



Lineamientos de Personalidad de Marca

# Lineamientos de personalidad

---

Los Lineamientos de Personalidad que a continuación presentamos pretenden establecer quién es y cómo se comporta *Harinera Los Pirineos* en cada punto de contacto con sus stakeholders. Si bien no son limitativos, son un referente para la toma de decisiones en temas de branding y marketing.



## Origen de renombre

Bakery Mix forma parte de la gran familia *La Moderna*.

Nacida en Harinera Los Pirineos y comercializada bajo la marca Tres Estrellas, es una harina preparada con la mezcla exacta de ingredientes para la elaboración de especialidades en panificación. Al ser una harina lista para usarse, Bakery Mix te garantiza ahorro en tiempo y recursos, así como un pan siempre consistente.



## Elaborada con lo mejor

---

*Bakery Mix* está elaborada con la tecnología más innovadora haciendo una mezcla exacta de los mejores ingredientes y harina proveniente de los granos de trigo de la más alta calidad, lo cual hace especial y única a cada premezcla fabricada.

# Hecha a la medida

Fabricada según las necesidades del cliente, *Bakery Mix* acorta los tiempos de producción, además de brindar las mejores características a los productos, como una migas uniforme o esponjosa (según el uso), textura suave, prolongada vida en anaquel, frescura, estructura firme y excelente sabor.

**Bakery Mix** ofrece premezclas para las siguientes especialidades: donas, bizcocho, pan danés, pan de muerto, rosca de reyes, bollos, pan de caja blanco o integral, pizza, crepas, pastel esponja de chocolate o vainilla, pastel americano de chocolate o vainilla, panque de chocolate o vainilla, muffin de chocolate o vainilla y churros.

## TABLA DE RENDIMIENTO

<b>Proteína:</b>	
<b>Absorción de agua:</b>	
<b>Volumen:</b>	
<b>Rendimiento:</b>	
<b>Tolerancia al estrés mecánico:</b>	
<b>Tolerancia fermentación:</b>	
<b>Vida de anaquel:</b>	

## Solución integral

---

Al estar fabricada de acuerdo a las especificaciones precisas del cliente, *Bakery Mix* permite ahorrar en azúcar, grasas, saborizantes y emulsificantes, pues se evitan los desperdicios y sobrantes que se generan en el proceso de mezcla de estos ingredientes. Así mismo, permite realizar un manejo de inventario óptimo, pues ayuda a estandarizar la calidad y cantidad de panes que se producen.

## Rapidez, rendimiento y calidad

---

*Bakery Mix* es sinónimo de rapidez al brindar un ahorro de tiempo en preparación y pesado de ingredientes, tiempos de amasado y horneado del pan, ya que hace rendir cada gramo de masa otorgándole la mejor calidad en los productos finales.





## Conserva el sabor tradicional

---

Al ser una premezcla especializada para cada tipo de pan y con un control de calidad total desde el origen de los trigos, *Bakery Mix* permite estandarizar la elaboración del pan, logrando siempre un producto uniforme que conserva el sabor único de tu panadería en cada horneada.

## Sabroso y saludable

---

Surtir tu panadería con *Bakery Mix* es esencial para lograr recetas saludables. Lo fabricamos con ingredientes de la mejor calidad, porque creemos que comer rico también es comer sano.



## Confiable

---

*Bakery Mix* es la premezcla en la que se puede confiar para disfrutar de los mejores resultados en el proceso de panificación. Es elaborada con ingredientes de la mejor calidad para cumplir con las expectativas más exigentes de nuestros clientes.



Lineamientos de Personalidad de Marca  
**Bakery Mix**

**Harinera Los Pirineos S.A. de C.V.**

Carretera Panamericana Km. 11  
Tramo Salamanca - Celaya,  
Col. Emiliano Zapata. C.P. 36770  
Salamanca, Guanajuato