



Centro de Capacitación
ALPAN·PAN.

PORTAFOLIO DE
PRODUCTOS

CREMERÍA AMERICANA
DESDE 1905
CALIDAD Y SABOR

backaldrin



MANTEQUILLAS

Mantequillas elaboradas con 100% grasa de leche de vaca, diseñadas para: alta cocina, cocina, panadería y repostería. Podrás encontrar productos especializados que facilitarán los procesos de sus elaboraciones, brindándoles sabores y texturas inigualables, respaldados por 100 años de sabor y calidad.

Consulte todos nuestros productos de Mantequillas a partir de la **página 9**. ✨





MARGARINAS

Nuestras margarinas se segmentan por especialidad y tipo de aplicación. Somos líderes en el mercado y contamos con diferentes productos que cumplen con la legislación y normativas actuales. Nuestras margarinas son elaboradas con ingredientes de la más alta calidad, poseen excelente integración en las masas y conservan su sabor y aroma. Contamos con presentaciones domésticas e industriales que se adaptan a cualquier necesidad.

Consulte todos nuestros productos de Margarinas a partir de la **página 12**. ✨

Untorella

San Antonio

Flor
Americana

Adresso

Dalia
Margarinas



CREMAS

Contamos con una amplia variedad de Cremas de la mejor calidad, clasificadas de la siguiente manera: Crema Ácida, con una mezcla de grasa de leche y vegetal, con delicioso sabor a Crema de Rancho, ideal para platillos de cocina. Nuestra Crema Vegetal Batida y Líquida para Batir, con un excelente volumen, elevando sus creaciones de repostería. Nos destacamos por contar con una línea de Crema Neutra y Crema Repostería con distinción en calidad Premium, las cuales serán su mejor aliado tanto para Alta Cocina como Repostería aportando ese toque único en cualquier preparación.



Consulte todos nuestros productos de Cremas a partir de la **página 14.** ✨



AVÍOS DE PANIFICACIÓN

Contamos con una gran variedad de Avíos de Panificación, los cuales le ayudarán en diferentes tipos de aplicaciones en panadería, repostería, chocolatería y galletería. Nuestros productos otorgan excelentes resultados en cualquier preparación y le darán el toque final a cada aplicación. Contamos con una línea de pasteleras, rellenos horneables, fondant y royal icing así como nuestro Jarabe de 3 Leches y nuestro último lanzamiento: Queso Crema Gloria. Nuestros Avíos de Panificación serán la mejor opción en su negocio.

Consulte todos nuestros productos de Avíos de Panificación a partir de la **página 16**. ✨





CHOCOLATES

Contamos con una gran línea de chocolates respaldados por la marca Buena Gloria Alpezzi. Nuestro portafolio le brindará soluciones en decoración, cobertura, fondeo, glaseado y relleno. Contamos con productos especializados con la más alta calidad.

Consulte todos nuestros productos de Chocolates a partir de la página 19. ✨





LEUDANTES Y MEJORANTES

Contamos con mejorantes, levaduras y masa madre complementando nuestro portafolio para enriquecer y enaltecer el sabor del pan. Ofrecemos mayor rendimiento convirtiéndonos en el mejor aliado para su negocio.

Consulte todos nuestros productos de Leudantes y Mejorantes a partir de la **página 21**. 






backaldrin®

backaldrin

Desde el 2015, establecimos una relación comercial con backaldrin International, líder en el mercado de harinas preparadas y núcleos para panificación, trayendo una gran variedad de productos que simplifican los procesos de producción en la panificación. Nuestros núcleos aportan un alto índice proteico e ingredientes naturales a las masas, proporcionando textura y sabor al pan terminado. Nuestros mixes con su gran versatilidad y fácil uso de aplicación de recetas, proporcionan soluciones prácticas a nuestros clientes, además de proporcionar un gran rendimiento en el número de piezas por bulto.

Contamos con productos para elaborar pan artesanal, hogazas, pan blanco, y en diferentes masas dulces como: Masas Fermentales, Pan de Temporada, Pan Francés, Panes Rústicos y Tradicional Mexicana.

Consulte todos nuestros productos de backaldrin a partir de la **página 22**. 



CAFÉ Y GALLETAS

Enriquecemos nuestro portafolio con Café tostado de Coatepec bajo la marca Cielo Abierto. Contamos con diferentes presentaciones que brindarán soluciones en la oferta de nuestros clientes y consumidores.

Las Galletas complementarán la oferta en el canal tradicional. Ideales para acompañar una buena taza de café.

Consulte todos nuestros productos de Galletas y Café a partir de la **página 26**. ✨



MANTEQUILLAS DOMÉSTICAS

Mantequillas especiales para uso doméstico. Con ellas podrán crear inigualables platillos con el sabor y calidad de Mantequilla Gloria y Mantequilla La Abuelita.

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 7°C

90 g con sal



COD. 1101

360 g con sal

4 barras de 90 g



COD. 1103

90 g sin sal



COD. 1126

90 g sin sal



COD. 1102

360 g sin sal

4 barras de 90 g



COD. 1104

225 g sin sal



COD. 1128

225 g con sal



COD. 1109

250 g

Clarificada



COD. 1162

250 g sin sal

Untable
*Mezcla de grasa
butírica y grasa vegetal



COD. 1138

225 g sin sal



COD. 1110

140 g

Aerosol



COD. 1148

500 g sin sal



COD. 1145

2 kg sin sal

Chip 10 g
*Preguntar por existencia



Venta sobre pedido

COD. 1205

1 kg sin sal



COD. 1108

1 kg sin sal

100 pzas. de
blister 10 g



COD. 1218

250 g sin sal

Untable



COD. 1122



*Línea La Abuelita Vida útil: 10 meses

MANTEQUILLAS INDUSTRIALES

Elaboradas 100% con grasa de leche de vaca. Con sabores lácteos intensos y cremosos, diseñadas para procesos panificables, cocina y reposteros, con sabor y olor termorresistente.

1 kg con sal



Venta sobre pedido

COD. 1201

1 kg sin sal



COD. 1202

1 kg sin sal

*Vida útil: 10 meses



COD. 1230

MANTEQUILLA GLORIA LE CORDON BLEU

Elaborada con crema de leche de vaca, aporta sabor suave y delicado, además de una textura cremosa, especial para masas hojaldradas y alta cocina.

90 g sin sal



COD. 1134

*Línea Doméstica

225 g sin sal



COD. 1136

1 kg sin sal



COD. 1243

*Línea Industrial

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 7°C

Vida útil: 10 meses

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 7°C



MEZCLAS

Mezcla de grasa de leche de vaca con grasa vegetal ideal para la industria panadera y repostería. Se adapta a todos los procesos panificables y de cocina.

1 kg sin sal

Reale



COD. 1229

1 kg sin sal

Blend



COD. 2240

Vida útil: 10 meses

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 7°C



MARGARINAS MULTIUSOS

Libres de grasas trans, con gran versatilidad, textura suave, sabores y olores termorresistentes. Aportan delicioso sabor a mantequilla.

1 kg

Sabor a mantequilla



COD. 2201

1 kg



Venta sobre pedido

COD. 2221

1 kg



Venta sobre pedido

COD. 6202

*Margarina Bajo Costo

MARGARINAS FEITÉ

Libres de grasas trans, incorporación homogénea a las masas, aportan una excelente plasticidad lo que hace que se obtenga un empaste homogéneo y fácil laminación con o sin laminadora. Aportan delicioso sabor a mantequilla.

1 kg

Sabor a mantequilla



Venta sobre pedido

COD. 2224

1 kg



COD. 2215

1 kg

Sabor a leche de cabra



Venta sobre pedido

COD. 2218

Vida útil: 6 meses
Condiciones de Almacenamiento: 12 - 18°C
Punto de fusión: 35 - 39°C

Vida útil: 6 meses
Condiciones de Almacenamiento: 12 - 20°C
Punto de fusión: 41 - 43°C



MARGARINAS BIZCOCHO / DANÉS

Libres de grasas trans, presentan flexibilidad idónea, se incorporan de manera excelente a la masa. Aportan delicioso sabor a mantequilla.

1 kg

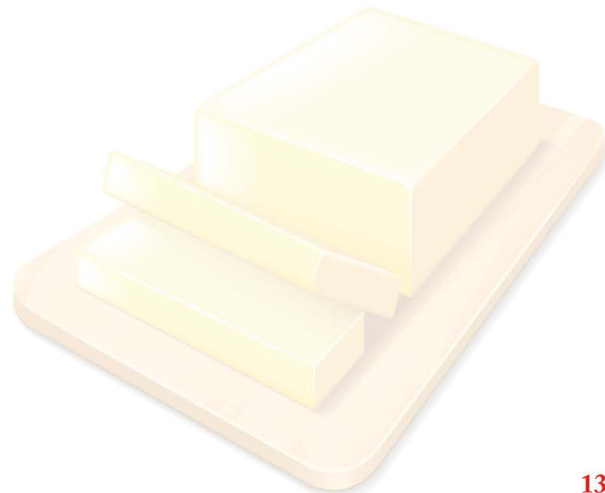


COD. 2212

Vida útil: 6 meses

Condiciones de Almacenamiento: 12 - 18°C

Punto de fusión: 35 - 44°C



CREMA COCINA

Elaborada con leche de vaca, se destaca por su excepcional calidad y delicioso sabor. Además, su notable resistencia a altas temperaturas asegura gran estabilidad en tus platillos.

4 kg



Venta sobre pedido

COD. 3202

Vida útil: 45 días
Condiciones de Almacenamiento:
Refrigeración 2 - 7°C

CREMA REPOSTERÍA

Crema ligeramente dulce, una fusión perfecta de grasa de leche de vaca y vegetal, diseñada para elevar tus creaciones de repostería fina.

4 kg



Venta sobre pedido

COD. 3203

Vida útil: 30 días
Condiciones de Almacenamiento:
Refrigeración 2 - 7°C

CREMA ÁCIDA

Elaborada con un 50% grasa de leche de vaca y 50% de origen vegetal, tiene un delicioso sabor típico a crema de rancho además de ser ideal para la mesa, en la elaboración de platillos de cocina y como topping en platillos mexicanos.

400 g



COD. 3302

4 kg



Venta sobre pedido

COD. 3304

Vida útil: 60 días
Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 5 - 7°C



CREMA VEGETAL BATIDA

Crema dulce y aireada, elaborada a partir de grasas vegetales, se distingue por su delicioso sabor a vainilla, lista para ser utilizada. Puede mezclarse con otros saborizantes y colorantes utilizados en repostería o pastelería.

1 kg



Venta sobre pedido

COD. 4101

5 kg



Venta sobre pedido

COD. 4202

CREMA VEGETAL LÍQUIDA

Crema en presentación líquida para aquellos clientes que buscan un mayor rendimiento en el producto al momento del batido teniendo un incremento de tres veces su volumen líquido, elaborada a partir de grasas vegetales, es ideal para pastelería y repostería.

5 kg



Venta sobre pedido

COD. 4204

Vida útil: 45 días

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 4°C

Vida útil: 45 días

Condiciones de Almacenamiento: Refrigeración 2 - 4°C



QUESO CREMA GLORIA

Elaborado 100% con leche de vaca, ideal para procesos de horneado, excelente incorporación de aire lo cual le da un cremado perfecto, cuenta con un delicioso sabor lácteo ideal para la elaboración de recetas de alta panadería y repostería.

1.36 kg



COD. 7405

Vida útil: 8 meses

Condiciones de Almacenamiento:
En refrigeración, una vez abierto
consúmase antes de 10 días.

JARABE DE 3 LECHE

Jarabe de 3 Leches con delicioso sabor vainilla, de fácil y rápida absorción, su versatilidad lo hace el complemento perfecto para pasteles, postres y bebidas.

1 L



COD. 7209

Vida útil: 6 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.
Refrigerar una vez abierto y
consúmase antes de 5 días.

PASTELERAS

Pasteleras horneables de textura suave que soportan hasta 220°C de temperatura, son ideales para rellenar, decorar y hornear, mantienen su firmeza, color y sabor después del horneado.

1 kg

Vainilla

Vida útil: 6 meses



COD. 7104

1 kg

Chocolate

Vida útil: 4 meses



COD. 7112

1 kg

Cajeta

Vida útil: 4 meses



COD. 7113

1 kg

Arroz con Leche

Vida útil: 4 meses



COD. 7114

1 kg

Café con Leche

Vida útil: 6 meses



COD. 7125

1 kg

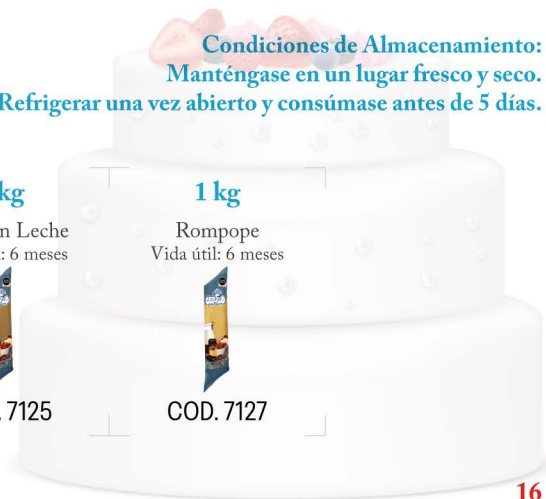
Rompoppe

Vida útil: 6 meses



COD. 7127

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.
Refrigerar una vez abierto y consúmase antes de 5 días.



RELLENOS HORNEABLES

Rellenos Horneables diseñados para soportar hasta 220°C de temperatura manteniendo su textura suave y apariencia natural antes y después del horneado, contienen 18% de fruta natural, ideales para utilizar en procesos directos.

1 kg

Fresa



COD. 7105

1 kg

Zarzamora



COD. 7106

1 kg

Piña



COD. 7107

1 kg

Manzana



COD. 7110

1 kg

Guayaba Rosa



COD. 7129

1 kg

Frutos Rojos



COD. 7134

BRILLO INSTANTÁNEO

Brillo Instantáneo sabor chabacano, ideal para decoración de pan y cobertura en frutas, ayudando a retrasar su oxidación y aportando un brillo natural.

1 kg

Brillo Instantáneo



COD. 7108

1 kg

Glassé Fresa



COD. 7101

1 kg

Glassé Piña



COD. 7102

GLASSÉS

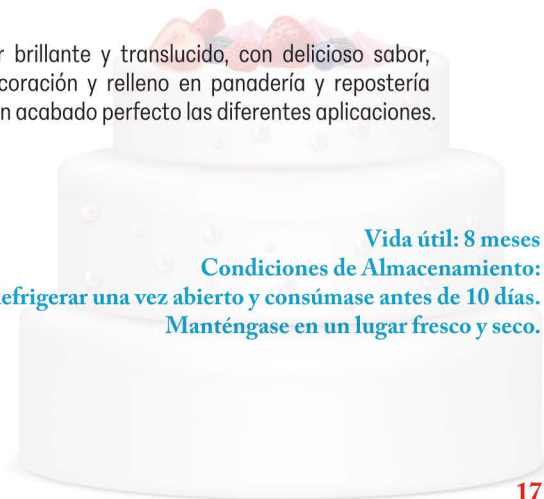
Gel suave de color brillante y translúcido, con delicioso sabor, ideales para la decoración y relleno en panadería y repostería aportando color y un acabado perfecto las diferentes aplicaciones.

Vida útil: 8 meses

Condiciones de Almacenamiento:

Refrigerar una vez abierto y consumirse antes de 10 días.

Manténgase en un lugar fresco y seco.



FONDANT

Fondant en polvo con delicioso sabor vainilla, ideal para realizar coberturas, figuras y decoraciones, con excelente plasticidad y textura lisa.

800 g



Venta sobre pedido

COD. 7226

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento:

Manténgase en un lugar fresco y seco a una temperatura menor a 25°C.

ROYAL ICING

Royal Icing sabor vainilla, que aporta una textura tersa y lisa de secado rápido, es ideal para realizar decoraciones y coberturas, potencializando el brillo de los colores

500 g



Venta sobre pedido

COD. 7227

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento:

Manténgase en un lugar fresco y seco a una temperatura menor a 25°C.



DECORACIÓN

Chocolate para decoración con presentaciones específicas para aplicación directa u horneado, que brindarán una apariencia con acabado espectacular para sus creaciones.

1 kg

Granillo



COD. 7329

1 kg

Hojuela



COD. 7330

1 kg

Chip



COD. 7331

ICING

Icing de secado rápido que no genera escurrimiento, manteniéndose firme una vez cristalizado, conservando su sabor y textura una vez aplicado.

5 kg

Vainilla



Venta sobre pedido

COD. 7311

5 kg

Chocolate



Venta sobre pedido

COD. 7312

5 kg

Maple



Venta sobre pedido

COD. 7313

5 kg

Fresa



Venta sobre pedido

COD. 7316

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

Vida útil: 9 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.



COBERTURAS

Coberturas de chocolate compound, no requieren temperarse, de fácil fundición y aplicación.

5 kg

Semiamargo



COD. 7301

5 kg

Lácteo



COD. 7302

5 kg

Blanco



COD. 7303

COCOA

Cocoa alcalina de fácil incorporación e intenso sabor a chocolate que brinda un mayor rendimiento que una cocoa natural.

5 kg



Venta sobre pedido

COD. 7332

500 g



Disponible para venta exclusiva en CC Al Pan Pan

Vida útil: 18 meses

Condiciones de

Almacenamiento:

Manténgase en un lugar fresco y seco.

RELLENO HORNEABLE

Relleno Horneable diseñado para soportar hasta 220°C de temperatura manteniendo su textura suave y apariencia natural antes y después del horneado, ideal para untar y decorar, sabor avellana con cocoa.

1 kg

Avellana



COD. 7333

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento:

Manténgase en un lugar fresco y seco.

Vida útil: 18 meses

Condiciones de Almacenamiento:

Manténgase en un lugar fresco y seco, una vez abierto mantener cerrado a una temperatura de 18 a 22°C.

MEJORANTE

Estandariza la calidad de las harinas, mayor retención de gas en la masa, pan con mayor volumen, mayor estabilidad del producto en el anaquel, no contiene grasas trans, soporta climas calurosos y húmedos.

440 g



COD. 7542

Vida útil: 12 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

LEVADURA FRESCA

Aplicable en masas dulces y saladas, se desmenuza fácilmente en el amasado, ideal para elaboración con masas congeladas, miga más uniforme y compacta, aplicación directa, no requiere hidratación, fermentación controlada por lo que intensifica los sabores; cuenta con certificación Kosher.

400 g



COD. 5203

Vida útil: 45 días

Condiciones de Almacenamiento:
Refrigeración 0 - 4°C

LEVADURA SECA

Contribuyen a un buen volumen, color y excelente olor en el pan, ideales para climas cálidos, alto poder fermentativo, no necesitan refrigeración, resistentes a altas concentraciones de azúcar, no necesitan hidratarse, se incorporan directamente a la masa.

450 g

Roja
Masas saladas



COD. 5201

450 g

Dorada
Masas dulces



COD. 5202

Vida útil: 9 meses
Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

BATIDOS

Harinas preparadas para la elaboración de panquelería y pastelería, se caracterizan por ser de miga húmeda y esponjosa, además de tener un volumen idóneo y fáciles de preparar.

Vida útil: 9 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

20 kg

3 Leches
Vainilla



Venta sobre pedido

COD. 7557

1 kg

3 Leches
Vainilla



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

3 Leches
Chocolate



Venta sobre pedido

COD. 7560

1 kg

3 Leches
Chocolate



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

Poundcake
Mantequilla



Venta sobre pedido

COD. 7561

20 kg

Poundcake
Chocolate



Venta sobre pedido

COD. 7562

1 kg

Poundcake
Chocolate



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

5 kg

Poundcake
Nata



Venta sobre pedido

COD. 7543

1 kg

Poundcake
Nata



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

Multimix
Vainilla



Venta sobre pedido

COD. 7537

1 kg

Multimix
Vainilla



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

Muffin Americano
Vainilla



Venta sobre pedido

COD. 7558

1 kg

Muffin Americano
Vainilla



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

Muffin Americano
Chocolate



Venta sobre pedido

COD. 7577

1 kg

Muffin Americano
Chocolate



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan



RÚSTICOS TIPO EUROPEO

Núcleos para panes rústicos y artesanales, los cuales pueden dosificarse del 5% al 50% con harina blanca. Ideal para panes rústicos, pan blanco, pan artesanal.

Vida útil: 9 meses
Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

10 kg

Kornspitz



Venta sobre pedido

COD. 7502

1 kg

Kornspitz



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

10 kg

Pur Pur



Venta sobre pedido

COD. 7504

1 kg

Pur Pur



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

10 kg

Pan de
Grano Antiguo



Venta sobre pedido

COD. 7505

1 kg

Pan de
Grano Antiguo



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

10 kg

Hierbas Finas



Venta sobre pedido

COD. 7506

1 kg

Hierbas Finas



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

8 kg

Pan Artesanal



Venta sobre pedido
COD. 7519

1 kg

Pan Artesanal



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan



MASAS FERMENTADAS

Harina preparada para la elaboración de productos tanto de panadería mexicana como de repostería europea. Además de aportar un desarrollo óptimo en volumen, caracterizada por tener una suavidad y aldonada, un mayor volumen y delicioso sabor.

20 kg

Dona Levadura
Clásica



Venta sobre pedido

COD. 7555

1 kg

Dona Levadura
Clásica



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

TEMPORALIDADES

Mixes para elaborar tradicional y delicioso Pan de Muerto, Rosca de Reyes y Tamales.

Nuestros Mixes de Pan de Muerto y Rosca de Reyes se caracterizan por su intenso y delicioso sabor a Mantequilla y gran rendimiento en piezas por bulto. Nuestro Mix Tamales será la mejor opción por su practicidad en receta, rendimiento y delicioso sabor en la elaboración de tamales.

20 kg

Pan de Muerto
Mantequilla



Venta sobre pedido

COD. 7580

1 kg

Pan de Muerto
Mantequilla



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

20 kg

Pan de Muerto
Chocolate



Venta sobre pedido

COD. 7571

1 kg

Pan de Muerto
Chocolate



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

5 kg

Rosca de Reyes
Mantequilla



Venta sobre pedido

COD. 7549

1 kg

Rosca de Reyes
Mantequilla



Disponible para venta
exclusiva en CC Al Pan Pan

Vida útil: 9 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

DOMÉSTICOS

Nuestros mejores mixes en presentaciones pequeñas. Estos productos en empaque de 800 g son ideales para elaborar deliciosas creaciones en casa.

800 g

Hotcake
Gloria



COD. 7656

800 g

Hotcake
Maple



COD. 7008

800 g

Brownie



COD. 7009

800 g

Panqué
Mantequilla



COD. 7010

Vida útil: 9 meses
Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.



CAFÉ

Nuestro café Cielo Abierto es de una calidad excepcional, el cual tiene un sabor inigualable, es auténtico de Coatepec, Veracruz, una de las mejores zonas cafetaleras en el mundo teniendo cualidades excepcionales. Nuestro café es aromático, cremoso y con toques achocolatados, que deleitará el paladar.

1 kg

Molido



COD. 8303

Vida útil: 24 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.

AZÚCAR ESTÁNDAR

1 kg

Azúcar Estándar



COD. 7231

Vida útil: 24 meses

Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco
a temperatura ambiente.

GALLETAS

Uniendo recetas familiares con ingredientes de gran calidad, Galletas Carrasco presenta una cautivadora línea de galletas con sabores tradicionales ideales para disfrutar en cualquier ocasión.

560 g

Orejitas



COD. 7654

760 g

Galleta Surtida



COD. 7652

950 g

Galleta Surtida



COD. 7653

Vida útil: 4 meses

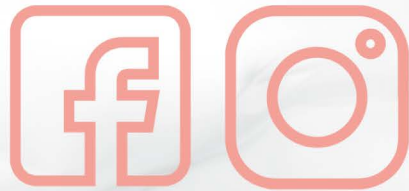
Condiciones de Almacenamiento:
Manténgase en un lugar fresco y seco.





Síguenos en nuestras redes sociales,
etiquetáanos en tus historias y forma
parte de la gran

#FamiliaALPanPan



@ccalpanpan

www.alpanpanmx.com