

Catálogo
de *productos*
Regional
2026

Índice

Quiénes somos	1
Países a los que exportamos	2
Beneficio a nuestros clientes	3
Levaduras	4-7
Polvos para hornear	8-10
Mejorantes	11-12
Premezclas	13-15
Azúcar	16-17
Otros productos	18-19
Rellenos y mermeladas	20-21
Capacillos/moldes de papel corrugado	22-23
Nuestras instalaciones	24-25

Quiénes *SOMOS*

Ubicados en Guatemala, **desde hace más de 60 años**, somos la única fábrica de levaduras para panificación en Centroamérica.

En **Levuni** ofrecemos soluciones que permitan a nuestros clientes incrementar oportunidades de negocio, haciendo crecer su rentabilidad a través de una amplia gama de productos, siendo nuestro principal giro de negocio, los leudantes.

Productos producidos por Levuni:

- Levadura fresca.
- Levadura instantánea.
- Premezclas para repostería.
- Polvo para hornear, entre otros.

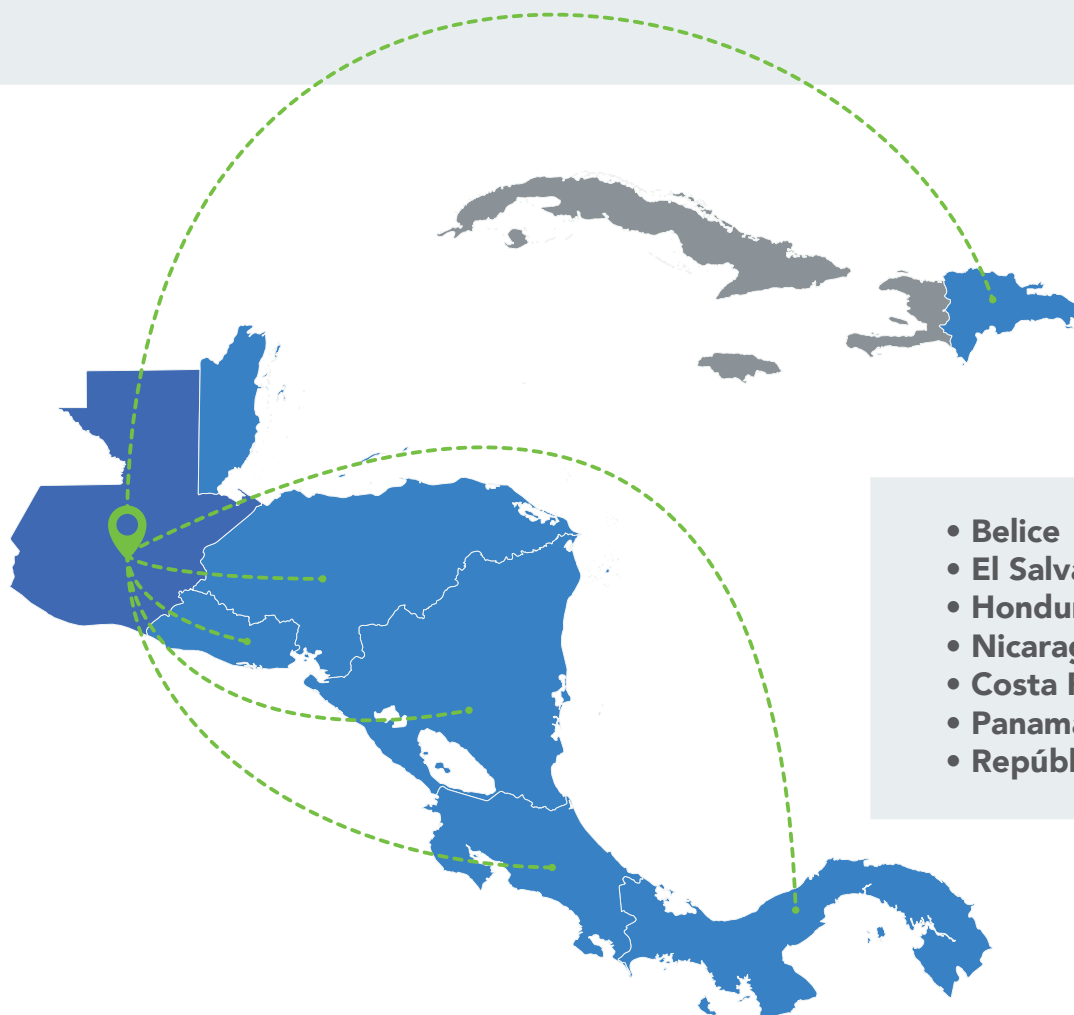
Nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes en el segmento de industria y artesanal, las materias primas necesarias para elaborar los mejores productos de panificación.

Países a los que

exportamos

**LLEVAMOS CALIDAD
MÁS ALLÁ DE
NUESTRAS FRONTERAS**

Nuestra planta de producción
está ubicada en Guatemala,
desde donde exportamos
nuestros productos a los
siguientes países:



- Belice
- El Salvador
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- República Dominicana



BENEFICIOS A NUESTROS

clientes



PRODUCTOS DE CALIDAD:

Nuestras fórmulas compiten a nivel internacional, brindando calidad y estándares por cliente.



CERTIFICACIONES:

Certificación ISO 9001:2015, que garantiza la calidad en nuestras operaciones y productos. Certificación Kosher, para polvo de hornear, azúcar glass y levaduras.



ASESORÍA TÉCNICA:

Contamos con chefs en panadería y repostería que acompañan a nuestros clientes en la elaboración de fórmulas personalizadas.

Levaduras

Levadura *fresca*

BENEFICIOS:

- 🌀 Ideal para todo tipo de panes, tanto dulces como salados.
- 🌀 Buena friabilidad y alto poder fermentativo que equivale a menor tiempo de fermentación.
- 🌀 Envoltura de papel parafinado que permite mantener íntegras sus cualidades.

MODO DE EMPLEO:

Fácil de integrar en la masa en cualquier momento del proceso. Evitar contacto directo con la sal y preservantes.

DOSIFICACIÓN:

La dosis de uso dependerá del clima y condiciones de producción. Se sugiere del 1% al 3% de levadura fresca sobre el total de harina a utilizar.

ALMACENAMIENTO:

Manténgase en refrigeración entre 1 y 5 °C.

VIDA ÚTIL:

35 días.

Marca: Freeman

Presentación:

Caja con 50 pastillas de 500 grs.
Bolsa con 25 Kg. (55 lbs.) a granel,
ideal para uso en industria.



Levadura *instantánea*

MASAS DULCES

BENEFICIOS:

- ✦ Levadura resistente a altas concentraciones de azúcar. Integración directa a los ingredientes secos.
- ✦ Consistencia en calidad, lo que permite estandarizar procesos. Proporciona masas más suaves y elásticas.
- ✦ No requiere hidratación previa.

MODO DE EMPLEO:

Incorporar la levadura instantánea a masas dulces con la harina e ingredientes secos. Evitar el contacto directo con agua fría o hielo.

DOSIFICACIÓN:

Se sugieren de 0.5 a 2% de levadura instantánea sobre el total de harina. Esta dosis dependerá del tiempo de fermentación y la temperatura ambiente.

ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, seco y aislado del suelo. Una vez abierto, se recomienda cerrar herméticamente el envase y guardar en refrigeración.

VIDA ÚTIL

Dos años antes de abierto.

Marca: Freeman

Presentación:

Caja con 20 paquetes de 500 grs.



Levadura *instantánea*

MASAS DESABRIDAS

BENEFICIOS:

- 🥄 Excelente desempeño con baja concentración de azúcar (menor al 7%). Integración directa a los ingredientes secos.
- 🥄 Consistencia en calidad, lo que permite estandarizar procesos. Proporciona masas más suaves y elásticas.
- 🥄 No requiere hidratación previa.

MODO DE EMPLEO:

Incorporar la levadura instantánea masas desabridas con la harina e ingredientes secos. Evitar el contacto directo con agua fría o hielo.

DOSIFICACIÓN:

Se sugieren de 0.5 a 2% de levadura instantánea sobre el total de harina. Esta dosis dependerá del tiempo de fermentación y la temperatura ambiente.

ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

Una vez abierto, se recomienda cerrar herméticamente el envase y guardar en refrigeración.

VIDA ÚTIL

Dos años antes de abierto.

Marca: Freeman
Presentación:

Caja con 20 paquetes de 500 grs.





Polvos para hornear

Polvos para *hornear*

Doble acción

BENEFICIOS:

- ✎ Batidos más ligeros y aireados.
- ✎ Ayuda a incrementar el volumen de panqués y pasteles.
- ✎ Debido a su doble acción, actúa tanto en frío como en el horno.
- ✎ Mejora la suavidad y uniformidad del producto.
- ✎ Miga mas porosa.
- ✎ Galletas más crujientes y frescas.

MODO DE EMPLEO:

Agregar el polvo para hornear directamente con la harina e ingredientes secos. Agregar el resto de ingredientes y continuar con el proceso. No colocar directamente en el agua.

DOSIFICACIÓN:

Se recomienda una dosis de 3 a 4% base de harina, de acuerdo a la altitud y presión del lugar(30 - 40 g/Kg).

ALMACENAMIENTO:

La temperatura óptima de almacenamiento es menor a 30°C, en un lugar seco y asilado del suelo.

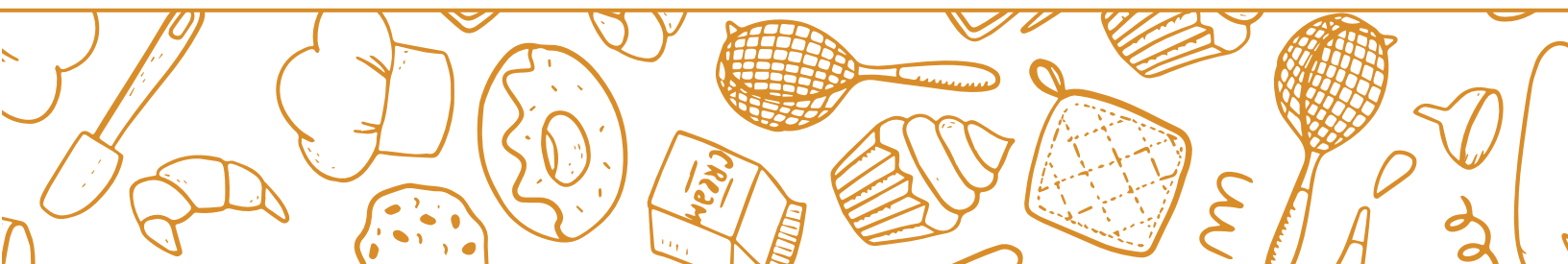
VIDA ÚTIL:

12 meses antes de abierto.

Marca: Freeman

Presentación:

Fardo con 10 bolsas de 5 lbs.



Polvos para *hornear*

Doble acción

ESPECIAL PARA MASAS DULCES

BENEFICIOS:

- 🥣 Agente leudante especializado en masas dulces (pan tostado y galletería), pues ofrece una corteza más dorada sin necesidad de más tiempo en el horno.

MODO DE EMPLEO:

Incorporación directa (3-3.5%) sobre la harina. No colocar directamente en el agua.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL:

12 meses antes de abierto.

Marca: Freeman

Presentación:

Fardo con 10 bolsas de 5 lbs.



The background of the slide is a close-up photograph of several slices of bread. On the left, there are slices of a very porous, airy bread, possibly ciabatta or focaccia, with large irregular holes. On the right, there are slices of a more traditional loaf, with a golden-brown crust and a softer, more uniform crumb. The bread slices are arranged in an overlapping, casual manner, filling most of the frame. The lighting is warm, highlighting the textures of the bread.

Mejorantes

Mejorador *Freeman*

BENEFICIOS:

- 🥄 Mejorador para panes de corteza gruesa y delgada.
- 🥄 Mejor volumen, greñado óptimo y mejores resultados en producto terminado.

MODO DE EMPLEO:

Mezclar el mejorador con la harina de trigo y después agregar los demás ingredientes para la elaboración del pan.

Recomendado para elaboración de panes con corteza crocante y miga suave, como baguette, campesino, ciabatta, gallego, pan francés, pirujo, etc.

DOSIFICACIÓN:

Dosis: 1% de mejorador en relación al peso de la harina (10 g/Kg).

ALMACENAMIENTO:

Mantener el producto en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL:

9 meses.

Marca: Freeman

Presentación:

Caja de con 50 paquetes de 440 grs.





Premezclas

Premezclas *Freeman* Para bizcochos

SABOR VAINILLA Y CHOCOLATE

BENEFICIOS:

- 🥄 Premezcla de harina preparada para la elaboración de pastel tipo cream cake de vainilla y chocolate, ideal para utilizarse en distintas altitudes de producción, desde 2,500 m. s. n. m., hasta debajo de los 500 m. s. n. m., con porosidad fina, textura cremosa, versátil para realizar múltiples recetas de repostería; conserva la humedad y frescura, manteniendo una consistencia suave.

MODO DE EMPLEO:

Mezclar todos los ingredientes en velocidad No. 2 con paleta durante seis minutos. Vertir sobre los recipientes adecuados y hornear.

DOSIFICACIÓN:

100% de cream cake vainilla o chocolate, 35% de huevo, 28% de aceite, 30% de agua, según receta.

ALMACENAMIENTO:

Mantener el producto en un lugar fresco y seco.

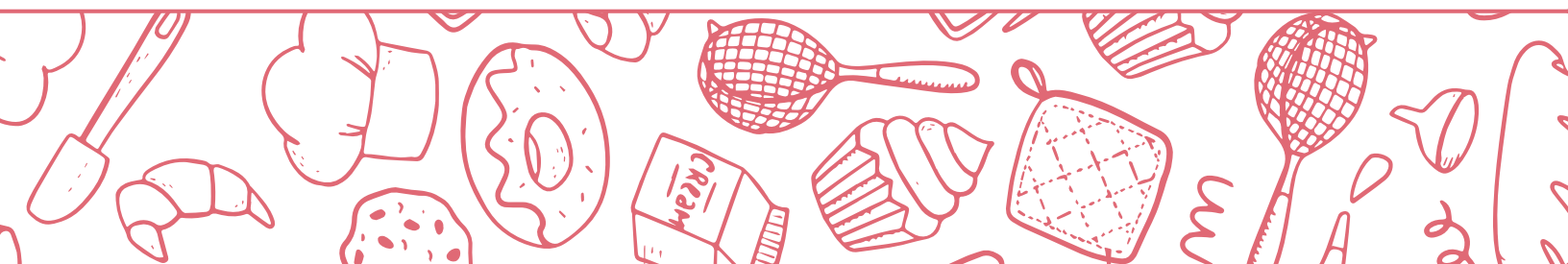
VIDA ÚTIL:

6 meses.

Marca: Freeman

Presentación:

Fardo con 50 bolsas de 1 lb.
Saco con 50 lbs. a granel



Núcleo *Perfect Mix*

BENEFICIOS:

🔪 Recomendado para la elaboración de batidos, muffins, zeppelin, magdalenas, etc.

MODO DE EMPLEO:

Preparar la premezcla, utilizando Perfect Mix como base y luego preparar el batido.

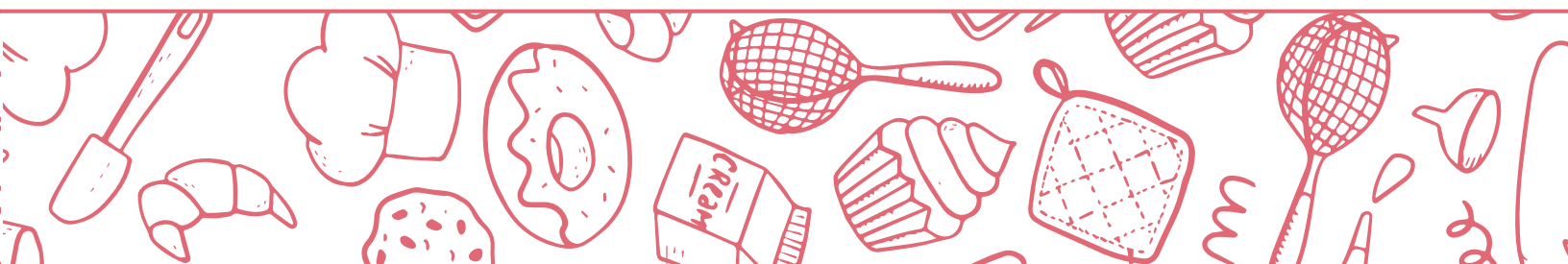
ALMACENAMIENTO:

Mantengase en un lugar fresco, seco y aislado del suelo, almacenado a temperature ambiente.

VIDA ÚTIL:

Seis meses.

Marca: Freeman
Presentación:
Saco de 50 lbs. a granel.



Azúcar





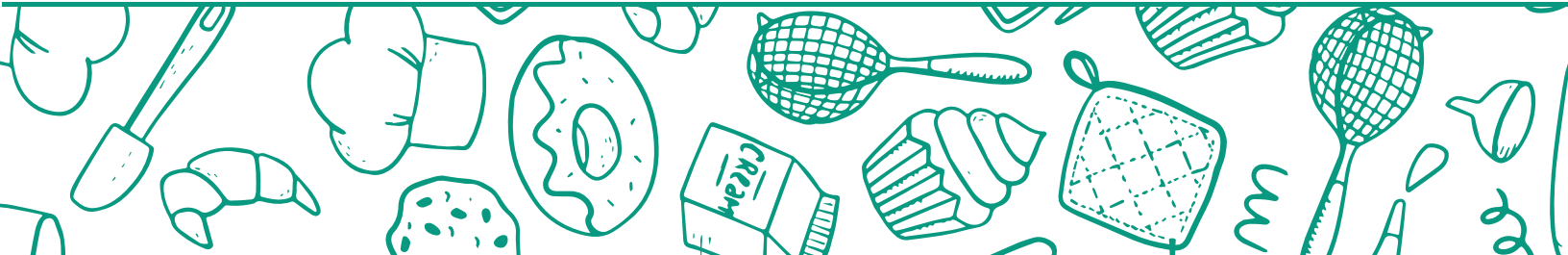


Stros Productos





Rellenos y Mermeladas





Accesorios

No. de molde	Diámetro	Alto	Base
1	96	26	44
2	106	31	44
3	112	34	44
4	112	36	40
5	126	36	54
5A	144	45	54
6	126	21	84
7	164x120	34	96x52





NUESTRAS
instalaciones

**Haz tu pedido con tu
vendedor asignado.**



www.levunica.com