

GRUPO
LA FLORIDA
MÉXICO®

INNOVACIÓN Y SABOR PARA TU NEGOCIO





En **Grupo La Florida México**, acompañamos a chefs, panaderos, pasteleros y reposteros que dan vida a la tradición y creatividad de esta industria. A quiénes reconocemos como los

Guardianes de la Tradición:

profesionales que, con pasión, dedicación y maestría, honran el oficio, preservan sus raíces e impulsan su evolución a través de cada creación.

Desde 1944, hemos sido parte de su crecimiento, ofreciendo soluciones de alta calidad para la panificación, food service, pastelería y repostería en México y el mundo.

Nuestra historia se construye junto a quienes, con pasión y dedicación, mantienen viva la tradición en cada creación. **Más que ofrecer insumos, generamos vínculos de confianza y valor, acompañando cada proyecto, idea y logro.**

Grupo La Florida México es una empresa orgullosamente mexicana con visión global, comprometida con impulsar el crecimiento de nuestros clientes y llevar juntos lo mejor de nuestra tradición hacia nuevos horizontes.

ÍNDICE

CATÁLOGO PARA **PANADERÍA, REPOSTERÍA Y FOOD SERVICE**



- 03 **Levaduras**
 - Levadura Fresca • Levadura Instantánea
- 05 **Mejoradores**
 - Pan dulce • Pan blanco • Pan rústico
- 06 **Polvo para hornear**
 - Fécula de maíz • Bicarbonato
- 07 **Mantequilla**
- 08 **Margarinas**
- 09 **Rellenos y mermeladas**

- 12 **Cremas panaderas**
- 13 **Grageas • Granillos**
- 14 **Esencias**
- 15 **Color y brillo para pan**
- 16 **Capacillos**
- 17 **Harinas preparadas**
- 18 **Leches**
 - Diamante • Cuadritos • Astra

- 19 Frutas en conserva
- 20 Espejos para pastel
- 21 Azúcar glass • Jarabe chocolate • Coco rallado
- 22 Colorantes en gel
- 23 Glassés

- 24 Productos complementarios
- 25 Papeles
- 26 Bolsas de papel
- 27 Rosca de reyes
- 28 Pan de muerto
- 29 Contacto





CERTIFICADOS



KOSHER



HALAL

FUERZA FERMENTATIVA INFALIBLE, LA ÚNICA 100% MEXICANA



**Ideal para pan blanco,
pan dulce y pan artesanal**



**Fuerza fermentativa
infalible, calidad garantizada**



**Proporciona
volumen y suavidad**



LEVADURA FRESCA

SKU: 00500



**LEVADURA FRESCA LA FLORIDA DISEÑADA
PARA PROCESOS PROFESIONALES**



**Caja con 30 barras
de 400 g c/u**



Vida de anaquel 35 días
almacenados a partir de su fecha de producción,
manteniéndose en refrigeración



LA FUERZA QUE HACE CRECER TU PAN



**Ideal para pan blanco,
pan dulce y pan artesanal**



**Mayor tolerancia
a procesos exigentes**



**Proporciona
volumen y suavidad**



LEVADURA INSTANTÁNEA

SKU: 500234

**LA LEVADURA QUE
IMPULSA TU PRODUCCIÓN**



Caja con **20 piezas de 450 g c/u**



Vida de anaquel **24 meses**

VOLUMEN, SUAVIDAD Y CROCANCIA EXCEPCIONAL

↑ Más
volumen

Procesos
más eficientes

Resultados
consistentes



MASAS SALADAS

Ideal para masas saladas en procesos directos, diseñado para volumen y crocancia superior

SKU: 09001



MASAS DULCES

Volumen y suavidad superior para masas dulces y bollería. Ideal para procesos directos

SKU: 09006



PAN RÚSTICO

Masas saladas con procesos largos de reposo. Miga suave y crocancia excepcional

SKU: 6412073

Caja con 20 piezas
de 440 g c/u

Vida de anaquel
6 meses

Desarrollado para
procesos profesionales
de panificación



¡CALIDAD QUE HABLA POR SÍ SOLA EN CADA HORNEADA!



VOLUMEN, TEXTURA Y ESPONJOSIDAD



POLVO PARA HORNEAR ACCIÓN SENCILLA

- Ideal para procesos de horneado con reposo corto o nulo
- Resultados al instante
 - Del batido al horneado



Bolsa de 4 kg
SKU: 7606044

Bulto de 20 kg
SKU: 7606036



POLVO PARA HORNEAR ACCIÓN DOBLE

- Ideal para procesos con reposo
- Doble poder de acción
 - No pierdas volumen en el reposo



Bolsa de 4 kg
SKU: 7606010

Bulto de 20 kg
SKU: 7603011



Elige según tu proceso



Más volumen



Mejor textura



Mayor estructura



Vida de anaquel 12 meses



BICARBONATO

- Mejora el volumen y textura de panes y galletas



Bolsa de 5 kg
SKU: 2003015



FÉCULA DE MAÍZ

- Ideal para espesar mezclas cremosas, mermeladas
- Mejora la textura en galletas y bases para tartas



Bolsa de 5 kg
SKU: 5003016

Bulto de 25 kg
SKU: 5003020

EXCELENCIA SUPREMA EN SABOR



Sabor y aroma
altamente lácteos



Genuina mantequilla
elaborada con **grasa butírica**



Excelente plasticidad que
aporta suavidad extraordinaria
en cada bocado



MANTEQUILLA

SKU: 30200

SABOR EN SU **MÁXIMA** EXPRESIÓN



Con una
textura tersa



Hecha con **ingredientes**
de alta calidad



Sabor que perdura
después de hornear



Caja con 10 piezas de 1 kg c/u



Vida de anaquel 6 meses



DISEÑADAS PARA
PROFESIONALES QUE EXIGEN
**RENDIMIENTO, CONSISTENCIA
Y RESULTADOS SUPERIORES**
EN CADA RECETA



**MARGARINA
MULTIUSOS**

De uso versátil
en panadería
y repostería

SKU: 30010



**MARGARINA
BIZCOCHO**

Para la preparación
de conchas, cocos, roles,
besos de novia, etc.

Desarrollado para dar
miga suave

SKU: 30013



**MARGARINA
SABOR NUEZ**

Para la preparación de rosca
de reyes, pan de muerto,
panqués y galletería

SKU: 30016



**MARGARINA
FEITÉ**

Para la preparación
de volovanes, orejas,
banderillas, mil hojas, etc

Diseñada para
hojaldrados perfectos

SKU: 30011



**MARGARINA
DANÉS**

Para la preparación de pan
dulce tipo danés, cuernos,
bigotes, moños, roles, etc.

Facilita la formación de capas
en masas danesas

SKU: 30012



**MARGARINA
SABOR NARANJA**

Para la preparación de rosca
de reyes, pan de muerto,
panqués y galletería

SKU: 30015



Alto **contenido
graso**



Perfil de sabor
lácteo intenso



**Suavidad
y volumen**



Exquisito
sabor y aroma



Caja con **10 piezas
de 1 kg c/u**

RENDIMIENTO, CONSISTENCIA Y RESULTADOS SUPERIORES EN CADA RECETA

MÁS FRUTA, MÁS SABOR



Alto contenido
en fruta



Acabado
brillante

Sabor más
intenso y auténtico

Elaborados con
fruta 100% natural



**SABOR
FRESA**

SKU: 6657390



**SABOR
ZARZAMORA**

SKU: 6657392



**SABOR
PIÑA**

SKU: 6657398

Caja con 5 piezas de 1 kg c/u

Vida de anaquel 8 meses



**SABOR
MANZANA-CANELA**

SKU: 6657411



**SABOR GUAYABA
C/TROZOS DE FRUTA**

SKU: 6657415

Caja con 10 piezas de 1 kg c/u

Vida de anaquel 8 meses



Mantiene su **textura y color**
después del horneado



**100%
horneable**





GRAN SABOR FRUTAL



SABOR
MANGO

SKU: 6680004



SABOR
DURAZNO

SKU: 6680005



FRUTOS
ROJOS

SKU: 6680006



SABOR
MANZANA

SKU: 6680007



Caja con 10 dulas de 1 kg c/u



Vida de anaquel 8 meses



Sabor frutal
auténtico



Perfecto para aplicar con manga
o máquina dosificadora



Ideal para panes, pasteles, galletería,
salseados, gelatinas o topping



100%
horneable



SABOR FRESA



Cubeta
de 20 kg

SKU: 6657387



Caja con 10 dulas
de 1 kg c/u

SKU: 6657403



SABOR PIÑA



Caja con 10 dulas
de 1 kg c/u

SKU: 6657405



Vida de anaquel 11 meses

EL DULCE SABOR DE LA TRADICIÓN EN CADA APLICACIÓN



Sabor frutal
intenso



Brillo y una
textura perfecta



100%
horneable



SABOR
FRESA

SKU: 6639240



Caja con 10 dulas
de 1 kg c/u



Vida de anaquel
11 meses



SABOR
PIÑA

SKU: 6654357



Caja con 10 dulas
de 1 kg c/u



Vida de anaquel
8 meses

RELLENO
FRUTAL
PANIFRUT

SABOR
PIÑA

SKU: 800036



Caja con 5 dulas
de 1 kg c/u



Vida de anaquel
8 meses

SABOR
FRESA

SKU: 800035

SABOR
ZARZAMORA

SKU: 800069



Caja con 5 dulas
de 1 kg c/u



Vida de anaquel
11 meses



100%
horneable



Excelente relación
Calidad-Precio



Ideal para
producción diaria



LISTA PARA DARLE

EL TOQUE PERFECTO

A TUS PREPARACIONES

SABOR CAJETA

SKU: 800092

SABOR COCO

SKU: 0064203

SABOR FRESA

SKU: 0064020

SABOR NUEZ

SKU: 0064022

SABOR PIÑA-COCO

SKU: 0064202

SABOR ROMPOPE

SKU: 0064021

SABOR CHOCOLATE

SKU: 0064016

Vida de anaquel 6 meses

Caja con 10 dulas de 1 kg c/u

Vida de anaquel 8 meses

Vida de anaquel 6 meses

- Icono de pastelería

Ideal para rellenar

Textura liviana y cremosa

Icono de variedad

Variedad de sabores

Icono de horno

100% horneable

Icono de balanza

Excelente estabilidad antes y después del horneo

SABOR VAINILLA

Cubeta de 19 kg

SKU: 0064010

Vida de anaquel 6 meses

Caja con 10 dulas de 1 kg c/u

SKU: 0064002

Vida de anaquel 8 meses

CATÁLOGO FOOD SERVICE | PÁG. 12



COLOR INTENSO



Resiste temperaturas
de hasta 200 ° C,
sin modificar consistencia y color



Mantiene su
intensidad y definición
sin migrar color



**Tamaño
uniforme**
y estandarizado



GRAGEA BLANCA

SKU: 5409039



GRAGEA DE COLORES

SKU: 5415063



Bolsa de 5 kg



Vida de anaquel
24 meses



Bolsa de 5 kg



Vida de anaquel
24 meses



GRANILLO COLORES

SKU: 5621089

**GRANILLO CLARO
SABOR CHOCOLATE**

SKU: 5612047

**GRANILLO EXTRAFINO
SABOR CHOCOLATE**

SKU: 5615054

**GRANILLO OSCURO
SABOR CHOCOLATE**

SKU: 5618061



Caja con 5 kg



Vida de anaquel **24 meses**

DETALLES QUE LE DAN VIDA A TUS CREACIONES



AROMA QUE CONQUISTA, SABOR QUE PERMANECE



Proporciona **aroma**
y sabor intenso
en tus creaciones



Aplicación
directa sobre
la mezcla



Permanece el **aroma**
y sabor después
del horneo



Garrafa
con **4 l**



**ESENCIA
SABOR NARANJA**

SKU: 4843012



**ESENCIA
SABOR NUEZ**

SKU: 4843015



**ESENCIA
SABOR VAINILLA**

SKU: 4843010



**ESENCIA SABOR
MANTEQUILLA**

SKU: 4843011



Vida de anaquel
5 meses



Vida de anaquel
12 meses



Vida de anaquel
9 meses



POTENCIA DE COLOR Y BRILLO EN CADA APLICACIÓN



Brillo más uniforme
y natural en los panes
sin alterar su sabor



Retiene
la **humedad** y evita
que se reseque el pan



Hace que
el pan luzca
recién horneado



ABRILLANTADOR UHT

SKU: 1003009



Caja con **12 piezas de 1 l c/u**



Vida de anaquel **12 meses**



Proporciona
color intenso a
las masas y batidos



Fácil
dispersión y **mezcla**
homogénea



Estabilidad
de color después
del horneo



**COLOR EN POLVO
ROJO FRESA**

SKU: 4224094

**COLOR EN POLVO
ROJO PÚRPURA**

SKU: 4230116

**COLOR EN
POLVO ROSA**

SKU: 4233123

**COLOR EN POLVO
AMARILLO HUEVO**

SKU: 4209036



Caja con **20 botes de 1 kg c/u**



Vida de anaquel **24 meses**



PRÁCTICO Y FUNCIONAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TUS CREACIONES



**CAPACILLO
ROJO NO. 72
(NORMAL):**
Grado alimenticio

SKU: 2627001

Caja con 15 millares

**CAPACILLO
BLANCO NO. 74
PARA MUFFIN**

Moldes de papel encerado

SKU: 2621125

Caja con 10 millares

**CAPACILLO
ROJO NO. 74
PARA MUFFIN**

Se utiliza también para
contener dulces, trufas,
galletas y paletas

SKU: 2621128

Caja con 10 millares

**CAPACILLO
ROJO NO. 64
(MTR)**

Se coloca el capacillo en
los moldes para mantecada,
muffin o panque chino

SKU: 2624109

Caja con 15 millares

**CAPACILLO
BLANCO NO. 72**

Proporciona presentación

SKU: 2609045

Caja con 15 millares



Evitan la migración
de grasa



Resistentes
al horno



Vida de anaquel
24 meses

DALE PERSONALIDAD A TUS CREACIONES

EXITO GARANTIZADO EN CADA RECETA



PASTEL CREMOSO VAINILLA

Cuenta con un sabor balanceado y miga más uniforme



Saco con 5 kg

SKU: 500004



Saco con 20 kg

SKU: 500003



PASTEL CREMOSO CHOCOLATE

Sabor estable con alta intensidad



Saco con 5 kg

SKU: 500006



Saco con 20 kg

SKU: 500005



DONA LEVADURA

Sabor neutro y mayor volumen



Saco con 5 kg

SKU: 500008



Saco con 20 kg

SKU: 500007



PASTEL ESPONJA VAINILLA

Brinda alta absorción de líquido



Saco con 5 kg

SKU: 500171



Saco con 20 kg

SKU: 500149



PASTEL ESPONJA CHOCOLATE

Gran capacidad de absorción



Saco con 5 kg

SKU: 500172



Harinas preparadas



Miga más uniforme



Volumen óptimo



Vida de anaquel 10 meses

MÁS **RENDIMIENTO**, MÁXIMA **CALIDAD** Y DESEMPEÑO **PROFESIONAL**



DULZURA
QUE SE DISFRUTA
EN CADA BOCADO



JARABE TRES LECHES

SKU: 31251

- Sabor dulce, cremosa consistencia y fácil absorción



Caja con **12 piezas**
de 1 l c/u



Vida de anaquel 6 meses



Mejora la vida útil del pastel



Consistencia ideal



LECHE EVAPORADA

SKU: 500041

- Brinda una **cremosidad ligera** con gran variedad de aplicaciones



Caja con **12 piezas**
de 1 l c/u



Vida de anaquel

6 meses



LECHE CONDENSADA

SKU: 500388

- **Aporta cuerpo a las recetas**
y cuenta con una excelente consistencia



Caja con **12 piezas**
de 1 l c/u



Vida de anaquel

18 meses

SABORES QUE SE DISFRUTAN

PANADERÍA



PASTELERÍA



COCINA



TRANSFORMA TUS RECETAS EN CREACIONES DE ALTA REPOSTERÍA



Fruta seleccionada
consistencia y sabor Ideal



Agrega un
toque premium



Hecha para todo
tipo de recetas



CEREZA TIPO MARRASQUINO

Tamaño ideal para decoración

SKU: 500399



Caja con 4 piezas
de 3.44 kg c/u



Vida de anaquel
24 meses



REBANADAS DE PIÑA EN ALMÍBAR

Balance entre dulzor y toque
acidito característico de la fruta

SKU: 500145



Caja con 24 piezas
de 825 g c/u



Vida de anaquel
36 meses



MITADES DE DURAZNO EN ALMIBAR

Ideal para múltiples creaciones

SKU: 500002



Caja con 24 piezas
de 820 g c/u



Vida de anaquel
36 meses

LISTAS PARA **CREAR Y DISFRUTAR**



COLORES QUE

DESLUMBRAN,
 PASTELES QUE IMPACTAN

- Variedad de
sabor y color
- Acabado brillante** para
 decoración gourmet
- Color intenso
con glitter

SABOR MORA
 SKU: 800001

SABOR MANZANA
 SKU: 800002

SABOR CHOCOLATE
 SKU: 800003

SABOR FRESA
 SKU: 800004

SABOR ZARZAMORA
 SKU: 800005

SABOR MANGO
 SKU: 800006

SABOR CEREZA
 SKU: 800007

- Brillo efecto espejo con glitter**
- Ideal para pasteles,
 mousses y pastel congelado
- Gran consistencia**
 de fácil aplicación
- Caja con **10 dulas de 500 g**
- Vida útil de **8 meses**

INGREDIENTES QUE INSPIRAN CREACIONES ÚNICAS



AZÚCAR GLASS

Consistencia fina, blanca
y libre de grumos



Bolsa de 5 kg

SKU: 1603019

Costal de 25 kg

SKU: 1603027



Vida de anaquel 7 meses



COCOA EN POLVO

Brinda un excelente
sabor a chocolate



Bolsa de 5 kg

SKU: 4006038



Vida de anaquel
12 meses



Ideales para
decoración



Para añadir en
el **mezclado de polvos**



Útiles como
saborizante



JARABE DE CHOCOLATE

Gel fluido con **aroma y sabor**
característico **a chocolate**



Caja con 10 piezas
de 500 g c/u

SKU: 1003027



Vida de anaquel
9 meses



COCO RALLADO

Coco natural, deshidratado
y **100% horneable**



Caja con 5 kg

SKU: 3803015



Vida de anaquel
3 meses



COLORES CREADOS PARA RESALTAR



Fórmula
concentrada



Amplia gama
de colores



Fácil de
incorporar



Caja con 10 piezas
de 40 g c/u

SKU: 500195



Vida útil de
→ 3 años



FUCSIA



AMARILLO



AMARILLO
HUEVO



ROJO
ROJO



ROSA



VERDE
LIMÓN



VERDE
ESMERALDA



ROJO
NAVIDAD



NARANJA



MORADO



SUPER
ROJO



NEGRO



AZUL



AZUL
REY



CAFÉ



CARNE



AMARILLO
PASTEL



AZUL
PASTEL



ROSA
PASTEL



NARANJA
PASTEL



VERDE
PASTEL



No contiene alérgenos
en sus ingredientes



100%
horneable



Preserva sabor
y consistencia



LA PERFECCIÓN HECHA GLASSÉ BRILLO Y COLOR INIGUALABLE



**SABOR
FRESA**

SKU: 5203017



**SABOR
LIMÓN**

SKU: 5206029



**SABOR
NEUTRO**

SKU: 5209055



**SABOR
PIÑA**

SKU: 5212066

❖❖ Ideal para
aportar brillo

👉 Hecho
para **mejorar**
la **aparencia**

👉 Fácil de
aplicar

🏠 100%
horneable

🎨 Colores
llamativos

📦 Caja con **5 dulas de 1 kg c/u**

📅 Vida útil de **8 meses**



SABOR Y CONSISTENCIA DE CALIDAD



Aplicación
directa



Proporciona **aroma y sabor**
agradable a masas y batidos



Texturas
suaves



IMITACIÓN COCOA

Sabor y aroma
a chocolate
libre de grumos



IMITACIÓN CANELA EN POLVO



Bolsa de
5 kg



Vida útil
9 meses

SKU: 4005102



Caja de
3 kg



Bulto de
20 kg



Vida útil
9 meses

SKU:2412001

SKU: 2412002



GRASA COMESTIBLE



Caja de
24 kg



Vida útil
12 meses

SKU: 30402



IMITACIÓN MANTEQUILLA



Caja con
10 barras de 1 kg



Vida útil
6 meses

SKU: 30202

PROTECCIÓN ANTIADHERENTE HECHA PARA EL HORNEADO



100%
horneable



Mayor vida útil
para tus charolas



Previene la
adhesión al molde



**PAPEL HORNEABLE
MASTER BAKER 40 G**

SKU: 27007



Caja con 1 millar



**PAPEL HORNEABLE
SILIBAKE ESTRELLAS**

SKU: 27301



Caja con 1 millar



**HOJA
DE POLIPAPEL**

SKU: 500209



Caja con 5 kg

TU PAN, PROTEGIDO Y LISTO PARA LLEVAR



Impresión
como **decoración**



Para **llevar**
y **proteger** tu pan



Diseñadas para
soportar altas
temperaturas



**BOLSA DE PAPEL
IMPRESA NO. 6**

SKU: 500331



Paquete con
3 millares



**BOLSA DE PAPEL
IMPRESA NO. 8**

SKU: 500332



Paquete con
2 millares



**BOLSA DE PAPEL
IMPRESA NO. 14**

SKU: 500332



Paquete con
1 millar



LLEGÓ LA MAGIA DE LOS REYES



Almacenamiento fresco



Diseño llamativo



Con ventana ideal para exhibición

CAJA MINI

SKU: 500204

Medidas: 35.5 x 25.5 x 8 cm
Recomendado: 500 g - 1 kg



Paquete de 50 piezas

CAJA CHICA

SKU: 500028

Medidas: 34.3 x 48 x 8 cm
Recomendado: 1 kg



Paquete de 25 piezas

CAJA MEDIANA

SKU: 0980103

Medidas: 38.3 x 54 x 8 cm
Recomendado: 1.5 kg



Paquete de 25 piezas

CAJA GRANDE

SKU: 0980104

Medidas: 47.7 x 68 x 8 cm
Recomendado: 2 kg



Paquete de 25 piezas

CUIDANDO Y ELEVANDO LA SEGURIDAD DE TUS ROSCAS

EURO[®] mix

ROSCA DE REYES
HARINA PREPARADA PARA ELABORAR
ROSCA DE REYES MANTEQUILLA

Cont. Neto: 5 kg

BATCH / LOTE:
EXP. / CADUCIDAD:



EL DULCE SABOR DE LA TRADICIÓN



Estructura y volumen
extraordinario



Miga más
uniforme



Consistencia
más suave



LEVADURA FRESCA
SKU: 00750

- Fuerza fermentativa infalible que proporciona volumen y suavidad



ATE MULTICOLOR
SKU: 6602004

- Elaborado con pulpa de fruta
- Soporta el horneo sin decolorarse o deshacerse

Caja con
5 kg

Vida de anaquel
12 meses



HIGO EN ALMÍBAR
SKU: 6627111

- Higo entero de consistencia firme y fácil manipulación

Cubeta
con 22 kg

Vida de anaquel
36 meses



ROSCA DE REYES
SKU: 64087

- Sabor naranja-lácteo
- Volumen que reduce la merma del producto
- Miga más uniforme

Saco
de 5 kg

Vida de anaquel
10 meses



MUÑECOS PARA ROSCA
SKU: 9930108

- Resistente al horneado
- Plástico de grado alimenticio

Bolsa con
1 millar

Vida de anaquel
24 meses

CAJA PARA ROSCA DE REYES

CAJA MINI
SKU: 500204

CAJA CHICA
SKU: 500028

CAJA MEDIANA
SKU: 0980103

CAJA GRANDE
SKU: 0980104



LOS FAVORITOS
DE **LOS REYES** ESTÁN
EN GRUPO LA FLORIDA



LEVADURA INSTANTÁNEA
SKU: 500234



MANTEQUILLA
SKU: 30200



ESENCIAS
SABOR VAINILLA
SKU: 4820002
SABOR MANTEQUILLA
SKU: 4820001



SABOR NARANJA
SKU: 4820003
SABOR NUEZ
SKU: 4820004

CEREZA TIPO MARRASQUINO
SKU: 500399



AZÚCAR GLASS
Bolsa de 5 kg
SKU: 1603019
Saco de 48 kg
SKU: 1603027

PONLE TRADICIÓN A CADA CREACIÓN



Presentaciones
industriales



Rendimiento



Facilidad
de aplicación



PAN DE MUERTO

- Proporciona una **miga uniforme y suave**
 - Obtén **color y aroma** característico
- Pan con **firmeza sin perder estructura**



Saco de
5 kg

SKU: 64086

Saco de
20 kg

SKU: 64085



Vida de anaquel 10 meses



AJONJOLÍ SIN CUTÍCULA

- Semilla natural** limpia
- En forma de gota **sin cutícula**
- Útil para la **decoración** del pan



Saco de
5 kg

SKU: 1203011



Vida de anaquel 12 meses



LEVADURA FRESCA

SKU: 00500

- Fuerza fermentativa infalible que proporciona **volumen y suavidad**



LEVADURA INSTANTÁNEA

SKU: 500234

- Mayor tolerancia a procesos exigentes y proporciona **volumen y suavidad**



MANTEQUILLA

SKU: 30200

- Genuina **mantequilla** con sabor y aroma altamente lácteo y excelente plasticidad



ABRILLANTADOR UHT

SKU: 1003009

- Brillo más uniforme y natural** haciendo que los panes luzcan recién horneados

LOS SABORES DE LA TRADICIÓN ESTÁN EN GRUPO LA FLORIDA

¡ESTAMOS MUY CERCA DE TI!



OFICINAS CORPORATIVAS

Carretera Cuautitlán Teoloyucan Km. 3.5 S/N, Col. San Mateo
Ixtacalco, C.P. 54840, Cuautitlán Izcalli, Estado de México, MX.

Teléfonos: 80 0062 1555
55 5872 3357

ventas@grupolaflorida.com
www.grupolaflorida.com

Manifiesto de un Guardián de la Tradición

Conoce todas nuestras distribuidoras.
¡Llámanos e iremos directo a tu negocio!

Usaré siempre insumos de la mejor calidad.

Mantendré las tradiciones cuidando cada detalle e ingrediente.

Conservaré el sabor de cada creación en los momentos cotidianos
y hasta en las más grandes celebraciones con soluciones
de Grupo La Florida México.

Siempre portaré mi insignia como **Guardián de la Tradición**
porque amo lo que hago.

-Acayucan-
Tel: 924 245 2787
ventasacayucan@grupolaflorida.com

-Metropolitana-
Tel: 55 59 98 02 31
ventasmetro2@grupolaflorida.com

-Salamanca-
Tel: 464 647 1992
ventassalamanca@grupolaflorida.com

-Apizaco-
Tel: 241 113 0809
ventasapizaco@grupolaflorida.com

-Monterrey-
Tel: 818 376 4404
ventasmtty@grupolaflorida.com

-Tabasco-
Tel: 937 322 6608
ventastab@grupolaflorida.com

-Cuautla-
Tel: 735 353 1374
ventascuautla@grupolaflorida.com

-Oaxaca-
Tel: 951 522 2205
ventassoax@grupolaflorida.com

-Tapachula-
Tel: 962 628 4616
ventastapachula@grupolaflorida.com

-Guadalajara-
Tel: 333 650 2536
ventasgdl@grupolaflorida.com

-Puebla-
Tel: 222 232 3089
ventaspuella@grupolaflorida.com

-Toluca-
Tel: 728 282 4155
ventastoluca@grupolaflorida.com

-León-
Tel: 477 778 0088
ventasleon@grupolaflorida.com

-Querétaro-
Tel: 442 218 6406
ventasqro@grupolaflorida.com

-Tuxtla-
Tel: 961 615 5617
ventastuxtla@grupolaflorida.com





www.grupolaflorida.com



/Grupo La Florida Oficial



/ Grupo La Florida México