



CATÁLOGO DE *soluciones*



DESDE 1971
Chantilly S.A. de C.V.
EL ARTE DE LA REPOSTERÍA®





En Chantilly nuestro propósito
es participar en los momentos
felices de las personas, haciendo
de cada momento feliz,
un momento Chantilly.

ÍNDICE

TOPPINGS

• Top Cream®	06
• Top Cream® Base	07
• Top Lácteo®	08
• Top Cream® Balance	09
• Top Lácteo® 50/50	10

CREMA BATIDA

• Crema Batida	12
----------------------	----

CREMAS LÁCTEAS PARA BATIR

• Crema Líquida Natural	14
• Crema de Vaca para Pastelería	15

WIPS

• Chanty Wip®	17
• Chanty Wip® Sin Azúcar	18

JARABE

• Jarabe Tres Leches Ultrapasteurizado	20
--	----

QUESO

• Queso Crema	22
---------------------	----

GANASHES

• Ganashe Blanco	24
• Ganashe Oscuro	25
• Ganashe Cajeta	26
• Ganashe Dulce de Leche	27

ABRILLANTADOR

• Abrillantador Natural	29
-------------------------------	----

GLAZÉ

• Glazé Fresa	31
---------------------	----

LECHE CONDENSADA

• Leche Condensada	33
--------------------------	----

CREMA PASTELERA

• Crema Pastelera Horneable	35
-----------------------------------	----

UNTABLE

• Untable Sabor Chocolate y Avellana	37
--	----

HARINAS PREPARADAS

• Harinas Preparadas Extrahúmedas	39
• Harinas Preparadas Súper Esponja	40
• Harinas para Pastelería y Panquelería	41

DURAZNOS

• Mitades de Durazno en Almíbar	43
---------------------------------------	----

TOPPINGS



TOP CREAM®

Delicioso, ¡y listo para batir!



¿Qué lo hace único?

- Ofrece el máximo rendimiento superior al 300%.
- Consistencia firme, permite decoraciones elaboradas.
- Apariencia tersa y brillante.
- El producto aplicado puede exhibirse a temperatura ambiente y no se cuartea ni craquela.
- Acepta colorantes y esencias.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- Refrigeración, 50 días
- Congelación, 1 año

Almacenaje:

- Consérvese en refrigeración a una temperatura de 2 °C a 6 °C
- Congelación de -15 °C a -18 °C

¿Lo sabías?

Es una crema líquida endulzada lista para batir, de alto rendimiento, cuerpo terso, consistencia firme.

Presentaciones:

- Caja con 10 purepacks de 460 g c/u (vainilla, chocolate, fresas con crema y moka).
- Caja con 10 purepacks de 1 kg (vainilla, chocolate, nata y doble chocolate).
- Caja con 4 purepacks de 2 kg (nata, crema, chocolate, vainilla, moka y fresas con crema, dulce de leche).

TOP CREAM® BASE

Se lleva con distintos sabores



¿Qué lo hace único?

- Rendimiento superior al 350%.
- Permite combinarse con jugo, refresco, leche o agua.
- Acepta colorantes y esencias.
- Se le puede incorporar otros ingredientes como licores, glazé, mermelada, entre otros.
- Se puede combinar con otras cremas para batir como Top Cream® Chantilly.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- Refrigeración, 50 días
- Congelación, 1 año

Almacenaje:

- Consérvese en refrigeración a una temperatura de 2 °C a 6 °C
- Congelación de -15 °C a -18 °C

¿Lo sabías?

Es una crema líquida concentrada de alto rendimiento. El perfil de su sabor es neutro, lo que la vuelve ideal para mezclar con distintos sabores.

Presentaciones:

- Caja con 4 purepacks de 2 kg c/u.

TOP LÁCTEO®

La crema de la crema



¿Qué lo hace único?

- Delicioso sabor lácteo.
- Ofrece el máximo rendimiento, superior al 300%.
- Consistencia firme, permite decoraciones elaboradas.
- Apariencia tersa y brillante.
- El producto aplicado puede exhibirse a temperatura ambiente y no se cuartea, ni craquela.
- Acepta colorantes y esencias.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- Refrigeración, 50 días
- Congelación, 1 año

Almacenaje:

- Consérvese en refrigeración a una temperatura de 2 °C a 6 °C
- Congelación de -15 °C a -18 °C

¿Lo sabías?

Es excelente complemento para la decoración de pays, tartas, gelatinas, flanes, frappés, malteadas, entre otros.

Presentaciones:

- Caja con 4 purepacks de 2 kg c/u.

TOP CREAM® BALANCE

El equilibrio perfecto para tus postres



¿Qué lo hace único?

- Ofrece el máximo rendimiento superior al 300%.
- Consistencia firme, permite decoraciones elaboradas.
- Apariencia tersa y brillante.
- El producto aplicado puede exhibirse a temperatura ambiente y no se cuartea ni craquela.
- Acepta colorantes y esencias.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- Refrigeración, 50 días
- Congelación, 1 año

Almacenaje:

- Consérvese en refrigeración a una temperatura de 2 °C a 6 °C
- Congelación de -15 °C a -18 °C

¿Lo sabías?

Es una crema líquida endulzada lista para batir, de alto rendimiento, cuerpo terso, consistencia firme y su principal beneficio es su sabor y dulzor balanceado.

Presentaciones:

- Caja con 4 purepacks de 2 kg (vainilla, nata).

TOP LÁCTEO® 50/50

Mitad cremosidad, mitad sabor lácteo



¿Qué lo hace único?

- El mejor sabor y aroma lácteo.
- Rendimiento mínimo del 200%.
- Color aperlado.
- Apariencia tersa.
- No se cuartea ni craquela.
- Acepta colorantes y esencias.
- Se pueden combinar con otras cremas para batir como Top Cream® Chantilly.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- 40 días.

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Tiene el mejor perfil de sabor lácteo. Excelente complemento para la decoración de pays, tartas, gelatinas, flanes, mousses, frappés, malteadas, entre otros.

Presentaciones:

- Caja con 4 purepacks de 1.8 kg c/u.

CREMA BATIDA



CREMA BATIDA

La única, auténtica e
inigualable lista para usar



¿Qué lo hace único?

- Único y tradicional sabor.
- Posee una consistencia semidura.
- Apariencia tersa y brillante.
- No presenta desuero.
- Admite colorantes y esencias.
- No se cuartea ni craquela.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- Vasija, 45 días
- Caja, 40 días

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Por su consistencia es ideal para decorar cócteles de frutas y preparar fresas con crema. Como complemento en decoraciones de pays, flanes, gelatinas, malteadas y helados es excelente.

Presentaciones:

- Caja de 5 kg y 1 kg.
- Caja con 12 vasijas de 1 litro.
- Caja con 16 vasijas de 500 ml.

CREMAS LÁCTEAS PARA BATIR



CREMA LÍQUIDA NATURAL

Sabor único y toda nuestra tradición



¿Qué lo hace único?

- Rendimiento mínimo del 200%.
- Apariencia tersa y brillante.
- Acepta colorantes y esencias.
- Se le puede incorporar otros ingredientes como licores, glazé, mermelada, entre otros.
- Se puede combinar con otras cremas para batir como Top Cream®.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- 45 días

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Puede ser endulzada con 5% a 10% de azúcar. Es el complemento para la decoración de pays, tartas, gelatinas, flanes, mousses, frappés, malteadas, entre otros por su apariencia tersa y excelente consistencia.

Presentaciones:

- Caja de 10 kg.

CREMA DE VACA PARA PASTELERÍA

El toque gourmet de cada pastel



¿Qué lo hace único?

- El mejor sabor y aroma lácteo.
- Rendimiento mínimo del 200%.
- Color aperlado.
- Apariencia tersa.
- No se cuartea ni craquela.
- Acepta colorantes y esencias.
- Se pueden combinar con otras cremas para batir como Top Cream® Chantilly.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- 40 días

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Tiene el mejor perfil de sabor lácteo. Excelente complemento para la decoración de pays, tartas, gelatinas, flanes, mousses, frappés, malteadas, entre otros.

Presentaciones:

- Caja de 10 kg.

WIPS



CHANTY WIP®

Dispara, ¡y disfruta!



¿Qué lo hace único?

- Lista para usar en un práctico y divertido envase.
- Excelente sabor lácteo.
- De consistencia suave y ligera.
- Versatilidad para aplicar en todo tipo de postres.

Ideal para:

- Decorar

Caducidad:

- 60 días

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Es ideal para postres como tartas, gelatinas, flanes, helados, pays, galletas y frutas. También se utiliza para bebidas como café, irlandés, capuchino, malteadas, esquimos y chocolate caliente o frío.

Presentaciones:

- Caja con 12 botes de 200 g c/u.

CHANTY WIP® SIN AZÚCAR

0% azúcar, 100% sabor



¿Qué lo hace único?

- Sin azúcar añadida.
- Lista para usar en un práctico y divertido envase.
- Excelente sabor lácteo.
- De consistencia suave y ligera.
- Versatilidad para aplicar en todo tipo de postres.

Ideal para:

- Decorar

Caducidad:

- 60 días

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Es una crema vegetal en aerosol lista para usar, es un producto libre de azúcar que mantiene su delicioso sabor.

Presentaciones:

- Caja con 12 botes de 200 g c/u.

JARABE



JARABE TRES LECHES ULTRAPASTEURIZADO

Deliciosa tradición pastelera



¿Qué lo hace único?

- Está listo para usar.
- Sabor característico del tradicional Jarabe Tres Leches con un dulzor balanceado.
- Consistencia ideal para excelente absorción en pasteles.
- Puede ser combinado con licores y esencias.
- No necesita refrigeración antes de abrirse.

Ideal para:

- El mojado del tradicional pan esponjoso.

Caducidad:

- 6 meses

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

¿Lo sabías?

Es una preparación láctea con sabor y cuerpo único, con excelente retención en el pan y listo para usarse en la elaboración del tradicional pastel tres leches.

Presentaciones:

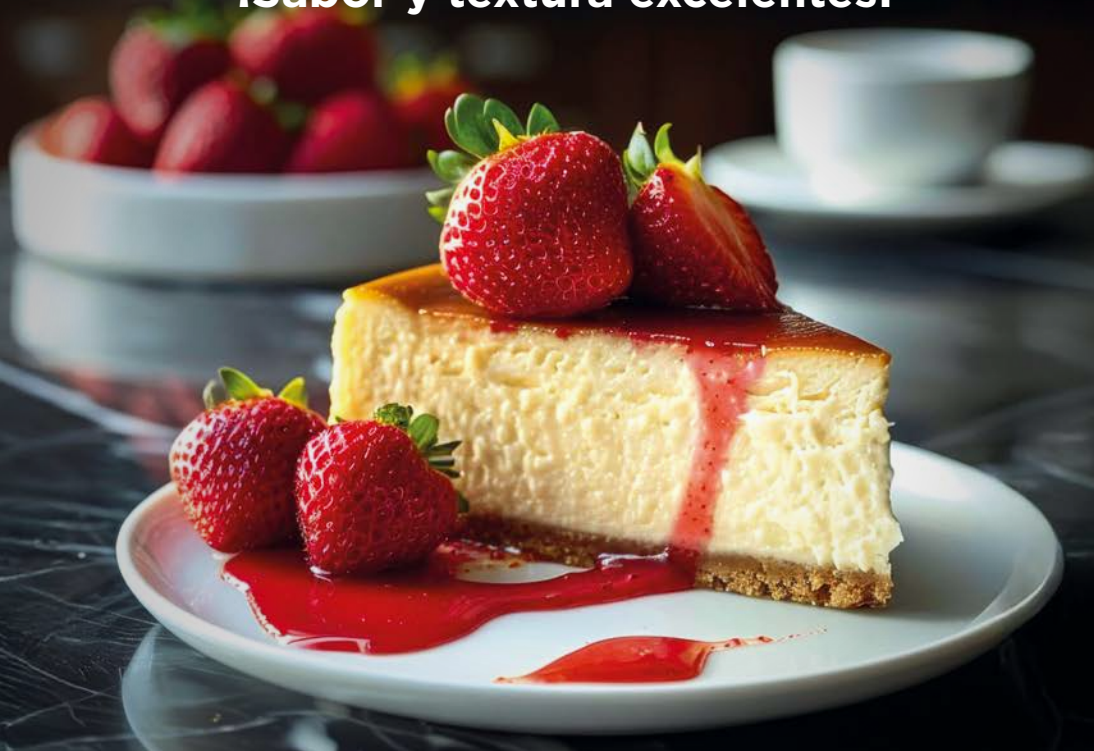
- Caja con 12 piezas de 1 litro c/u.

QUESO



QUESO CREMA

¡Sabor y textura excelentes!



¿Qué lo hace único?

- Agradable sabor con el balance perfecto de acidez.
- Gran cremosidad y fácil de untar.
- Aroma característico.
- Compatible al horneo.
- Versatilidad para creaciones dulces o saladas, frías o calientes.
- Color blanco aperlado.

Ideal para:

- Excelente para la elaboración de platillos dulces y salados.
- Se puede combinar con cremas como ingrediente principal.

Caducidad:

- 5 meses

Almacenaje:

- Refrigeración de 2 °C a 6 °C

¿Lo sabías?

Se elabora a partir de crema fresca de leche, ingredientes de origen natural, sabor agradable y textura cremosa. Ideal para untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

Presentaciones:

- Caja con 10 piezas de 1.36 kg c/u.

GANASHES



GANASHE BLANCO

Decoración fina y dulzura exacta



¿Qué lo hace único?

- Debido a su consistencia firme, el producto puede ser utilizado para realizar decoraciones finas.
- Para hacerlo semilíquido, solo se pone a baño maría y/o caliente en horno de microondas y su brillo se mantiene.
- Acepta colorantes.

Ideal para:

- Cubrir
- Decorar
- Escrituras

Caducidad:

- 120 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco, lejos de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Es un producto con apariencia semisólida, brillo característico, de alta calidad y listo para ser utilizado en repostería, pastelería y heladería.

Presentaciones:

- Caja de 10 mangas de 1 kg c/u.
- Caja de 5 kg c/u.

GANASHE OSCURO

Brillo intenso, sabor supremo



¿Qué lo hace único?

- Debido a su consistencia firme, el producto puede ser utilizado para realizar decoraciones finas.
- Para hacerlo semilíquido, solo se pone a baño maría y/o caliente en horno de microondas y su brillo se mantiene.
- Si se refrigera, la aplicación adquiere mayor firmeza.

Ideal para:

- Cubrir
- Decorar
- Escrituras

Caducidad:

- 120 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco, lejos de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Excelente para escritura y decoraciones europeas. Además, es un ingrediente ideal en la elaboración de mousse y pan de chocolate.

Presentaciones:

- Caja de 10 mangas de 1 kg c/u.
- Caja de 5 kg c/u.

GANASHE CAJETA

Brillo y consistencia exactos



¿Qué lo hace único?

- Debido a su consistencia firme puede ser utilizado en decoraciones con duya.
- Para hacerlo semilíquido solo se pone a baño maría y/o caliente en horno de microondas y su brillo se incrementa manteniéndose en el pastel.

Ideal para:

- Cubrir
- Decorar
- Escrituras

Caducidad:

- 120 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco a menos de 25 °C

¿Lo sabías?

Para combinar y darle color y sabor a la crema batida o líquida, mezclar entre un 10% y un 20% de producto.

Presentaciones:

- Caja con 5 kg.
- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

GANASHE DULCE DE LECHE

Cremoso y dulce, irresistiblemente tuyo



¿Qué lo hace único?

- Debido a su consistencia firme puede ser utilizado en decoraciones con duya.
- Para hacerlo líquido solo se pone a baño maría y/o caliente en horno de microondas y su brillo se incrementa manteniéndose en el pastel. Con esta consistencia se pueden realizar pasteles tipo espejo.

Ideal para:

- Cubrir
- Decorar
- Escrituras

Caducidad:

- 120 días.

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco a menos de 25 °C

¿Lo sabías?

Para combinar y darle color y sabor a la crema batida o líquida, mezclar entre un 10% y un 20% de producto.

Presentaciones:

- Caja con 5 kg.
- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

ABRILLANTADOR



ABRILLANTADOR NATURAL

Brillo y sabor en uno solo



¿Qué lo hace único?

- Gracias a la capa que forma, protege la fruta de la resequead y oxidación, haciendo que conserve su color y apariencia física por más tiempo.
- No se escurre.
- Listo para usar.

Ideal para:

- Decoración tipo espejo.
- Conserva la frescura de postres y frutas.

Caducidad:

- 120 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco, alejado de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Puede aplicarse en panes al diluirse en frío, de 20% a 30%, con agua o almíbar de frutas.

Presentaciones:

- Caja de 5 kg.
- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

GLAZÉ FRESA



GLAZÉ

La mejor apariencia para tus postres



¿Qué lo hace único?

- Gracias a la capa que forma, protege la fruta de la resequedad y oxidación, haciendo que conserve su color y apariencia física por más tiempo.
- Se puede combinar con un jarabe natural o abrillantador Chantilly para hacerlo más líquido y brillante.
- Es un producto horneable.

Ideal para:

- Decoración
- Abrillantador

Caducidad:

- 135 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco, alejado de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

El mejor para usar en la fruta de las tradicionales bavareas, así como en la pastelería francesa como petit four o pastelería mignon.

Presentaciones:

- Caja de 5 kg.
- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

LECHE CONDENSADA



LECHE CONDENSADA

El dulce acento de cada postre



¿Qué lo hace único?

- Fácil manejo y aplicación por su presentación en manga.
- Delicioso sabor.
- Excelente viscosidad.
- Versatilidad de uso.
- No requiere refrigeración antes ni después de abrirse.

Ideal para:

- Aporta dulzor
- Consistencia cremosa

Caducidad:

- 90 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco, alejado de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Ideal para la aplicación en postres, helados y frutas, aportando versatilidad a cada creación.

Presentaciones:

- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.
- Cubeta de 5 kg

CREMA PASTELERA



CREMA PASTELERA HORNEABLE

La base del sabor



¿Qué lo hace único?

- Puede ser usada directamente y es horneable.
- Delicioso sabor y balanceado dulzor.
- Excelente consistencia, no se escurre.
- Práctica presentación en manga.

Ideal para:

- Masas
- Panes dulces
- Base

Caducidad:

- 180 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco, alejado de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Deliciosa crema pastelera lista para usar, con un excelente perfil natural de sabor, consistencia cremosa y firme que puede ser utilizada.

Presentaciones:

- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

UNTABLE



UNTABLE SABOR CHOCOLATE Y AVELLANA

Delicioso, ¡y listo para untar!



¿Qué lo hace único?

- Fácil manejo y aplicación por su presentación en manga.
- Delicioso sabor a chocolate con un toque de avellana.
- Se puede aplicar directamente o utilizar en duya, cartucho o cualquier utensilio para decorar.

Ideal para:

- Rellenar
- Cubrir
- Decorar

Caducidad:

- 90 días

Almacenaje:

- Temperatura ambiente en un lugar seco y fresco, alejado de la luz y el calor directo.

¿Lo sabías?

Es una deliciosa crema vegetal sabor chocolate y avellana, se puede usar fácilmente con cualquier utensilio para decoración.

Presentaciones:

- Caja con 10 mangas de 1 kg c/u.

HARINAS



HARINAS PREPARADAS EXTRAHÚMEDAS

La textura inolvidable



¿Qué lo hace único?

- Perfil de sabor lácteo con vainilla o chocolate y característico de la pastelería tradicional.
- Textura extrahúmeda.
- Miga y volumen uniforme.
- Consistencia y textura firme.
- Excelente resistencia al corte.

Ideal para:

- Excelente base en panquelería.

Caducidad:

- 8 meses

Almacenaje:

- Ambiente en un lugar seco y fresco.
- Temperatura de 20 °C aproximadamente.

¿Lo sabías?

Esta harina es preparada y elaborada con ingredientes de alta calidad, sabor, volumen y rendimiento ideal.

Presentaciones:

- Saco de 10 kg.

HARINAS PREPARADAS SÚPER ESPONJA

Pasteles realmente deliciosos y suaves



¿Qué lo hace único?

- De rápida y fácil manipulación.
- Delicioso perfil de sabor lácteo con un ligero toque de vainilla.
- Excelente absorción.
- Consistencia y textura firme.

Ideal para:

- Excelente para elaborar planchas para pasteles de tres leches y envinados.

Caducidad:

- 8 meses

Almacenaje:

- Ambiente en un lugar seco y fresco.
- Temperatura de 20 °C aproximadamente.

¿Lo sabías?

Por sus ingredientes de alta calidad, es ideal para obtener la mejor retención de líquidos manteniendo su textura y resistencia.

Presentaciones:

- Saco de 10 kg.

HARINAS PARA PASTELERÍA Y PANQUELERÍA

Todo en su punto



¿Qué lo hace único?

- **Harinas Esponja:** Mezcla ideal para pasteles tres leches. De fácil preparación, con una absorción de hasta 120% y excelente retención.
- **Harinas Creme Cake:** Mezcla ideal para preparar pasteles y bizcochos con una textura suave, húmeda y esponjosa. ¡De fácil preparación y un sabor que te encantará!

Ideal para:

- Elaboración de pasteles.

Caducidad:

- Mientras el empaque original no sea abierto, el producto tiene una vida de anaquel de 6 meses.

Almacenaje:

- Conservar a una temperatura de 4 °C a 32 °C y en ambiente seco.
- Mantener el producto cerrado para evitar absorción de humedad.

¿Lo sabías?

Su mezcla especial ofrece la consistencia, absorción y sabor que requieren los pasteles tres leches y americanos.

Presentaciones:

- Saco de 20 kg.

DURAZNOS



MITADES DE DURAZNO EN ALMÍBAR

Abre, crea y disfruta



¿Qué lo hace único?

- Con un almíbar menos dulce que ayuda a balancear el sabor de tus creaciones, y gran firmeza que permite que luzcan más tus decoraciones.

Ideal para:

- Rellenar
- Decorar

Caducidad:

- 6 años a partir de la fecha de producción, en su envase original sin ser abierto.
- Guardar el sobrante en el refrigerador después de su uso.

Almacenaje:

- No se consuma si la lata está abombada o golpeada.
- Consérvese en un lugar fresco y seco.

¿Lo sabías?

Son ideales para la elaboración de pasteles tres leches, o bien, listos para disfrutarse acompañados de crema.

Presentaciones:

- Caja con 12 latas de 820 g c/u.
- Caja con 6 latas de 3 kg c/u.

SUCURSALES



DISTRIBUIDORES

- **Chihuahuita**, Chihuahua.
- **Cuco Panaderos y Reposteros**, Oaxaca de Juárez.
- **Abastecedora Genisa**, Tulancingo, Hidalgo.
- **Todo Para Su Pan**, Mérida, Yucatán.
- **Importadora y Distribuidora La Canasta**, Tijuana, B.C.
- **DIMASA**, Tampico, Tamaulipas.
- **Almacenes de Chiapas**, Villahermosa, Tabasco.
- **Pasthigel**, Oaxaca.
- **Materias Primas la Regia**, Chihuahua.
- **Almacenes de Chiapas S.A. de C.V**, Villahermosa, Tabasco.
- **NASAVI Villahermosa**, Villahermosa, Tabasco.

SUCURSALES

CDMX

Calle Chicle No. 255,
Col. Granjas México,
Alc. Iztacalco, CDMX,
C. P. 08400
Tel: 55 5654 7074

Guadalajara

Industrial del Plástico
No. 2043, Col. Zapopan
Industrial Norte,
C. P. 45130, Zapopan, Jalisco.
Tel: 33 1210 5362

Zaragoza

Calle Cayetano Andrade
Mz. 56, Lt. 112, Col. Zona
Urbana Ejidal Santa Martha
Acatitla Sur, Alc. Iztapalapa,
CDMX, C. P. 09530.
Tel: 55 5738 5904 / 55 2005 0614

Tlalnepantla

Acolman No. 3
Col. La Romana,
Tlalnepantla, Edo. Mex.
C. P. 54030.
Tel: 55 5390 3939

Morelia

Carretera salida a Charo
No. 5800-B, Col. Ciudad
Industrial, C. P. 58200,
Morelia, Michoacán,
Tel: 443 323 4715

Cuernavaca

Priv. Alfredo V. Bonfil
No. 24, Fracc. Alegría,
C. P. 62469,
Cuernavaca, Morelos,
Tel: 777 322 2454

Querétaro

Av. de las Misiones
No. 1, Bodega 1, Parque Industrial
Bernardo Quintana,
C. P. 76246, El Marqués, Qro.
Tel: 442 2102 216
442 2109 072 / 442 2215 421

León

Calle Río Pánuco, No. 514,
Col. San Miguel, C. P. 37390,
León, Guanajuato,
Tel: 477 770 0403

Monterrey

5 de septiembre No. 114,
Fracc. Industrial Villa
de San Carlos, C. P. 66644,
Apodaca, Nuevo León,
Tel: 81 8359 2878

Tuxtla

5° Poniente Sur No. 1075,
Entre 9° y 10° Sur, Col. Las Canoitas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
C. P. 29067, Tel: 961 6123 863

Puebla

Calle 111 Ote. 13A,
Col. Loma Encantada,
C. P. 72474 Puebla
de Zaragoza, Pue.
Tel: 55 3688 05 00 Ext. 3061

Veracruz

Carretera Federal
Veracruz-Xalapa, km 97.5
Col. Tejería, C. P. 91697
Valente Díaz, Veracruz,
Tel: 229 920 8943

DISTRIBUIDORES

Chihuahuita

Calle Topógrafo No. 609,
Col. Dos de Junio, C. P. 31135
Chihuahua, Chihuahua.
Tel: +52 61 4499 8001

Cuco Panaderos y Reposteros

Av. Constituyentes No. 136-A,
Guadalupe Victoria,
C. P. 68030, Oaxaca de Juárez.
Tel: +52 95 1549 0040

Abastecedora Genisa

Km. 1.5, Carretera Tulancingo
Santiago, TPC S/N (Tulantepec)
Fracc. María Isabel, C. P. 43694,
Tulancingo, Hidalgo.
Tel: 775 753 4656

Todo Para Su Pan

Calle 4 F 467, Francisco Villa,
C. P. 97370 Kanasín, Yucatán.

Importadora y Distribuidora La Canasta

Av. José Gallegos
No. 13250, 20 de Noviembre,
C. P. 22100, Tijuana, B.C.
Tel: +52 66 4621 1439

DIMASA

Av. TancoI No. 106
Col. Arenal Tampico,
Tamaulipas, C. P. 89344
Tel: 833 227 2100

Pia, Todo para pasteles

Rebeico 188-A, Colonia Villa
Sonora, C. P. 83106.
Tel: 66 2108 8500

Pasthigel

Los Árboles No. 408, Cabecera
Municipal Santa Lucía del Camino,
C. P. 71240, Santa Lucía del Camino,
Oaxaca. Tel: +52 95 1357 6108

Materias Primas La Regia

Quintana No. 53, Centro,
C. P. 33620, Saucillo, Chihuahua.
Tel: +52 63 9119 3903

Almacenes de Chiapas S.A. de C.V.

Cerrada del Cobre No. 2
Cd. Industrial Etapa 1
Villahermosa, Tabasco
Tel 993 140 65 62
WhatsApp: 993-279-19-46
ventastabasco@alchisa.com.mx

NASAVI Villahermosa

Av. Plomo 22-Bodega 9 y 10,
Cd. Industrial, C. P. 86010,
Villahermosa, Tabasco.
Tel: 993 399 9103



Síguenos:    

www.grupochantilly.com.mx