

La Loma.

85
AÑOS

CATÁLOGO DE HELADERÍA



85 AÑOS DE TRADICIÓN

The logo for La Loma, featuring the brand name in a white, elegant cursive script with a registered trademark symbol.

Desde 1940, La Loma ha sido sinónimo de tradición, calidad y confianza en la industria de la Heladería mexicana. Nuestra pasión por el sabor se refleja en cada producto, elaborado bajo los más altos estándares de seguridad alimentaria, garantizando experiencias únicas para cada cliente. Más que ingredientes, creamos momentos que inspiran frescura, innovación y orgullo por lo hecho en México.

Nuestra Misión

SER LA BASE DEL ÉXITO DE NUESTROS CLIENTES.

¿QUÉ NOS DISTINGUE?

EXPERIENCIA

Somos pioneros en Bases para Helado con 85 años de experiencia en el mercado mexicano.

SERVICIO

Alcance a nivel nacional con 36 CEDIS en toda la República Mexicana, entregando nuestros productos refrigerados hasta tu puerta sin mínimo de compra.

INNOVACIÓN

Amplia variedad de portafolio y constante innovación con base en las necesidades del mercado.

¿POR QUÉ ELEGIR BASES PARA HELADO LA LOMA?

- **REDIMIENTO HASTA DEL 100%**

- **CONSISTENCIA CREMOSA**

- **LISTAS PARA USAR**



- **TEXTURA SIN SENSACIÓN GRASOSA**

- **GRAN VARIEDAD DE BASES: DURAS, SUAVES, NIEVE, YOGURT, GELATO**

- **ALMACENAJE EN REFRIGERACIÓN Y UHT**




- **AHORRO DE TIEMPO EN MANO DE OBRA**

- **2 TIPOS DE GRASA: BUTÍRICA Y VEGETAL**

- **IMPIDE LA FORMACIÓN DE CRISTALES DE HIELO**

BASE PARA HELADO DURO

Ofrece a tus clientes helados, paletas y aguas frescas con textura firme, sabor inigualable y cremosidad de las más alta calidad, con nuestras 3 opciones de portafolio:

Característica	Bases Premium	Bases Cremosas	Bases Comerciales
			
Nivel de calidad	Gourmet	Artesanal profesional	Económica funcional
Grasa láctea	Alta	Media	Baja / vegetal
Sabor	Delicioso sabor lácteo	Cremoso, único e inconfundible	Avainillado neutro
Textura	Suave, sedosa y consistente	Cremosidad ideal	Suave, sin cuarteduras
Rendimiento en helado	Hasta 90%	Hasta 100%	Hasta 100%
Ideal para	Heladerías premium	Heladerías Tradicionales	Heladerías que busquen costo-beneficio
Diferenciador principal	Alta grasa butírica, sabor lácteo y consistencia premium	Cremosidad ideal	Rentabilidad sin sacrificar calidad

NEVAMIX®

Base concentrada ideal para elaborar nieves y paletas de agua con cualquier fruta o saborizante.



LISTA PARA USAR
sin necesidad de agregar
estabilizantes o emulsificantes



VERSÁTIL Y NEUTRA
ideal para innovar con recetas
personalizadas



**AHORRO DE TIEMPO
Y COSTOS,**
ya que optimiza la fabricación
reduciendo mermas

NEVAMIX® SABOR LIMÓN Y MANGO

Base concentrada lista para usar en sabores mango y limón ideal para elaborar helado suave tipo twist base agua, granita, frappé además de nieves y paletas de agua.



LISTA PARA USAR

No requiere azúcar ni saborizantes extra



VERSATILIDAD TOTAL

Funciona en nieves, paletas, frappés, coctelería y postres



FÁCIL MANEJO Y VIDA ÚTIL

de 150 días y almacenamiento sencillo

LLL Cremosita aqua®

Esta nueva base es neutra, con textura ligera y cremosa, lista para elaborar deliciosas aguas frescas a base de crema. Ideal para elaborar aguas frutales cremosas, aguas tradicionales o crear sabores innovadores que incrementarán tu ticket promedio.



SABOR Y TEXTURA ESTANDARIZADA

Logra bebidas de sabor con el balance perfecto de cremosidad y frescura.



PRACTICIDAD TOTAL

Facilita la emulsión con saborizantes, frutas naturales ideal crear inspiraciones de sabor.



MÁS RENTABILIDAD

Alto rendimiento por litro, eficiencia en tiempos y costos de operación

Tentazione®

Base neutra para gelato, lista para usar. Sin necesidad de fórmulas o mezclas complicadas, obtendrás la cremosidad perfecta y consistencia del auténtico gelato para resaltar cualquier sabor premium; optimizando tiempos y costos de operación.



PRACTICIDAD TOTAL

Lista para usar, sin fórmulas complicadas



MENOS INSUMOS, MENOS PASOS

Reduce tiempos y errores de producción.



MÁS RENTABILIDAD,

ahorros en costos y eficiencia de operación

BASE PARA HELADO SUAVE



Nuestra familia de Mixtersa, está formulada para elevar la experiencia del helado suave tipo Twist.



LISTA PARA USAR



PRESENTACIONES

- **Pasteurizadas:**
Cubeta 10 y 20 L
- **Ultrapasteurizadas:**
Caja 4 bolsas de 5 L



ALMACENAJE

- **Pasteurizadas:**
42 días vida anaquel
- **Ultrapasteurizadas:**
100 días vida anaquel

Mixyogu®

Bases de yogurt diseñada especialmente para ofrecer un plus en helados twist, con yogurt fermentado ideal para un helado suave con un perfil cremoso, fresco y natural.



PRESENTACIÓN

Cubeta de 20 L



LISTA PARA USAR

Vierte en tu máquina de helado y sirve



ALMACENAJE

- **Refrigeración:**
42 días de vida útil



La cobertura para chocolate se utiliza como topping en paletas y helados brindando una cobertura crujiente y un plus en los productos.



Aporta gran
TEXTURA CRUJIENTE,
perfecto para coberturas



**ACABADO BRILLANTE
Y UNIFORME**
en los productos



SECADO RÁPIDO

Bases Premium

Código	Descripción	Presentación
182800	Mesclaya® B AA Especial	20 L
212800	Mesclaya® Butírica Extra	20 L
202800	Mesclaya® Butírica AA	20 L

Bases Cremosas

F31006	LLL® Cremosa®	20 L
540500	Mesclaya® Cremosa®	20 L
000192	LLL® Cremosita®	20 L
F32007	LLL® Cremosa® UHT	4 bolsas 5 L c/u

Bases Comerciales

000192	LLL® Cremosita®	20 L
--------	-----------------	------

Bases Suaves de Crema

57203	Mixtersa Twist Chocolate	Cubeta 20 L
57201	Mixtersa Twist Vainilla	Cubeta 20 L
0J1203	Mixtersa Twist UHT Chocolate	4 bolsas 5 L c/u
0J1202	Mixtersa Twist UHT Fresa	4 bolsas 5 L c/u
0J1201	Mixtersa Twist UHT Vainilla	4 bolsas 5 L c/u

Bases para Gelato

Código	Descripción	Presentación
R91028	Base para Gelato	Caja con bolsa Scholle 20 L

Bases para Nieve

N11218	Nevamix® Base para Nieve	Cubeta 20 kg
N19213	Nevamix® Base para Nieve	Bidón 4 kg
N111219	Nevamix® Base para Nieve sabor Limón	Bolsa 10 kg
N111220	Nevamix® Base para Nieve sabor Mango	Bolsa 10 kg

Bases para Aguas

00000	LLL® Cremosita Aqua®	Cubeta 20 L
-------	----------------------	-------------

Bases de Yogurt

632	Mixyogu® R 20 L	Cubeta 20 L
202	Mixyogu® C 20 L	Cubeta 20 L
N94	Mi Yog® Base de yogurt c/probióticos 4 L	Cubeta 4 L
N91008	Mi Yog® Base de yogurt c/probióticos 20 L	Cubeta 20 L

Cobertura de Chocolate

282	Chococima® Cobertura sabor chocolate	Cubeta 20 kg
284	Chococima® Cobertura sabor chocolate	Cubeta 4 kg

La Loma®

Galeana #66, Col. La Loma, C.P. 54060, Tlalnepantla, Edo. de México

☎ Ventas: 55 5220 8917 ☎ Oficinas: 55 5220 8900

☎ Lada sin costo: 800 813 0527 ☎ Pedidos: 55 5220 8916

☎ Asesoría Técnica: 55 2129 3095



 laloma.com.mx

  @LaLomaHeladería  @LaLoma_Heladeria