



CATÁLOGO

HARINAS DURAS



Absorción
> 58.5 - 63 %

VIRGEN DE COVADONGA

Harina ideal para procesos de larga fermentación, así como procesos directos y congelados.



50 Lb Polipropileno / Cod. 34000175
100 Lb Polipropileno / Cod. 34000164
50 Lb Papel / Cod. 34000159

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan hot dog, pan campesino, pan de agua, pizza y chao mein.

Tipos de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Pan francés	100 lb	1	2648 - 2720
Pan sándwich	100 lb	20	139 - 143
Pan pirujo	100 lb	2.5	1059 - 1088



Absorción
> 58.5 - 63 %

GOLD MEDAL AZUL

Harina especial para procesos de alto desempeño y rendimiento con alto nivel de absorción.



50 Lb Papel / Cod. 34000158

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan hot dog, pan campesino, pan de agua, pizza y chao mein.

Tipos de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Pan francés	100 lb	1	2648 - 2720
Pan sándwich	100 lb	20	139 - 143
Pan pirujo	100 lb	2.5	1059 - 1088



Absorción
56 - 60 %

EL SOL

Harina ideal para procesos de larga fermentación, así como procesos directos.



50 Lb Papel / Cod. 34000160
100 Lb Polipropileno / Cod. 34000176

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan hot dog, pan campesino, pan de agua, pizza (masa gruesa y delgada).

Tipos de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Pan francés	100 lb	1	2608 - 2672
Pan sándwich	100 lb	20	138 - 141
Pan pirujo	100 lb	2.5	1043 - 1069



HARINAS DURAS



DURA E

Harina ideal para la elaboración de panes artesanales sin aditivos.



Absorción
> 58.5 - 63 %

100 Lb Polipropileno / Cod. 34000167

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan hot dog, pan campesino, pan de agua, pizza y chao mein.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Pan francés	100 lb	1	2648 - 2720
Pan sándwich	100 lb	20	138 - 143
Pan pirujo	100 lb	3.5	1059 - 1088

*Rendimiento de unidades, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



Absorción
56 - 60 %

GOLD MEDAL NEGRA

Especial para la elaboración de masas blancas, como pan francés, baguette, pan de caja, hot dog, hamburguesa y pizza, entre otros.



50 Lb Papel / Cod. 34000163

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan Hot Dog, Pan Campesino, Pan de Agua, pizza (masa gruesa y delgada). Harina ideal para procesos de larga fermentación, así como procesos directos.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Pan francés	100 lb	1	2636 - 2672
Pan sándwich	100 lb	20	138 - 141
Pan pirujo	100 lb	3.5	1043 - 1069

*Rendimiento de unidades, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



Absorción
55 - 60 %



HARINA PANADERA

Harina funcional para productos en método directo.



50 Lb Papel / Cod. 34000287

Producto terminado

Pan blanco popular, pan dulce popular, entre otros

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza (oz)	Rendimiento unidades*
Francia	100 lb	1	2592 - 2672
Pirujo	100 lb	3.5	1036.8 - 1058.8

*Rendimiento de unidades, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



HARINAS DURAS



HARINA DE TRIGO KITCHEN-TESTED

Harina de trigo fortificada y aditivada, para todo propósito en el hogar, pasteles, empanizados, y cualquier otro pan casero o aplicación que necesiten en el hogar. Proteína de 10% mínimo y una absorción de 57% mínimo.



100 Lb Polipropileno / Cod. 34000205



ESPECIAL PIZZA

Harina ideal para la elaboración de productos relacionados a la pizza y sus derivados.



PIZZA 25 LB / Cod. 34001220



Producto terminado

Pizza masa delgada y gruesa, nudos de queso, calzone, focaccia, encarnelados

Tamaño	Peso pizza onzas	1 libra*	5 libras*
Pizza pequeña	9	3	15
Pizza mediana	14	2	9
Pizza grande	20	1	5

HARINAS EXTRA SUAVES

Absorción
> 50 - 55 %



MONJA, EXTRA SUAVE

Harina extra suave, versátil a diferentes procesos y productos de repostería fina entre otros.

50 Lb Polipropileno / Cod. 34000236
100 Lb Polipropileno / Cod. 34000239

Producto terminado

Repostería, galletas, pan tostado, espesante para sopas, obleas, productos tipo galleta waffle.

Tipos de pan	Tamaño de mojarde	Peso pieza enzas	Rendimiento unidades*
Pan tostado popular	100 lb	1	3020 - 3100
Champurrada popular	100 lb	1	3180 - 3260



HARINA ESPECIAL PASTEL

Harina extra suave, versátil a diferentes procesos y productos de repostería fina entre otros.

50 Lb Polipropileno / Cod. 34000208

Producto terminado

Repostería y elaboración de pasteles





EL SOL

Harina con buena tolerancia al mezclado, se adapta a procesos artesanales.



Absorción
> 54 - 57 %

50 Lb Papel / Cod. 34000185
100 Lb Polipropileno / Cod. 34000203

Producto terminado

Pan con cortezas crujientes (francés, pirujo, baguette), pan sándwich, pan de hamburguesa, pan hot dog, pan campesino, pan de agua, pizza y chao mein.

Tipo de pan	Tamaño de mojado	Peso pieza en lbs	Rendimiento unidades*
Pan dulce popular	100 lb	1	3066 - 3104
Pan tostado popular	100 lb	1	3188 - 3236
Champurata popular	100 lb	1	3348 - 3396

*Rendimiento de unidades en cada pieza en la base de la harina.



Absorción
> 55.5 - 58 %

EL GALLO AZUL

Harina versátil a diferentes procesos y productos de panadería dulce.



100 Lb Polipropileno / Cod. 34000196
50 Lb Polipropileno / Cod. 34000215
50 Lb Papel / Cod. 34000189

Producto terminado

Pan dulce, pan tostado, pasteles y pan francés. Por sus características de textura de masa, es ideal para elaborar productos hojaldrados. Por su fácil expansión de masa, puede utilizarse para realizar tortillas de harina.

Tipo de pan	Tamaño de mojado	Peso pieza en lbs	Rendimiento unidades*
Pan dulce popular	100 lb	1	3080 - 3120
Pan tostado popular	100 lb	1	3212 - 3252
Champurata popular	100 lb	1	3372 - 3412

*Rendimiento de unidades en cada pieza en la base de la harina.



Absorción
> 55.5 - 58 %

RENDIDORA

Harina versátil a diferentes procesos y productos de panadería dulce.



50 Lb Papel / Cod. 34000188
50 Lb Polipropileno / Cod. 34000214

Producto terminado

Pan dulce, pan tostado, pasteles y pan francés. Por sus características de textura de masa, es ideal para elaborar productos hojaldrados y tortillas de harina.

Tipo de pan	Tamaño de mojado	Peso pieza en lbs	Rendimiento unidades*
Pan dulce popular	100 lb	1	3080 - 3120
Pan tostado popular	100 lb	1	3212 - 3252
Champurata popular	100 lb	1	3372 - 3412

*Rendimiento de unidades en cada pieza en la base de la harina.





RICO TRIGO / INTEGRAL FINA

Harina popular de la mezcla de harina dura panificable con afrecho o salvado de trigo.



25Lb Papel / Cod. 34000260

Producto terminado

- Panadería integral: francés, sándwich, pizza.
- Pan tostado integral: champurradas.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pizza onzas	Rendimiento unidades*
Pan agua integral	100 lb	4	660
Bollo integral	100 lb	2	2272
Pan dulce integral	100 lb	2	1624



Absorción

56 - 60 %

RICO TRIGO / INTEGRAL NORMAL

Harina popular de la mezcla de harina dura panificable con afrecho o salvado de trigo.



25 Lb Papel / Cod. 34000259

Producto terminado

- Panadería integral: francés, sándwich, pizza.
- Pan tostado integral: champurradas.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pizza onzas	Rendimiento unidades*
Pan agua integral	100 lb	4	660
Bollo integral	100 lb	2	2272
Pan dulce integral	100 lb	2	1624



PREMEZCLAS / MOLINOS MODERNOS

Productos especializados para la pastelería, elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabores: vainilla, blanco, chocolate, magdalena clásica*.

CHOCOLATE PAPEL 25 LB/ Cod. 42000081
 CHOCOLATE FARDO 25X460 G / Cod. 42000471
 VAINILLA PAPEL 25 LB / Cod. 42000080
 VAINILLA FARDO 25X460 G / Cod. 42000472
 BLANCO (NATURAL) 25 LB / Cod. 42000078
 MAGDALENA CLÁSICA 25 LB / Cod. 42000083

Producto terminado

Pastel frío y ambiente, brazo gitano, cup cakes, zepelines y magdalenas.

Producto	Tamaño de mojada	Peso pieza onzas	Bastante unidades*
Pastel frío	25 lb	32	25
Pastel ambiente	25 lb	30	25
Brazo gitano	25 lb	32	25

PREMEZCLAS / MOLINOS MODERNOS

Productos especializados para la elaboración de brownies y donas. Sabores: brownie y dona fermentada

BROWNIE 25 LB / Cod. 42000079
 DONA FERMENTADA 25 LB / Cod. 42000082

Producto terminado

Donas, submarinos, bolas de Berlín, nuegados y brownies.

Producto	Tamaño de mojada	Peso pieza onzas	Bastante unidades*
Donas	25 lb	2.5	244
Submarinos	25 lb	3	204
Bolas de Berlín	25 lb	2	306
Brownie	25 lb	48	12



PUDDING CAKE DE VAINILLA

Delicioso aroma y sabor agradable a vainilla tradicional. Como resultado se tendrá un bizcocho con un color blanco crema, una textura suave y húmeda, miga cerrada. Podrá hacer pasteles de ambiente y fríos.



PUDDING CAKE VAINILLA 25X460 / Cod. 42000605
PUDDING VAINILLA 50 LB / Cod. 42000540

Producto terminado

Pastel ambiente, muffins, magdalena, brazo gitano, fresas con crema, pastel con frutas, entre otros.

Producto	Tamaño de mojada	Molde	Rendimiento unidades*
Pastel ambiente	5 lb	No. 22	5
Muffins	5 lb	No. 4	71

*Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo de la receta.

PASTEL DE ZANAHORIA

Especial para los amantes de la zanahoria. Una combinación de aromas a zanahoria y especias. Este producto tiene la característica de incluir



CAKE ZANAHORIA 25X460G / Cod. 42000608
CARROT CAKE ZANAHORIA 50 LB / Cod. 42000508

Producto terminado

Ideal para pasteles ambiente, muffins, magdalena, brazo gitano, entre otros.

Producto	Tamaño de mojada	Molde	Rendimiento unidades*
Pastel ambiente	5 lb	No. 22	5
Muffins	5 lb	No. 4	80

*Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo de la receta.



CHOCOLATE LAYER CAKE

Delicioso aroma y sabor agradable a chocolate tradicional.



CHOCOLATE LAYER CAKE 25X460G / Cod. 42000601
CHOCOLATE LAYER CAKE 50 LB / Cod. 42000506

Producto terminado

Pastel ambiente, muffins, magdalena, brazo gitano, fresas con crema, pastel con frutas, entre otros.

Producto	Tamaño de mojada	Molde	Rendimiento unidades*
Pastel ambiente	5 lb	No. 22	5
Muffins	5 lb	No. 4	71

*Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo de la receta.



PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE

Premezcla con un delicioso aroma y sabor a chocolate suave. El Bizcocho tendrá un color café claro, una miga abierta y textura esponjosa. Con esta premezcla se podrá hacer todo tipo de pastel ambiente y frío.



CHOCOLATE CREAM CAKE 25X460 / Cod. 42000609
CHOCOLATE CREAM CAKE 50 LB / Cod. 42000510

Producto terminado

Pastel ambiente, muffins, magdalena, brazo gitano, fresas con crema, pastel con frutas, entre otros.

Producto	Tamaño de mojada	Molde	Rendimiento unidades*
Pastel ambiente	5 lb	No. 22	5
Muffins	5 lb	No. 4	75

PASTEL CREMOSO DE VAINILLA

Irresistible aroma y sabor a vainilla cremosa. Como resultado se obtendrá un bizcocho color amarillo suave, textura esponjosa y miga abierta. Podrá hacer todo tipo de pastel ambiente y frío.



CREAM CAKE VAINILLA 25X460G / Cod. 42000603
CREAM CAKE VAINILLA 50 LB / Cod. 42000505

Producto terminado

Pastel ambiente, muffins, magdalena, brazo gitano, fresas con crema, pastel con frutas, entre otros

Producto	Tamaño de mojada	Molde	Rendimiento unidades*
Pastel ambiente	5 lb	No. 22	5
Muffins	5 lb	No. 4	75





PASTEL

Premezcla panificable para elaboración de pastel, para uso industria o doméstico. Permite obtener un producto de alta calidad para satisfacer las necesidades de un cliente exigente.



VAINILLA FRANCESA
POLIPROPILENO 15 LB / Cod. 42000075
POLIPROPILENO 50 LB / Cod. 42000455

CHOCOLATE
POLIPROPILENO 15 LB / Cod. 42000069
POLIPROPILENO 50 LB / Cod. 42000454

DORADO (SABORES CÍTRICOS)
POLIPROPILENO 15 LB / Cod. 42000071
POLIPROPILENO 50 LB / Cod. 42000453

BLANCO (NATURAL)
POLIPROPILENO 15 LB / Cod. 42000066
POLIPROPILENO 50 LB / Cod. 42000452

FRESA
POLIPROPILENO 15 LB / Cod. 42000073
POLIPROPILENO 50 LB / Cod. 42000451

Producto terminado

Magdalenas, zepelines, cubiletes, planchas, pasteles ambiente y fríos, entre otros.

PREMEZCLAS HOT CAKE MIX

Producto especializado para elaborar todo tipo de hot cakes.



POLIPROPILENO 15 LB / COD. 42000099

PREMEZCLAS BROWNIE

Producto especializado para elaborar todo tipo de brownie.



POLIPROPILENO 15 LB / COD. 42000067



MASAS DULCES

Premezcla especial para elaborar productos de panadería dulce.



MASA DULCE 15 LB / Cod. 42000135

Producto terminado

Cubiletes, pan dulce de manteca, shecas, pan dulce tostado, pan royal, rosca, champurrada, galletas de mantequilla.

Tipos de pan	Tamaño de mojada	Peso piezas ovas	Rendimiento utilizado*
Pan dulce de manteca	5 lb	1.5	00
Cubilete	5 lb	1.5	06
Pan dulce tostado	5 lb	1	105

*Cantidad de ingredientes al cual puede variar dependiendo la fórmula.

PREMEZCLAS FROSTY

Bases para coberturas de pastel utilizadas y recomendadas para la decoración de tortas y magdalenas, entre otros.



FROSTY CHOCOLATE 15 LB/ Cod. 42000089
FROSTY BLANCA NIEVE 15 LB / Cod. 42000090

Producto terminado

Bases para coberturas de pastel utilizadas y recomendadas para la decoración de tortas y magdalenas, entre otros.





7942 2075



3079-5265



UnoAlimentos



www.bygcorp.com.gt



4 calle "A" 11-40 zona 1 - Chiquimula, Guatemala.