



2022



Catálogo **2022**
de productos
DIVISIÓN INDUSTRIA



Superior®

*La levadura
+ más levadura!*

LEVADURA

INSTANTÁNEA MULTIUSO



Mayor poder
fermentativo



Se mezcla directo
en la harina



No necesita
disolverse
en agua

Ideal para cualquier preparación de pan y masa de pizza



LEVADURA
Fermipan
LESAFFRE

Quienes somos



Corporación Superior es un grupo de empresas especializadas en la producción y comercialización de productos derivados del trigo. Corporación Superior cuenta con más de 59 años en el mercado nacional, su capital es 100% ecuatoriano y genera más de 1000 plazas de trabajo de manera directa.

En el Negocio Industrial, Corporación Superior se especializa en la elaboración y comercialización de harinas panaderas, galleteras, reposteras y otras, utilizando tecnología de vanguardia para lograr los más altos estándares de calidad.

Los productos para panadería y repostería de Corporación Superior han contribuido con el sector panificador maximizando su desempeño y rendimiento. Nuestras marcas se comercializan a nivel nacional y tienen gran aceptación en la industria de la panificación por su excelente calidad.

Las instalaciones de Corporación Superior cuentan con plantas, complejos industriales y oficinas que están ubicados estratégicamente en las principales ciudades del Ecuador. Nuestras plantas cuentan con tecnología de punta para la elaboración de harina y sus derivados. Como garantía de calidad en todo el proceso de producción, las plantas han sido evaluadas y aprobadas por organismos nacionales e internacionales logrando varias certificaciones como:

BMP, Buenas Prácticas de Manufactura requerido y regulado por el Gobierno.

FSSC 22000, Sistema de Certificación en Inocuidad y Seguridad Alimentaria.



Harina para panificación

FRANCE SUPERIOR



Descripción

- Alta fuerza y gran contenido de proteína.
- Máxima estabilidad y absorción.
- Adecuada para panes exigentes en fuerza y rendimiento.
- Maximiza rendimiento de producción en panificación.
- Alta tolerancia a la fermentación y tiempos de amasado.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



PAND'ORO



Descripción

- Alta fuerza y gran contenido de proteína.
- Máxima estabilidad y absorción.
- Adecuada para panes exigentes en fuerza y rendimiento.
- Brinda rendimientos altos en panadería.
- Alta tolerancia a la fermentación y tiempos de amasado.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Harina para panificación

HARIMAX PANIFICACIÓN



Descripción

- Harina de menor fuerza adecuada para todo tipo de procesos de panadería artesanal.
- Ofrece excelentes propiedades de elasticidad y extensibilidad. Recomendada para panadería de molde.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.
- Saco de tela sellado con costura de 9 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



DON PAN



Descripción

- Alta estabilidad y tolerancia a la fermentación.
- Adecuada para todo tipo de procesos de panadería.
- Buena tolerancia al trabajo mecánico, estabilidad, alto rendimiento y absorción.
- Produce productos con buena textura, miga.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Harinas especializadas

HARIMAX PASTAS



Descripción

- Posee equilibrio entre las propiedades de elasticidad y extensibilidad.
- Mejor extensibilidad de la masa.
- Se adapta a procesos manuales o automatizados.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



HARIMAX GALLETERA



Descripción

- Harina de baja proteína. Elaborada con trigos suaves, con menor contenido de cenizas.
- Permite obtener productos con más suavidad y frescura por más tiempo.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Harinas especializadas



HARIMAX REPOSTERA



Descripción

- Harina de baja proteína, mezcla de trigos que le confieren características adecuadas para diferentes tipos de procesos de repostería, directos y de cremado.
- Permite obtener productos con más suavidad y frescura por más tiempo.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



HARIMAX INTEGRAL



Descripción

- Harina multiuso y producida con parte de la cáscaras de trigos de diferentes proteínas, lo cual le confiere mayor cantidad de fibra y minerales en su composición.
- Soporta adecuadamente procesos artesanales o industriales. Tolerancia a procesos de fermentación cortos y largos.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg, 25 kg y 10 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.

Harinas especializadas

HARINA GASTRONÓMICA



Descripción

- Harina de proteína media resultante de la molienda de trigos de diferentes variedades.
- Al ser una harina suave, facilita y se adapta a todos los procesos y tiempos de batido en aplicaciones de repostería.
- Al tener una proteína media se adapta a procesos industriales en fabricación de embutidos como extensor cárnico y agente espesante en la fabricación de salsas.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg y 25 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



LIBRARINA



Descripción

- Harina de menor fuerza adecuada para todo tipo de procesos de panadería artesanal.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Levadura instantanea

FERMIPAN



Descripción

- Fermipan es una levadura seca instantánea seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo.
- Fermipan es envasada al alto vacío en paquetes aluminados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo.



Presentaciones

- Empaque de 44g, 125g y 500 g



Composición

- 95% levadura y 5% agua.



Almacenamiento

- El envasado especial de Fermipan (Oro) permite una conservación de hasta 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.



Vida útil

- 2 años



Superior®

Premezcla para tortas



Descripción

- Permite reducir el número de materias primas para la elaboración del producto terminado, ganando tiempo y generando ahorro.
- Permite estandarizar el producto terminado manteniendo siempre la calidad y rendimiento consistente en toda la producción.
- Menos errores en recetas cuando se pesan los ingredientes.
- Fácil almacenamiento y conservación.



Presentaciones

- Empaques de 1 y 25 kilos.



Composición

- Harina de fortificada, leudantes, leche en polvo, almidón, sal, conservantes, saborizante artificial.



Sabores

- Vainilla, chocolate y naranja.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Superior®

Premezcla Biscochuelo

 **Sierra-Costa**



Descripción

- Excelente esponjosidad en los productos elaborados.
- Al momento de batir, se logra una mezcla más manejable, ideal y viscosa, en el tiempo exacto.
- Miga regular, firme y liviana resistente al manipuleo.
- Gran absorción y retención de líquidos para realizar tortas con diversos rellenos, manteniendo la humedad por más tiempo.

Presentaciones

- Empaques de 1 y 25 kilos.

Composición

- Harina de trigo fortificada, leche en polvo, almidón, leudantes, sal, conservantes, saborizante artificial.

Sabores

- Vainilla y chocolate

Vida útil

- 6 meses

Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.

Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Superior

Premezcla torta chiffón



Descripción

- Miga abierta y aterciopelada.
- Indicado para rellenarlo con ingredientes que necesitan refrigeración o congelación, como crema pastelera o helado.
- Gran resistencia lo cual nos va a permitir recubrir con baños pesados y decoraciones, como leche, chocolate, yogurt o pulpas.
- Excelente volumen, miga uniforme y mayor tiempo de vida que una receta tradicional.



Presentaciones

- Empaques de 1 y 25 kilos.



Composición

- Harina de trigo fortificada, leche en polvo, almidón, leudantes, sal, conservantes, saborizante artificial.



Sabor

- Naranja



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente costa y sierra.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Premezcla panettone



Descripción

- Premezcla muy versátil que permite elaborar roscas de reyes, pan dulce, rollos de canela, pan con relleno de chocolate, pan de coco además del clásico panettone de temporada.
- Miga que otorga gran volumen y tolerancia para soportar alta carga de frutas, pasas o cualquier relleno de temporada.
- Fácil preparación y manejo de la masa.



Presentaciones

- Empaque de 5 kilos.



Composición

- Harina de trigo fortificada, leche entera en polvo, glucosa, azúcar, acondicionador de masas, gluten, sal, saborizante artificial, conservante y colorante.



Sabores

- Afrutado



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Superior

Crema pastelera



Descripción

- Fácil de preparar en Máximo 4 minutos, con una consistencia adecuada para su aplicación.
- Tiene óptimo comportamiento en el horno a altas temperaturas y en frío para todo tipo de rellenos.
- Se puede mezclar con otros ingredientes como mermeladas, dulce de leche, café, yogurt, etc.
- Sabor perdura a lo largo de los días y no se acidifica.



Presentaciones

- Empaque 360 gramos.



Composición

- Azúcar, leche en polvo, almidón, saborizante artificial, antiaglomerantes, colores artificiales.



Sabores

- Vainilla



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Superior®

Crema batida tipo Chantilly



Descripción

- Fácil preparación y excelente rendimiento.
- Permite rebatido.
- Permite mezclar con mermeladas, dulce de leche, otros tipos de cremas, o pulpas de frutas.



Presentaciones

- Empaque de 500 gramos.



Composición

- Azúcar, leche en polvo, almidón, colorante artificial, emulsionante, aroma artificial, estabilizante.



Sabores

- Vainilla



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles

Superior®



Esencias



Descripción

- Mayor durabilidad del sabor y aroma durante la vida útil del producto final.
- Alta concentración del producto.
- Resistente a altas temperaturas.
- Variedad de sabores combinables para hacer recetas únicas.
- Envase plástico ideal para evitar contaminación cruzada o accidentes con vidrio.



Sabores

- Mantequilla, vainilla, coco, naranja, ron.



Vida útil

- 1 año



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Presentaciones

- Envases de 100ml, 500 ml y 3800ml.

Saborizante sabor a *Vainilla*



Saborizante sabor a *Mantequilla*



Superior®



Saborizante
sabor a
Ron



Saborizante
sabor a
Naranja



Saborizante
sabor a
Coco



Mermeladas



Descripción

- Resiste altas temperaturas sin afectar su sabor ni color.
- Excelente sabor con trozos de fruta.
- Consistencia apropiada para trabajar con manga.



Presentaciones

- Baldes de 5 kg



Composición

- Trozos de piña, guayaba, fresa y mora.
- Almidón, pectina cítrica, ácido cítrico, azúcar, conservantes.



Sabores

- Piña, guayaba, mora, fresa.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Apilamiento

- Hasta 5 niveles

Guayaba
Fresa
Piña
Mora



Postre de leche



Descripción

- Excelente textura y brillo que soporta la temperatura del horneado.
- Ideal para aplicar en rellenos.
- Aumenta su rendimiento aplicando líquido al producto sin perder sus características.



Presentaciones

- Balde de 4.5 kg y 25 kg.



Composición

- Leche, azúcar, jarabe de maíz, almidón de maíz, estabilizante, regulador de acidez, conservantes, lactosa.



Sabores

- Manjar de leche



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Apilamiento

- Hasta 10 niveles



Superior

Grasas

MANTECA VEGETAL



Descripción

- Derivado de soya y palma, manteca con brillo y consistencia.
- Fluye con facilidad para que el producto final se mantenga suave y brillante.



Bloques

- 15 - 25 - 50 kilos



Composición

- Manteca vegetal 100% grasa.



Apilamiento

- 5 niveles



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente Costa y Sierra.



MARGARINA INDUSTRIAL



Descripción

- Tiene un porcentaje de emulsificantes y agua, esto le da al producto final mayor tiempo de vida útil.



Bloques

- 15 - 25 - 50 kilos



Composición

Derivado de soya y palma



Apilamiento

- 5 niveles



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente Costa y Sierra.



Vida útil

- 6 meses



Grasas

MARGARINA REPOSTERA



Descripción

- Margarina repostera está diseñada para soportar batidos sin que se separe las fases entre humedad y grasa dándole al producto final una textura muy homogénea.



Bloques

- 15 - 25 kilos



Composición

- Derivado de soya, palma.



Apilamiento

- 5 niveles



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente Costa y Sierra.



Vida útil

- 6 meses



Chocolate negro



Descripción

- Sucedáneo de chocolate excelente para preparación en decoración y relleno.
- Buena textura que permite trabajar en figuras, filigranas y cubiertas de chocolate.
- Es adecuado para trabajar virutas de chocolate o chocolate troceado en su presentación en botones.



Sabores

- Chocolate semi amargo



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Presentaciones

- Barras de 1.3 kilos.
- Botones de 2 kilos.



Chocolate Blanco



Descripción

- Sucedáneo de chocolate excelente para preparación en decoración y relleno.
- Ideal para realizar figuras, bombones, rellenos, elaborar viruta, preparar ganache y cubrir tortas.
- Permite el uso de colorantes naturales para obtener figuras en chocolate más atractivas.
- Aroma y sabor lácteo.



Sabores

- Chocolate blanco



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



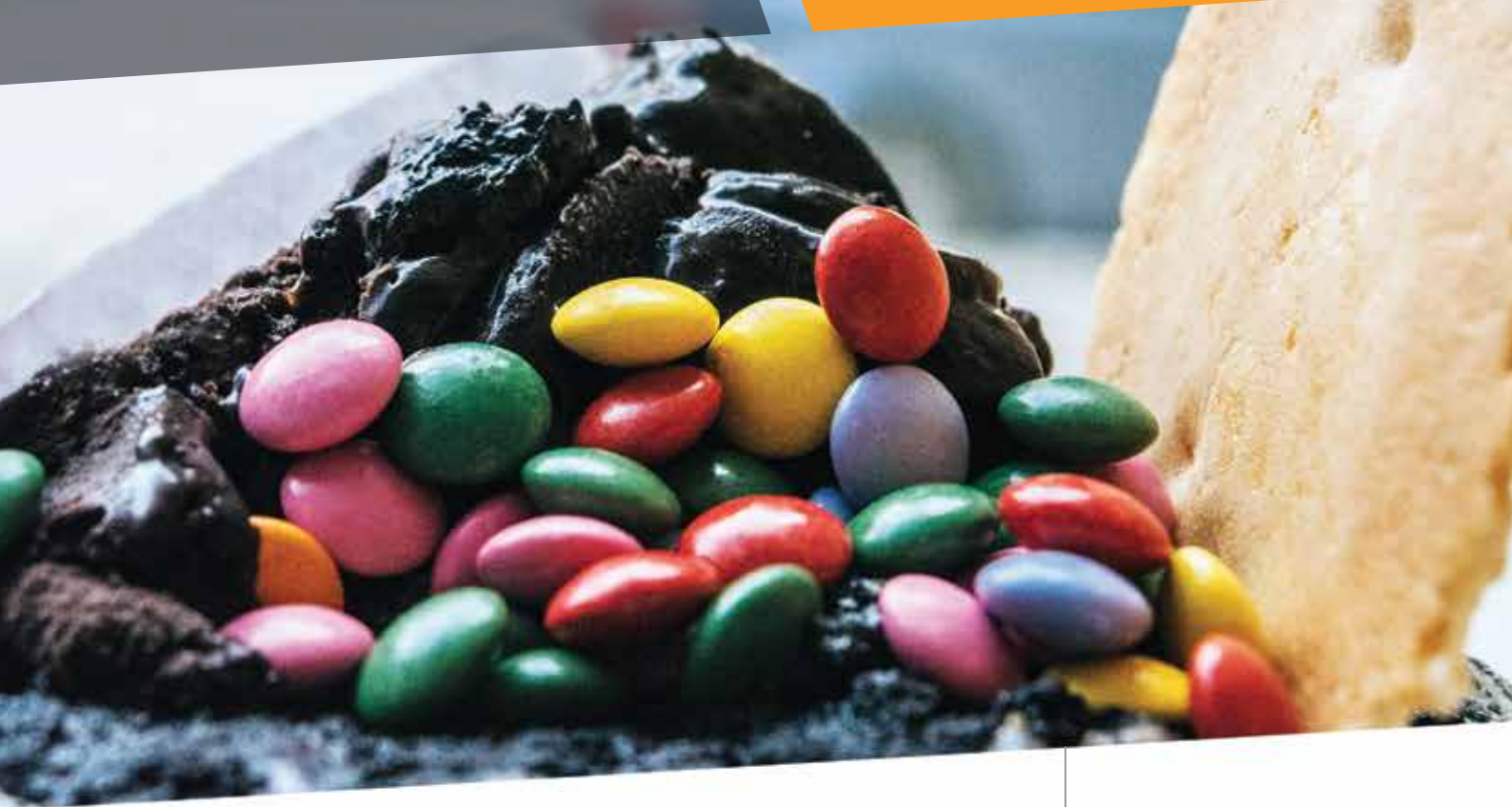
Presentaciones

- Barras de 1.3 kilos.
- Botones de 2 kilos.



Superior®

Grajeas de colores



Descripción

- Topping perfecto para realizar infinidad de creaciones en repostería.
- Diseñado para soportar temperaturas de horno.
- Excelente estabilidad que permite mantener su sabor y color en el tiempo.



Presentaciones

- Empaque de 500 gramos.



Vida útil

- 1 año



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente .



Superior®

Mini gotas de chocolate



Descripción

- Fácil aplicación directamente del empaque.
- Sabor a chocolate sin que los postres queden empalagosos o muy dulces.
- Práctico para aplicar como decoración en productos horneados o en postres fríos.
- Su fórmula está especialmente diseñada para cualquier tipo de clima.



Sabores

- Chocolate blanco y negro.



Presentaciones

- Empaques de 500 g y 2 kg



Vida útil

- Chocolate blanco 10 meses
- Chocolate negro 1 año.



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente .



Superior®

Crema de chocolate



Descripción

- Fácil de incorporar como relleno o decoración en postres.
- Se puede mezclar con leche, crema de leche entre otros ingredientes.
- Excelente para derretir en microondas o baño maría.
- Ideal para coberturas o para realizar un delicioso ganache de chocolate dulce para decorar postres.



Presentaciones

- Balde de 4 kg



Vida útil

- 1 año



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente.



Superior

Azúcar micropulverizada



Descripción

- Textura extra fina que permite un mejor acabado en postres con un alto grado de pureza.
- Garantiza un sabor adecuado con una gran blancura en las aplicaciones.
- Formula que no se compacta ni presenta formación de grumos.



Presentaciones

- Empaques de 1 y 5 kilos.



Vida útil

- 1 año



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente .



Polvo para hornear



Descripción

- Leudante químico de fácil uso obteniendo un buen volumen en los productos terminados.
- Proporciona una textura uniforme de la miga.
- Tiene doble acción tanto en el proceso de batido como en el horneado.
- No afecta al color ni sabor de los productos finales.



Presentaciones

- Empaques de 1 y 5 kilos.



Vida útil

- 1 año



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente .



Superior®

Sub productos



AFRECHILLO Y SEMA



Descripción

- Subproducto obtenido de la molienda del trigo y conformado por su cáscara.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 40 kg .



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente Costa y Sierra.

AZÚCAR



Descripción

- 100% azúcar blanca.



Presentaciones

- Sacos laminados sellados con costuras de 50 kg.



Vida útil

- 6 meses



Almacenamiento

- Conservar en ambiente seco y fresco.
- Temperatura ambiente Costa y Sierra.



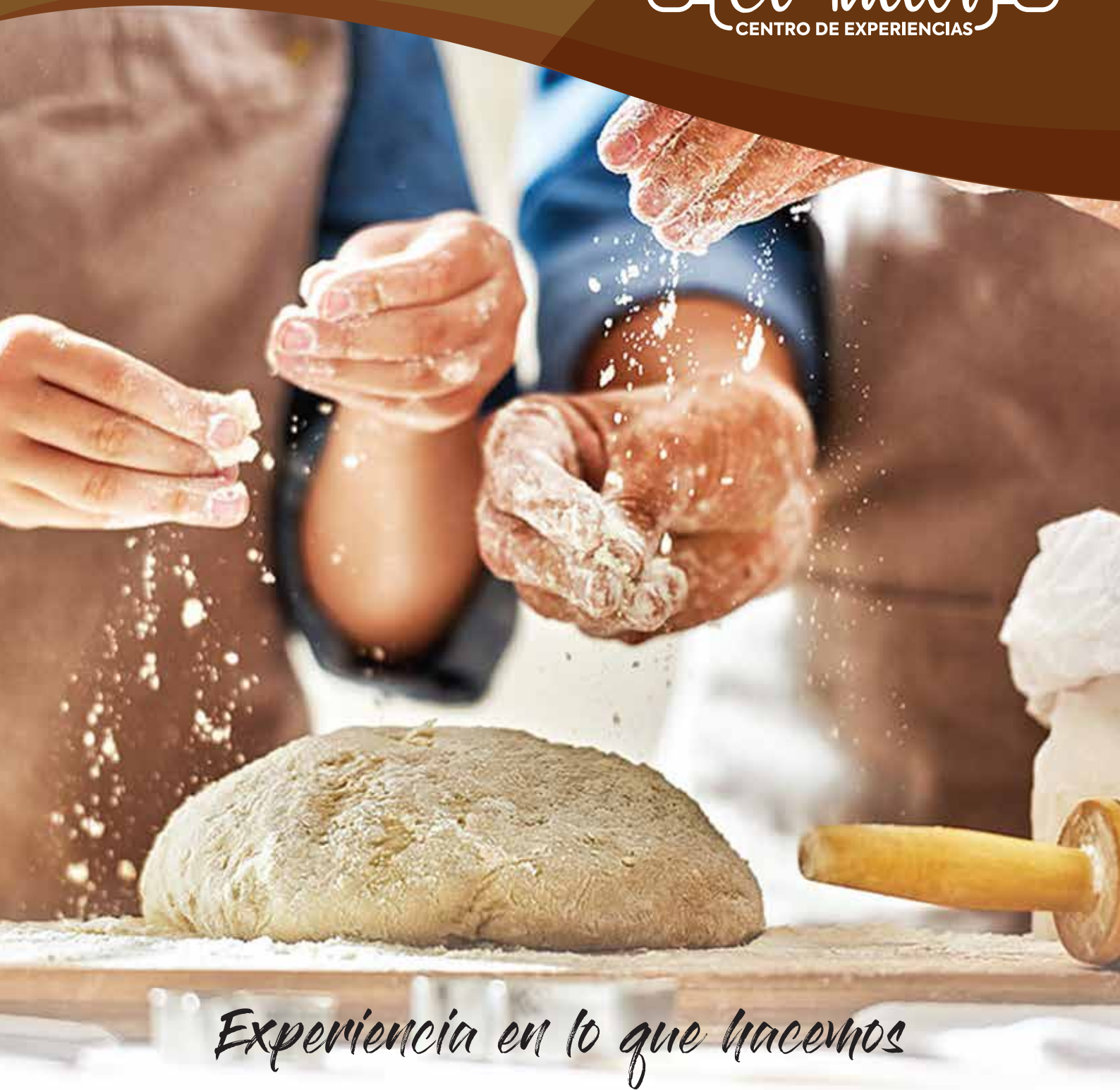


FIESTA

Las Chispas que encienden tu fiesta



Superior®



Experiencia en lo que hacemos

La nueva era de la panificación



MATRIZ

Juan Boussingault y Guillermo Reiss esq.
0996 155 755

PLANTA - GUAYLLABAMBA

Antigua vía al Quinche km 2 1/2 Principal S/N
593-2 2368 180 / 593-2 2369 005

MOLINO MANTA

Av. 113 diagonal al estadio Jocay de Manta
593-5 2922 300

AGENCIA GUAYAQUIL

Vía Daule km 10 1/2 lotización
Expogranos junto a Manicris
593-4 2469 369 / 593-4 2442 519

AGENCIA CUENCA

Arzobispo Serrano Abad y Benigno Palacio
07 280 6400

AGENCIA AMBATO

Leonidas Plaza MZ 7 casa #4, entre Manuel
Azcáubi y Camilo Ponce junto a Pollos Miguelín
593-4 2469 369 / 593-4 2442 519

Superior®