

Comparte esta noticia



¿Conoces la sencilla combinación que dio origen al nombre de Maseca?

La marca mexicana ha acercado el placer de comer una tortilla por todo el planeta, ¿sabes su historia?



Maseca es uno de los productores de harina de maíz y tortillas más importantes en el mundo.

MILENIO DIGITAL
Ciudad de México / 04.07.2019 10:03:30

LAS MÁS VISTAS



Asociaciones de ingenieros cambian de postura: cancelar NAIM fue la mejor decisión



Pasé mi infancia tratando de tapar abusos de mi madre: Frida Sofia



¿Na? Lo que motiva al crim orga para pres sus lujos?



#CómoLeHago... para retirar dinero de mi Afore



Conceden suspensión por primera vez a pasajero contra obra de Santa Lucía

Enlaces Patrocinados

Una genial invención japonesa que te permite comunicarte en 43 idiomas
 MUAMA Enence - comunica facilmente in lingue diverse

Descubre la almohada más cómoda del mundo 70% Off. Regístrate para más información de esta increíble oferta.
 Sognare

por Taboola

La **tortilla** y la harina de maíz no sólo son uno de los alimentos imprescindibles en la comida de los **mexicanos**, sino que a través de **Maseca** ha llevado este producto por todo el mundo, te compartimos cómo nació y cómo se dio este crecimiento.

Te recomendamos: Descartan afectaciones de salud

¿Por qué se llama Maseca?



Maseca es una de las marcas más importantes de GRUMA, compañía productora de harina de maíz que cumple 70 años este 2019.

Fundada por Roberto González Barrera en 1949, quien creó la primera planta productora de harina de **maíz nixtamalizado** en Cerralvo, Nuevo León, el nombre de la empresa surgió de la unión de **masa-seca**, que refiere a harina de maíz deshidratada.

Cuando la tortilla llegó a todo el mundo



La empresa opera en [Europa](#), Asia, Centroamérica y Estados Unidos, donde llegó desde hace más de 40 años y donde distribuye **tortillas de maíz**, tortillas de trigo y frituras. En el continente europeo, la principal marca de tortillas que se produce es Mission.

En los cuatro continentes, cuenta con plantas de molienda de maíz, ubicadas en países como [Italia](#), Ucrania y Turquía, así como China, Malasia y Australia, a donde llegan variedades de **tortillas de harina de trigo y harina de maíz**, frituras de maíz y panes como pitta, chapatti, naan o bases de pizza, entre otros.