



Catálogo de Productos



Nos mantenemos a la vanguardia, integrando productos innovadores al mercado los cuales aporten valor a tu negocio, al mismo tiempo que conservamos los sabores y recetas de la panadería tradicional mexicana.

CERTIFICADOS



QUIÉNES SOMOS

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

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

Estamos enfocados 100 al servicio del cliente en una relación de ganar ganar contribuyendo al éxito de su negocio. Nuestro servicio va más allá que el de un proveedor, nuestros productos están elaborados con materias primas de la más alta calidad, manteniéndonos a la vanguardia, cuidando y respetando los sabores de la panadería tradicional mexicana, manteniendo los estándares de calidad por encima de la demanda del mercado.



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

Planta en Celaya, Guanajuato, cuenta con una gama muy amplia de marcas que se adaptan para atender el mercado de la panificación industrial y doméstico en las categorías de mantequillas, margarinas, cremas y lácteos.



LASTUR S.A. DE C.V.

Empresa comercializadora con presencia en todo el país a través de una amplia red integrada por nuestros socios comerciales, embajadores de marca y distribuidores.

Conscientes de la responsabilidad de liderazgo, aportamos soluciones que impacten en mejoras operativas, incremento de productividad y de rentabilidad para tu negocio.

Contamos con atención personalizada para cubrir de manera flexible tus necesidades, apoyados por un gran equipo técnico especializado en cada una de nuestras marcas.



**LASEM ALIMENTACIÓN
DE MÉXICO S.A. DE C.V.**

Planta en Ciudad de México, atiende el mercado de harinas preparadas. Su catálogo, posee productos especializados para panificación y decoración de productos.

RESPONSABILIDAD SOCIAL



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



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



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



Alumbrado 100% tipo LED.



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

5 MANTEQUILLAS

- 5 Asturias Gourmet
- 6 Asturias
- 6 La Montañesa
- 6 Estilo Mantequilla Selecta

7 MARGARINAS PREMIUM / PRINCIPADO / ASTURIAS / LASTUR

- 7 Bizcocho
- 8 Danés
- 8 Feité
- 8 Multiusos

16 HARINAS PREPARADAS

- 16 Danés
- 17 Bizcocho
- 18 Cake
- 19 Pastel Americano
- 20 Pastel Esponja
- 21 Hot Cake
- 22 Dona Levadura
- 23 Pan de Muerto
- 24 Rosca de Reyes
- 25 Campesino
- 25 Chapata
- 26 Hamburguesa
- 27 Pan de Caja

11 LÁCTEOS

- 11 Tres Leches Asturias
- 12 Leche Evaporada
- 12 Leche Condensada
- 12 Leche Entera en Polvo
- 13 Cremolé
- 14 Crema Asturias tipo Chantilly
- 15 Queso Crema

28 DECORACIÓN

- 28 Rellenos Horneables
- 28 Gelfic
- 29 Glaze
- 30 Geligel
- 31 Instant-Gel
- 31 Glit

32 LEVADURAS

- 32 Gasificantes
- 33 Polvo para hornear
- 34 Levadura Blue Ribbon

ÍNDICE



con sabor a tradición

60 Asturias Gourmet Hojaldre
Bajo pedido



61 Asturias Gourmet Croissant
Bajo pedido



62 Asturias Gourmet Brioche
Bajo pedido



63 Asturias Gourmet Table
Bajo pedido



89 Asturias Ajo Perejil

Presentación:
Cubeta de 3.8 kg



APLICACIONES

Gourmet Hojaldre	Especial para masas hojaldradas, (productos dulces o salados).
Gourmet Croissant	Variación de croissant y chocolate, (productos dulces o salados).
Gourmet Brioche	Masas tipo francesas (brioche), con porcentaje de hasta 60% de mantequilla.
Gourmet Table	Especializada para la alta cocina, (productos dulces o salados).
Gourmet Ajo Perejil	Ideal para bocadillos salados, volovanes, pastas y grissini.

Características

- Exquisito sabor y aroma lácteo.
- Excelente plasticidad.
- Gran versatilidad.
- Alto desempeño.
- Máximo rendimiento.

Presentación

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

Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2 a 4 °C).

1 Mantequilla Asturias

Ideal para preparar batidos cremaquillas pasta seca, repostería fina y para enriquecer cualquier receta de cocina.



10 Mantequilla Montañesa

Mantequilla de vaca y cabra, exquisito sabor para paladares exigentes.



98 Asturias Selecta

Obtenida a partir de aceites y fracciones de grasas comestibles.



> 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).

APLICACIONES

Repostería fina, pasta seca, pastissetas.

MARGARINAS BIZCOCHO



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.

► 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 en refrigeración (2 a 4 °C).

29 Margarina Premium Danés



24 Margarina Principado Danés



92 Margarina Lastur 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 en refrigeración (2 a 4 °C).



MARGARINAS
DANÉS

17 Margarina Asturias Danés

146 KOSHER | Margarina Asturias Danés

Bajo pedido



APLICACIONES

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



90 Margarina Lastur Feité



38 Margarina Premium Feité



22 Margarina Principado Feité



15 Margarina Asturias Feité 145 KOSHER | Margarina Asturias Feité Bajo pedido



APLICACIONES

Hojaldres, orejas, banderillas, rehiletos, empanadas, abanicos, volovanes, cuadro de coco, tacos y barri fruit.

► 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 en refrigeración (2 a 4 °C).

21 Margarina Principado Dorada

Bajo pedido



MULTIUSOS
MARGARINAS

261 Margarina Asturias sin sal

148 KOSHER | Margarina Asturias sin sal

Bajo pedido



93 Margarina Lastur Multiusos



18 Margarina Asturias Multiusos

147 KOSHER | Margarina Asturias Multiusos

Bajo pedido



95 Margarina Lastur Cocina



➤ 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 en refrigeración (2 a 4 °C).

APLICACIONES

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

LÁCTEOS

TRES LECHES



Descripción

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

Aplicación

Ideal para pastel Tres Leches, flanes, arroz con leche, para endulzar café, malteadas, postres, etc. Se puede combinar con rompope, licor de almendras, miel, café etc.

Vida en anaquel

4 meses

Presentación

Caja de 12 lt (12 Tetra Brik de 1 lt).

461 Jarabe Tres Leches Asturias UHT



UTILÍZALO EN:
PASTELES,
BEBIDAS
Y FLANES.

► Descripción

LECHE EVAPORADA

Para usarse en pastelería, repostería, cocina o como crema para café.

Excelente base para postres, gelatina, flan, helado y malteada.

Excelente sabor y consistencia.

LECHE ENTERA EN POLVO:

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

LECHE CONDENSADA ASTURIAS:

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.



470 Leche Evaporada Asturias (UHT)

Presentación

Caja de 12 litros (12 Tetra Brik® 1L)

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.



475 Leche Condensada Asturias BOTE

Presentación

Caja de 9 kg (9 botes de 1 kg)

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 7 días.



655 Leche Entera en Polvo Lasem

Presentación

Saco de 20 kg

Vida en Anaquel

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



476 Leche Condensada Asturias LIQUID BOX

Presentación

Liquid Box de 23 kg

Vida en Anaquel

ENVASE CERRADO:

4 meses temperatura 20 a 25 °C en lugar fresco y seco.

ENVASE ABIERTO:

En refrigeración de 4 a 6 °C por un tiempo máximo de 7 días.



Rinde
más de
3
veces
SU
volumen

Descripción

LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

- Permanece tersa y con humedad constante hasta 72 horas después de aplicada.
- Una vez aplicada puede someterse a congelación sin perder sus cualidades.
- No se craquela.
- Larga vida de anaquel.
- Fácil de usar: "bate fácilmente y se mantiene estable"
- Una vez batida, la crema no se agrieta, no se reseca aún a temperatura ambiente.

Aplicación

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.

Presentación

Caja de 8 kg (4 Pure-Pak® de 2 kg)



492 CremOlé Asturias Nata

ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18 a - 23 °C)

*Descongelar en refrigeración de 3 a 5 °C (mínimo 24 horas)

DESCONGELADO, ENVASE CERRADO:

45 días en refrigeración (4 a 6 °C).

ENVASE ABIERTO:

15 días en refrigeración (4 a 6 °C).



494 CremOlé Asturias Chocolate

ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18 a - 23 °C).

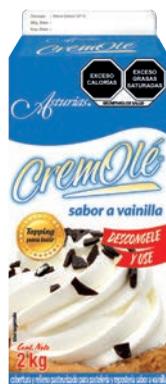
*Descongelar en refrigeración de 3 a 5 °C (mínimo 24 horas).

DESCONGELADO, ENVASE CERRADO:

45 días en refrigeración (4 a 6 °C).

ENVASE ABIERTO:

15 días en refrigeración (4 a 6 °C).



493 CremOlé Asturias Vainilla

ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18 a - 23 °C).

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

DESCONGELADO, ENVASE CERRADO:

45 días en refrigeración (4 a 6 °C).

ENVASE ABIERTO:

15 días en refrigeración (4 a 6 °C).



495 CremOlé Asturias Lácteo

ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18 a - 23 °C).

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

DESCONGELADO, ENVASE CERRADO:

45 días en refrigeración (4 a 6 °C).

ENVASE ABIERTO:

15 días en refrigeración (4 a 6 °C).

► Descripción

Crema batida, ligeramente azucarada consistencia semidura, se aplica bien en el decorado Acepta los colores vegetales, de preferencia líquidos y de pasta.

Aplicación

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

Vida en anaquel

1 mes en refrigeración de 2 a 4°C

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



179 Crema Asturias Tipo Chantilly MONTADA

Presentación

Caja de 5 kg



180 Crema Asturias Tipo Chantilly MONTADA

Presentación

Caja de 1 kg





► Descripción

- Delicioso sabor lácteo, con el 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.

Aplicación

Perfecto para elaborar el tradicional pay de queso, flan napolitano, como relleno para bollos, croissants, frosting para pastel y como base de trufas y gelatinas. En frío se mezcla fácilmente con cualquier ingrediente para rellenar canapés, bocadillos dulces o salados.

Vida en anaquel

6 meses en refrigeración e 0 a 7 °C.

Una vez abierto el empaque primario

10 días en refrigeración de 0 a 7 °C.

Presentación

Caja de 13.6 kg (10 piezas de 1.36 kg)

656 Queso Crema Asturias





► Descripción

Harina preparada 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...

Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

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.

501 Lasemix Danés 400



HARINAS PREPARADAS BIZCOCHO



► 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

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



507 Lasemix Bizcocho 400

Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

508 Lasemix Bizcocho Mantequilla

Vida en Anaquel

4 meses en condiciones óptimas.



► 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.
- Máximo rendimiento.
- Estandarización de procesos.

517 Lasemix Cake Vainilla Muffin A

519 Lasemix Cake Vainilla Muffin B

518 Lasemix Cake Chocolate Muffin A

520 Lasemix Cake Chocolate Muffin B



HARINAS PREPARADAS PASTEL AMERICANO



► Descripción

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

Aplicación

Mamones, planchas, imposible, fondant.

Vida en 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.

525 Lasemix Pastel Americano
Vainilla A

526 Lasemix Pastel Americano
Chocolate A

528 Lasemix Pastel Americano
Chocolate B
Bajo pedido



► 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 Tres 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.



521 Lasemix Esponja Vainilla A

523 Lasemix Esponja Vainilla B

Bajo pedido

522 Lasemix Esponja Chocolate A

524 Lasemix Esponja Chocolate B

Bajo pedido

HARINAS PREPARADAS DONAS Y HOT CAKE



► Descripción

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

Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

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

443 Lasemix Hot Cake Bajo pedido

Presentación

Saco 10 kg





Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de donas de excelente calidad.

La dona es uniforme, excelente simetría, de gran volumen (no retiene grasa).

Presenta fácil adherencia de productos como azúcar glass o coberturas.

Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

- Fácil de preparar.
- Exquisito sabor y aroma.
- Excelente humedad.
- Miga esponjosa.
- No se adhiere al paladar.
- Mayor vida de anaquel en producto terminado.
- Máximo rendimiento.
- Estandarización de procesos.

515 Lasemix Dona de Levadura

Presentación

Saco 20 kg



DE TEMPORADA PAN DE MUERTO



538
Lasemix
Pan de Muerto

► Descripción

Harina preparada para elaborar el tradicional pan de muerto. Proporciona miga uniforme y suave, la corteza después del horneado es característica en color y aroma, 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.

Vida en Anaquel

4 meses en condiciones óptimas
(lugar fresco y ventilado)

Presentación

Saco de 20 kg

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

535
Lasemix
Rosca de Reyes

► **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 rosca con una excelente simetría que mantienen el decorado y relleno sin importar el tamaño de la presentación.



Vida en Anaquel

4 meses en condiciones óptimas
(lugar fresco y ventilado)

Presentación

Saco de 20 kg

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



HARINAS PREPARADAS CAMPESINO Y CHAPATA



- Sabor y acidez del pan t r adicional.
- Corteza crujiente.
- Miga con grano uniforme.
- Larga vida de anaquel
- Bajo en grasas.
- Se complementa con harina blanca.
- Excelente rendimiento.

► Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

Vida en anaquel

6 meses en óptimas condiciones.

Presentación

Saco de 20 kg



502 Lasemix Campesino 50%

500 Lasemix Chapata 50%





► Descripción

Harina preparada para la elaboración de pan para bojería 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



504 Lasemix Hamburguesa

Bajo pedido

503 Lasemix Hamburguesa 50%

Bajo pedido

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 e special para sándwich.

Por su composición, se logra un grano uniforme y sabor único. El producto terminado mantiene su humedad alargando la vida de anaquel.

509 Lasemix Pan de Caja 50%

Bajo pedido

Presentación

Saco de 20 kg

Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

510 Lasemix Pan de Caja Integral 50%

Bajo pedido

Presentación

Saco de 20 kg

Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas.



➤ Descripción

Los Rellenos y Crema Pastelera Horneables, funcionan como relleno y decoración de panes, tartas, galletas, pasteles, pays y gelatinas.

Vida de anaquel

4 meses en un lugar fresco, seco y ventilado.

Presentación

Caja de 6 kg
(6 mangas de 1 kg)

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

113

Gelfic Crema Pastelera

Presentación

Cubeta de 19 kg

Vida en anaquel

4 meses en un lugar fresco y seco.



364 Relleno de Fresa Asturias



365 Relleno de Piña Asturias



366 Relleno de Manzana Asturias



115 Gelfic Crema Pastelera en manga

Presentación

Caja de 10 kg
(10 mangas de 1 kg)

Vida en anaquel

4 meses en un lugar fresco y seco.

RELLENOS HORNEABLES Y CREMA
DECORACION PASTELERA HORNEABLE.

BRILLO EN FRÍO Y CALIENTE DECORACION



> Descripción

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

Vida de 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.
- Dos prácticas presentaciones.
- Se puede licuar con cualquier fruta, para hacer espejo en la fruta.

111

Brillo en Caliente Geligel

Presentación

Cubeta de 20 kg



348

Brillo en Frío Instant-Gel

Presentación

Cubeta de 5 kg



► Descripción

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

Vida de anaquel

6 meses en 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.

105 Glaze Asturias Fresa

108 Glaze Asturias Natural

Presentación

Cubeta de 10 kg



347 Glaze Asturias Fresa

Presentación

Caja de 10 kg



GLAZE
DECORACIÓN



339 Glaze Asturias Fresa en manga



340 Glaze Asturias Piña en manga



341 Glaze Asturias Limón en manga



342 Glaze Asturias natural en manga

Presentación

Caja de 10 kg
(10 mangas de 1 kg)

GLIT DECORACIÓN



► Descripción

Decorador aperlado que crea una capa con efecto espejo en pasteles y mousses, otorgándoles un brillo excepcional.

También funciona con frutas para elaborar las tradicionales salsas o coulis.

Vida de anaquel

1 año en lugar seco y fresco.

Presentación

Caja de 5 kg
(20 mangas de 250 g)

- **GLIT® puede aplicarse sobre crema tipo bavaria, cassatas o cualquier postre.**
- **Ideal para la pastelería.**
- **De fácil aplicación.**
- **Listo para usar.**
- **Una vez decorado, el pastel no necesita refrigeración y/o congelación.**



161
GLIT
sabor Cereza



160
GLIT
sabor Blueberry



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

Vida de anaquel

1 año en un lugar fresco y seco.

Presentación

Bolsa de 4 kg



382 Gasificante Adifor Doble Acción



384 Gasificante Adimpul Doble Acción



386 Polvo para Hornear Lastur

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



Descripción

Las Levaduras Lastur Blue Ribbon, diseñadas para el Pan Tradicional Mexicano para masas dulces y saladas. Con su alto poder fermentativo, aporta a los productos volumen, color y sabor.

- No contiene gluten.
- Mayor poder fermentativo.
- Gran versatilidad.
- Fácil de usar.
- Subida lenta, duradera y regular al hornear.

660 Levadura Fresca Blue Ribbon FRESCA

Presentación

Caja de 9.6 kg (24 paquetes de 400 g)

Vida en anaquel

Hasta 6 semanas a partir de la fecha de fabricación del producto a una temperatura de 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

SUCURSALES

> Ciudad de México (MATRIZ)

800 552 7887
55685 0035

> Guadalajara

800 822 2991
333 666 1430
333 666 1433

> Oaxaca

951 549 3040
951 549 3041

> Toluca

800 837 0280
728 287 8198
728 287 8145

> Celaya

800 823 7355
461 618 8960
461 163 9166

> Monterrey

800 552 7262
818 351 7846
818 331 5357

> Pachuca

800 839 2414
771 148 7326
771 148 7326

> Veracruz

800 823 0934
229 937 3013
229 980 6634

> Cuernavaca

800 838 4894
777 325 5304
777 365 9929

> Morelia

443 164 6121

> Puebla

800 701 6161
222 268 2531
222 268 2532

> San Luis Potosí

444 815 1840
444 812 2001

DISTRIBUIDORES

> Distribuidora Baleares

984 873 3364

> Todo para su Pan

999 286 5588
999 286 6675

> Abastecedora de Lácteos Mercado

614 414 9843

> Vic-Pac

222 169 2792
222 228 2929

> Panimart

871 133 2921

> Ofeve

238 383 7295

> Materias Primas Distribución

744 123 9492

> Castillo Culiacán

667 718 5403

> Castillo Mazatlán

669 990 3296

> Digriapan

614 415 3115

> Relaciones Socio Comerciales

442 222 7711

> El Surtidor del Panadero de San Juan del Río

427 272 8180

> Proveedora del Pastelero

833 214 1044
833 212 1708

> DIMAPSA

961 656 1306
961 215 5730

> Comercializadora D'Fer

656 446 5089
656 133 1523

> Bakerylandia

664 637 4564
664 207 2283

> Grupo Pedsal

833 224 2347
833 140 1462

> El Rosal

664 681 9751
664 681 6019

> Lácteos Resendez

899 923 0378
899 936 8018

> COMAVE

312 307 0009
312 123 4026
312 194 3931

> Bakery Home

612 122 1650

> Ponce Distribuidores

662 229 3615
662 212 1016



- CALIDAD Y COMPROMISO.
- ATENCIÓN ESPECIALIZADA.
- COBERTURA NACIONAL.
- TECNOLOGÍA DE PUNTA.



- SOLUCIONES INTEGRALES.
- SEGUIMIENTO DE VENTAS.
- ENFOQUE AL ÉXITO.
- RESPONSABILIDAD SOCIAL.



Nos mantenemos a la vanguardia en tecnología e investigación,
al mismo tiempo que conservamos los sabores y recetas de la
tradicional Panadería Mexicana.



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

/Lastur 

(55) 5685 00 35
Atención a clientes.

800 552 7887
Cobertura en toda la República Mexicana.

Matriz:
Año de Juárez 85, Granjas San Antonio,
CP 09070 Iztapalapa, Ciudad de México.

<http://www.lastur.mx>

