



Ciudad de México, México. A 01 de agosto del 2024.

Comunicado Oficial

Cremería Americana S.A.P.I. de C.V. y Revent International AB se complacen en anunciar una sociedad comercial sin precedentes, uniendo fuerzas que aprovechan el liderazgo de ambos, en la industria de la panificación.

Esta sociedad estratégica, Revent México, representa un hito en la industria de la repostería y panificación, ya que combina la amplia experiencia de Cremería Americana, con la reputación y liderazgo de Revent a nivel mundial, buscando revolucionar la industria de la panificación con soluciones de horneo innovadoras, de alta eficiencia energética y sustentables.

Con 119 años de experiencia, Cremería Americana es la empresa líder en México en el sector de mantequillas y margarinas, conocida por su compromiso con la calidad y la innovación. La compañía ofrece más de 250 productos innovadores que satisfacen las diversas necesidades de panaderías, minoristas, fabricantes de alimentos, distribuidores y clientes del sector de servicios de alimentos. Con 26 unidades de negocio en México, una oficina en Atlanta, GA, EE. UU., y una flota nacional de más de 250 unidades refrigeradas, Cremería Americana se enorgullece de emplear a más de 1,300 personas en cuatro instalaciones de producción.

Revent es el líder mundial en la industria de la panificación, conocido por la innovación y eficiencia energética de la serie de hornos ONE. Con plantas de producción en Suecia y EUA, y 4 oficinas alrededor del mundo, nuestros hornos tienen presencia en más de 100 países. Desde 1958, siendo los inventores del horno de rack, Revent ha avanzado constantemente en la tecnología de panificación. Nuestro éxito se basa en un profundo conocimiento de la industria, experiencia técnica y trabajo en conjunto con los panaderos, impulsados por nuestra pasión compartida por el pan.

Los hornos Revent proporcionan constante calidad de horneo, alta retención de humedad y un ahorro significativo de energía, reduciendo costos e impacto ambiental.

Nuestros hornos también están diseñados para usarse en diferentes productos, son duraderos y confiables, con costos de mantenimiento mucho más bajos que otras marcas.

Compartimos la pasión de hacer pan, porque *en el pan confiamos*.

Cremería Americana S.A.P.I de C.V.,
Revent International AB.

Ciudad de México, México. A 18 de noviembre del 2025.

Hoy celebramos la inauguración de la segunda instalación del Centro de Capacitación "Al Pan Pan", un proyecto que nace de la colaboración entre Cremería Americana y sus socios, Revent Bakery Solutions Mx y backaldrin Américas, con el propósito de fortalecer el conocimiento, la innovación y la excelencia en la industria de la panificación.

Este espacio representa una alianza estratégica entre empresas comprometidas con el desarrollo de la panificación y repostería en México. Encabezados por Cremería Americana, con más de 120 años ofreciendo soluciones integrales de calidad para la panadería, repostería y alimentos.

Revent Bakery Solutions Mx, empresa líder en tecnología de panificación a nivel mundial, reconocida por su innovación, eficiencia energética y calidad en los procesos de cocción.

En Al Pan Pan contamos con el Artisan Test Bakery (ATB) México, un espacio diseñado para la innovación, capacitación y demostración técnica con hornos Revent de última generación. Aquí, panaderos, clientes, técnicos y profesionales podrán desarrollar sus productos, probar formulaciones, recetas, capacitarse en nuevas técnicas y vivir la experiencia de hornear con equipos de alto desempeño.

Este proyecto conjunto refleja la visión compartida de Cremería Americana y Revent para elevar el nivel de panificación en México, impulsar la profesionalización del sector creando un punto de encuentro entre la tradición de la panadería artesanal y la innovación tecnológica.

En Al Pan Pan y ATB México abrimos la puerta a una nueva etapa para la comunidad panadera: un espacio donde el conocimiento se comparte, las ideas se transforman en resultados, y donde el trabajo en conjunto construye el futuro de la panificación.

Bienvenidos a Al Pan Pan , donde la panadería y la tecnología se encuentran.