

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.



CREMAS

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 cuchuflíes.
- 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

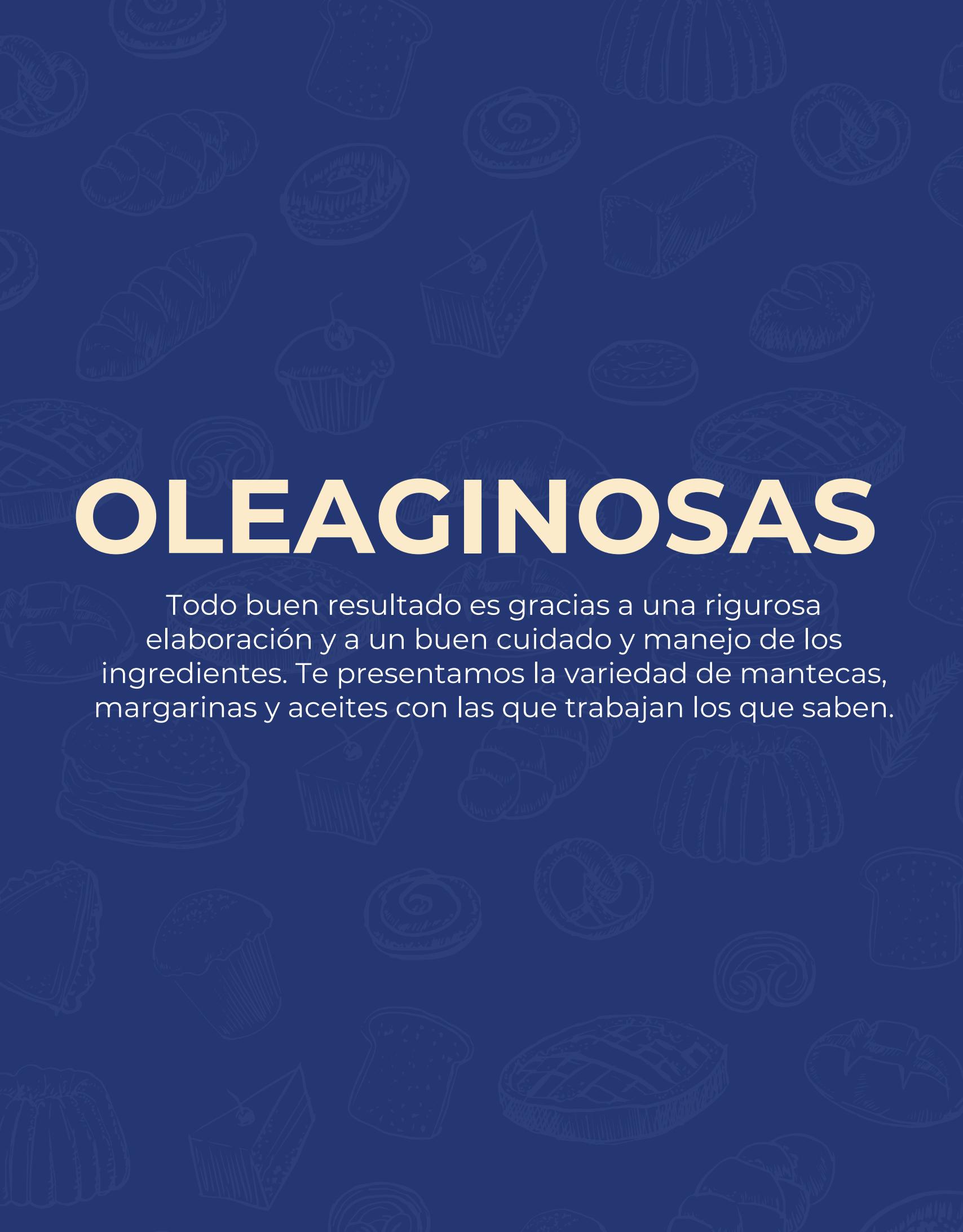
- Ideal para humedecer bizcochos, panqueques.

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)

