

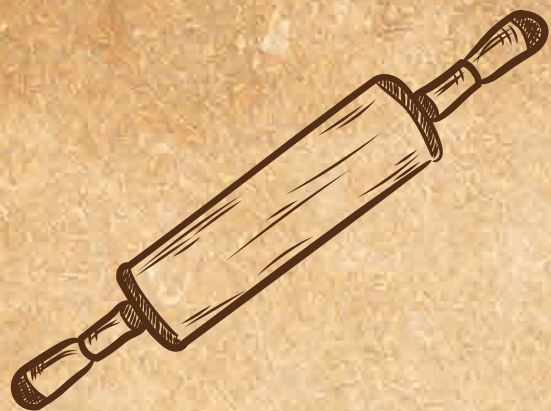


Tradicionales

— GENERANDO VALOR —

AAK

PANIFICACIÓN



Tradicionales

— GENERANDO VALOR —
AAK



La gastronomía mexicana y el pan tienen una relación muy estrecha, incluso trasciende la esfera culinaria y forma parte de la cultura misma. Esta combinación casi perfecta se ha dado a través de los siglos, avanzando junto con la sociedad mexicana.

Con la finalidad de continuar esta tradición en México y ayudar a los panaderos y reposteros a seguir con su emblemática labor, en AAK, empresa internacional líder en la producción de aceites y grasas vegetales comestibles, creamos *Tradicionales*.

Gracias a la cultura vanguardista que hemos adoptado desde hace años, somos capaces de ofrecer no sólo productos, sino soluciones innovadoras a la medida de nuestros socios de negocios.

En AAK, trabajamos siempre con base en nuestra visión: Hacer que las cosas sucedan mejor: “Ser la primera opción en soluciones de aceites y grasas vegetales con valor agregado”, rompiendo paradigmas es como lo estamos logrando.







Con cada pan, viene una historia detrás...
Cada bocado nos muestra distintas facetas de la tradición mexicana; sabores, olores y texturas hacen de cada pieza toda una experiencia.

Por ello, diseñamos *seis marcas* que se adaptan a cada historia que desees contar, reforzando y realzando las virtudes de tus productos de panificación y pastelería.

Con *Tradicionales*, generamos valor y fortalecemos nuestra relación de negocio.

Tradicionales
— GENERANDO VALOR —
AAK

SANTA LUCÍA
LA ESENCIA SUTIL DE LA PANADERÍA
GRASA COMESTIBLE

MANTERINA
El sabor supremo de la pastelería y panadería
GRASA COMESTIBLE

 **PANADELIA**
Suavidad y textura en el paladar
GRASA COMESTIBLE

CAMPANA
El toque perfecto de suavidad
GRASA COMESTIBLE

Aceite
SANSÓN

Ricafrit
GRASA COMESTIBLE

**SANTA[®]
LUCÍA**

LA ESENCIA SUTIL DE LA PANADERÍA

GRASA COMESTIBLE



SANTA LUCÍA®

LA ESENCIA SUTIL DE LA PANADERÍA

GRASA COMESTIBLE

El amor de las personas, los aromas que nos recuerdan los mejores instantes y el sabor de los postres y alimentos son parte de las cosas que dan vida a las tradiciones; AAK lo sabe, por eso creó SANTA LUCÍA®, el ingrediente esencial para esos momentos, ya que mantiene el sabor y aroma original de los productos de panificación y exalta las cualidades que los convierten en una apetecible experiencia. Es la grasa ideal para trabajar de manera artesanal o industrial, ya que logra una suave textura inigualable y proporciona un volumen mayor para una presentación más atractiva, lo que hace a la panadería más apetecible.

Usa SANTA LUCÍA® para lograr esa experiencia única de la tradición mexicana.



LA ESENCIA SUTIL DE LA PANADERÍA
GRASA COMESTIBLE



LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Versátil en diseño

Ofrece 4 formulaciones
para diversos climas.

No contiene humedad

100% grasa.

Presentaciones

Caja de cartón
de 10, 24 y 25 kg.

USO Y APLICACIONES



- Masa para bizcochos
- Tapa de concha
- Masa de galletas

- Masa de polvorones
- Bisquets
- Donas

- Tortillas de harina
- Apastelado
- Pan de manteca

Conchas de chocolate

Ingredientes

- 1 kg Harina de trigo (cernida)
- 250 g Azúcar
- 250 g Grasa SANTA LUCÍA®
- 350 ml Agua
- 7 pzas. Huevo
- 130 g Levadura seca
- 15 g Sal

Conchas de chocolate

- 350 ml Azúcar glass
- 500 g Harina de trigo
- 250 g Grasa SANTA LUCÍA®
- 1 cda. Cocoa en polvo

Modo de preparación

- 1 Coloca en la batidora la harina, levadura, sal, huevo y agua. Mezcla con gancho a velocidad baja hasta incorporar todos los ingredientes.
- 2 Agrega la grasa SANTA LUCÍA® y el azúcar, mezclar hasta incorporen bien los ingredientes y se forme la masa; una vez obtenida la masa, batir 8 minutos más.
- 3 Corta las piezas del tamaño deseado, bolea y engrasa la parte superior.
- 4 Cubre la masa boleada y cortada con la pasta para cubierta.
- 5 Con ayuda de un cortador, marca la parte superior de la concha para dar forma.
- 6 Coloca en una charola y deja fermentar hasta que doble su volumen.
- 7 Hornea a 180°C por 15 minutos.
- 8 Deja enfriar y disfruta.

Tapa cubierta

Mezcla todos los ingredientes en la batidora a velocidad media hasta formar una pasta suave.

**SANTA
LUCÍA®**

LA ESENCIA SUTIL DE LA PANADERÍA
GRASA COMESTIBLE



GRASA COMESTIBLE



MANTERINA®

GRASA COMESTIBLE

MANTERINA®

El sabor supremo de la pastelería y panadería

GRASA COMESTIBLE

Parte de lo que distingue y enorgullece a los mexicanos es su pastelería fina, gracias a sus alegóricos sabores; especialmente por su sabor a mantequilla que nos traslada a momentos familiares y que nos recuerda que las tradiciones vienen de las emociones, de eso que sentimos al saborear un buen pan.

Obtén ese sabor inigualable con MANTERINA®, dale a tus productos de panificación, esa sensación familiar llena de tradición.



GRASA COMESTIBLE

LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Consistencia

Suave consistencia homogénea y de fácil manejo. Con alta capacidad de cremado.

Sensorial

Delicioso sabor y aroma a mantequilla, otorga mejor color y volumen atractivo.

Versátil

Para producción tradicional o industrial.

Rendimiento

De alto rendimiento no contiene humedad y alarga la vida en anaquel del producto terminado.

Presentaciones

Caja de cartón de 10 kg.

USO Y APLICACIONES

- Pasteles y batidos
- Cremas de decoración
- Galletería fina

- Panes especiales
- Bizcochos y conchas
- Danés

- Polvorones
- Pan de muerto
- Rosca de Reyes



Panqué de nuez

Ingredientes

- 500 g Harina de trigo (cernida)
- 3 g Saborizante de nuez
- 330 g Grasa MANTERINA®
- 250 ml Leche
- 8 pzas. Huevo
- 150 g Nuez picada
- 300 g Azúcar estándar

Modo de preparación

- 1 Primero debes batir la MANTERINA® con el azúcar estándar (En batidora velocidad 2)
- 2 Sigue batiendo e incorpora los huevos uno a uno, vierte el saborizante y la leche, después agrega la harina, el polvo para hornear y la nuez. Mezcla durante 5 min.
- 3 Vierte la mezcla en un molde para panqué, previamente engrasado y enharinado.
- 4 Hornea por 45 min. prueba con un palillo hasta que éste salga limpio.
- 5 Retira del horno, deja enfriar y sirve.

MANTERINA®

El sabor supremo de la pastelería y panadería

GRASA COMESTIBLE



GRASA COMESTIBLE



GRASA COMESTIBLE

El pan es parte de la vida de los mexicanos y todos hemos disfrutado miles de veces de un delicioso, suave y esponjoso panecillo que ha convertido un momento casual en uno extraordinario.

Para tener un pan perfecto debemos tener PANADELIA®, la grasa hidratada ideal para preparar productos de consumo inmediato y que proporciona un mayor rendimiento; además otorga a los productos de panificación una excelente suavidad, textura y volumen, características sensoriales que los hacen más apetecibles.

La presentación más atractiva y deliciosa se consigue con PANADELIA®.



GRASA COMESTIBLE



LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Suavidad

Suave consistencia con un porcentaje de humedad mínima.

Adaptable

Se combina perfectamente con los demás ingredientes.

Sensorial

Proporciona a los productos cualidades sensoriales que los hacen más atractivos: mayor textura, suavidad y volumen.

Rendimiento

Excelente rendimiento y alarga la vida en anaquel.

Presentaciones

Caja de cartón de 10, 23 y 24 kg.

USO Y APLICACIONES

- Bizcochos
- Bisquets

- Donas
- Apastelado

- Pan de manteca



Empanadas de fruta

Ingredientes

- 1 kg Harina cernida con una pizca de sal
- Levadura
- 450 g Grasa PANADELIA®
- 350 ml Leche
- 150 g Azúcar

Para relleno

Ate, mermelada, etc.
(al gusto)

Modo de preparación

- 1 Haz una fuente con la harina sobre la mesa y añade poco a poco la grasa PANADELIA® derretida. Mezcla hasta que esté incorporada. Agrega gradualmente leche hasta que quede una pasta manejable y deja reposar por 20 minutos.
- 2 Agrega la harina poco a poco y añade el resto del agua.
- 3 Amasa vigorosamente hasta obtener una masa elástica que se despegue del cazo de la amasadora.
- 4 Haz una bola apretada y deja fermentar al menos ½ hora a temperatura ambiente o de 6 a 8 horas en refrigeración.
- 5 Pesa porciones de 50g, después debes bolear con la mano cada porción y estirar con un rodillo delgado, dándole la forma al cuerno. Colócalas en la charola y déjalas fermentar al menos 1 hora.
- 6 Barniza con huevo o leche. Déjalos fermentar una hora o más o hasta que su volumen.
- 7 Hornea a 180°C durante 15 a 20 minutos.



GRASA COMESTIBLE



GRASA COMESTIBLE



GRASA COMESTIBLE

Todo gran momento está acompañado de un delicioso pan, y para que el pan quede mejor, está CAMPANA®. Es ese toque de suavidad que convierte los productos de panificación en toda una experiencia perdurable en la memoria y en el paladar.

CAMPANA® es la grasa perfecta para panificación porque está ligeramente hidratada, es versátil y es muy manejable para su uso en producción manual o industrial.

Para tener una suavidad y exquisitez incomparable en todos tus productos CAMPANA® es tu mejor aliado.



GRASA COMESTIBLE



LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Versátil en diseño

Suave consistencia con un adecuado porcentaje de humedad.

No contiene humedad

Se combina perfectamente con los demás ingredientes.

Presentaciones

Caja de cartón de 10 y 23 kg.

USO Y APLICACIONES

- Bizcochos
- Bisquets

- Donas
- Apastelado

- Pan de manteca
- Danés



Cuernitos Blancos

Ingredientes

1 kg	Harina de trigo
20 g	Levadura
100 g	Sal
100 g	Azúcar
100 g	Grasa CAMPANA®
7 pzas.	Huevo
600 ml	Agua

Para barnizar

Huevo o leche

Modo de preparación

- 1 Coloca en una amasadora con gancho la harina, el azúcar, la levadura, la sal, la grasa CAMPANA® y $\frac{1}{3}$ del agua.
- 2 Agrega la harina poco a poco y añade el resto del agua.
- 3 Amasa vigorosamente hasta obtener una masa elástica que se desprenda del cazo de la amasadora.
- 4 Haz una bola apretada y deja fermentar al menos $\frac{1}{2}$ hora a temperatura ambiente o de 6 a 8 horas en refrigeración.
- 5 Pesa porciones de 50g, después debes bolear con la mano cada porción y estirar con un rodillo delgado, dándole la forma del cuerno. Colócalas en la charola y déjalas fermentar al menos 1 hora.
- 6 Barniza con huevo o leche. Déjalos fermentar una hora más o hasta que doblen su volumen.
- 7 Hornea a 180°C durante 15 a 20 minutos.



GRASA COMESTIBLE

Aceite
SANSÓN



Aceite **SANSÓN**

La alegría que se vive en torno a la comida mexicana es innegable. Por eso, SANSÓN®, con casi un siglo de historia, es el ideal para freír y batir, además tiene el valor agregado de sus óptimos procesos de refinación, blanqueo y desodorización.

Por ser un aceite completamente natural que no contiene colesterol, SANSÓN® es un ingrediente sano para todos los platillos. Durante el freído, su sutileza se combina armónicamente con los alimentos para que lleguen con todo su sabor a nuestro paladar.

Deja que SANSÓN® transforme tus productos en algo extraordinario.

Aceite **SANSÓN**



LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Fuerza

Diseñado para freído profundo y rudo.

Sutileza

Evita olor y sabores desagradables gracias a su alto grado de desodorización.

Rendimiento

Alto rendimiento y adecuada vida en anaquel.

Salud

Origen 100% natural por lo que no contiene colesterol.

Presentaciones

Bidón plástico de 20 L.

USO Y APLICACIONES



- Donas
- Buñuelos
- Churros

- Snacks
- Tostadas
- Mantecadas

- Aderezos
- Mayonesa

Panqué de zanahoria

Ingredientes

- 400 g Zanahoria pelada y rallada
- 155 g Harina
- 250 g Aceite SANSÓN®
- 30 g Nuez picada
- 2 pzas. Huevo
- 1 cda. Canela en polvo
- 1 cda. Bicarbonato
- 1 cda. Vainilla

Modo de preparación

- 1 Cierne todos los ingredientes secos: el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la harina, el azúcar y la canela.
- 2 Añade a lo anterior las zanahorias ralladas, el huevo, Aceite SANSÓN®, la vainilla y las nueces mezclando perfectamente bien.
- 3 Vierte la mezcla en un molde de aluminio previamente engrasado y hornea a temperatura de 180°C por 45 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio.
- 4 Deja reposar y desmolda cuando esté tibio.
- 5 Decora al gusto.

Aceite
SANSÓN

Ricafrit®

GRASA COMESTIBLE



Ricafrit[®]

GRASA COMESTIBLE

Si lo que buscas es llevar alegría en grandes cantidades, necesitas una solución ideal para para freír en grandes volúmenes, y la mejor opción es RICAFRIT[®] en sus diferentes presentaciones: líquida, semilíquida y sólida.

Diseñado para un freído profundo, ya que no pierde la temperatura y es tan estable que no modifica el sabor, aroma o color de los alimentos.

Es una solución 100% vegetal, lo que equivale a un ingrediente saludable que puede disfrutarse sin preocupaciones. Ideal para todo tipo de alimentos a nivel industrial y semi industrial en los que se requiera freído profundo.

Fríe a lo grande con RICAFRIT[®] sin preocuparte por la calidad de tus productos gracias a su gran rendimiento y estabilidad.

Ricafrit®

GRASA COMESTIBLE



LA ARQUITECTURA DE SU ESENCIA

Estable

No influye en el color, aroma ni sabor de los alimentos.

Natural

100% de origen vegetal por lo que no contiene colesterol, aporta las bondades de la vitamina E (un antioxidante natural).

Rendimiento

Ofrece un excelente rendimiento en altas temperaturas.

Mayor vida en anaquel

Alarga la vida en anaquel de los productos terminados.

Funcional

Ofrece amplios rangos de puntos de fusión.

Presentaciones

Líquida: Bidón plástico de 20 L.
Semilíquida: Cubeta de 18.4 L.
Sólida: Caja de cartón de 25 kg

USO Y APLICACIONES

- Donas
- Churros

- Pollo
- Papas

- Tacos
- Nachos



Churros con azúcar

Ingredientes

- 1 kg Harina de trigo (cernida)
- 1 l Agua
- Aceite vegetal Ricafrit®
- 1 cdta. Mantequilla
- 1 cdta. Vainilla
- 1/4 cdta. Sal
- 250 g Azúcar estándar

Modo de preparación

- 1 Hierve el agua con sal y la mantequilla durante dos minutos y deja al fuego hasta que forme espuma.
- 2 Retira de la estufa. Agrega la harina poco a poco sin dejar de mover hasta que se integre y no forme grumos.
- 3 Añade la esencia de vainilla. Si deseas mejorar la consistencia y el sabor, agrega la leche condensada sin dejar de mover.
- 4 Una vez que todos los ingredientes estén integrados, coloca la masa sobre una mesa limpia previamente enharinada, y deja enfriar a temperatura que soporte el dorso de su mano.
- 5 Calienta el aceite Ricafrit® en la sartén. Forma con una duya los churros y fríelos. Para que doren de manera uniforme puedes ayudarte con las pinzas, rociando aceite caliente sobre ellos.
- 6 Ya dorados, escúrrelos y colócalos sobre papel absorbente, espolvorea inmediatamente con el azúcar y deja reposar para eliminarles el exceso de aceite. Sirvelos fríos o calientes.