

Catálogo de Productos



LÁCTEOS

Elige y disfruta de productos especialmente seleccionados para perfectas preparaciones las cuales llevarán tu negocio al siguiente nivel.



Cremas



Crema Pasteurizada Calo

Código : 308317
Formato : 6x1 L.



Remojo Tres Leches Calo

Código : 308393
Formato : 12x1 L.



Crema para Batir Calo

Código : 308316
Formato : 12x1 L.



Crema Pastelera Calo

Código : 308363
Formato : 12x350 grs.

Quesos



Queso Mozzarella Calo

Código : 308168
Formato : 2x3,5 kg.



Queso para Pizzería Calo

Código : 308220
Formato : Bolsa 2x3,5 Kg.

Mantequilla



Mantequilla Loncoleche

Código : 308075
Formato : 10x1 Kg.



Manjar



Dulce Chileno Calo

Código : 308420
Formato : 2x6 kg.



Manjar Pastelero Artesanal Calo

Código : 308407
Formato : 2x5 kg.



Dulce Relleno Calo

Código : 308571
Formato : 2x6 Kg.

Preparados para Helados



Preparado para Helados Estándar Calo

Código
Chocolate : 308232
Bocado : 308233
Lúcuma : 308236
Frutilla : 308231
Base : 308239
Formato : 12x1 L.



Preparado para Helados Premium Calo

Código
Chocolate : 308868
Bocado : 308869
Formato : 2x5 L.



Preparado para Helados Tipo Sorbete

Código
Mango - Maracuyá : 308574
Formato : 2x5 L.



Base Helado Artesanal

Base Helado Artesanal Calo

Código : 308881
Formato : 12x1 L.



Salsa de Manjar

Salsa de Manjar para Heladería Calo

Código : 308548
Formato : 10x1 kg.

OLEAGINOSAS

Todo buen resultado es gracias a una rigurosa elaboración, gracias a un buen cuidado y manejo de los ingredientes. Te presentamos la variedad con la que trabajan los que saben.

Crucina

Mantecas



Manteca Crucina Estándar

Código : 302536 - 302429
Formato : 20x1 - 1x20 kg.



Manteca Crucina Panadera

Código : 302518
Formato : 10x1 Kg.



Manteca Crucina Especial Cerdo

Código : 302568 - 302592
Formato : 10x1 - 1x20 Kg.



Manteca Crucina Especial Vacuno

Código : 302502
Formato : 10x1 Kg.



Manteca Crucina Plus

Código : 302498 - 302503
Formato : 10x1 - 1x20 Kg.



Manteca Crucina Panadera Vegetal

Código : 302264
Formato : 10x1 kg.



Manteca Crucina Sabor Plus

Código : 302587 - 302588
Formato : 10x1 - 1x20 Kg.

Condesa

Margarinas Horneo - Hoja



Margarina Condesa Hoja Vegetal

Código : 302325
Formato : 10x2 Kg.



Margarina Condesa Baterkrim Vegetal

Código : 302330
Formato : 20x1 Kg.



Margarina Condesa Horneo Vegetal

Código : 302331
Formato : 20x1 Kg.

Margarinas

Horneo - Hoja

HORNITO



Margarina Hornito Panadera
Código : 302461
Formato : 10x1 Kg.



Margarina Hornito Hoja
Código : 302329
Formato : 20x1- 1x20 kg.



Margarina Hornito Horneo
Código : 302328 - 302340
Formato : 20x1- 1x20 kg.

Aceites

La Reina

Frito Master Plus



Aceite Industrial La Reina Vegetal
Código : 301277
Formato : 4x5 L.



Aceite Industrial La Reina Freír
Código : 301278
Formato : 4x5 L.



Aceite Frito Master Plus
Código : 301205
Formato : 2x10 L.

Chef



Aceite Chef Maíz
Código : 301316
Formato : 2x10 L.



Aceite Chef Vegetal
Código : 301127
Formato : 2x10 L.



Aceite Chef Freír
Código : 301195
Formato : 2x10 L.

Grasa

PAMPERO



Grasa Pampero
Código : 302210
Formato : 10x1 Kg.



FRUTAS

Frutas cuidadosamente seleccionadas para la producción de pulpas, jugos y rellenos, donde encantarás a tus comensales con texturas únicas y el dulzor preciso.



Mermeladas



Mermelada Gold Watt's 5 Kg.
 Código : 303345
 Frambuesa : 303343
 Guinda : 303346
 Piña : 303342
 Damasco Tamizado : 303303
 Frutilla : 303344
 Mora : 303342
 Damasco : 303340
 Lúcuma : 303347
 Frutos del Sur : 303160
 Formato : Balde 5 kg.



Mermelada Watt's Damasco
 Código : 303025
 Formato : 1x3,6 Kg.



Mermelada Watt's Durazno
 Código : 303026
 Formato : 1x3,6 Kg.



Mermelada Watt's Doypack Frambuesa
 Código : 303161
 Formato : 6x1 Kg.



Mermelada Watt's Doypack Damasco
 Código : 303162
 Formato : 6x1 kg.



Mermelada Watt's Doypack Guinda
 Código : 303163
 Formato : 6x1 kg.



Mermelada Watt's Doypack Piña
 Código : 303174
 Formato : 6x1 kg.



Rellenos de Frutas



Fruit Filling Watt's Piña
 Código : 303424
 Formato : 1x3 Kg.



Fruit Filling Watt's Manzana
 Código : 303158
 Formato : 1x3,25 Kg.

Pulpa de Frutas *3.6 Kg. rinde 18 Lts.



Pulpa Watt's Durazno
Código : 303534
Formato : Galón 3,6 Kg.



Pulpa Watt's Frutilla
Código : 303536
Formato : Galón 3,6 Kg.



Pulpa Watt's Naranja
Código : 303538
Formato : Galón 3,6 Kg.



Jugo Fresco

Jugo Fresco Naranja Watt's
Código : 305258
Formato : 2x5 L.



Jarabe de Remojo

Jarabe de Remojo Watt's
Código : 303652
Formato : 4x5 L.



Conservas



Conserva Wasil Duraznos en mitades
Código : 311010
Formato : Galón 3 kg.



Conserva Wasil Frutillas al jugo
Código : 311011
Formato : Galón 3 kg.



Conserva Wasil Piñas en mitades
Código : 311049
Formato : Galón 3 kg.

Conserva Wasil Duraznos Trozos
Código : 311021
Formato : Galón 3 kg.
Cóctel de Frutas
Código : 311048
Formato : Galón 3 kg.
Piñas en Cubitos
Código : 311050
Formato : Galón 3 kg.



Productos	Descripción	Usos	Ventajas
Lácteos			
Crema Pasteurizada Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema obtenida de la leche natural, con un contenido de materia grasa de un 35%. • Es la única crema fresca del mercado de larga duración. • Duración: 46 días. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, elaborar cremas de rellenos, postres y salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente incorporación de aire a través del batido, obteniendo una crema suave, consistente, estable, de buen sabor y mayor rendimiento. • Para obtener los mejores resultados es importante que no pierda la cadena de frío, por esto debe estar refrigerada entre 2°C y 4°C.
Remojo Tres Leches Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Es un preparado listo para utilizar en la elaboración de torta tres leches. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para utilizar en la elaboración de tortas y pasteles tres leches. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remojo listo para incorporar al bizcocho. • No es necesario incorporar azúcar. • No se necesita diluir. • No se debe batir.
Crema Para Batir Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema obtenida de la leche natural, con un contenido de 34% de materia grasa. • En su elaboración es sometida a un proceso de UHT y luego envasada en tetra. • No necesita refrigeración permanente, pero antes de batir es necesario refrigerar. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, elaborar cremas de rellenos, postres y salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene una buena incorporación de aire a través del batido, obteniendo una crema suave, consistente, estable, de buen sabor y mayor rendimiento. • Para obtener los mejores resultados es importante que se refrigere por lo menos 12 horas antes de batir entre 4°C y 6°C.
Crema Pastelera Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Base en polvo diseñada para la elaboración de crema pastelera instantánea. • No requiere cocción. • Se disuelve en 1 litro de agua fría. • Mantener en lugar fresco y seco. • Duración: 12 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rellenos de masas dulces (berlines, conejitos, trenzas, masas danesas, etc.) • Rellenos de küchenes, tartaletas y tortas. • Decoración. • Preparación de cremas especiales (pompadour, desire, etc.) • Postres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fácil preparación. • Tiene un agradable sabor a vainilla. • Buena consistencia. • Buena textura y color. • Resistente a temperaturas de horneado.
Queso Mozzarella Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Queso de extraordinaria calidad, elaborado a partir de leche cuidadosamente seleccionada y tratada. Desde su formulación y hasta el envasado, es sometido a un riguroso sistema de control para asegurar las mejores características del producto final. • Duración: 5 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especialmente diseñado para uso en pizzas premium, se caracteriza por sus propiedades de fundido, dando elasticidad y agradable sabor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Óptimo rendimiento. • Realza el sabor natural de las preparaciones. • Funde rápido y parejo. • Excelente elasticidad. • Presentación granulada que facilita su manipulación e incorporación.
Queso Para Pizzería Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Queso 100% gauda picado • Presentación: 2 x 6 kg. • Duración: 4 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de pizzas, empanadas y sándwich. Se caracteriza por sus propiedades de fundido, dando elasticidad y agradable sabor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Excelentes propiedades de fundido. • Sabor y aroma característico a queso gauda. • Fácil de utilizar. No requiere ser picado gracias a presentación granulada que facilita su manipulación e incorporación.
Mantequilla Loncoleche 	<p>Mantequilla con sal obtenida a través de la maduración natural de crema fresca de leche. Sus extraordinarias cualidades de sabor, aroma y textura la convierten en un producto versátil, ideal para uso y aplicaciones en pastelería y gastronomía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelería: cremas de relleno y decoración, masas hojaldradas y galletería. • Gastronomía: preparación de guisos, salsas, cremas y otros platos preparados. • Panificación: Todo tipo de panes especiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es un producto 100% natural. • Gran versatilidad en las aplicaciones. • Agradable sabor a leche natural. • Su baja sensación de grasitud otorga un agradable sabor a los productos elaborados. • Su aroma y sabor resaltan en los productos que la contienen.
Dulce Chileno Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Manjar tipo "Dulce Chileno" o alfajorero. Producto obtenido mediante un complejo proceso de concentración y tratamiento térmico de la leche y sus ingredientes. Su consistencia permite rellenar y decorar con resultados excelentes. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para relleno y cobertura de tortas y pasteles. • Relleno de masas dulces, queques, galletas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Textura firme. • Consistencia adecuada, especial para relleno y decoraciones. • Fácil de manguear.
Manjar Pastelero Artesanal Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Manjar de leche, elaborado con receta casera, 100% lácteo. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno y cobertura de tortas y pasteles. • Relleno de masas dulces, queques, galletas, etc. • Diferentes usos en postres y helados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Textura suave. • Consistencia adecuada, especial para relleno y decoraciones. • Sabor y color característicos del manjar casero. • Fácil de espátular sobre bizcochuelo. • Las figuras mangueadas se mantienen estables.
Dulce de Relleno Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce sabor manjar. • Duración: 6 meses bajo condiciones normales de almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno de tortas y cuchuflys. • Relleno de todo tipo de queques. • Salsa de postres y helados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fácil de usar • Excelente sabor y aroma • Textura suave y homogénea. Libre de cristalización.
Preparado para Helados Estándar Calo 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. • No necesita refrigerar. • Duración: 8 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Destinado a la elaboración de helados Soft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor característico. • Buen rendimiento. • Amplia variedad de sabores: bocado, chocolate, frutilla, lúcuma y base.



Productos Watt's Industrial

Productos	Descripción	Usos	Ventajas
-----------	-------------	------	----------

Preparado para Helados Premium Calo



- Preparado para helado Soft de calidad Premium, más cremoso.
- Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
- No necesita refrigeración.
- Duración: 6 meses.

- Destinado a la elaboración de Helados Soft.

- Más práctico. Fácil de usar.
- Resellable: puede volver a tapar sino ocupa todo el contenido.
- No necesita refrigeración. Una vez abierta, se puede mantener refrigerada hasta por 4 días.
- Menos tiempo de manipulación.

Preparado para Helados Tipo Sorbete



- Producto especialmente formulado para la elaboración de helados tipo soft en base a agua.
- Duración: 6 meses.

- Destinado a la elaboración de helados Soft.

- Excelente rendimiento y calidad.
- Textura más suave, fresca y cremosa.
- Sabores: mango – maracuyá.

Base Helado Artesanal Calo



- Mezcla líquida lista para usar, sabor neutro, permite obtener de forma sencilla y práctica el mejor helado artesanal.
- Duración: 6 meses.

- Ideal para la elaboración de helados artesanales en heladerías, pastelerías, restaurantes, hoteles y empresas de catering.

- No requiere adición de azúcar.
- Es un producto líquido, listo para utilizar.
- Ahorro en maquinarias. No necesita invertir en pasteurizadora, depósito de maduración ni abatidores de temperatura.
- Ahorro de tiempo. Al ser una mezcla lista para usar, no requiere pasteurización ni homogenización. Se obtiene más helado en menos tiempo.

Salsa de Manjar para Heladería Calo



- Salsa de manjar lista para utilizar en heladería.
- Duración: 6 meses.
- Se debe almacenar en lugar fresco y seco.

- Formulada especialmente para heladería.
- Para decorar y saborizar todo tipo de helados.
- Excelente complemento para helados Soft.

- Textura y consistencia especial para heladería.
- Mantiene todo el sabor de manjar CALO.
- Ideal para postres y barquillos.

Frutas

Mermelada Gold Watt's 5 Kg.



- Mermelada elaborada con recetas artesanales a base de fruta seleccionada y procesada en condiciones especiales, para conservar el color y sabor natural de la misma.
- Variedad de sabores: Frambuesa, Guinda, Piña, Damasco Tamizado, Frutilla, Mora, Frutos del Sur, Damasco, Lúcumá.
- Duración: 4 meses.

- Ideal como relleno de tortas, küchenes, masas dulces y galletas.
- Decoración de tortas, pasteles, preparación de mousse, salsas y decoración de postres.
- Elaboración de pan de pascua (Damasco Tamizado).

- 100% fruta, exenta de colorantes.
- Excelente consistencia, con trozos de fruta.
- Auténtico sabor y aroma a fruta natural.
- No necesita refrigeración (excepto Lúcumá).

Mermelada Watt's Durazno y Damasco.



- Mermelada elaborada con recetas artesanales a base de fruta seleccionada y procesada en condiciones especiales para conservar el color y sabor natural de la fruta.
- Sabores: Durazno y Damasco.
- Duración: 3 años.

- Como relleno de tortas, küchenes, masas dulces y galletas.
- Decoración de tortas, pasteles y decoración de postres.

- Buena consistencia, no escurre ni se absorbe en la masa.
- No requiere refrigeración.

Mermelada Watt's Doypack



- Mermelada Tamizada elaborada con frutas seleccionadas y procesadas para conservar un sabor y color natural.
- Formato Doypack de 1 kilo con dispensador de tapa rosca.
- Sabores: Frambuesa, Guinda, Damasco y Piña.
- Duración: 1 Año.

- Ideal como relleno y decoración de tortas, küchenes, pasteles, masas dulces y galletas.

- Excelente consistencia para rellenar, decorar y cubrir productos.
- Posee un brillo natural que realiza la frescura de los productos elaborados.
- Su envase es fácil de usar, cómodo y seguro de manipular, además de higiénico ya que evita derrames.
- Formato Doypack permite el manguero y retapar el envase si no se utiliza todo el contenido.

Fruit Filling Watt's Piña



- Producto elaborado con fruta de exportación, cuidadosamente escogida y macerada, con el dulzor y textura perfectos para dar realce a las más variadas preparaciones en pastelería y repostería.
- Sabor: Piña.
- Duración: Piña 3 años.

- Especial como relleno en tortas y bizcochos, küchenes, tartas y pies, croissant, masas danesas y masas de hoja.
- Diferentes preparaciones de postres.

- Listo para ser utilizado, no requiere preparación.
- Gran versatilidad de usos.
- Excelente rendimiento, ya que el almibar se incorpora fácilmente con la fruta.
- No necesita refrigeración mientras el envase está cerrado.

Fruit Filling Watt's Manzana



- Producto elaborado con fruta de exportación, cuidadosamente escogida y macerada, con el dulzor y textura perfectos para dar realce a las más variadas preparaciones en pastelería y repostería.
- Sabor: Manzana.
- Duración: Manzana 18 meses.

- Especial como relleno en tortas y bizcochos, küchenes, tartas y pies, croissant, masas danesas y masas de hoja.
- Diferentes preparaciones de postres.

- Listo para ser utilizado, no requiere preparación.
- Gran versatilidad de usos.
- Excelente rendimiento, ya que el almibar se incorpora fácilmente con la fruta.
- No necesita refrigeración mientras el envase está cerrado.

Pulpa Watt's Durazno, Frutilla y Naranja.



- Concentrados elaborados a base de fruta fresca.
- Sabores: Durazno.
- Duración: 3 años.

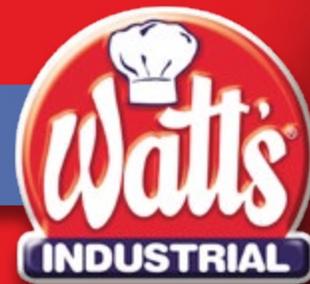
- Producto concentrado que debe disolverse en agua para luego consumir.

- De fácil preparación, solo requiere la incorporación de agua.
- Gran rendimiento, un galón rinde hasta 18 L.

Productos	Descripción	Usos	Ventajas
Jugo Fresco Naranja Watt's 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. • No necesita refrigerar. • Duración: 4 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Destinado a la elaboración de helados Soft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor característico. • Buen rendimiento. • Amplia variedad de sabores: bocado, chocolate, frutilla, lúcuma y base.
Jarabe de Remojo Watt's 	<ul style="list-style-type: none"> • Jarabe a base de agua, azúcar, esencias y aromas, especialmente desarrollado para humedecer en forma homogénea las capas de bizcocho de las tortas. • Duración: 8 meses. • 2 variedades: <ul style="list-style-type: none"> - Estándar. - Para congelación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para humedecer bizcochos, panqueques. 	<ul style="list-style-type: none"> • No se necesita diluir, se utiliza directamente. • No necesita cocción. • Estandariza el humedecimiento de los productos. • Su consistencia evita que decante en la base de la torta, manteniendo siempre el bizcocho entero y húmedo.
Conservas Wasil 	<ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado a partir de fruta sana y limpia, enlatados en medio de empaque con azúcar y procesados en envases herméticamente cerrados mediante tratamiento térmico que asegure su conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relleno y decoración de tortas, pasteles, postres, tartaletas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista para usar. • Gran versatilidad de usos. • Excelente sabor y textura • Permite realizar sus preparaciones con fruta sin importar la época del año.
<h2>Oleaginosas</h2>			
Margarina Hornito Hoja 	<ul style="list-style-type: none"> • Margarina de repostería, elaborada a base de una mezcla de aceites animales y vegetales líquidos, emulsión con un 17% de agua. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especial para la elaboración de masas de hoja, croissant, danesas, empanadas de hoja, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con ley ácidos grasos trans. • Excelente plasticidad y estabilidad en el proceso de laminado. • Adecuada tolerancia a variación de temperaturas. • Se obtienen productos de excelente volumen y sabor, además, muy liviano y seco, sin tenor graso. • Su formato en panes de 1 kilo permite una mejor dosificación y control de stock.
Margarina Hornito Horneo 	<ul style="list-style-type: none"> • Margarina de repostería, elaborada a base de aceites animales y aceites vegetales líquidos, emulsión con un 18% de agua. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Idealmente formulada para la elaboración de todo tipo de masas dulces como galletas, queques, pan de pascua, küchenes, tartaletas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con ley ácidos grasos trans. • Buena estabilidad y consistencia. • Excelente tolerancia a la incorporación de líquidos e incorporación de aire. • Soporta amplios rangos de temperaturas. • Aporta un agradable sabor y aroma. • Se obtienen productos de migas suaves y esponjosas en masas y batidos. • Su formato en panes de 1 kilo logra una mejor dosificación y control de stock.
Margarina Hornito Panadera 	<ul style="list-style-type: none"> • Margarina para panadería, elaborada a base de una mezcla de aceites animales y vegetales líquidos. • Emulsión con un 40% de agua. • Conservar entre 2 y 8°C. • Duración 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Idealmente formulada para la elaboración de todo tipo de panes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buen comportamiento en el desarrollo de la masa y miga. • Económica y con buenos resultados en el producto final elaborado. • Cumple con la ley de ácidos grasos trans.
Margarina Condesa Horneo Vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> • Margarina de repostería, elaborada a base de aceites 100% vegetales, emulsión con un 17% de agua. • Duración: 8 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especial para la elaboración de todo tipo de masas dulces como queques, galletas, pan de pascua, tartaletas, alfajores, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • 0% colesterol. • Excelente estabilidad y consistencia. • Buena tolerancia a la incorporación de líquidos. • Se obtienen productos de excelente presentación, volumen y color. • Su formato en panes de 1 kilo permite una mejor dosificación y control de stock.
Margarina Condesa Baterkrim Vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> • Fina margarina de repostería, elaborada a base de aceites 100% vegetales, emulsión con 16% de agua. • Duración: 8 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especialmente formulada para la preparación de finos batidos y cremas tipo mantequilla, para la elaboración de productos como galletas mangueadas y queques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con ley ácidos grasos trans. • 0% Colesterol. • Gran tolerancia a la incorporación de líquidos. • Excelente incorporación de aire. • Aporta a sus productos un agradable sabor y aroma a mantequilla. • Se obtienen productos de buen volumen y migas suaves y esponjosas. • Su formato en panes de 1 kilo permite una mejor dosificación, de fácil manipulación y mejor control de stock.
Margarina Condesa Hoja Vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> • Margarina de Hoja calidad Premium, 100% Vegetal. • Contiene un 17% de agua. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especial para la elaboración de todo tipo de masas de hoja como danesas, croissant, empanadas de hoja, palmeras, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con ley ácidos grasos trans. • 0% Colesterol. • Excelente plasticidad y estabilidad en el proceso del laminado. • No requiere refrigerar la masa durante el proceso. • Se obtienen hojaldres secos, de capas bien separadas y de gran volumen. • El formato de lámina de 2 kilos permite ser utilizado directamente en la masa, haciendo la elaboración más rápida.
Grasa Pampero 	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa 100% animal. • Conservar en refrigeración entre 2 y 8°C. • Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Especial para la elaboración de panes (frica, pan de molde, hot dog, lenguas, hallullas, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Por su composición (0% agua) brinda mayor vida útil de los panes. • Fácil de incorporar en el amasijo, mejor desarrollo de la masa y de la miga. • Su presentación en panes de 1kg permite óptima dosificación y mayor higiene.

Productos	Descripción	Usos	Ventajas
Manteca Crucina Estándar 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca modificada, elaborada a base de aceites animales y vegetales. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Especial para la elaboración de todo tipo de panes (frica, pan de molde, hot dog, lenguas, hallullas, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Por su composición (0% agua) brinda mayor vida útil de los panes. Fácil de incorporar en el amasijo, mejor desarrollo de la masa y de la miga. Su presentación en panes de 1 kg., permite óptima dosificación y mayor higiene. Cumple con ley de ácidos grasos trans.
Manteca Crucina Especial Vacuno 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca Elaborada a base de aceites animales y vegetales, con un 35% de agua. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Ideal para la elaboración de todo tipo de panes corrientes y especiales, como hallullas, fricas, pan amasado, masas de empanadas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Buena incorporación en el amasijo y desarrollo de la masa y de su miga. De menor costo y con buenos resultados en el producto elaborado. Cumple con ley de ácidos grasos trans.
Manteca Crucina Especial Cerdo 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca elaborada 100% en base a grasa de cerdo, 0% agua. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Ideal para la elaboración de hallullas, fricas, pan amasado y masas de empanadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Su base de cerdo aporta sabor y aroma a sus panes. Fácil incorporación en el amasijo, buen desarrollo de la masa y de su miga. Su presentación en panes de 1 kg., permite óptima dosificación y mayor higiene. Cumple con ley de ácidos grasos trans.
Manteca Crucina Panadera 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca elaborada a base de aceites animales y vegetales, con un 50% de agua. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Ideal en la elaboración de todo tipo de panes corrientes y especiales, hallullas, frica, pan amasado, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Buen comportamiento en el desarrollo de la masa y la miga. Económica y con buenos resultados en el producto final elaborado. Cumple con ley de ácidos grasos trans.
Manteca Crucina Plus 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca vegetal elaborada a base de aceites vegetales líquidos. Duración: 8 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Especial para la elaboración de todo tipo de panes y masas más saludables, como hallullas, pan de molde, fricas, panes especiales, empanadas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> 0% Colesterol. Cumple con ley ácidos grasos trans. Para productos reducidos en ácidos grasos saturados. Fácil de incorporar en el amasijo, mejor desarrollo de la masa y de la miga. Cumple con ley de ácidos grasos trans.
Manteca Crucina Sabor Plus 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca vegetal elaborada a base de aceites vegetales líquidos con inigualable sabor a mantequilla. Duración: 8 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Formulada para la elaboración de panes más saludables, hallullas, pan de molde, frica, pan amasado, etc., aportando todo el sabor y aroma a sus productos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cumple con ley ácidos grasos trans. Fácil incorporación en el amasijo. Excelente desarrollo de la masa y de la miga. 0% colesterol. Sabor mantequilla.
Manteca Crucina Panadera Vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca emulsionada elaborada a base de aceites vegetales, con un 50% de agua, suave sabor y aroma a mantequilla. Formato: bolsas de 1 Kg. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Ideal para la elaboración de todo tipo de pan corriente y especial, como hallullas, fricas y pan amasado. 	<ul style="list-style-type: none"> Producto 100% vegetal. Buen comportamiento en el desarrollo de la masa y miga. Muy conveniente y con buenos resultados en el producto final elaborado. Cumple con la ley de ácidos grasos trans.
Aceite Chef Freír 	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de aceite de canola alto oleico, aceite de maravilla alto oleico, aceite de maíz, aceite de canola y vitamina E. Duración: 12 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Idealmente formulado para frituras de mayor resistencia y más saludables. 	<ul style="list-style-type: none"> Cumple con ley de ácidos grasos trans. 0% Colesterol. Muy resistente a la temperatura durante el proceso de fritura. Contiene antiespumante que permite frituras más seguras.
Frito Master Plus 	<ul style="list-style-type: none"> Manteca vegetal especial para frituras, elaborada a base de aceites vegetales. Duración: 6 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Producto especializado para frituras de calidad superior. 	<ul style="list-style-type: none"> Cumple con ley ácidos grasos trans. 0% colesterol. Productos más crujientes y sabrosos. Contiene antiespumante que permite frituras más seguras. Tiene un alto punto de humo, que permite menor liberación de humo al freír que un aceite de mesa corriente. Versión sin trans consigue preparaciones más saludables porque es libre de ácidos grasos trans.
Aceite industrial La Reina Vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de aceites vegetales, con canola. Almacenar en lugar fresco, seco y oscuro. Líquido a temperatura ambiente. Duración: 10 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Especial para usarlo como ingrediente o componente de preparación de magdalenas, también ideal para dar un toque de sabor a ensaladas y elaboración de mayonesas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aporta un agradable sabor y textura a las preparaciones. Cumple con la ley de ácidos grasos trans.
Aceite industrial La Reina Freír 	<ul style="list-style-type: none"> Producto elaborado en base a aceites vegetales y aditivos permitidos. Mantener en lugar fresco, seco y oscuro. Duración: 10 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Formulado especialmente para frituras de mayor resistencia y más saludables. 	<ul style="list-style-type: none"> Líquido a temperatura ambiente. Muy resistente a la temperatura durante el proceso de fritura. Contiene antiespumante que permite frituras más seguras. Cumple con la ley de ácidos grasos trans.

Nuestra misión



Ser una empresa de alimentos:

Reconocida y preferida por nuestros consumidores o clientes, por la calidad o la diversidad de nuestras marcas y servicios.

Administrada eficientemente por personas comprometidas, motivadas, que crece rentablemente y genera valor por sobre la Industria.

Arica	Av. Santa María N° 2010, Of.43-44 Fono: (58) 583058 / Fono-Fax: (58) 583059	San Bernardo Planta Lonquén Santiago	Camino Lonquén N° 12.021, San Bernardo Fono: (56-2) 24506000 / Fax: (56-2) 24506001
Iquique	Ramírez N° 646, Of.304 Fono: (57) 510600 / Fax: (57) 510601	Rancagua	Av. Lastarria N° 429, Of. 22-f Fono: (72) 320320 / Fax: (72) 321575
Antofagasta	Pedro Aguirre Cerda N° 15080, Parque Industrial La Portada Fono: (55) 417246 - 417247 / Fax: (55) 418660	Talca	7 Oriente N° 1345 (entre 2 y 3 Norte) Fono-Fax: (71) 511258 - 511259 - 511261
Copiapó	Atacama N° 541, Of.4, 2° piso Fono-Fax: (51) 212902	Centro de Distribución Concepción	Arteaga Alemparte N° 8585, Talcahuano Fono: (41) 2917400 / Fax: (41) 2917401
La Serena	Calle El Molino N° 1319, Barrio Industrial, Coquimbo Fono-Fax: (51) 543553 - 543554 - 543556	Los Ángeles	Almagro N° 824, Of. 23, Los Ángeles Fono-Fax: (43) 369092
Viña del Mar	Av. Los Plátanos N° 2775, Miraflores Bajo, Viña del Mar Fono: (32) 2157780 / Fax: (32) 2157781	Temuco	Miguel Faraday N° 02470, Condominio Industrial, Of. 6 Fono: (45) 2910112 / Fax: (45) 2910111
Oficina Santiago	San Sebastián N° 2939, Torre Bosque Isidora, piso 14, Las Condes, Santiago Fono: (56 - 2) 24414050 / Fax: (56 - 2) 24414051	Planta Osorno	Longitudinal Sur S/N Osorno Fono: (064) 647800 / Fax: (45) 647801
Planta San Bernardo Centro de Distribución	Av. Presidente Jorge Alessandri N° 10.501, San Bernardo, Santiago Fono: (56 - 2) 24414000 / Fax: (56 - 2) 24414001	Centro de Distribución Osorno	Panamericana ruta 5 Sur, Km 921, Osorno Fono: (64) 647960 / Fax: (64) 647968
		Punta Arenas	Juan Williams N° 06661 Camino Río Seco Fono-Fax: (061) 2710777

¿Ayuda técnica?

CDC

CENTRO DE DESARROLLO DEL CLIENTE



600 200 0017
www.wattsindustrial.cl
cdc@watts.cl

www.wattsindustrial.cl