APLICACIONES

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

MARGARINAS
DANÉS



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

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

MARGARINAS
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.



38 Margarina **Premium Feité**



22 Margarina **Principado Feité**



15 Margarina **Asturias Feité**



90 Margarina **Lastur Feité**

APLICACIONES

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

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





261 Margarina **Asturias Sin Sal**



93 Margarina **Lastur Multiusos**



18 Margarina **Asturias Multiusos**

APLICACIONES

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



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)

Producto Kosher

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**
MASAS SALADAS

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**
MASAS DULCES

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



ATRIBUTOS

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 fementación 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)



ATRIBUTOS
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.

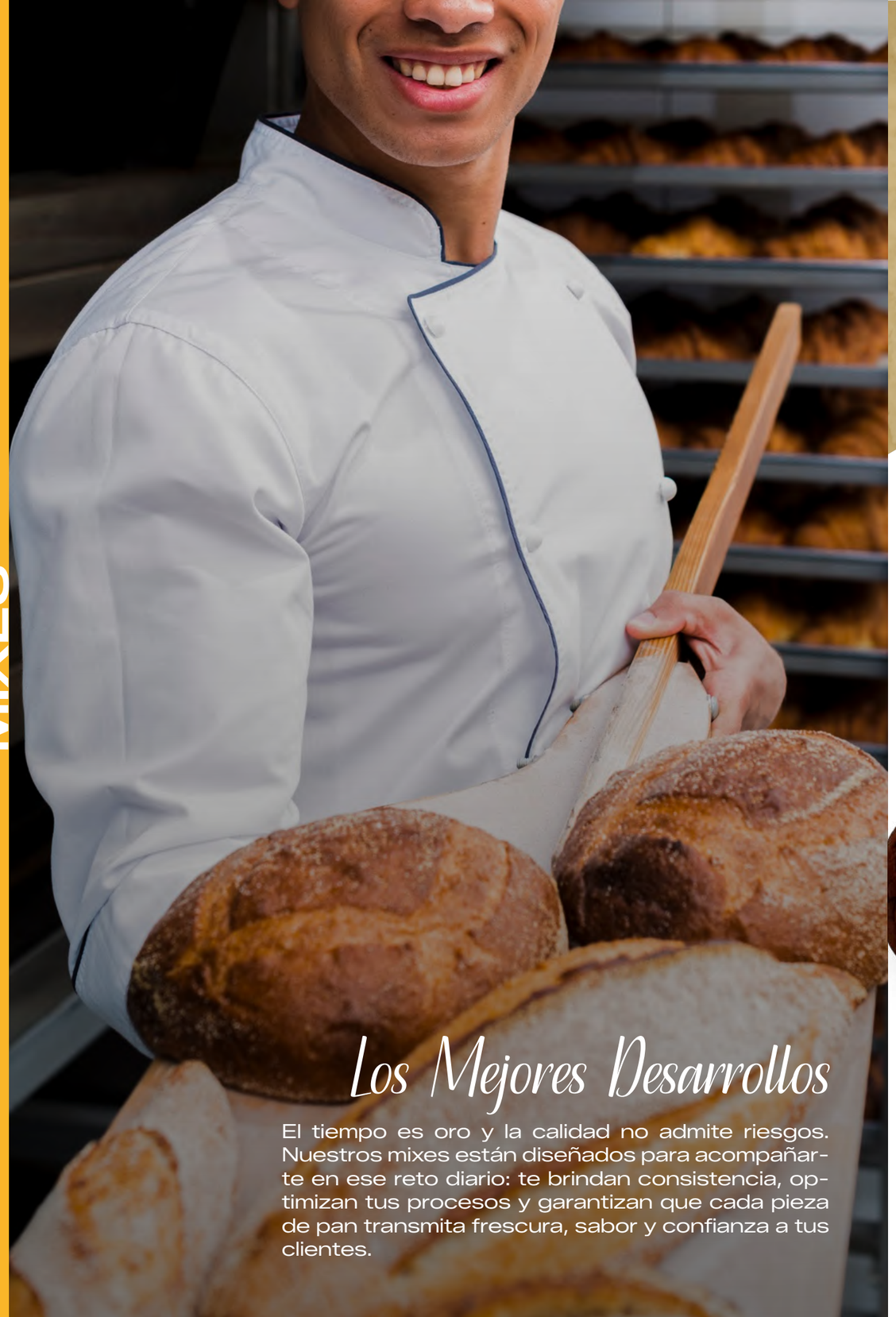
Presentación
Saco de 5 kg



739 Masa Madre Levántica



ATRIBUTOS
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.

MIXES DE PANADERÍA

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, etc.

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.

507 Mix **Bizcocho 400**

Vida en anaquel
6 meses en condiciones óptimas.

ATRIBUTOS

Fácil de preparar.
Exquisito sabor y aroma lácteo.
Mayor vida de anaquel en producto terminado.
Máximo rendimiento.
Estandarización de procesos.

MIXES DE PANADERÍA

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, etc.

Presentación

Saco de 20 kg





659 Mix **Danés Supreme**

Vida en anaquel
6 meses en condiciones óptimas.

501 Mix **Danés 400**

Vida en anaquel
6 meses en condiciones óptimas.

ATRIBUTOS

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

Máximo rendimiento.
Estandarización de procesos.

MIXES DE PANADERÍA

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



515 **Dona de Levadura**

Vida en anaquel
6 meses en condiciones óptimas.



ATRIBUTOS

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.

MIXES DE PANADERÍA

CHAPATA TRADICIÓN

Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

Vida de anaquel

6 meses en óptimas condiciones.

Presentación

Saco de 20 kg





500 Chapata 50 % Tradición

ATRIBUTOS

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.

MIXES DE PANADERÍA

CAMPESINO TRADICIÓN

Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

Vida de anaquel

4 meses en óptimas condiciones.

Presentación

Saco de 20 kg



502 Campesino 50 % Tradición



ATRIBUTOS

Exquisito sabor y aroma.
Corteza crujiente.
Miga ligera.
Buen volumen.
Sabor neutro y versátil.
Excelente rendimiento.

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.

ATRIBUTOS

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.



ATRIBUTOS

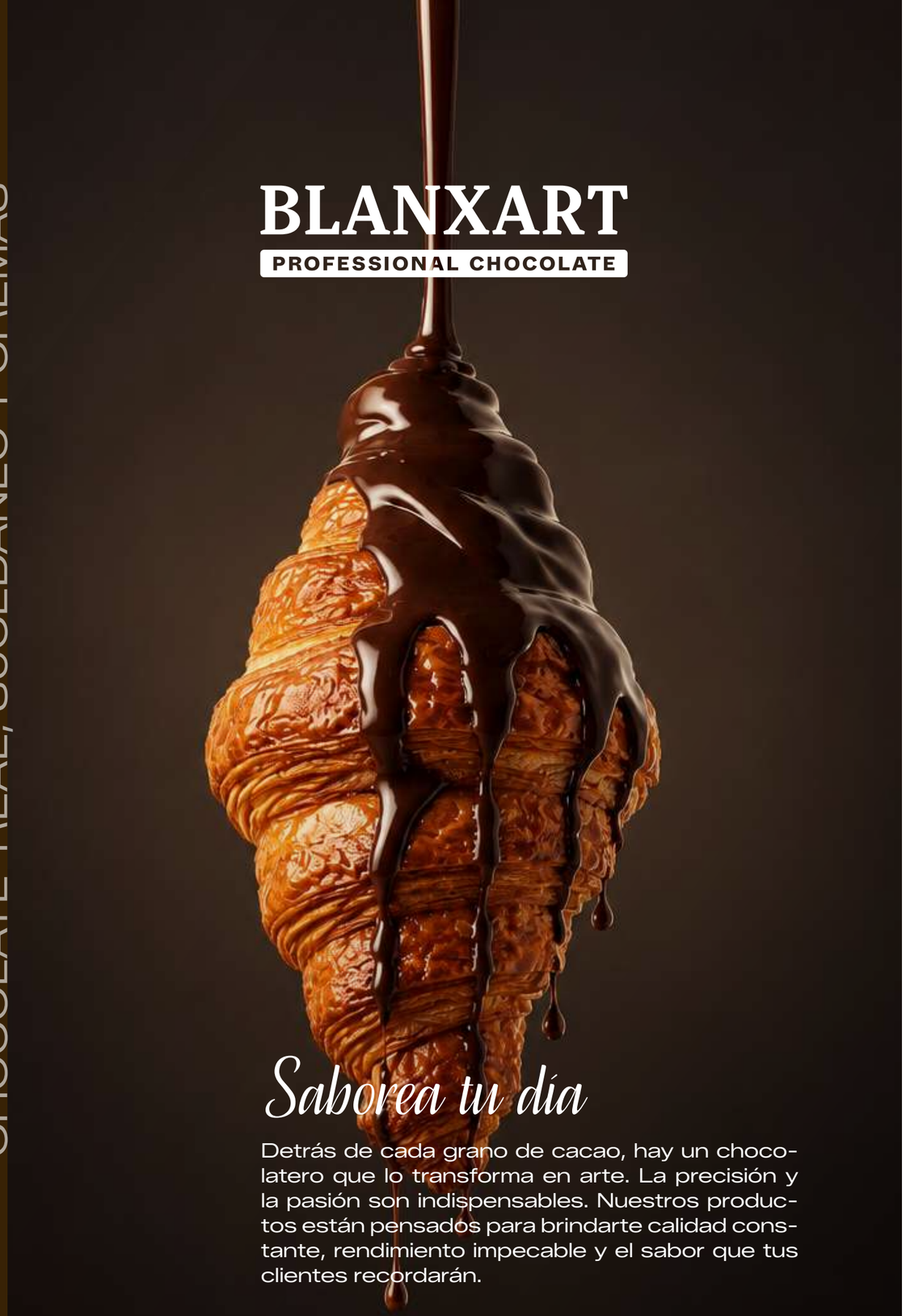
Alta calidad.
Estandarización de procesos.

Ahorrando tiempo.
Puede trabajarse directo o reposado.

CHOCOLATE REAL, SUCEDÁNEO Y CREMAS

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



1110 Chocolate Real Raval 71 %
(10 kg 2x5)

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 2x5)

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 2x5) 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 2x5) Chocolate Blanco

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



1064 Cacao Alcalino Blanxart 22-24 %
(1 kg 1x6)

Producto ideal para saborizar y brindar color a elaboraciones para pastelería, repostería y panadería, dando el toque ideal de sabor chocolate.

Características

- La mejor selección de granos de cocoa.
- 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

Bombonería
Modelado
Baño
Pieza Artística



CHOCOLATE
COMPOUND



Descripción

Gama 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 Horneable**
(12 kg 2×6)



1045 **Chocolate Real Chocolatín 8 48 %**
(8 kg 2×4)



Chispas de chocolate horneables.
7.000 piezas / kg



1035 **Chocolate Compound Zafiro Bitter**
Sabor Chocolate Amargo (10 kg 2×5)

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.



1036 **Chocolate Compound Zafiro Cacao**
Sabor Chocolate Semi Amargo (10 kg 2×5)

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



1037 **Chocolate Compound Zafiro Blanco**
Sabor Chocolate Blanco (10 kg 2×5)

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



1038 **Chocolate Compound Zafiro Leche**
Sabor Chocolate con Leche (10 kg 2×5)

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.



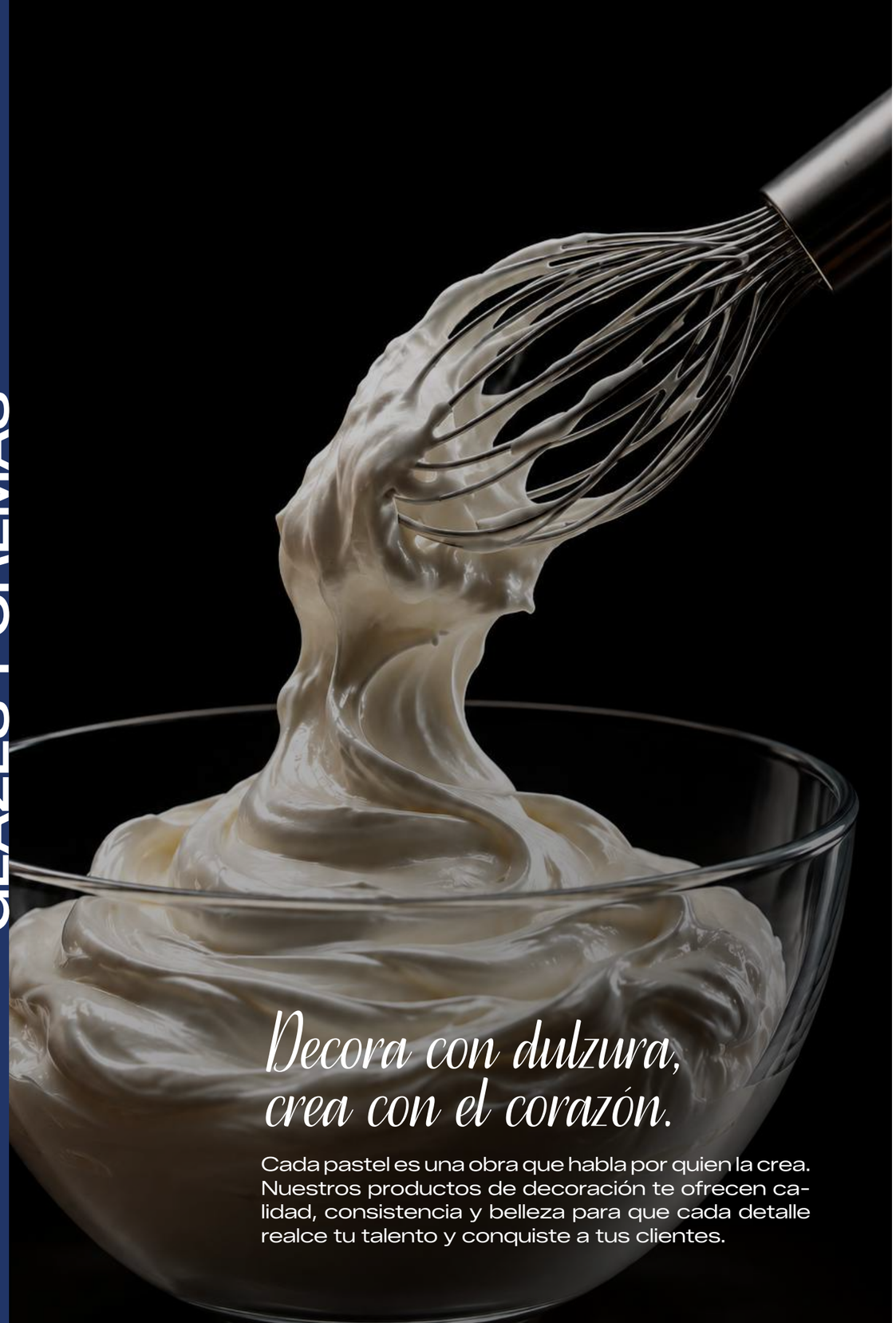
1055 **Sacher Supreme**
Intenso Sabor Chocolate

Crema de cobertura premium de cacao y avellanas con un excelente sabor a chocolate. Su textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante.



1109 **Chocolate Compound Vela Pistacchio**
Relleno Untable

Relleno untable de cacao y pistache 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.

GLAZES
COBERTURAS



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.



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

340 **Dreamglaze Sabor Piña**
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.

111 **Geligel**
Cubeta de 20 kg



ATRIBUTOS

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



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**
Sabor Cajeta (2 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)

ATRIBUTOS

Exquisito sabor.
Excelente rendimiento.
Consistencia firme.
Ligera al paladar.
Máximo rendimiento.
Estandarización de procesos.

APLICACIONES

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



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.

LECHE CONDENSADA Y QUESO CREMA



Descripción

Delicioso sabor y excelente consistencia con la viscocidad 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.



446 **Asturiana Leche Condensada**
Caja de 10 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.



Vida en anaquel

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

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.



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.





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.

MIXES DE PASTELERÍA

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





Solicita tu batido por zona geográfica.

1331 1164 Mix **Creme Cake Pro Vainilla**

1332 1165 Mix **Creme Cake Pro Chocolate**

Presentación

Saco de 20 kg

ATRIBUTOS

Fácil de preparar.
Exquisito sabor y aroma.
Mayor vida de anaquel en producto terminado.
Máximo rendimiento.
Estandarización de procesos.

MIXES DE PASTELERÍA

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



Solicita tu batido por zona geográfica.

1335 / 1168 Mix **Super Moist Pro Vainilla**

1336 / 1169 Mix **Super Moist Pro Chocolate**

MIXES DE PASTELERÍA

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



Solicita tu batido por zona geográfica.

1333 / 1166 Mix **Esponja Pro Vainilla**

1334 / 1167 Mix **Esponja Pro Chocolate**

ATRIBUTOS

Exquisito sabor y aroma. Máximo rendimiento. Mayor vida de anaquel en producto terminado. Fácil de preparar. Estandarización de procesos.

MIXES DE PASTELERÍA

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





Solicita tu batido por zona geográfica.

735 1162 Mix **Red Velvet Pro** (20 kg)

MIXES DE PASTELERÍA

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



Solicita tu batido por zona geográfica.

737 1163 Mix **Cake Zanahoria Pro** (20 kg)



ATRIBUTOS

Exquisito sabor y aroma. Máximo rendimiento. Mayor vida de anaquel en producto terminado. Fácil de preparar. Estandarización de procesos.



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.





382 **Adifor Gasificante Doble Acción**



384 **Adimpul Gasificante Doble Acción**



386 **Polvo para Hornear**

ATRIBUTOS

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



RELLENOS
FRUTALES



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
CREMOSOS



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.



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

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

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



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

ATRIBUTOS

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
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
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
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.

ASTURÍAS®

Bakery Emotions & Solutions

Atención al cliente
800 552 7887

+52 56 5117 6872

sac@lastur.com.mx

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

asturiascorp.com