



# Harinas Duras · Suaves ·Premezclas

- CATÁLOGO -





UNO ALIMENTOS

# HARINAS DURAS



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

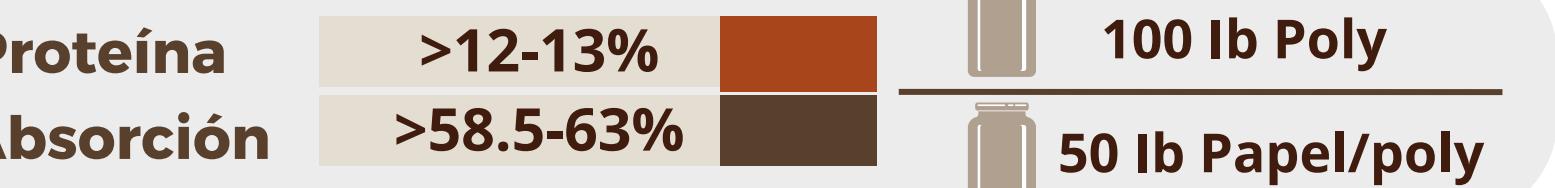
## VIRGEN DE COVADONGA

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



## Producto terminado

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



## Beneficios para el cliente

Al ser una harina con alto nivel de proteína permite obtener productos con una calidad diferenciadora: mejor color, textura, volumen y más tiempo de vida.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
Pan francés	100 lb	1	2648-2720 
Pan sándich	100 lb	20	139-143 
Pan pírujo	100 lb	2.5	1059-1088 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Gold Medal Azul

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



## 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.

Proteína	>12-13%	
Absorción	>58.5-63%	

50 Ib Papel

## Beneficios para el cliente

Al ser una harina con alto nivel de proteína permite obtener productos con una calidad diferenciadora: mejor color, textura, volumen y más tiempo de vida.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
Pan francés	100 lb	1	2648-2720	
Pan sándich	100 lb	20	139-143	
Pan pirujo	100 lb	2.5	1059-1088	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Gold Medal Negra

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



## Producto terminado

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

Proteína	>11-12%		50 Ib Papel
Absorción	>56-60%		

## Beneficios para el cliente

Masa con textura balanceada, una masa extensible con tenacidad, fácil de trabajar. Buen volumen y miga, estructura simétrica. Producto resistente a la mayoría de procesos desde artesanales a industrializados, tolera las diferentes temperaturas ambientales de toda la región

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
Pan francés	100 lb	1	2608-2672	
Pan sándich	100 lb	20	138-141	
Pan pírujo	100 lb	2.5	1043-1069	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

# El Sol

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



## Beneficios para el cliente

Masa con textura balanceada, una masa extensible con tenacidad, fácil de trabajar.

- Buen volumen y miga, estructura simétrica.
- Producto resistente a la mayoría de procesos desde artesanales a indus Tipos de pan Pan francés Pan sándwich Pan pijujo Tamaño de mojada 100 lb 100 lb 100 lb trializados, tolera las diferentes temperaturas ambientales de toda la región.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
Pan francés	100 lb	1	2608-2672 
Pan sándich	100 lb	20	138-141 
Pan pijujo	100 lb	2.5	1043-1069 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Producto terminado

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

# Especial PIZZA

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



## Producto terminado

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



Proteína	11-12%	
Absorción	61-63%	

50 lb poly

## Beneficios para el cliente

Con esta harina se logra una fermentación más rápida, fácil manejo de masa y extensibilidad, mejor color en corteza.

Tipo de pan	Peso pieza onza	1 Libra	5 Libra
Pizza pequeña	9	3	15
Pizza mediana	14	2	9
Pizza grande	20	1	5

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



# Rico Trigo Integral normal

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



Proteína

>12%



25 lb Papel

## Beneficios para el cliente

Alto contenido de fibra.

## Producto terminado

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

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

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



## Rico Trigo Integral fina

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

Proteína

>12%



25 lb Papel

## Beneficios para el cliente

Alto contenido de fibra.

## Producto terminado

Panadería integral:  
francés, sándwich, pizza.

Pan tostado integral:  
champurradas.

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

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



## Producto terminado

Pan blanco popular, pan dulce popular, entre otros

# Harina Panadera

Harina funcional para productos en método directo.

Proteína	>10-11.5%			<u>50 lb Papel/poly</u>
Absorción	>55-60%			

## Beneficios para el cliente

Buen volumen, miga ligeramente abierta y uniforme.  
Puede ser utilizada para hacer pan blanco y pan dulce.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
Pan francés	100 lb	1	2592-2672	
Pan sándich	100 lb	2.5	1036.8-1068.8	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



UNO ALIMENTOS

# HARINAS SUAVES



Especial para la elaboración de masas dulces, como tortas, molletes, conchas, pan tostado y toda la variedad de pan dulce

# El Sol

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



Proteína	>9 - 10.5%		100 Ib Poly
Absorción	>54 - 57%		50 Ib Papel

## Beneficios para el cliente

Ideal para realizar productos de panadería dulce.

## Producto terminado

Pan dulce popular y  
enriquecidos, pan  
tostado, tortilla de trigo.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
Pan francés	100 lb	1	3056-3104	
Pan sándich	100 lb	1	3188-3236	
Pan pírujo	100 lb	1	3348-3396	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

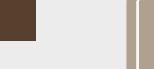


## Producto terminado

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.

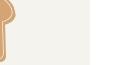
# El Gallo Azul

Harina versátil a diferentes procesos y productos de panadería dulce.

Proteína	>10-11.5%		100 Ib Poly
Absorción	>55.5-58%		50 Ib Papel/poly

## Beneficios para el cliente

Ideal para realizar productos de panadería dulce

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
Pan francés	100 lb	1	3080 - 3120 
Pan sándich	100 lb	1	3212 - 3252 
Pan pírujo	100 lb	1	3372 - 3412 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

# Rendidora

Harina versátil a diferentes procesos y productos de panadería dulce.



Proteína	>10-11.5%			<u>50 lb Papel/poly</u>
Absorción	>55.5-58%			

## Beneficios para el cliente

Ideal para realizar productos de panadería dulce.

## 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 mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
Pan francés	100 lb	1	3080 - 3120	
Pan sándich	100 lb	1	3212 - 3252	
Pan pirujo	100 lb	1	3372 - 3412	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

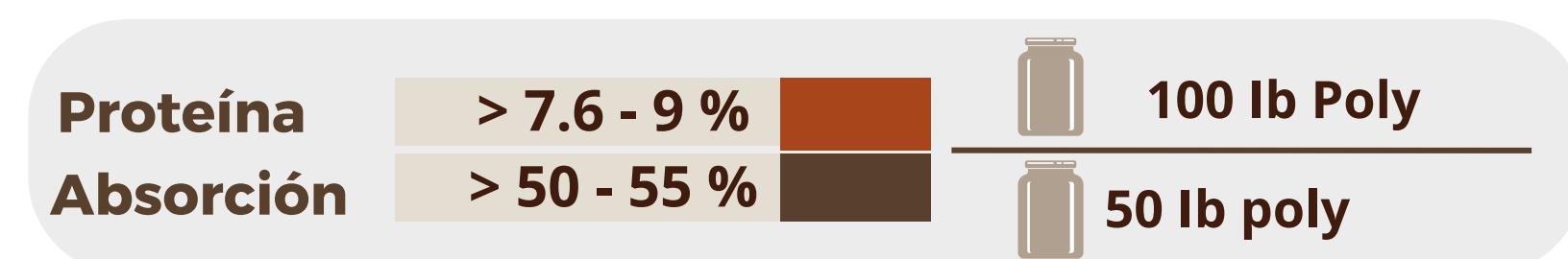
# Monja, Extra Suave

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



## Producto terminado

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



## Beneficios para el cliente

Harina elaborada para repostería fina con un perfil de textura acorde a esta categoría.

<b>Tipo de pan</b>	<b>Tamaño de mojada</b>	<b>Peso pieza onza</b>	<b>Rendimiento unidades</b>
<b>Pan tostado popular</b>	100 lb	1	3020 - 3100 
<b>Champurrada popular</b>	100 lb	1	3180 - 3260 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



UNO ALIMENTOS

# Premezclas

Especial para la elaboración de productos especializados para pastelería,  
magdalenas, tortas y más.



## Premezclas Blanca / Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabores: Blanco

### Beneficios para el cliente

- Permite elaborar bizcochos de sabor neutro y versátil, ideales para combinar con rellenos y coberturas.
- Asegura textura esponjosa, volumen uniforme y color claro en cada horneada.
- Diseñada para consistencia y ahorro de tiempo en panaderías y pastelerías.



**25 Ib Papel**

## Producto terminado

Con la Premezcla Blanca obtendrás bizcochos suaves, esponjosos y de color claro, perfectos para personalizar con rellenos, frutas, jarabes o coberturas. Ideal para pasteles, cupcakes y planchas, ofreciendo siempre un acabado uniforme, fresco y de calidad profesional.

<b>Tipo de pan</b>	<b>Tamaño de mojada</b>	<b>Peso pieza onza</b>	<b>Rendimiento unidades</b>
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39 
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460 
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas Vainilla / Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabores:  
Vainilla



### Beneficios para el cliente

- Brinda un bizcocho de sabor clásico y aroma delicado a vainilla.
- Versátil para múltiples aplicaciones en repostería.
- Asegura textura esponjosa, color uniforme y consistencia en cada horneada.



**25 lb Papel**

## Producto terminado

La Premezcla Vainilla ofrece un bizcocho ligero, suave y con un sabor clásico que nunca pasa de moda. Perfecta para crear pasteles de celebración, cupcakes decorados o planchas rellenas, siempre con un acabado fresco y profesional.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39	
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460	
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas Chocolate/ Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabores: Chocolate



### Beneficios para el cliente

- Permite elaborar bizcochos con sabor auténtico a chocolate y un color atractivo.
- Asegura textura húmeda y esponjosa en cada horneada.
- Diseñada para brindar consistencia, rendimiento y ahorro de tiempo en panaderías y pastelerías..



**25 lb Papel**

## Producto terminado

Con la Premezcla Chocolate podrás preparar bizcochos intensos, húmedos y de textura esponjosa, perfectos para pasteles, cupcakes o planchas. Su sabor clásico a chocolate conquista a todos, ofreciendo siempre un acabado fresco y de calidad profesional.

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39	
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460	
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas / Molinos Modernos

### Cream 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 humeda, miga cerrada. Podrá hacer pasteles de ambiente y fríos.



## Producto terminado

La Premezcla Cream Cake Vainilla permite obtener queques de vainilla con acabado cremoso, textura extra suave y sabor delicado. Perfecta para pasteles elegantes, cupcakes decorados o planchas rellenas, ofreciendo siempre un producto fresco, con presencia profesional y que cautiva al paladar desde el primer bocado.

### Beneficios para el cliente

- Sabor vainilla clásico adaptado para productos más ligeros como cupcakes, bizcochos, magdalenas.
- Fácil de preparar, lo que ahorra tiempo y reduce errores.
- Producto versátil para repostería casera o puntos de venta que hagan producción pequeña.
- Buen desarrollo y consistencia en textura y sabor, ideal para uso ambiente (no necesariamente frío).



**25 lb Papel**

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39 
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460 
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas / Molinos Modernos

### Cream cake de chocolate

un producto diseñado para ofrecer pasteles húmedos, suaves y con un sabor intenso a cacao. Su fórmula garantiza resultados consistentes, fáciles de preparar y con acabados profesionales, perfectos para reposterías, panaderías y negocios que buscan sorprender con un chocolate irresistible en cada bocado.



## Producto terminado

La Premezcla Cream Cake de Chocolate genera pasteles con interior cremoso, sabor intenso a cacao y textura húmeda que cautiva desde el primer bocado. Ideal para sorprender con cupcakes, pasteles rellenos o planchas decoradas, siempre con acabado profesional, jugoso y visualmente delicioso.

## Beneficios para el cliente

- Sabor profundo a chocolate con acabado cremoso y textura húmeda.
- Perfecto para pasteles estilo “cream cake” que desean un interior tierno y blando.
- Buena retención de humedad, lo que hace que el pastel se conserve jugoso.
- Versátil: se puede emplear tanto en pastelería tradicional como en repostería de volumen.



**25 lb Papel**

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39	
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460	
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

# Premezclas / Molinos Modernos

## 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 humeda, migas cerradas. Podrá hacer pasteles de ambiente y fríos.



## Producto terminado

Permite lograr pasteles de textura jugosa, con ese toque suave y cremoso característico del pudding, y un aroma irresistible a vainilla. Perfecta para presentaciones elegantes, pasteles decorados o bizcochos de ocasión, ofreciendo un acabado profesional, consistente y que encanta desde la primera mordida.

## Beneficios para el cliente

- Textura tipo pudding: húmeda, suave, ligeramente cremosa.
- Sabor vainilla claro y agradable, ideal para pasteles fríos o decorados.
- Preparación sencilla con resultados consistentes.
- Buena opción para quienes buscan variedad en pastelería, con acabado distintivo.



**25 lb Papel**

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39	
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460	
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



## Premezclas / Molinos Modernos

### Double Chocolate cake

Disfruta la intensidad del chocolate en cada bocado. Con esta premezcla obtendrás pasteles y cupcakes irresistibles: húmedos, esponjosos y con un sabor único que enamora. Ideal para sorprender a tus clientes con un producto siempre fresco, consistente y de calidad profesional.



## Producto terminado

Con esta mezcla obtendrás pasteles de chocolate húmedos, esponjosos y con un sabor intenso gracias a su doble carga de cacao. El resultado es un bizcocho uniforme, de textura suave y perfecta para decorar o rellenar, ideal para cupcakes, panqués o pasteles medianos de 8". Cada pieza conserva su frescura y consistencia, garantizando una presentación atractiva y de calidad profesional.



## Beneficios para el cliente

- Sabor intenso y estandarizado: doble chocolate (cacao en la mezcla + sabor adicional).
- Versatilidad: permite elaborar distintos tipos de panes dulces (tortas, cupcakes, bizcochos).
- Rendimiento uniforme: garantiza misma textura, humedad y volumen en cada lote.
- Eficiencia: reduce tiempos de formulación y asegura consistencia en calidad.



**25 lb poly**

Tipo de pastel	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
Pastel redondo mediano	11.34 kg	37	34 
Cupcake	19.8 kg	454	460 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



## Producto terminado

Una solución práctica y confiable para preparar panqueques esponjosos y de sabor casero en minutos.

# Premezclas Panqueque

Producto especializado para elaborar todo tipo de panqueque.



15 Ib Poly

## Beneficios para el cliente

- Fácil de preparar.
- Productos con buen desarrollo y sabor.
- Garantiza un producto estandarizado.
- Disminuye tiempo en pesado y mezclado.
- Tolera desviaciones en procesos.
- Su versatilidad permite trabajar en procesos manuales o industriales



## Premezclas Easy to use Blanco Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, mezcla en polvo lista para preparar con huevo, agua y aceite. elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabor: Blanco



### Beneficios para el cliente

- Fácil de preparar, reduce tiempo en pesado y mezclado.
- Garantiza sabor uniforme, buen desarrollo y textura esponjosa.
- Versátil: se adapta a procesos manuales o industriales.
- Tolera desviaciones de proceso, asegurando resultados estandarizados.
- Ideal para repostería variada: magdalenas, zepelines, cubiletes, planchas y pasteles fríos.



**25 Ib Papel**

## Producto terminado

La Premezcla Fácil de Usar Blanco es la opción práctica para obtener bizcochos suaves, esponjosos y de sabor neutro, perfectos para personalizar con rellenos o coberturas. Su fórmula está diseñada para facilitar el trabajo, garantizar consistencia y ofrecer siempre un acabado fresco y profesional, ideal para pastelerías y panaderías.

<b>Tipo de pan</b>	<b>Tamaño de mojada</b>	<b>Peso pieza onza</b>	<b>Rendimiento unidades</b>
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39 
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460 
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas Easy to use Chocolate Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, mezcla en polvo lista para preparar con huevo, agua y aceite. elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabor: Chocolate



## Producto terminado

Con la Premezcla Fácil de Usar Chocolate, obtienes productos chocolatosos irresistibles: bizcochos húmedos, con sabor profundo a chocolate y textura suave. Ideal para quienes desean resultados profesionales sin complicarse, perfecto para pasteles, cupcakes o panqués que encanten tanto al gusto como a la vista.

## Beneficios para el cliente

- Productos chocolatosos con menos esfuerzo: preparación simplificada.
- Garantiza sabor intenso a chocolate, buen desarrollo y textura esponjosa.
- Uniformidad en cada horno, ideal para quienes buscan consistencia sin complicaciones.
- Versátil para procesos manuales o industriales, facilita producción en volumen.



**25 lb Papel**

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39 
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460 
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas Easy to use Dorado Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, mezcla en polvo lista para preparar con huevo, agua y aceite. elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabor: Un sabor clásico que encanta a todos, con una apariencia dorada que realza la presentación de cada paste



### Beneficios para el cliente

- Sabor suave y apariencia dorada, ideal para productos que requieren un tono cálido y apetecible.
- Línea Fácil de Usar: reduce errores, facilita el proceso, ahorra tiempo.
- Buen desarrollo, textura esponjosa y uniformidad de color.
- Versátil para uso manual o industrial.



**25 Ib Papel**

## Producto terminado

Con la Premezcla Fácil de Usar Dorado, conseguirás productos de repostería con ese tono cálido y tentador, textura suave y esponjosa, y sabor equilibrado. Ideal para aquellos que buscan impresionar visualmente sin perder practicidad: pasteles, cupcakes, panqués o planchas que luzcan apetitosos, con acabado uniforme y profesional.

<b>Tipo de pan</b>	<b>Tamaño de mojada</b>	<b>Peso pieza onza</b>	<b>Rendimiento unidades</b>
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39 
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460 
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56 

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.

## Premezclas Easy to use Fresa Molinos Modernos

Productos especializados para la pastelería, mezcla en polvo lista para preparar con huevo, agua y aceite. elaboración de tortas, magdalenas y más. Sabor: Fresa



## Producto terminado

La Premezcla Fácil de Usar Fresa te ofrece dulzura frutal y tonalidad rosada suave, ideal para conquistar el paladar y la vista. Con ella obtendrás cupcakes, pasteles y planchas frescas, esponjosas y con un sabor distintivo a fresa, todo en un proceso más simple y con resultados consistentes, listos para presentar con calidad profesional.

## Beneficios para el cliente

- Aroma y sabor frutal a fresa que le dan frescura y atractivo visual al producto terminado.
- Línea “Fácil de Usar”: preparación rápida, menos margen de error.
- Buen desarrollo, textura esponjosa, color atractivo rosado/frutal.
- Uniformidad en producto final cada vez que se elabora.
- Versátil para uso manual o industrial, ideal para repostería variada.



**25 lb Papel**

Tipo de pan	Tamaño de mojada	Peso pieza onza	Rendimiento unidades	
<b>Pastel mediano</b>	25 lb	450	39	
<b>Cupcake</b>	25 lb	37	460	
<b>Panqué mediano</b>	25 lb	270	56	

Rendimiento de referencia, el cual puede variar dependiendo la fórmula.



## Premezclas Frosty: Blanca Nieve

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



### Producto terminado

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



15 Ib Poly

### Beneficios para el cliente

- Fácil de preparar.
- Productos con buen desarrollo y sabor.
- Garantiza un producto estandarizado.
- Disminuye tiempo en pesado y mezclado.

## Premezclas Frosty: Chocolate

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



### Producto terminado

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

 15 Ib Poly

### Beneficios para el cliente

- Fácil de preparar.
- Productos con buen desarrollo y sabor.
- Garantiza un producto estandarizado.
- Disminuye tiempo en pesado y mezclado.



📍 4 calle A 11-40 zona 1, chiquimula

📞 30795265

✉️ ventas@bygcorp.com.gt

🌐 UnoAlimentos

