



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

FABRICAMOS PRODUCTOS  
OFRECEMOS SOLUCIONES



# LÁCTEOS

Elige y disfruta de productos especialmente seleccionados para perfectas preparaciones, las cuales llevarán tu negocio al siguiente nivel.



**CREMAS**

# CREMA PARA REPOSTERÍA CALO



## Descripción

- Crema obtenida de la leche natural. No necesita refrigeración permanente.
- Refrigerar al menos 12 horas antes.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, elaborar cremas de rellenos, postres y salsas.

## Ventajas

- Excelente crema suave, consistente, de buen sabor y mayor rendimiento.
- Para mejores resultados, refrigerar por lo menos 12 horas antes de batir, entre 4°C y 6°C.

# CREMA PASTEURIZADA CALO



## Descripción

- Crema obtenida de la leche natural, con un contenido de materia grasa de un 35%. Es la única crema fresca del mercado de larga duración.
- Duración: 60 días.

## Usos

- Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, elaborar cremas de rellenos, postres y salsas.

## Ventajas

- Crema suave, con excelente consistencia, sabor y mayor rendimiento. Mantener SIEMPRE refrigerada entre 2 a 4°C.

# REMOJO TRES LECHES CALO



## Descripción

- Preparado lácteo sabor tres leches.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Ideal para utilizar en la elaboración de tortas y pasteles tres leches.
- Remojo listo para incorporar al bizcocho.
- No es necesario incorporar azúcar. No se necesita diluir, no se debe batir.

## Ventajas

- No se corta.
- No contiene lactosa, ya que es elaborada en base a aceites vegetales.

# CREMA VEGETAL CALO

## Descripción

- Crema vegetal azucarada.
- Duración: 305 días.

## Usos

- Topping de helados, para cortar el café, relleno y decoración de tortas y pasteles.

## Ventajas

- No se corta.
- No contiene lactosa, ya que es elaborada en base a aceites vegetales.



**CREMAS**



**MANJAR**

# MANJAR PASTELERO ARTESANAL CALO



## Descripción

- Manjar elaborado en base a leche y azúcar inspirado en la receta artesanal.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Puede ser utilizado para la elaboración y relleno de tortas, pasteles, galletas, queques, diferentes postres y helados.

## Ventajas

- Consistencia semiespesa adecuada para realizar relleno y decoraciones.
- Color caramelo claro.
- Excelente estabilidad.
- Fácil de espatular (no áspero, corte limpio).
- Textura suave y excelente brillo.
- Duración: 5 meses.

# DULCE CHILENO CALO

## Descripción

- Manjar tipo "Dulce Chileno" o alfajorero.
- Producto obtenido mediante un complejo proceso de concentración y tratamiento térmico de la leche y sus ingredientes.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Relleno de tortas y cuchuffies.
- Relleno de todo tipo de queques.

## Ventajas

- Fácil de manguear.
- Relleno de masas dulces, queques, galletas, etc.



**MANJAR**

# DULCE DE RELLENO CALO



## Descripción

- Dulce sabor manjar.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Relleno de tortas y cuchuffies.

## Ventajas

- Fácil de usar. Excelente sabor y aroma. Textura suave y homogénea. Libre de cristalización.
- Relleno de todo tipo de quesques.

# SALSA DE MANJAR PARA HELADERIA CALO

## Descripción

- Salsa de manjar lista para utilizar en heladería.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Decoración de todo tipo de helados.

## Ventajas

- Complemento ideal para los helados tipo soft, posee una consistencia y textura especial para heladería, además de mantener todo el sabor del manjar Calo.



**MANJAR**





**QUESOS**

# QUESO MOZZARELLA CALO



## Descripción

- Queso de extraordinaria calidad, elaborado a partir de leche cuidadosamente seleccionada y tratada desde su formulación hasta el envasado.
- Duración: 153 días.

## Usos

- Especialmente diseñado para uso en pizzas premium.

## Ventajas

- Óptimo rendimiento.
- Fundido rápido y parejo.
- Excelente elasticidad.

# QUESO PIZZERÍA CALO



## Descripción

- Queso en hebras, mezcla de queso gauda y chanco.
- Duración: 123 días.

## Usos

- Relleno de pizzas, empanadas y sándwich.
- Se caracteriza por sus propiedades de fundido, dando elasticidad y sabor.

## Ventajas

- Excelentes propiedades de fundido. Sabor y aroma característico a queso gauda.
- Fácil de utilizar.

# QUESO MOZZARELLA EN BARRA CALO



## Descripción

- Queso mozzarella en barra, elaborado a partir de leche semidescremada pausterizada.
- Aroma lácteo, textura suave y elástica.
- Duración: 360 días.

## Usos

- Elaboración de pizza, sándwich, relleno de empanadas, platos preparados (lasagna), etc.

## Ventajas

- Permite laminado y rallado.
- Buen rendimiento.
- Excelente elasticidad y parejo.

# QUESO CREMA CALO

## Descripción

- Queso blando y untable, elaborado a partir de leche entera pasteurizada.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Amplia variedad de usos en cocina y pastelería, tales como: cheesecake, horneados y semifríos, frosting de cupcakes y tortas, en la preparación de sushi, ensaladas, sándwich, preparación de dip y salsas, comidas y sopas.

## Ventajas

- Textura suave y cremosa, acidez que se adapta a sus preparaciones dulces o saladas.
- Plasticidad ideal para la elaboración de sushi.
- Buena capacidad de cremado y tolerancia a la incorporación de líquidos (huevos, leche, etc).
- Resistencia a temperaturas de cocción y de congelación.



# QUESO GAUDA CALO



## Descripción

- Queso gauda presentado en láminas de 30 gramos.
- Duración: 150 días.

## Usos

- Especial para uso en food service.  
Uso en sandwich, planchas, wraps y ensaladas.

## Ventajas

- La lámina de 30 g permite un uso especial en planchas. La lámina más gruesa permite una mayor notoriedad en las preparaciones.



**QUESOS**



# PREPARADO PARA HELADOS

Preparado con los mejores ingredientes  
llenos de frescura que complementarán  
a los mejores postres.



**HELADOS**

# PREPARADO PARA HELADO ESTÁNDAR CALO



## Descripción

- Producto especialmente formulado para la elaboración de helados tipo soft en base a crema.
- No necesita refrigerar.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Destinado a la elaboración de helados soft, shakes y helados tailandeses.

## Ventajas

- Buen rendimiento.
- Sabor característico.
- Sabores: bocado, chocolate, frutilla, lúcuma, base y mora crema.

# PREPARADO PARA HELADO PREMIUM CALO

## Descripción

- Preparado para helado soft de calidad Premium, más cremoso.
- Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Destinado a la elaboración de helados soft, shakes y helados tailandeses.

## Ventajas

- Más práctico. Fácil de usar.
- Resellable: puede volver a tapar si no ocupa todo el contenido.
- Una vez abierto, mantener refrigerado hasta por 4 días.



**HELADOS**



# MANTEQUILLA

Elaborado con los ingredientes más finos y frescos,  
nuestro producto realzará cada bocado  
con su gran calidad.





**MANTEQUILLA**

# MANTEQUILLA LONCOLECHE



## Descripción

- Mantequilla con sal obtenida a través de la maduración natural de crema fresca de leche. Su sabor, aroma y textura son ideales para diferentes usos.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Cremas de relleno y decoración, masas hojaldradas y galletería.
- Preparación de guisos, salsas, cremas y otros platos.
- Todo tipo de panes especiales.

## Ventajas

- Es un producto 100% natural de gran versatilidad.
- Baja sensación de grasitud otorga un agradable sabor.



**MANTEQUILLA**



# FRUTAS

Frutas cuidadosamente seleccionadas para la producción de mermeladas y conservas, donde encantarás a tus clientes con sabores y texturas únicas.



**MERMELADAS**

# MERMELADA GOLD WATT'S



## Descripción

- Elaborada con fruta seleccionada que conserva su color y sabor.
- Variedad de sabores: Damasco tamizado, damasco, mora, guinda, frutilla, frambuesa, piña y lúcumas.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Relleno de tortas, masas dulces y galletas.
- Decoración de tortas, pasteles y postres. Preparación de mousse.
- Elaboración de pan de pascua (Damasco Tamizado)

## Ventajas

- 100% fruta, sin colorantes, sabor y aroma natural.
- Excelente consistencia, con trozos de fruta.
- No necesita refrigeración (excepto lúcumas).

# MERMELADA DOYPACKS 1 KILO WATT'S

## Descripción

- Sabores: Frambuesa, Guinda y Damasco. Excelente consistencia para rellenar, decorar y cubrir productos.
- Duración: 365 días.

## Usos

- Para preparar tortas, panqueques y galletas.

## Ventajas

- Permite manguero y retapado del envase si no se utiliza todo el contenido
- Excelente consistencia para rellenar, decorar y cubrir productos.
- Su brillo natural realza apariencia fresca de las preparaciones.
- Envase fácil de usar, seguro de manipular (evita derrames).



MERMELADAS



**CONSERVAS**

# DURAZNOS WASIL



## Descripción

- Durazno en mitades y cubitos en almíbar.
- Duración: 36 meses.

## Usos

- Especial para relleno de tortas, küchenes, pasteles, postres y tartaletas.

## Ventajas

- Listo para usar.
- Gran versatilidad de usos

# CÓCTEL DE FRUTAS WASIL



## Descripción

- Mezcla de pera, uvas, cerezas y duraznos.
- Duración: 36 meses.

## Usos

- Especial para uso en postres.

## Ventajas

- Listo para usar producto estandar en toda la época del año.
- Excelente sabor y textura.

# PIÑAS WASIL



## Descripción

- Piñas en cubitos y en mitades en almibar.
- Duración: 36 meses.

## Usos

- Especial para relleno de tortas, küchenes, pasteles, postres y tartaletas.

## Ventajas

- Listo para usar.
- Producto estándar toda la época del año.
- Gran versatilidad.





**JARABE**

# JARABE DE REMOJO WATT´S



## Descripción

- Jarabe a base de agua, azúcar, esencias y aromas, especialmente desarrollado para humedecer las capas de bizcocho de las tortas.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Ideal para humedecer bizcochos, panqueques.

## Ventajas

- No necesita cocción, ni se necesita diluir (se utiliza directamente). Estandariza el humedecimiento de los productos. Su consistencia evita que decante en la base de la torta.



JARABE



# OLEAGINOSAS

Todo buen resultado es gracias a una rigurosa elaboración y a un buen cuidado y manejo de los ingredientes. Te presentamos la variedad de mantecas, margarinas y aceites con las que trabajan los que saben.



**MANTECAS**

# MANTECA CRUCINA ESTÁNDAR



## Descripción

- Manteca modificada elaborada en base a mezcla de aceites animales y vegetales.
- 0% humedad, no contiene agua.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para elaborar todo tipo de panes (frica, pan de molde, hot dog, hallullas, etc).
- Excelente para la elaboración de masas de empanadas.

## Ventajas

- Brinda mayor vida útil a los productos terminados.
- Fácil de incorporar en el amasijo.
- Ideal para la elaboración de empanadas.

## Descripción

- Manteca modificada elaborada en base a aceites 100% vegetales.
- 0% humedad, no contiene agua.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Especial para elaborar todo tipo de panes (frica, pan de molde, hot dog, hallullas, etc).

## Ventajas

- Fácil de incorporar en el amasijo.
- Productos con buenas características de miga, volumen y mejor duración.

# MANTECA CRUCINA PLUS



**MANTECAS**

# MANTECA CRUCINA PANADERA CERDO



## Descripción

- Manteca emulsionada elaborada en base a cerdo, con un contenido de humedad del 30%.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para elaborar todo tipo de panes.

## Ventajas

- Fácil de incorporar en el amasijo.
- Productos terminados con miga blanda, suave y esponjosa.

# MANTECA CRUCINA PANADERA



## Descripción

- Manteca emulsionada elaborada en base a aceites de origen animal y vegetal, con un contenido de humedad del 50%.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para elaborar todo tipo de pan corriente y especial.

## Ventajas

- Fácil de incorporar en el amasijo.
- Productos terminados con excelentes características de miga, volumen y sabor.

**MANTECAS**

# MANTECA CRUCINA PANADERA VEGETAL



## Descripción

- Manteca emulsionada elaborada en base a aceites de origen vegetal, con un contenido de humedad del 50%.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para elaborar todo tipo de pan corriente y especial.

## Ventajas

- Por su formulación en base a aceites vegetales, es una manteca 0% colesterol, permitiendo elaborar productos más sanos.
- Fácil de incorporar en el amasijo.
- Productos terminados con excelentes características de miga, volumen y sabor.



**MANTECAS**



**ACEITES**



# FRITO MASTER PLUS



## Descripción

- Fórmula especial para frituras de calidad premium.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para uso en procesos de fritura exigentes y con altos niveles de producción.

## Ventajas

- Buena resistencia a las altas temperaturas propias del proceso de fritura.
- Productos terminados que conservan su crocancia por más tiempo.
- Contiene antiespumante que permite frituras más seguras.
- Cumple con Normativa Vigente (RSA).

# ACEITE CHEF FREÍR

## Descripción

- Elaborado en base a mezcla de aceite de canola alto oleico, aceite de maravilla alto oleico de maíz y vitamina, mezcla perfecta de aceites para frituras de alta calidad.
- 0% colesterol.
- Duración: 365 días.

## Usos

- Especial para uso en procesos de fritura que requieren mayor resistencia a las altas temperaturas.

## Ventajas

- Buena resistencia a las altas temperaturas propias del proceso de fritura.
- Contiene antiespumante que permite frituras más seguras.
- Cumple con Normativa Vigente (RSA).



# ACEITE LA REINA FREÍR



## Descripción

- Elaborado en base a mezcla de aceites vegetales líquidos y aditivos permitidos.
- Duración: 305 días.

## Usos

- Ideal para fritura de productos como: papas fritas, nuggets de pollo, empanadas, etc.

## Ventajas

- Buena resistencia a las altas temperaturas propias del proceso de fritura.
- Contiene antiespumante que permite frituras más seguras.
- Cumple con Normativa Vigente (RSA).

# ACEITE LA REINA VEGETAL



## Descripción

- Elaborado en base a una mezcla de aceites vegetales (soya, canola y semilla de palma).
- Duración: 300 días.
- Almacenar en lugar fresco, seco y oscuro.

## Usos

- Especial para usarlo como ingrediente de productos horneados (magdalenas, muffins, etc). Ideal para dar un toque de sabor a ensaladas y elaboración de mayonesas.

## Ventajas

- Aporta un agradable sabor y textura a las preparaciones.



**MARGARINAS**

# MARGARINA CONDESA HOJA VEGETAL



## Descripción

- Margarina de origen 100% vegetal.
- Contenido de humedad 17%.
- Duración: 305 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de masa de hoja de calidad Premium, permitiendo elaborar una amplia variedad de productos: danesas, croissant, empanadas de hoja, palmeras, etc.

## Ventajas

- Excelente plasticidad y estabilidad en el proceso de laminado.
- Productos terminados con hojaldres secos, con capas bien definidas y buen volumen.

## Descripción

- Margarina de origen 100% vegetal.
- Contenido de humedad 16%.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de productos de alta calidad como: galletas mangueadas, queques, bases de panqueque, crema de mantequilla, frosting, etc.

## Ventajas

- Productos terminados con excelente volumen, migas suaves y esponjosas.
- Excelente tolerancia a la incorporación de líquidos y aire.

# MARGARINA CONDESA BATERKRIM



MARGARINAS

# MARGARINA CONDESA HORNEO VEGETAL



## Descripción

- Margarina de origen 100% vegetal.
- Contenido de humedad 25%.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de todo tipo de masas dulces como queques, galletas, pan de pascua, tartaletas, alfajores, etc.

## Ventajas

- Óptima tolerancia a la incorporación de líquidos y aire.
- Productos terminados con excelente presentación, volumen y color.

## Descripción

- Margarina elaborada en base a una mezcla de aceites de origen vegetal y animal.
- Contenido de humedad 18%.
- Duración: 245 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de masas de hoja, croissant, danesas, empanadas de hoja, etc.

## Ventajas

- Excelente plasticidad y estabilidad en el proceso de laminado.
- Productos terminados con capas de hojaldre bien definidas y excelente terminación.

# MARGARINA HORNITO HOJA



# MARGARINA HORNITO HORNEO



## Descripción

- Margarina elaborada en base a una mezcla de aceites de origen vegetal y animal.
- Contenido de humedad 18%.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Margarina profesional con una amplia variedad de usos: masas dulces, queques, galletas, pan de pascua, bases de tartaleta, etc.

## Ventajas

- Otorga suavidad y muy buen volumen en masas y batidos.
- Productos terminados con excelente textura, sabor y aroma.

# MARGARINA HORNITO PANADERA

## Descripción

- Margarina elaborada en base a una mezcla de aceites de origen vegetal y animal.
- Contenido de humedad 40%.
- Duración: 184 días
- Contiene 1% mantequilla.

## Usos

- Especial para la elaboración de todo tipo de panes, otorga sabor y aroma a mantequilla inigualable.

## Ventajas

- Productos terminados con buena textura, presentación y volumen.
- Excelente comportamiento en el desarrollo de la masa y miga con buenos resultados en el producto final.



**MARGARINAS**

# MARGARINA DOÑA JUANITA



## Descripción

- Margarina elaborada en base a aceites 100% de origen vegetal.
- Contenido de humedad 54%.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de queques, muffins, galletas y preparaciones saladas.

## Ventajas

- Otorga un suave sabor y aroma a sus preparaciones.
- Se obtienen productos livianos y agradables sin dejar adherencia grasosa en el paladar.



**MARGARINAS**



**GRASA**



# GRASA PAMPERO



## Descripción

- Producto elaborado en base a grasas de origen 100% animal, refinadas y desodorizadas.
- NO contiene agua.
- Duración: 184 días.

## Usos

- Especial para la elaboración de todo tipo de panes (hallullas, dobladas, pan amasado, etc).

## Ventajas

- Fácil incorporación en las preparaciones.
- Buen desarrollo de la masa y miga.
- Productos terminados con excelente presentación, aroma y sabor.



**GRASA**



El Centro de Desarrollo de Cliente consta de un equipo de profesionales expertos y altamente capacitados en rubros de panadería, pastelería y gastronomía. Ponemos a tu disposición todas nuestras capacidades y conocimientos para dar valor a tus productos.

Entregamos asesoría para apoyar y buscar soluciones a tus necesidades, sin dejar de cumplir y reforzar nuestro compromiso con la innovación y el crecimiento de tu negocio.

Promovemos la capacitación continua a nuestros clientes y la innovación a través del desarrollo de productos.

Dentro de nuestros servicios destacan:



#### **INNOVACIÓN**

Desarrollo de productos a medida.  
Investigación de nuevas recetas de panadería, pastelería y gastronomía.



#### **CAPACITACIÓN**

Cursos y charlas en distintas áreas de conocimiento de la industria en forma sistemática y que agreguen valor al producto de nuestros clientes.



#### **ASESORÍAS ESPECIALIZADAS**

Demostración de nuestros productos, solución de problemas, revisión y mejoramiento de procesos.

**¡TE INVITAMOS A CONTACTARNOS!**

600 200 0017  
cdc@watts.cl  
www.wattsindustrial.cl



[/wattsindustrial.cl](https://wattsindustrial.cl)



# NUESTRA MISIÓN

Trabajamos día a día para ser la empresa preferida por los clientes de las industrias alimenticias, Bakery & Food Service, sustentados en una amplia variedad de productos, en el desarrollo de soluciones innovadoras y en un alto nivel de servicio, cercanía y compromiso con los clientes.

Antofagasta	Pedro Aguirre Cerda N° 15.080, Parque Industrial La Portada Fono: (55) 2417246 – 2417247 – 2418660	Linares	Longitudinal Sur Kilómetro 302, Linares Fono: (73) 2564120 – 2564100
La Serena	Calle El Molino N° 1319, Barrio Industrial, Coquimbo Fono: (51) 2543553 – 2543554 – 2543556	Concepción	Los Nogales 111, Villa San Pedro, San Pedro de la Paz Fono: (41) 2917400
Viña del Mar	6 ½ Oriente N° 240, Viña del Mar Fono: (32) 2157780	Temuco	Dagoberto Godoy N° 0345, Padre Las Casas Fono: (45) 2910111 – 2910112 – 2910026
Planta San Bernardo Centro de Distribución San Bernardo	Av. Presidente Jorge Alessandri Rodríguez N° 10.501, San Bernardo, Santiago Fono: (56 - 2) 24414000	Centro de Distribución Osorno	Panamericana Sur, ruta 5. Km 921, Osorno Fono: (64) 2647960
Planta Lonquén Santiago	Camino Lonquen N° 12.021, San Bernardo Fono: (56-2) 24506000		

¡Encuentranos en todas las plataformas digitales!



[/wattsindustrial.cl](https://wattsindustrial.cl)

