



El auténtico sabor
del maíz

maza
Real

+52 (722) 2720610
info@mazareal.mx
www.mazareal.mx
MÉXICO



¿QUIÉN ES MAZAREAL?

Somos una empresa Mexicana localizada en el Estado de México cuyo objetivo principal es ofrecer un producto de gran calidad y alto valor nutrimental mediante la utilización de técnicas ancestrales y materia prima local, promoviendo la cultura Mexicana alrededor del mundo.

MISIÓN

Producir harina de maíz de la mas alta calidad que represente con prestigio nuestros sabores mas tradicionales.

El crecimiento de nuestro negocio se basa en el empoderamiento de las comunidades indígenas mediante la creación de trabajos y producción de maíz criollo.



VISIÓN

Ser la empresa que mejor patrocine y promueva los valores de la sociedad Mexicana- Familia, Comunidad y Tradición.

Ser una empresa que enfatice en la calidad de sus productos al proveer harina de maíz con mayor valor nutrimental y sabor.

“Ser una empresa que enfatice en la calidad de sus productos al proveer harina de maíz con mayor valor nutrimental y sabor”

NUESTRO PROCESO

Nuestro proceso inicia con una minuciosa selección de maíz criollo mexiquense de la mas alta calidad, una vez que obtenemos el grano que cumple con nuestras expectativas, pasa por un proceso de cocimiento según el producto a elaborar.

La nixtamalización es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal.

Los granos de maíz se limpian y se lavan para después ingresarlos al cocedor, a una temperatura aprox. de 70°C . Después de un cocimiento continuo, la mezcla se deja reposar por un periodo de 8 horas.



El siguiente proceso es la molienda, al moler la mezcla se convierte en una masa.

La masa se pasa por un proceso de secado, la cual se deshidrata y se convierte en polvo de harina al aplicar calor a mas de 370°C.

Posteriormente, la masa deshidratada se eleva y enfría para después ser segmentada por granulometría.

Finalmente, cuando se logra la granulometría ideal pasa al proceso de envasado.





NUESTRA RESPONSABILIDAD SOCIAL

Estamos comprometidos en asegurar que la responsabilidad social sea un elemento primordial de las políticas, prácticas e iniciativas de MAZAREAL.

Buscamos contribuir positivamente y empoderar a las comunidades indígenas dentro de las cuales trabajamos generando empleos y promoviendo la producción de maíz criollo.

NUESTROS PRODUCTOS

MASA INSTANTÁNEA DE MAÍZ
BLANCO NIXTAMALIZADO



MASA INSTANTÁNEA DE MAÍZ
AZUL NIXTAMALIZADO



PRESENTACIONES
DE PRODUCTO

- 1 KG
- 20 KG

PROGRAMAS SOCIALES

MASA INSTANTÁNEA DE MAÍZ
BLANCO PRECOCIDA



EMPAQUE PERSONALIZADO



VENTAJAS COMPETITIVAS

- Mayor volumen de masa por kilo de harina. Nuestra harina ofrece un rendimiento superior a cualquier otra marca comparable en el mercado.
- Maíz libre de transgénicos. Nuestra selección de maíz proviene de valles altos de la región centro de México, maíz criollo.
- Libre de conservadores y aditivos químicos. 100% natural.
- Mayor contenido nutricional, 100% maíz integral. Nuestro proceso de nixtamalización se basa en la utilización del grano entero.
- Auténtico sabor y aroma del maíz.
- Certificación Libre de Gluten
- Solo se necesita agregar agua.



El auténtico sabor
del maíz



+52 (722) 2720610
info@mazareal.mx
www.mazareal.mx
MÉXICO