



CATÁLOGO

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.



ASTURIAS
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
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
LASEM ALIMENTACIÓN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
Calle 4 No. 181-B Col. Granjas San Antonio México 09070, D.F.
VENTAS 5485-2049 Tel. 5485-0035, 5485-0209 Fax 5485-2271

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

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



92 Margarina Lastur Danés

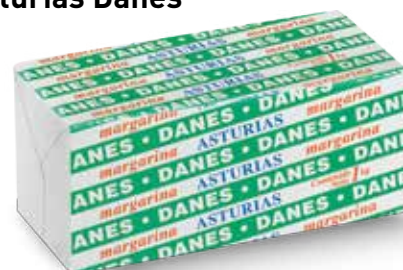
- . Excelente calidad
- . Crea magníficas piezas con un gran ahorro

17 Margarina Asturias Danés

146 Margarina Asturias Danés KOSHER



Bajo pedido



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, rehiletos, 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



UTILÍZALO EN:
PASTELES,
BEBIDAS
Y FLANES.

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.



LECHE EVAPORADA
Y CONDENSADA
LÁCTEOS



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

CREMOLÉ LÁCTEOS



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 resaca 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

CAMPESINO 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.
- . Permita 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

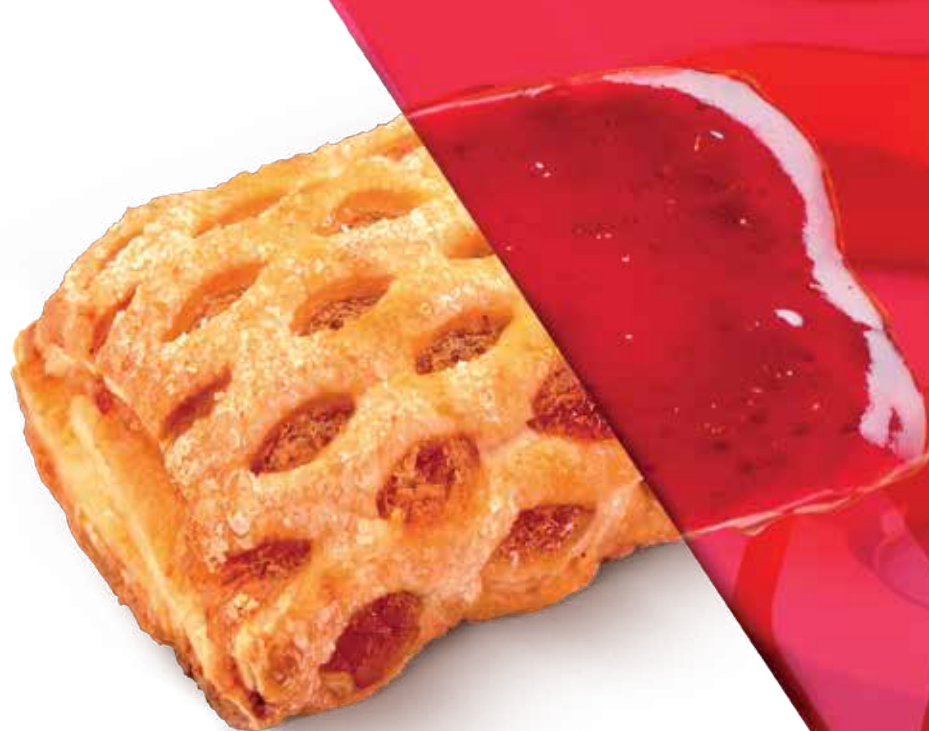
Gelfic Crema Pastelera

Presentación

Cubeta de 19 kg

Vida en anaquel

3 meses en un lugar fresco y seco.



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.



RELLENOS HORNEABLES Y CREMA
DECORACION PASTELERA HORNEABLE.



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)





Descripción

Excelente sellador en panes y decorados.
Evita la resequedad 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 Instan-Gel

Presentación

Cubeta 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)

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

800 552 7887
55685 0035/2069

> Celaya

Carretera Celaya-San Miguel de Allende km 9
Int A, San Jorge de Concepción CP 38104
Celaya Guanajuato.

800 823 7355
461 618 8960
461163 9166

> Cuernavaca

Plutarco Elías Calles 20, Locales A, B y C.
Frac. Los Arcos CP 62580 Temixco, Morelos.

800 838 4894
777 365 9929
777 325 5304

> Guadalajara

Altos Hornos 1427, Alamo Industrial,
CP 45500 Tlaquepaque, Jalisco.

800 822 2991
333 666 1430/33

> Monterrey

Nueva Escocia 4213, Frac. Abraham L.
CP 64310, Monterrey, Nuevo León.

800 552 7262
818 331 5357
818 351 7846

> Morelia

Calle Puebla 711, Entre Tulancingo y
Valle de los Jasmines Frac. México,
CP 58304, Morelia, Michoacán.

443 164 6121

> Oaxaca

Av. Riberas del Río Atoyac 7 B, Int A, Granjas
Huertos de Brenamiel CP 68285 San Jacinto
Amilpas, Oaxaca de Juárez.

951 549 3040/41

> Pachuca

Carretera Pachuca- Actopan km 6.3, La Loma
CP 42160, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo.

800 839 2414
771 148 7325/26

> Puebla

Benito Juárez 86, Francisco I. Madero
CP 72130 Puebla, Puebla.

800 701 6161
222 268 2531/32

> Toluca

General Ignacio Zaragoza 416 Santiaguito,
CP 52 740, Ocoyoacac, Edo.Mex.

800 837 0280
728 287 8145/98

> Veracruz

Av. Presidente Miguel Alemán 1741-B
Candido Aguilar CP 91789, Ver., Ver.

8000 823 0934
229 937 3013
229 980 6634

> San Luis Potosí

Av. Fleming 2415 Progreso CP 78370
SLP, San Luis Potosí.

444 815 1840

DISTRIBUIDORES

> Centro De Distribución El Rosal Tijuana B.c.

664 681 9750

> Distribuidora D'Fer Cd. Juárez, Chihuahua

656 446 5089

> Distribuidora Baleares Cancún, Q.Roo

984 873 3364

> Todo Para Su Pan Merida, Yucatán

999 286 6675

> Dimapsa Tuxtla G. Chiapas

961 656 1182 / 1306

> El Surtidor De Querétaro Querétaro, Qro.

442 222 7711

> Abarrotes Ofeve De Tehuacán Tehuacán, Hidalgo

238 383 4535

> Abastecedora De Lácteos Mercado | Chihuahua

614 414 9843

> Grupo Pedsal Tampico, Tamps.

833 224 2347

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.

01800 552 7887
Cobertura en toda la República Mexicana.

Matriz:

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

