



CATÁLOGO

FOOD SERVICE

+SABOR +CALIDAD



SALSAS



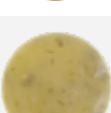
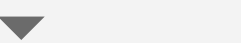
INGREDIENTE PRINCIPAL



MODOS DE USO



PICOMETRO

	SALSA VERDE	- Jalapeño - Tomatillo - Cebolla - Cilantro	Tamales Chilaquiles Ingrediente Principal para Guisos Enchiladas Variedad de Proteínas	
	SALSA ROJA	- Jalapeño - Chile de árbol - Tomatillo - Cebolla	Tamales Chilaquiles Ingrediente Principal para Guisos Enchiladas Variedad de Proteínas	
	SALSA ENCHILADAS VERDE	- Jalapeño - Tomatillo	Uso directo sobre cualquier platillo Enchiladas Chilaquiles Variedad de Proteínas	
	SALSA VERDE CON CILANTRO	- Jalapeño - Tomatillo - Cilantro	Ingrediente Principal para Guisos Taquitos Papas Galeana Variedad de Proteínas	
	SALSA PARA ALITAS	- Chile Guajillo - Chile de Árbol - Chile Cayenne - Mantequilla	Alitas, Boneless Tenders, Hamburguesa Ensaladas Pollo y Res	
	SALSA BBQ	- Variedad de Chiles - Variedad de Especies - Melasa	Alitas Boneless Tenders Hamburguesas Puerco y Res	
	SALSA PARA BOTANAS	- Chile Guajillo - Chile de Árbol - Vinagre	Mariscos y Camarones Gomitas Frituras Botanas Frutas	
	SALSA FRAMBUESA CON CHIPOTLE	- Frambuesa - Chipotle	Queso Crema Lomo Chuletas Mezcla de Frutas Nieve Aves	
	SALSA AGUACHILE	- Chile Serrano - Apio - Limón - Cilantro - Pepino	Mariscos Ceviche Cortes de Res Pescados	
	SALSA CHIPOTLE	- Chipotle - Jalapeño - Cebolla Caramelizada - Variedad de Especies	Albóndigas Cortadillo Arroz Caldos Variedad de Proteínas	
	SALSA TOMATE SAZONADO	- Variedad de Tomates - Variedad de Especies Premium	Picadillo Cortadillo Pastas y sopas Albóndigas Pescado, Pollo y Res	



SALSAS



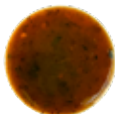
INGREDIENTE PRINCIPAL



MODOS DE USO



PICOMETRO

	SALSA MOLCAJETEADA VERDE	- Jalapeño Tatemado - Tomate Huaje Tatemado - Cebolla - Cilantro	Cortes de Carnes Variedad de Chilaquiles Ingrediente Principal para Guisos Enchiladas	
	SALSA MOLCAJETEADA ROJA	- Jalapeño Rojo Tatemado - Tomate Huaje Tatemado - Cebolla	Cortes de Carnes Variedad de Chilaquiles Ingrediente Principal para Guisos Enchiladas	
	SALSA ZERO PICANTE	- Tomatillo - Calabacita - Cilantro	Ingrediente Principal para Guisos Enchiladas Chilaquiles	
	SALSA TAQUERA	- Chile de Árbol Tatemado - Chile Morita Tatemado - Tomatillo	Taquitos Barbacoa	
	SALSA GUACAMOLE	- Jalapeño - Aguacate - Calabacita - Tomatillo - Cilantro	Tacos Almuerzos Mexicanos Carne Asada Tostadas Variedad de Proteínas	
	SALSA GRILL SIN PICANTE	- Variedad de Especies - Proteína Vegetal - Hidrolizada de Maíz	Fondo para Alimentos Cortes de Carne Aves Pescados y Mariscos Cordero	
	SALSA NARANJA HABANERO	- Chile Habanero - Jugo de Naranja - Variedad de Especies	Aves Pescado y Mariscos Hamburguesa Cordero	
	SALSA MANGO HABANERO	- Habanero - Mango - Variedad de Especies	Alitas y Boneless Aves Pescado y Mariscos Hamburguesa Cordero	
	SALSA CHILE GUAJILLO	- Chile Guajillo - Ajo - Cebolla - Variedad de Especies - Tomates Rojos	Variedad Enchiladas Cortes de Carne Mariscos Pescados	
	SALSA PICANTE PARA MARISCOS	- Habanero - Chipotle - Variedad de Especies	Mariscos Cocteles Mariscadas	
	SALSA ROJA HABANERO	- Tomate Huaje - Habanero - Variedad de Especies - Cilantro	Enchiladas Sopos y Tostadas Almuerzos Mexicanos Tacos Variedad de Proteínas	



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® ESPECIALIDAD



BBQ



Wings



Picante



Frambuesa
con Chipotle

DEL PRIMO® PREMIUM



Verde
+Piquín



Guacamole
+Habanero



Habanera



Roja+
Morita



PRESENTACIONES

SOBRE INDIVIDUAL



SOBRE 8g



SOBRE 17g



SOBRE 20g



SOBRE 50g

BOLSA



BOLSA ½ kg



BOLSA 1 kg



BOLSA 2 kg

GALÓN



MEDIO GALÓN



SALSAS A LA MEDIDA

- Formulación propia del cliente
- Propuesta única para cliente

CONCENTRADOS

Salsa como insumo para la preparación de un guiso





SAZONADORES

LA TEJANA ®



Ablandador



Pimienta
Limón



Carne Asada



Para Pollo



Al Pastor



Fajita USA



Pollo Asado



Fajita
Clásica



SAZONADORES



INGREDIENTES

USO RECOMENDADO

 TRADICIONAL	Perfil a la fajita americana, ajo, cebolla y pimienta.	
 SAL SAZONADA	Perfil salado con mezcla de especias, sobresaliendo el apio.	
 TRADICIONAL CON ABLANDADOR	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.



Certificación FSSC 22000

Planta certificada desde 2017



