

CATALOGO DE ALIMENTOS 2023





MOLINOS DE SALES MIXTAS RELLENABLES

PRECIO SUGERIDO: \$160

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$128	\$120	\$112



CAJA C/12 PZAS CON 2 SABORES





SAL AHUMADA ORIGINAL



INGREDIENTES:

- Sal de Mar de Colima
- Sal de mar ahumada de forma artesanal con leño de Manzano

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para todo tipo de carnes, también puede ser usado en la cocina tradicional ya que aporta un autentico sabor a leño de manzano a los platillos.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 140 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA CHIPOTLE



INGREDIENTES:

- Sal de Mar ahumada
- Hojuelas de chipotle deshidratado

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para dar sabor tradicional costeño mexicano en el pescado, camarones, carne, pollo ensaladas, frutas, coctelería y también puede usado en el maridaje con destilados.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

AJO EN TROZO



INGREDIENTES:

- Sal ahumada con lena de manzano
- Ajo en trozo deshidratado

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Se usa para enriquecer el sabor con un toque de ajo ligero en salsas, marinados, aderezos, vinagretas, carne, camarones, salmón o langosta.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

ESPECIAS MEDITERRANEAS



INGREDIENTES:

- Sal de mar ahumada
- Romero
- Albahaca
- Tomillo
- chile ají
- Ajo

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

La mezcla perfecta para dar sabor y aroma en pescado, carne, pollo también se recomienda en ensaladas, pasta y verduras asadas en la parrilla.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:





SAL DEL HIMALAYA

PARRILLERA



INGREDIENTES:

- Sal del Himalaya
- Ajo en trozo deshidratado
- Cebolla en trozo deshidratada
- Pimienta negra
- Pimienta roja
- Pimienta gorda

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

La mezcla básica que no puede faltar en cualquier asado, esta mezcla es ideal para todo tipo de carnes, además funciona muy bien para mantener una dieta saludable.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Sal Himalaya exportada
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL DEL HIMALAYA

ITALIANA



INGREDIENTES:

- Sal del Himalaya
- Romero
- Albahaca
- Tomillo
- Orégano
- Salvia
- Ajedrea
- Chile ají

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Especial para cortes, salmón ensaladas y pollo que darán un exquisito toque gourmet muy saludable.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Sal Himalaya exportada
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

5 PIMIENTAS



INGREDIENTES:

- Sal ahumada con lena de manzano
- Pimienta roja
- Pimienta verde
- Pimienta blanca
- Pimienta negra
- Pimienta gorda

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

La combinación perfecta por excelencia sal ahumada y 5 pimientos para potencializar el sabor en cualquier tipo de carne a la parrilla o la cocina tradicional.

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

LEMON PEPPER



INGREDIENTES:

- Leña de manzano
- Limón Real
Deshidratada y molida.
- Pimienta Gorda molida.

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Especial para mariscos, frutas, verduras, pescado, pollo, ensaladas, snack, alitas

CARACTERISTICAS:

- Molino de Vidrio grado alimenticio **reutilizable** 120 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:



KIT MINI 4 SALES



PRECIO SUGERIDO: **\$160**

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$128	\$120	\$112



INGREDIENTES:

- Contiene una mezcla de Sal de Mar de Colima, Sal de mar ahumada, Ajo, chipotle deshidratado y especias mediterráneas.

MODO DE USO:

Puede ser usado directamente o molido sobre la carne, se deja reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para todo tipo de carnes, también puede ser usado en la cocina tradicional ya que aporta un autentico sabor a leño de manzano a los platillos.

ESPECIAL PARA:



CARACTERISTICAS:

- Envase Tipo Especiero de PET grado alimenticio 60 g c/u
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



CAJA C/12 PZAS



FRASCOS DE SALES MIXTAS

PRECIO SUGERIDO: \$135

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$108	\$101	\$95



CAJA C/24 PZAS CON 4 SABORES



SAL AHUMADA ORIGINAL



INGREDIENTES:

- Sal de Mar de Colima
- Sal de mar ahumada de forma artesanal con leño de Manzano

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para todo tipo de carnes, también puede ser usado en la cocina tradicional ya que aporta un autentico sabor a leño de manzano a los platillos.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de Vidrio grado alimenticio 280 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

AJO EN TROZO



INGREDIENTES:

- Sal ahumada con lina de manzano
- Ajo en trozo deshidratado

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Se usa para enriquecer el sabor con un toque de ajo ligero en salsas, marinados, aderezos, vinagretas, carne, camarones, salmón o langosta.

CARACTERÍSTICAS:

- Frasco de Vidrio grado alimenticio 220 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:



SAL AHUMADA CHIPOTLE



INGREDIENTES:

- Sal de Mar ahumada
- Hojuelas de chipotle deshidratado

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para dar sabor tradicional costeño mexicano en el pescado, camarones, carne, pollo ensaladas, frutas, coctelería y también puede usado en el maridaje con destilados.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de Vidrio grado alimenticio 250 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:



SAL AHUMADA

ESPECIAS MEDITERRANEAS



INGREDIENTES:

- Sal de mar ahumada
- Romero
- Albahaca
- Tomillo
- chile ají
- Ajo

MODO DE USO:

Moler sobre la carne y dejar reposar 3 minutos antes de cocinar.

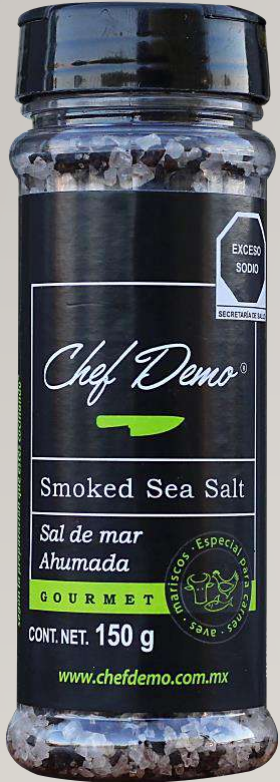
La mezcla perfecta para dar sabor y aroma en pescado, carne, pollo también se recomienda en ensaladas, pasta y verduras asadas en la parrilla.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de Vidrio grado alimenticio 250 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:





ESPECIEROS DE SALES MIXTAS

PRECIO SUGERIDO: \$75

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$60	\$56	\$53

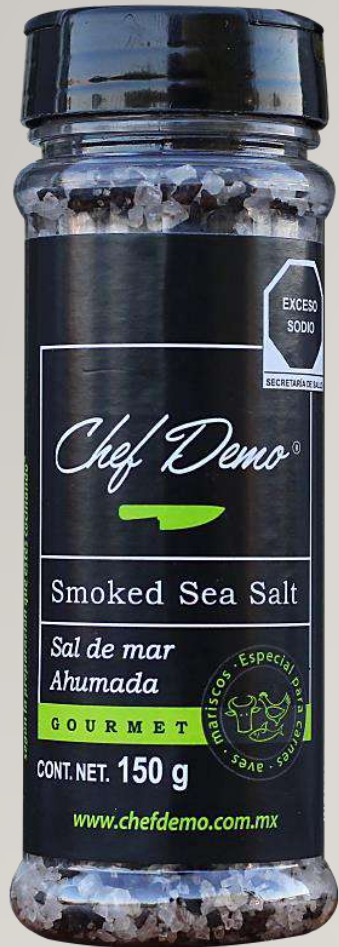


CAJA C/24 PZAS CON 4 SABORES



SAL AHUMADA

ORIGINAL



INGREDIENTES:

- Sal de Mar de Colima
- Sal de mar ahumada de forma artesanal con leño de Manzano

MODO DE USO:

Puede ser usado directamente o molido sobre la carne, se deja reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para todo tipo de carnes, también puede ser usado en la cocina tradicional ya que aporta un autentico sabor a leño de manzano a los platillos.

CARACTERISTICAS:

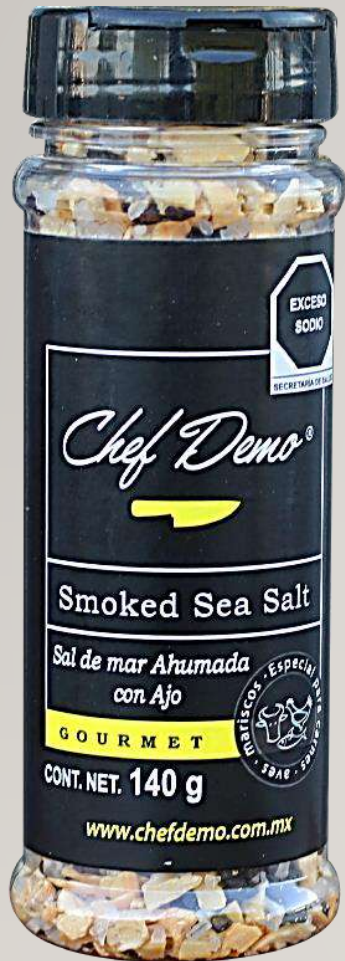
- Envase Tipo Especiero de PET grado alimenticio 150g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:



SAL AHUMADA

AJO EN TROZO



INGREDIENTES:

- Sal ahumada con lena de manzano
- Ajo en trozo

MODO DE USO:

Puede ser usado directamente o molido sobre la carne, se deja reposar 3 minutos antes de cocinar.

Se usa para enriquecer el sabor con un toque de ajo ligero en salsas, marinados, aderezos, vinagretas, carne, camarones, salmón o langosta.

CARACTERÍSTICAS:

- Envase Tipo Especiero de PET grado alimenticio 140g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:



SAL AHUMADA CHIPOTLE



INGREDIENTES:

- Sal de Mar ahumada
- Hojuelas de chipotle deshidratado

MODO DE USO:

Puede ser usado directamente o molido sobre la carne, se deja reposar 3 minutos antes de cocinar.

Ideal para dar sabor tradicional costeño mexicano en el pescado, camarones, carne, pollo ensaladas, frutas, coctelería y también puede usado en el maridaje con destilados.

CARACTERÍSTICAS:

- Envase Tipo Especiero de PET grado alimenticio 130g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:





SAL AHUMADA

ESPECIAS MEDITERRANEAS



INGREDIENTES:

- Sal de mar ahumada
- Romero
- Albahaca
- Tomillo
- chile ají
- Ajo

MODO DE USO:

Puede ser usado directamente o molido sobre la carne, se deja reposar 3 minutos antes de cocinar.

La mezcla perfecta para dar sabor y aroma en pescado, carne, pollo también se recomienda en ensaladas, pasta y verduras asadas en la parrilla.

CARACTERISTICAS:

- Envase Tipo Especiero de PET grado alimenticio 130g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





RUBS SAZONADORES

PRECIO SUGERIDO: \$100

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$80	\$75	\$70



CAJA C/24 PZAS CON 4 SABORES





SAZONADOR RUB OLMECA



INGREDIENTES:

- Cacao
- Pimienta gorda
- Cebolla
- Ajo en polvo
- Paprika
- Sal de Mar
- Ahumada
- Azúcar moscabado
- Chile mirasol

MODO DE USO:

Se utiliza untado formando una capa sobre la carne, puede ser usado en asador, parrilla, horno o freidora.

Ideal para Costillas, Brisket, pulled pork, Chamorros, hamburguesas, alitas, Pollo, Res y Cerdo.

CARACTERISTICAS:

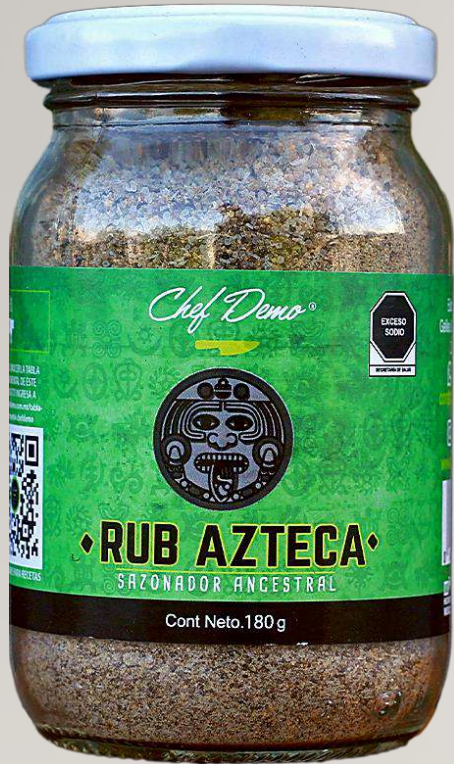
- Frasco de vidrio grado alimenticio 180 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:



SAZONADOR RUB AZTECA



INGREDIENTES:

- Pimienta blanca
- Ajo
- Cebolla
- Comino
- Sal de Colima
- Especies Cítricas.

MODO DE USO:

Se utiliza untado formando una capa sobre la carne, puede ser usado en asador, parrilla, horno o freidora.

Especial para Carne, pescado, pollo.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 180 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:



SAZONADOR RUB MAYA



INGREDIENTES:

- Epazote
- Achiote
- Pimienta gorda
- Azúcar moscabado
- Limón
- Ajo
- Cebolla
- Sal de Mar
- Ahumada

MODO DE USO:

Se utiliza untado formando una capa sobre la carne, puede ser usado en asador, parrilla, horno o freidora.

Especial para Carne, pescado, pollo.

CARACTERÍSTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 180 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:



SAZONADOR

RUB YAQUI



INGREDIENTES:

- Chile chiltepín
- Canela
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Paprika
- Especias
- Chile de Color

MODO DE USO:

Se utiliza untado formando una capa sobre la carne, puede ser usado en asador, parrilla, horno o freidora.

Ideal para Costillas, Brisket, pulled pork, Chamorros, hamburguesas, alitas, Pollo, Res y Cerdo con un toque picante

CARACTERISTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 180 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

ESPECIAL PARA:





SALSAS GOURMET

PRECIO SUGERIDO: \$120

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$96	\$90	\$84



CAJA C/24 PZAS CON 4 SABORES





SALSA CHIMICHURRI



INGREDIENTES:

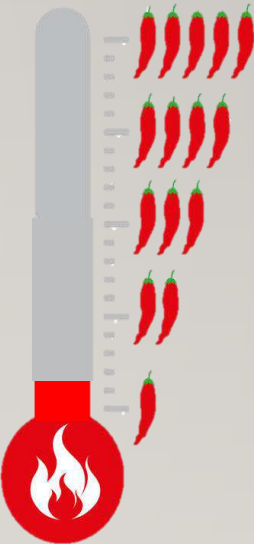
- Aceite de Oliva Español
- Chile Chiltepín
- Ajo
- Cebolla
- Orégano
- Perejil
- Romero
- Sal Ahumada con 5 pimientos Chef Demo

MODO DE USO:

Ideal para acompañar / marinar carnes, pollo, cerdo o pescado, verduras a la parrilla, arroz, tapas, pizzas, pasta, pepitos y ensaladas.

CARACTERÍSTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 200 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra



ESPECIAL PARA:



SALSA CRUNCH SERRANO



INGREDIENTES:

- Chile Serrano
- Aceite de Canola
- Sal ahumada con Ajo Chef Demo

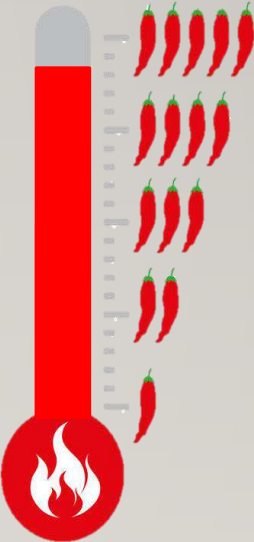
MODO DE USO:

Chicharrón de Chile Serrano: Una deliciosa alternativa crujiente y picosita para acompaña tus comidas.

Se puede usar en carnes, pescados, pastas, tacos, quesadilla, pizza, pasta, arroz, guacamole o en cualquier platillo que desees realzar su sabor.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 200 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra



ESPECIAL PARA:



SALSA FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES:

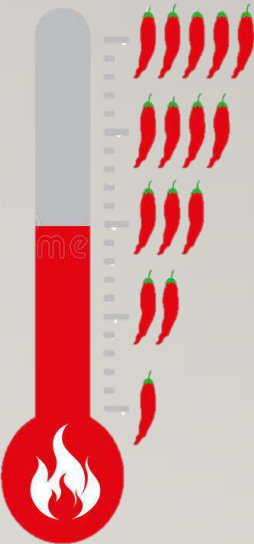
- Ajonjolí
- Cacahuete
- Arándanos deshidratados
- Almendras
- Nuez
- 5 tipos de Chiles secos salteados conservados en aceite

MODO DE USO:

Acompáñalo en cualquier momento. Ideal en carnes, pescados, pastas, taco, quesadilla, pizza, pasta, arroz, guacamole, tostada, botanas, o en cualquier platillo que desees realzar su sabor.

CARACTERISTICAS:

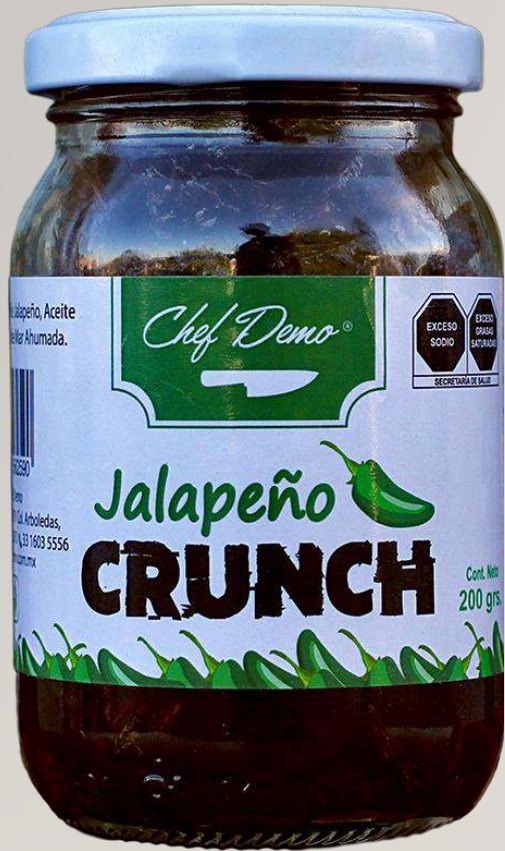
- Frasco de vidrio grado alimenticio 250 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 24 meses, sellado al vacío
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:



SALSA CRUNCH JALAPEÑO



INGREDIENTES:

- Chile Jalapeño
- Aceite de Canola
- Sal ahumada con Ajo Chef Demo

MODO DE USO:

Chicharrón de Chile Jalapeño: Una deliciosa alternativa crujiente y picosita para acompañar tus comidas.

Se puede usar en carnes, pescados, pastas, tacos, quesadilla, pizza, pasta, arroz, guacamole o en cualquier platillo que desees realzar su sabor.

CARACTERÍSTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 200 g
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra



ESPECIAL PARA:





KIT 4 MINI

SALSAS GOURMET



INGREDIENTES:

- Salsa de frutos rojos Chefdemo
- Salsa Serrano Crunch Chefdemo
- Salsa Jalapeño Crunch Chefdemo
- Salsa Pasta de Chile Yahualica

MODO DE USO:

Acompáñalas en cualquier momento. Ideal en carnes, pescados, pastas, taco, quesadilla, pizza, pasta, arroz, guacamole, tostada, botanas, o en cualquier platillo que desees realzar su sabor.

CARACTERISTICAS:

- Frasco de vidrio grado alimenticio 60 g c/u
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra

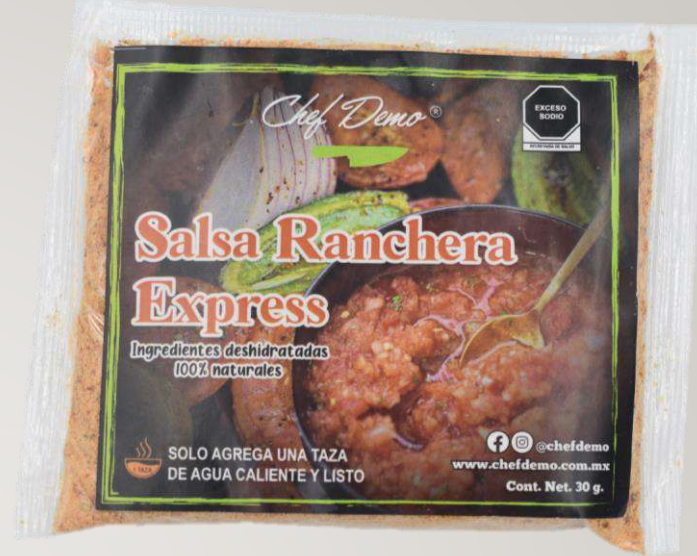
PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$136	\$127	\$119

PRECIO SUGERIDO: **\$170**



ESPECIAL PARA:





SALSAS EXPRESS DESHIDRATADAS

PRECIO SUGERIDO: \$35

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$28	\$26	\$24



Salsas Deshidratadas:

Agrega de ½ a 1 taza de agua caliente según la consistencia deseada y mezclar hasta que se infusione.



TIRA DE 12 PZAS c/u



SALSA TROPICAL

DESHIDRATADA



INGREDIENTES:

- Chile Habanero
- Mango
- Pina
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Especies mixtas
- Sal ahumada Chef Demo

MODO DE USO:

Agrega de $\frac{1}{2}$ a 1 taza de agua caliente según la consistencia deseada y mezclar hasta que se infusione.

Ideal para acompañar cualquier platillo

CARACTERÍSTICAS:

- Bolsa empackado grado alimenticio 35 g
- Ingredientes orgánicos y deshidratados
- Sin conservadores
- Producto certificado
- Caducidad en anaquel de 24 meses
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SALSA RANCHERA

DESHIDRATADA



INGREDIENTES:

- Mix de chiles
- Ajo
- Cebolla
- Cilantro
- Especies mixtas
- Sal ahumada Chef Demo

MODO DE USO:

Agrega de ½ a 1 taza de agua caliente según la consistencia deseada y mezclar hasta que se infusione.

Ideal para acompañar cualquier platillo

CARACTERÍSTICAS:

- Bolsa empaçado grado alimenticio 35 g
- Ingredientes orgánicos y deshidratados
- Sin conservadores
- Producto certificado
- Caducidad en anaquel de 24 meses
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GSI



ESPECIAL PARA:





SALSA TAQUERA

DESHIDRATADA



INGREDIENTES:

- Serrano
- Calabaza
- Ajo
- Cebolla
- Cilantro
- Especies mixtas
- Sal ahumada Chef Demo

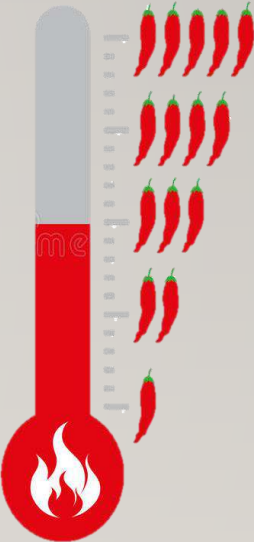
MODO DE USO:

Agrega de $\frac{1}{2}$ a 1 taza de agua caliente según la consistencia deseada y mezclar hasta que se infusione.

Ideal para acompañar cualquier platillo

CARACTERÍSTICAS:

- Bolsa empaçado grado alimenticio 35 g
- Ingredientes orgánicos y deshidratados
- Sin conservadores
- Producto certificado
- Caducidad en anaquel de 24 meses
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



ESPECIAL PARA:





SALSA

TINTA NEGRA

CON CHILTEPIN



INGREDIENTES:

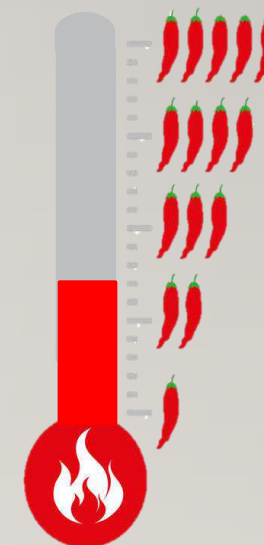
- Combinación de Salsas negras
 - Chile chiltepin
 - Sal ahumada
- Chef Demo

MODO DE USO:

Se usa para acompañar cualquier platillo que mariscos, carnes, tacos dorados, aguachiles, ceviches etc.. puedes usarlo en las micheladas.

CARACTERISTICAS:

- Envase de PET grado alimenticio 180 ml.
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$48	\$45	\$42

PRECIO SUGERIDO: \$60



ESPECIAL PARA:



CAJA C/12 PZAS



SALSA BBQ ORIGINAL



INGREDIENTES:

- Tomates
- Especies
- Sal ahumada
- Cebolla

MODO DE USO:

Se usa para aderezar alitas, boneless, chicken tenders, costillas, camarones, pollos barnizados, papas a la francesas, hamburguesas, hot dog estilos gourmet.

CARACTERISTICAS:

- Envase de Vidrio, 420 ml.
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$80	\$75	\$70

PRECIO SUGERIDO: **\$100**



ESPECIAL PARA:



CAJA C/ 6 PZAS



SALSA BBQ CHIPOTLE



INGREDIENTES:

- Tomates
- Especies
- Chipotle
- Sal ahumada
- Cebolla

MODO DE USO:

Se usa para aderezar alitas, boneless, chicken tenders, costillas, camarones, pollos barnizados, papas a la francesas, hamburguesas, hot dog estilos gourmet.

CARACTERISTICAS:

- Envase de Vidrio, 420 ml.
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1



PLANES	PLAN BRONCE	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$92	\$86	\$81

PRECIO SUGERIDO: **\$115**



ESPECIAL PARA:



CAJA C/ 6 PZAS



ACEITE EXTRA VIRGEN

AGUACATE CON AJO



INGREDIENTES:

- Aceite de aguacate extra virgen
- ajo

MODO DE USO:

Barniza todos tus cortes, mariscos y vegetales.

Este evitará que se peguen tus proteínas en la parrilla y le aporte un toque inigualable tus platillos parrilleros.

CARACTERISTICAS:

- Envase de Vidrio grado alimenticio 250 ml.
- Con sellos sensitivos
- Producto certificado
- Ingredientes orgánicos
- Caducidad en anaquel de 3 Años
- Marca registrada (IMPI)
- Código de Barra GS1

PLANES

PLAN BRONCE

PLAN PLATA

PLAN ORO

COSTO

\$108

\$101

\$95

PRECIO SUGERIDO: **\$135**



ESPECIAL PARA:



CAJA C/ 6 PZAS

CATALOGO DE ACCESORIOS 2023



APLICA EN PLAN
PLATA Y ORO





SARTENES DE HIERRO



CARACTERISTICAS:

Hecho a mano por artesanos de Jalisco.

Hierro fundido de alta resistencia al calor y un calentamiento uniforme

PUEDEN SER USADOS EN:

- Parrillas eléctricas
- Quemadores de gas
- Estufas de inducción y de vidrio
- Hornos
- Fogatas
- No se use en microondas

BENEFICIOS:

- Mejora el sabor al cocinar
- Son antiadherente
- Permite cocinar con una menor cantidad de grasa y/o aceite
- Con los cuidados adecuados su durabilidad es de por vida



COMPRA MINIMA 3 PZAS

COMPRA MINIMA 3 PZAS



SARTEN 15 CM



Capacidad: 300 ml
Peso: 0.955 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$ 214	\$ 202
COSTO BASE PAROTA	\$190	

PRECIO SUGERIDO: \$238

SARTEN 20 CM



Capacidad: 700 ml
Peso: 2.13 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$ 310	\$293
COSTO BASE PAROTA	\$270	

PRECIO SUGERIDO: \$345

SARTEN 24 CM



Capacidad: 1200 ml
Peso: 2.13 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$428	\$404
COSTO BASE PAROTA	\$270	

PRECIO SUGERIDO: \$475

SARTEN 28 CM



Capacidad: 2000 ml
Peso: 5.5 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$869	\$821
COSTO BASE PAROTA	\$300	

PRECIO SUGERIDO: \$966



QUESERA 15 CM



Capacidad: 300 ml Peso: 0.850 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$204	\$193
COSTO BASE PAROTA	\$190	

PRECIO SUGERIDO: \$227

CAZUELA 15 CM



Capacidad: 950 ml Peso: 2.220 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$369	\$349
COSTO BASE PAROTA	\$190	

PRECIO SUGERIDO: \$410

SARTEN CUADRADO 23 x 23 CM



Capacidad: 0.640 ml Peso: 3 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$486	\$459
COSTO BASE PAROTA	\$280	

PRECIO SUGERIDO: \$540

COMPRA MINIMA 3 PZAS



INCLUYEN BASE DE PAROTA

MOLCAJETE CON BASE DE PAOTA



Morteros de piedra volcánica con base de madera 100% de parota pulida con cera de abeja

MOLCAJETE CHICO



Capacidad: 250 ml
Diámetro: 13 cm Altura: 8 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$386	\$362

PRECIO SUGERIDO: **\$483**

MOLCAJETE CANOA



Capacidad: 300 ml
Largo: 21 cm Alto: 10 cm Ancho: 6 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$414	\$388

PRECIO SUGERIDO: **\$517**

MOLCAJETE REDONDO



Capacidad: 700 ml
Largo: 21 cm Alto: 10 cm Ancho: 7 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$724	\$679

PRECIO SUGERIDO: **\$905**

GUANTES PARRILLEROS



**Paquete de 3 pares de guantes parrilleros
Tamaño: Grande**

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$64	\$59

PRECIO SUGERIDO: \$85

PINZAS



**Acero inoxidable
Largo: 35 cm**

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$112	\$105

PRECIO SUGERIDO: \$150

PAPEL KRAFT CARNICERO



Largo: 10 m Ancho: 46 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$120	\$112

PRECIO SUGERIDO: \$160



KIT 3 TOALLAS PARRILLERAS



Set de 3 toallas de microfibra
Largo: 40 cm Ancho: 40 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$112	\$105

PRECIO SUGERIDO: **\$150**

TABLAS GRABADAS CHEF DEMO



Tabla de pino, curadas y pulidas con miel de abeja, grabadas con laser
Largo: 25 cm Ancho: 35 cm

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO SARTEN	\$225	\$210

PRECIO SUGERIDO: **\$300**

COMPRA MINIMA C/ 3 PZAS

PARA EL FUEGO



BRIQUETA DE MEZQUITE



Bolsa: 3 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$96	\$90

PRECIO SUGERIDO: **\$120**

ECOBRIQUETA CASCARA DE COCO



Bolsa: 2 kg

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$100	\$94

PRECIO SUGERIDO: **\$125**

ASTILLAS MANZANO, NOGAL, DURAZNO



Bolsa: 650 g

PLANES	PLAN PLATA	PLAN ORO
COSTO	\$80	\$75

PRECIO SUGERIDO: **\$100**



PLANES MAYOREO 2023

PRODUCTOS,
ACCESORIOS
PARRILLEROS

PLANES



	BRONCE	PLATA	ORO
COMPRA PROMEDIO MENSUAL (3 MESES)	\$ 1,750 MXN	\$ 3,500 MXN	\$ 5,500 MXN
DESCUENTOS AL PRECIO LISTA (VIGENCIA AL 30 AGOSTO 2023)	20%	25%	30%
COMPRA EN GRUPO	ALIMENTOS	ALIMENTOS / ACCESORIOS	ALIMENTOS / ACCESORIOS
SESIÓN GRATIS (ASESORÍA PARA VENTA CHEDEMO)	★	★	★
MIXES DE PRODUCTOS (CAJAS COMPLETAS)	★	★	★
PLATAFORMA EXCLUSIVA (CHEFDEMO MAYOREO)	★	★	★
ENVÍOS GRATIS (MONTO MÍNIMO \$5,000 MXN POR ENVÍO)	N/A	★	★
INFOGRAFÍA DE PRODUCTOS (CONTENIDOS IMPRESOS)	N/A	★	★
CONTENIDOS DIGITALES (VIDEOS, DISEÑOS DE PRODUCTOS)	N/A	★	★
MUESTRAS GRATIS DE PRODUCTOS (PROPORCIONAL A SUS COMPRAS)	N/A	★	★
ANUNCIO EN REDES SOCIALES (FACEBOOK / INSTAGRAM)	N/A	1 ANUNCIO	3 ANUNCIOS
PLAN CRÉDITO/ PLAZO	N/A	N/A	CUARTA COMPRA

**** TODAS LAS COMPRAS SON ANTES DE I.V.A.**