



# CATÁLOGO

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

# CERTIFICADOS



**Somos un grupo de empresas fundada hace más de 40 años, líder en el mercado de la industria de la panificación en México con la misión de proveer soluciones integrales que contribuyan al desarrollo de la industria de la alimentación.**

# QUIÉNES SOMOS

El objetivo es responder con anticipación a 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 del 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 tradición y 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 en México en los diferentes nichos de mercado industrial y doméstico en las siguientes categorías: margarinas, mantequillas, cremas y lácteos.



**LASTUR S.A. DE C.V.**

Empresa comercializadora con oficinas corporativas en México y presencia en todo el país a través de sucursales y una amplia red de distribuidores.

Conscientes de la responsabilidad de liderazgo ayudamos a nuestros clientes al desarrollo de estrategias dando la máxima prioridad a la optimización de nuestros productos.

Contamos con una red de proveedores cuidadosamente seleccionados y construidos con el paso del tiempo.

Tenemos una atención personalizada con nuestros clientes para cubrir sus necesidades de manera flexible para mantener y respetar su identidad, apoyados por un gran equipo de capacitadores dedicados a cada una de nuestras marcas.



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

Planta Ciudad de México, atiende el mercado de harinas preparadas.

Productos especializados para decoración, cremas, jarabes y aditivos.

# RESPONSABILIDAD SOCIAL



Toneladas de residuos reciclados actuales:  
35 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 Coberturas para repostería
- 30 Glaze
- 31 Geligel
- 31 Instant-Gel
- 32 Glit

## 33 LEVADURAS

- 33 Mejorante Bolillo
- 34 Gasificantes
- 34 Polvo para hornear
- 35 Levadura Blue Ribbon

# ÍNDICE



**60 Asturias Gourmet Hojaldre**  
Bajo pedido



**61 Asturias Gourmet Croissant**  
Bajo pedido



**62 Asturias Gourmet Brioche**  
Bajo pedido



**63 Asturias Table Gourmet**  
Bajo pedido



**89 Asturias Ajo Perejil**

Presentación:  
Cubeta de 3.8 kg



## Descripción

- . Sabor que se mantiene al horneado.
- . Color mantequilla tradicional.
- . Su versatilidad acompaña a cualquier tipo de platillo sobre la mesa.

## Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

## Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Gourmet Hojaldre	80	16	0.9-1.0	42-44	Masas hojaldradas finas, tipo gourmet, salados o dulces.
Gourmet Croissant	80	16	0.55 - 0.65	42-44	Variedad de croissant chocolatín, masas de croissant en diferentes variedades gourmet.
Gourmet Brioche	80	16	0.45	34 - 35	Masas tipo francesas llamadas brioche, con porcentaje de hasta 60% de mantequilla.
Table Gourmet	80	16	0.45	34 - 35	Cocina, galletas, panquelería.
Gourmet Ajo Perejil	80	16	2.6	30 - 38	Restaurantes, bocadillo salado, volovanes, pastas y grissini.

## 1 Mantequilla Asturias

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



## 10 Mantequilla Montañesa

Mantequilla de vaca y cabra con sabor robusto para paladares exigentes.



## 14 La Montañesa Estilo Mantequilla

**Bajo pedido**



## 98 Asturias Selecta Estilo Mantequilla

Obtenida a partir de aceites y fracciones de grasas comestibles.



### Descripción

- > . Excelente textura.
- . Sabor lácteo que perdura al horneado.
- . Gran maleabilidad.

### Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

### Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Asturias Pura de Vaca	80	0.3	0.35	31 – 36	Repostería fina, pasta seca, galleta, pastisetas.
La Montañesa	80	0.5	1.05	30 – 38	
Asturias Selecta	80	0.5	1.05	34 – 38	

# 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.

### Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

### Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

### LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Asturias Premium Bizcocho	75	24	0.35	48	Para la elaboración de todo tipo de bizcocho y batidos, así como para cocina y galletería
Principado Bizcocho	75	24	1.05	48	
Asturias Bizcocho	64	34.5	0.5	34 - 38	
Lastur Bizcocho	60	40	1.05	48	

29 Margarina Premium Danés



24 Margarina Principado Danés

- . Gran maleabilidad
- . Sabor inconfundible



17 Margarina Asturias Danés

146 Margarina Asturias Danés KOSHER



Bajo pedido



92 Margarina Lastur Danés

- . Excelente calidad
- . Crea magníficas piezas con un gran ahorro

Descripción

- . Formuladas con características requeridas para la elaboración de cada receta tipo danés.
- . Su gran plasticidad proporciona excelente hojaldrado, obteniendo pan de buen volumen, miga uniforme y larga vida de anaquel.

Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Asturias Premium Danés	75	24	0,35	48	Panadería en general, cremados, empastados, cuernitos, roles, bigotes, moños, hilos, ochos, etc.
Principado Danés	75	24	1,05	48	
Asturias Danés	75	24	1,05	48	
Lastur Danés	60	40	1,05	48	

# MARGARINAS FEITÉ



## 38 Margarina Premium Feité

. Fórmula con gran plasticidad para laminar masas.



## 22 Margarina Principado Feité

. Perfecta definición entre capas.



## 90 Margarina Lastur Feité

. Gran volumen, calidad y aroma.



## 15 Margarina Asturias Feité

. Brinda excelente brillo al hojaldrado y brillo.

## 145 Margarina Asturias Feité KOSHER



### 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.

### Vida en anaquel

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

### Presentación

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

### LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Asturias Premium Feité	75	24	0.35	48	Hojaldres, orejas, banderillas, rehilletes, empanadas, abanicos, volovanes, cuadro de coco, tacos y barri fruit,
Principado Feité	78	22	1.05	48	
Asturias Feité	75	24	0.5	34 – 38	
Lastur Feité	60	40	1.05	48	

**21 Margarina Principado Dorada**

. Con bajo contenido de sal.

**Bajo pedido**



**261 Margarina Asturias sin sal**

. Para sustituir la mantequilla de mesa, cocina y repostería.

**148 Margarina Asturias sin sal KOSHER**



**Bajo pedido**



**18 Margarina Asturias Multiusos**

. Excelente capacidad de emulsión, alto rendimiento y perfecta presentación.

**147 Margarina Asturias Multiusos KOSHER**



**Bajo pedido**



**93 Margarina Lastur Multiusos**

. Ideal para masas de bisquets, panqués, planchas, mamones y pasta seca



**95 Margarina Lastur Cocina**

. Para todo tipo de uso



**Descripción**

- . Gran capacidad de emulsión, proporciona una miga homogénea.
- . Alto rendimiento y excelente presentación.

**Vida en anaquel**

6 meses en refrigeración (2° a 4 °C)

**Presentación**

Caja de 10 kg (10 barras de 1 kg)

**LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS**

PRODUCTO	% GRASA	% HUMEDAD	% SAL	PUNTO DE FUSIÓN (°C)	APLICACIONES
Asturias sin sal	64	34.5	0.5	34 - 38	Panadería general con menos intensidad de sabor, galletas, cuernitos, roles, etc.
Asturias	75	24	0.08	48	
Lastur	60	40	0.08	48	
Lastur Cocina	63	34	1	36 - 40	
Principado Dorada	75	24	0.08	48	



## ► 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 rompo, licor de almendras, miel, café etc.

## Vida en anaquel

Almacenamiento entre 22° y 25°C. Una vez abierto mantenerse en refrigeración de 4° a 6°C por un tiempo máximo de 10 días.

## Presentación

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

461 Jarabe Tres Leches Asturias UHT





## 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:

Debe mantenerse bajo condiciones de refrigeración (4-6°) 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:

Debe mantenerse bajo condiciones de refrigeración (4-6°) 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

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:

Mantenerlo en un tiempo máx. de 7 días en refrigeración de 4° a 6°C



## > 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 (3° a 5°C mínimo 24 horas)

#### ENVASE ABIERTO:

NO volver a congelar

45 días en refrigeración (4° a 6°C)



### 494 CremOlé Asturias Chocolate

#### ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18° a - 23°C)

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

#### ENVASE ABIERTO:

NO volver a congelar

45 días en refrigeración (4° a 6°C)



### 493 CremOlé Asturias Vainilla

#### ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18° a - 23°C)

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

#### ENVASE ABIERTO:

NO volver a congelar

45 días en refrigeración (4° a 6°C)



### 495 CremOlé Asturias Lácteo

#### ENVASE CERRADO:

1 año en congelación (-18° a - 23°C)

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

#### ENVASE ABIERTO:

NO volver a congelar

45 días en refrigeración (4° a 6°C)

## ► Descripción

De gran rendimiento, estabilidad en el decorado, retención de humedad que evita grietas y es altamente compatible con todo tipo de colores y sabores.

Su fórmula equilibrada evita que desuere en el empaque y al momento de decorar.

### Vida en anaquel

1 mes en refrigeración (2° a 4°C)

- . Excelente rendimiento.
- . Consistencia firme.
- . Textura suave y sabor agradable.
- . Práctica presentación lista para usar.



### 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

3 meses en refrigeración (2° a 4°C)

### Presentación

Caja de 13.6 kg (10 piezas de 1.36 kg)

## 656 Queso Crema Asturias





## ► Descripción

Mezcla en polvo preparada para la elaboración de Pan Danés que permite usar un amplio rango en cantidad de grasa a usar en el empaste.

Se obtienen panes de poro uniforme, con excelente volumen.

Por la humedad que retiene el producto final, mantiene una larga vida de anaquel sin perder sus características.

## Aplicación

Para la elaboración de cuernos, hojaldras y bigotes con una suavidad extraordinaria.

## Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

## Presentación

Saco de 20 kg

- De uso fácil para lograr eficiencias y estandarización de resultados, con gran calidad y magnífico rendimiento.
- Optimiza los procesos al ahorrar en tiempo ingredientes y puntos de control.

## 501 Lasemix Danés 400



# HARINAS PREPARADAS BIZCOCHO



## ► Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas dulces Bizcocho. Permite la elaboración de pan de dulce con extraordinaria suavidad y con un proceso sencillo de elaboración para toda la línea de bizcochería.

## Presentación

Saco de 20 kg

- Ideal para lograr panes de grano fino y uniforme, con excelente volumen.
- Incrementa vida de anaquel por la humedad que retiene, de uso fácil para lograr eficiencias y estandarización de resultados, con gran calidad y magnífico rendimiento.
- Optimiza los procesos al ahorrar en tiempo, ingredientes y puntos de control.



### 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

Ideal para rosca, panqué y el clásico muffin americano proporcionando un producto uniforme.

## Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

## Presentación

Saco de 20 kg

- . Al incorporar aire en el batido se obtiene un poro abierto con alto rendimiento y excelente volumen.
- . Diseñadas con alto contenido de humedad para obtener mayor frescura antes y después de refrigerar.
- . Larga vida de anaquel y rendimiento superior.

**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 obtener un poro compacto, cerrado y húmedo con alto rendimiento y un excelente volumen.
- . Diseñadas con el más alto contenido de humedad, para obtener una mayor frescura antes y después de refrigerar.
- . Larga vida de anaquel y rendimiento superior.
- . Formuladas para diferentes zonas geográficas del país.
- . Disponible en sabores: Vainilla y Chocolate.

## Vida en Anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

## Presentación

Saco de 20 kg

**525** Lasemix Pastel Americano Vainilla A

**526** Lasemix Pastel Americano Chocolate A

**528** Lasemix Pastel Americano Chocolate B

**Bajo pedido**



## Descripción

- . Se obtienen panetelas cuya característica principal es su gran capacidad de retención de humedad y suavidad al paladar.
- . Gracias a que el poro es grande, es ideal para el Jarabe Tres Leches.
- . Mantiene simetría y excelente volumen.
- . Se combina con cualquier ingrediente para darle un toque personal.
- . Larga vida de anaquel y rendimiento superior.

## Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

## Presentación

Saco de 20 kg



PASTEL ESPONJA  
HARINAS PREPARADAS

**521** Lasemix Esponja Vainilla A

**523** Lasemix Esponja Vainilla B

**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 en un tiempo muy corto, además de contar con un método sencillo de preparación.

Permite el fácil deslizamiento en su superficie de líquidos como miel, cajeta, mermelada, chantilly, etc.

## 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

### 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.

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

**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

- ▶ . Permite mantener alta calidad estandarizada en la producción.
- ▶ . Ahorrando tiempo en los procesos: Puede trabajarse en la elaboración 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.



**Vida en Anaquel**

. 4 meses en condiciones óptimas  
(lugar fresco y ventilado)

**Presentación**

Saco de 20 kg

- . Permite mantener alta calidad estandarizada en la producción ahorrando tiempo en los procesos; ya que puede trabajarse en la elaboración directo o reposado.
- . Ideal para hacer roscas con una excelente forma que mantienen el decorado y relleno, sin importar el tamaño de la presentación.



# HARINAS PREPARADAS CAMPESSINO Y CHAPATA



- . Harina preparada, se complementa con harina blanca.
- . Sabor tradicional con una corteza crujiente y miga con grano uniforme.
- . Larga vida de anaquel conservando su sabor y aroma característicos.
- . Permite la elaboración de un producto con costra o suave dependiendo de las características que demande el producto.
- . Excelente rendimiento.
- . Bajo en grasas.

## ➤ Descripción

Harinas preparadas para la elaboración de masas saladas.

## Vida en anaquel

6 meses en condiciones óptimas

## Presentación

Saco de 20 kg



502 Lasemix Campesino  
50%

500 Lasemix Chapata  
50%





### Descripción

Harinas preparadas con miga blanca de grano uniforme y pequeño que prolonga su frescura.

Se obtiene un producto con textura tierna, de gran duración y perfecta regularidad en todos los acabados, manteniendo calidad estándar y sin variantes.

Ahorro de tiempo en su elaboración.

### Aplicación

Para la elaboración de pan para hamburguesa y medias noches.

### Vida de anaquel

6 meses en condiciones óptimas.

### Presentación

Saco de 20 kg

**504 Lasemix Hamburguesa**

**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 especial para sandwich. Por su composición, se logra un grano uniforme y sabor único. El producto terminado mantiene la humedad y por consiguiente la suavidad que alarga la vida de anaquel. Es uniforme en toda su estructura.

#### 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

3 meses en condiciones óptimas.



## ➤ Descripción

Los Rellenos Horneables y Crema Pastelera Horneable funcionan para 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

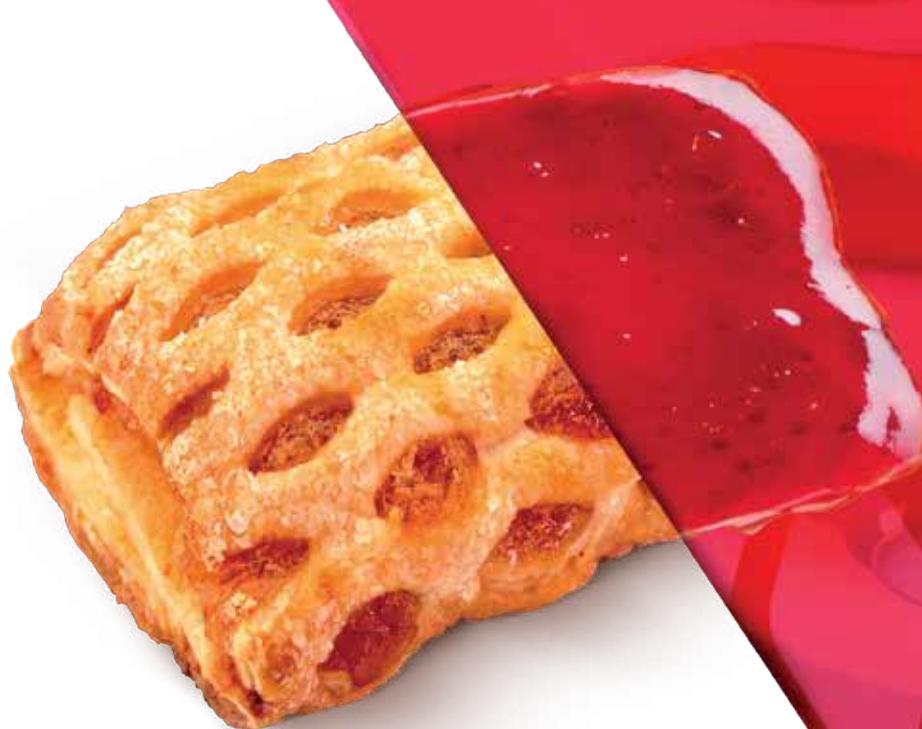
## Gelfic Crema Pastelera

### Presentación

Caja de 10 kg

### Vida en anaquel

3 meses en un lugar fresco y seco.



RELLENOS HORNEABLES Y CREMA  
**DECORACION** PASTELERA HORNEABLE.

## 364 Relleno de Fresa Asturias



## 365 Relleno de Piña Asturias



## 366 Relleno de Manzana Asturias



**NUEVO SABOR  
NUEVA PRESENTACION** ➤

## 379 Relleno de Calabaza Asturias



Presentación

Cubeta de 20 kg

## 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.





### Descripción

La cobertura glaseada de azúcar es de secado rápido y gran brillo.

Utilizada principalmente para cubrir donas, el tradicional danés; roles de canela, choux, panetones y galletas.

### Vida de anaquel

1 año en un lugar seco y fresco.

### Presentación

Cubeta de 5 kg

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



**155** Cobertura Glaseada Lastur  
**Sabor Maple Canadiense**

**156** Cobertura Glaseada Lastur  
**Sabor Vainilla Francesa**

**158** Cobertura Glaseada Lastur  
**Sabor Chocolate Semiamargo**

**159** Cobertura Glaseada Lastur  
**Sabor Cereza**



## Descripción

Para la decoración en panes, pasteles, galletería y postres. Evita la resequedad 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



### 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)



# BRILLO EN FRÍO Y CALIENTE DECORACION



## Descripción

Excelente sellador en panes y decorados.  
Evita la resequeidad 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.

**117**

## Brillo en Caliente Geligel

### Presentación

Caja de 10 kg



**355**

## Brillo en Frío Instant-Gel

### Presentación

Caja de 5 kg



## 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.



**165**  
**GLIT**  
sabor Limón



**161**  
**GLIT**  
sabor Cereza



**164**  
**GLIT**  
sabor Fresa



**167**  
**GLIT**  
sabor Natural



**160**  
**GLIT**  
sabor Blueberry



### Descripción

Concentrado para la elaboración del tradicional Bolillo. Se obtiene un pan con un volumen sin perder la uniformidad y con larga vida de anaquel, conservando su aroma y sabor característicos.

### Vida de anaquel

4 meses en un lugar fresco, seco y ventilado.

### Presentación

Bolsa de 6 kg

#### 544 Lasemix BOLILLO 12%

- ▶ . Permite la elaboración de Bolillo o telera mezclando el contenido total de Lasemix Bolillo.
- . Por sus ingredientes específicos permite tener una estructura crujiente y miga uniforme.





### 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

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



**382 Gasificante Adifor Doble Acción**



**384 Gasificante Adimpul Doble Acción**



**386 Polvo para Hornear Lastur**



### 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.

- . Sin Glúten.
- . 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 fabricación del producto a una temperatura de 2 a 8 °C.



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



### 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

## 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  
461163 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

## 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

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



<http://www.lastur.mx> 

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

/Lastur 

LASTURMX 

**(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.

