



**CATALOGO
DE PRODUCTOS
PLANTA DE PRODUCCIÓN
VALSA 2025**



PLANTA DE PRODUCCIÓN VALSA

Nuestro trabajo es apoyar a nuestros clientes a mejorar su eficiencia, el sabor, la presentación, el rendimiento y costo de sus productos.



PRODUCTOS CRUDOS CONGELADOS

1. **BOLLERÍA**
2. **EMPANADAS CRUDAS CONGELADAS**
3. **GALLETERIA**
4. **HOJALDRE**
5. **BASE PARA PIZZA**



BOLLERÍA CRUDA CONGELADA

Código	Producto				
		Piezas p/Caja	Peso p/pieza	Peso p/Caja	Cajas p/tarima
P105170	BOLLERIA MARGARITA	150	80 g.	12 Kg.	64
P105178	BOLLERIA MEDIA NOCHE	180	62 g.	11.2 Kg.	64
P105174	BOLLERIA MARINITA	250	41 g.	10.4 Kg.	64
P105182	BOLLERIA SUBMARINO	88	115 g.	10.2 Kg.	64



Descongelar en charolas con papel encerado a temperatura ambiente por 50 a 60 min. Decorar con ajonjolí o queso, Fermentar a 35°C y 85% HR por 1 h aprox.



Hornear a 190°C por 15 min con 5 seg. de vapor.

Nota: Esta es una guía los tiempos y temperaturas varían dependiendo de las condiciones de los equipos..



Margarita P105170
Producto empacado
congelado



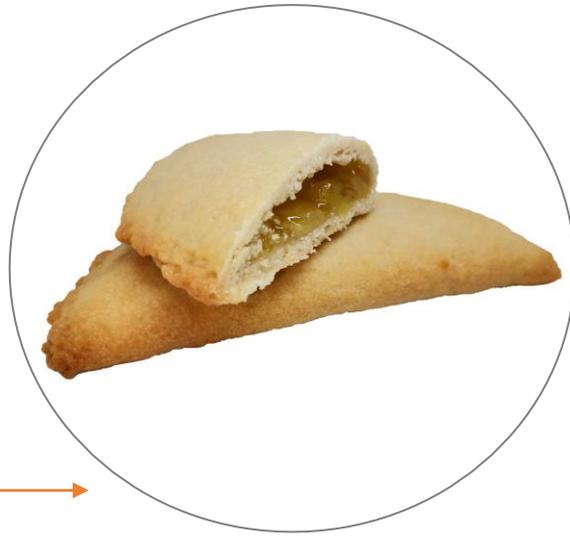
Producto horneado y decorado



EMPANADAS CRUDAS CONGELADAS



P115202 Empanada de piña, congelada



Empanada de Piña Horneada.

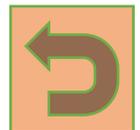


Descongelar en charolas con papel encerado a temperatura ambiente por 1 hora aproximadamente. Barnizar la superficie con solución 80% huevo ligeramente batido y 20% de agua



Hornear a 170 °C por 15 minutos. Nota: Esta es una guía, los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de las condiciones del procesos y/o equipos.

Código	Producto				
		Piezas p/Caja	Peso p/Pieza	Peso p/Caja	Cajas p/ Tarima
P115202	EMPANADA DE PIÑA	80	90 g.	7.2 Kg.	64
P115203	EMPANADA DE QUESO CREMA	80	90 g.	7.2 Kg.	64
P115198	EMPANADA DE FRESA	80	90 g.	7.2 Kg.	64
P115169	EMPANADA TRAD. DE PIÑA	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115099	EMPANADA TRAD. DE DULCE LECHE	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115092	EMPANADA TRAD. DE CALABAZA	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115148	EMPANADA TRAD. DE MANZANA	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115113	EMPANADA TRAD. DE GUAYABA	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115176	EMPANADA TRAD. DE QUESO	80	85 g.	6.8 Kg.	64
P115237	EMPANADA PAN FINO DE CALABAZA	80	90 g.	7.2 Kg.	64





P137250 Polvorón agrietado amarillo congelado.



Polvorón agrietado Amarillo horneado

GALLETERÍA CRUDA CONGELADA

Código	Producto				
		Piezas P/Caja	Peso p/ Pieza	Peso p/Caja	Cajas p/Tarima
P128888	MARRANITO DE PILONCILLO	99	100 g.	9.9 Kg.	64
P137250	POLVORON AGRIETADO AMARILLO	140	90 g.	12.6 Kg.	64
P137251	POLVORON AGRIETADO CHOCOLATE	140	90 g.	12.6 Kg	64
P137253	POLVORON AGRIETADO ROSA	140	90 g.	12.6 Kg	64



P128888 Marranito de piloncillo congelado.



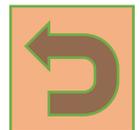
Marranito de piloncillo horneado



Descongelar en charolas con papel encerado a temperatura ambiente por 1 hora y media aproximadamente.



Hornear a 165 °C por 22 minutos. Nota: Esta es una guía, los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de las condiciones del proceso y/o equipos.



GALLETERÍA CRUDA CONGELADA

Código	Producto	 Piezas P/Caja	 Peso p/ Pieza	 Peso p/Caja	 Cajas p/Tarima
P116774	GALLETA	96	83 g.	8.0 Kg.	64



P116774 Galleta Cruda Congelada



Galleta horneada



Hornear a 170 °C por 23 minutos. Nota: Esta es una guía, los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de las condiciones del proceso y/o equipos.

EJEMPLO DE VARIEDADES DECORADAS



PRODUCTOS DE HOJALDRE

Código	Producto				
		Piezas P/Caja	Peso P/Pieza	Peso P/Caja	Cajas p/Tarima
P104130	BANDERILLAS	120	85 g.	10.2 Kg.	64
P128905	MASA FEITE CC*	2	6.7 Kg.	13.5 Kg.	64
P128911	MASA FEITE CUADRO 10.5 X 10.5	264	44 g.	11.8 Kg.	64
P128917	MASA FEITE CUADRO 14X14	132	69 g.	9.2 Kg.	64
P132419	MINI BANDERILLA	756	16 g.	12.8 Kg.	64
P132411	MINI OREJITA	250	18 g.	4.5 Kg.	96
P132806	OREJA	72	90 g.	6.5 Kg.	96



P132806 Oreja congelada



Oreja horneada



Descongelar en charolas con papel encerado a temperatura ambiente por 30 minutos o hasta descongelar.



MASA BASE PARA PIZZA

Código	Producto				
		Piezas P/Caja	Peso P/pieza	Peso P/Caja	Cajas p/Tarima
P104245	BASE P/PIZZA BAKERS CRUST 18PLG	10	800 g.	8.0 Kg.	44
P128912	MASA (BASTON) P/BASE PIZZA 18 PLG	6	750 g.	4.5 Kg.	64
P128914	MASA(BASTON)P/BASE PIZZA 14PLG CJA15/450GR	15	405 g.	6.75 Kg.	64



Descongelar en charolas con papel encerado hasta lograr temperatura ambiente durante 1 hora y media.



Hornear a 230-250 °C por 5 minutos



P128912 MASA (BASTON)
P/BASE PIZZA 18 "



P104245 BASE P/PIZZA
BAKERS CRUST 18 "



PRODUCTOS HORNEADOS CONGELADOS

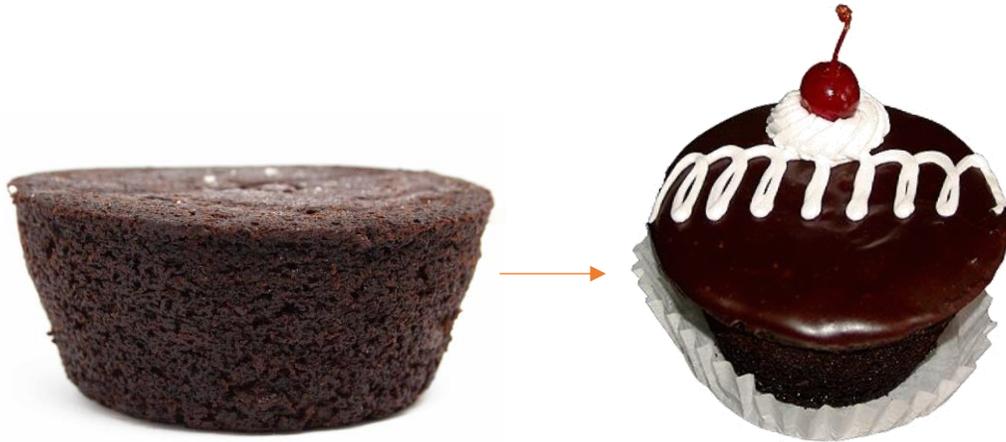
1. BATIDOS
2. HOJALDRE
3. CUBILETE



BATIDOS



Muffin de vainilla, Muffin Chocolate



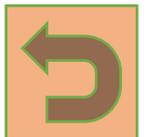
P140370 Veladora Chocolate Horneada.

Ejemplo de veladora de chocolate decorada.



Descongelar en charolas con papel encerado hasta lograr temperatura ambiente.

Código	Producto				
		Piezas P/Caja	Peso P/Pieza	Peso P/Caja	Cajas p/Tarima
P125045	MANTECADA 50 VAINILLA	105	42 g.	4.5 Kg.	42
P125055	MANTECADA CON NUEZ	105	57 g.	6.0 Kg.	42
P125067	MANTECADA VAINILLA	105	54 g.	5.7 Kg.	42
P132690	MUFFIN 100 CHOCOLATE	72	87 g.	6.3 Kg.	42
P132692	MUFFIN 100 CON CHISPAS	72	88 g.	6.4 Kg.	42
P132694	MUFFIN 100 CON NUEZ	72	88 g.	6.4 Kg.	42
P132698	MUFFIN 100 VAINILLA	72	87 g.	6.3 Kg.	42
P132701	MUFFIN CHOCOLATE	72	101 g.	7.3 Kg.	42
P132466	MUFFIN CON CHISPAS	72	104 g.	7.5 Kg.	42
P132468	MUFFIN CON NUEZ	72	104 g.	7.5 Kg.	42
P132724	MUFFIN VAINILLA	72	101 g.	7.3 Kg.	42
P140370	VELADORA CHOCOLATE	60	90 g.	5.4 Kg.	42
P140375	VELADORA VAINILLA	60	90 g.	5.4 Kg.	42



HOJALDRE

Código	Producto	 Piezas P/Caja	 Cajas p/Tarima
P132417	MINI OREJITA	36	16



CUBILETE

Código	Producto	 Piezas P/Caja	 Peso P/Caja	 Cajas por Tarima
P111920	CUBILETE	60	6.23 kg.	88





Producimos la mejor selección
de panadería mexicana.

**Av. Las Américas 6400, Parque Industrial AVIA, Santa
Catarina, Nuevo León, México. C.P. 66367**

www.valsa.mx