CATÁLOGO
FOOD SERVICE
+SABOR +CALIDAD

Del Primo®

SALSAS DE ESPECIALIDAD

	APLICACIONES	POCO PICANTE	PICOR MEDIO	MUY PICANTE
VERDE	Tamales Chilaquiles Guisos	✔		✔
ROJA	Chilaquiles Guisos	✔		✔
VERDE CREMOSA	Taquitos		✔	
PARA ALITAS	Alitas Boneless Tenders			✔
PARA BOTANAS	Gomitas Frituras Botanas		✔	
BBQ	Alitas Boneless Tenders	✔		
FRAMBUESA CON CHIPOTLE	Dip	✔		

SALSAS A LA MEDIDA

- Formulación propia del cliente
- Propuesta única para cliente

CONCENTRADOS

Salsa como insumo para la preparación de un guiso

Verde / Roja

SALSAS PARA SNACKS

Chamoy / Chilito en Polvo / Chilito Líquido

SALSAS DEL PRIMO

DEL PRIMO® TRADICIONALES

Verde

Roja

Guacamole

Tlaquera

Cremosa

Habanera Verde

Habanera Roja

DEL PRIMO® MOLCAJETEADAS

Especial

Verde

Roja

DEL PRIMO® IRRESISTIBLES

La Huerfana

La Tremenda

La Mandona

La De Cajón

DEL PRIMO® PICANTES

Habanero

Para Mariscos

Picante

DEL PRIMO® PREMIUM

Verde
+Piquín

Guacamole
+Habanero

Habanera

Roja+
Morita

SALSAS DEL PRIMO

PRESENTACIONES

SOBRE INDIVIDUAL

SOBRE 8G

SOBRE 17 G

SOBRE 20 G

BOLSA

BOLSA 1KG

BOLSA 2KG

BOLSA 3KG

GALÓN

MEDIO GALÓN

1 GALÓN

SAZONADORES

LA TEJANA ®

Ablandador

Barbacoa

Carne Asada

Carnitas

Al Pastor

Fajita USA

Pollo Asado

Fajita Clásica

Para Pollo

Pimienta Limón

Carne Asada

Pollo Asado

SAZONADORES

TRADICIONAL
Perfil a la fajita americana, ajo, cebolla y pimienta.

SAL SAZONADA
Perfil salado con mezcla de especias, sobresaliendo el apio.

TRADICIONAL CON ABLADADOR
Sazonador tradicional y ablandador para impartir suavidad a la carne de res.

ABLANDADOR DE CARNE
Sazonador que da suavidad a la carne de res sin alterar su sabor.

BARBACOA
Perfil de clásica barbacoa de res con la mezcla para lograr su sabor característico.

AL PASTOR
Mezcla única de especias, colorantes y piña para preparar carne estilo al pastor.

CARNITAS
Perfil a las carnes de puerco preparadas en cazo con coloración natural a café rojizo.

POLLO ASADO
Perfil típico de especias y cítricos con un terminado de color amarillo-dorado.

MEZQUITE
Especias con toque de ajo, ahumadas a la leña de mezquite.

PIMIENTA LIMÓN
Perfil de limón mex combinado con pimienta. Existe la opción de agregar coloración amarilla.

RES · POLLO · PESCADO · CERDO · VERDURAS · GUISOS · BEBIDAS PREPARADAS

MARINADORES

	PERFIL	COLOR QUE IMPARTE A LA COMIDA	GANANCIA	ABLANDAMIENTO	APLICACIONES
CAMPIRANO	Especias y piña		4 a 12% en peso dependiendo la pieza de pollo		
CAMPIRANO R	Especias y piña		4 a 12% en peso dependiendo la pieza de pollo		
MEZQUITE P	Especias y ahumado en leña de mezquite		4 a 12% en peso dependiendo la pieza de pollo		
MEZQUITE C	Ahumado en leña de mezquite y especias		16 a 22% en peso a la carne y proporción a ablandamiento		
TRADICIONAL	Especias, ajo, cebolla y pimienta		4 a 12% en peso dependiendo la pieza de pollo		
CARNE CON ABLANDADOR	Ajo, cebolla y pimienta		16 a 22% en peso a la carne.	Proporciona ablandamiento (3500 MCU)	
ABLANDADOR SIMPLE	Natural		16 a 22% en peso a la carne.		
ABLANDADOR M3500	Natural, Brinda suavidad		16 a 22% en peso a la carne.	Imparte suavidad (3500 MCU)	
ABLANDADOR M4500	Natural, Brinda suavidad		16 a 22% en peso a la carne.	Imparte suavidad (4500 MCU)	

RES POLLO CERDO

CERTIFICACIONES

Contamos con la norma ISO 9001:2008 y nuestra planta opera bajo el sistema HACCP. Actualmente nos encontramos emigrando hacia la certificación FSSC 22000 buscando siempre la mejora continua.

FSSC 22000 CERTIFICATE

GlobalSTD CERTIFICATION

Certificate of registration
The Food Safety Management System of

Deliprime Alimentos S.A. de C.V.

Automotriz No.107-109, Parque Industrial Escobedo, C.P. 66062, General Escobedo, Nuevo León, México.

Has been assessed and determined to comply with the requirements of:

Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of:
Procesamiento de Salsas, Sazonadores y Marinadores.
Processing of Sauces, Seasonings and Marinades.

Category: C IV

Initial registration date
June 01, 2021

Date of certification decision
July 03, 2023

Issue date:
03/JUL/23

Valid until:
31/MAY/24

Certificate registration number:
GSCFSSC22KMX438
CDID: MEX-1-0908-120668

Certification scheme
Single Site
Last update
July 03, 2023

Executive Director
GlobalSTD Certification

ANAB

FSSC 22000

www.globalstd.com

Certificación FSSC 22000

Planta certificada desde 2017

FSSC 22000

Del Primo®