

Información General




- Mónica Villa es un chef regionalista, profundamente enamorada de los ingredientes de todos los rincones de México, así como la fusión que se puede crear combinando elementos planteados por la naturaleza.
- Con esta pasión, Mónica logra, con más 20 años de experiencia y conocimiento, un toque gourmet excelente para cada una de las recetas de su creación
- Mónica nació en Guadalajara Jalisco, México. Ella realizó sus estudios en las escuelas de gastronomía francesa la "Ecole de Gastronomía française Ritz Escoffier", "école le notre", entre algunas otras academias en Europa, Asia y EE.UU., lo que le permite concentrarse y especializarse en diferentes culturas gastronómicas.
- Después de viajar por todo el mundo, y de estar presentándose en festivales gastronómicos mexicanos, adquiriendo así durante sus viajes vasta experiencia en restaurantes como "Michel Rostang", regresó a Guadalajara para un encuentro profundo y único, con su cultura y sus orígenes mexicanos, creando este increíble "mélange". O la mezcla de sabores asiáticos y europeos en la gastronomía mexicana.

Aderezo Jamaica con Chía

Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general
	Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado
	Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días

Información nutrimental	JAMAICA CON CHÍA Envase 360 g
	TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
	Tamaño de la porción (2 cucharadas) 30g
	Porciones por envase
	Cantidad por porción
	Contenido energético 387 KJ (90 kcal)
	Grasas
	Grasas saturadas
	Carbohidratos
Azúcares	
Fibra dietéticas	
Proteínas	
Sodio 90mg	

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

			<p>Hecho con productos de la más alta calidad este aderezo combina la cocina del Sur de México con África de donde la Chía es originaria y Asia que está representada con la flor de Jamaica</p>
--	---	--	--

Ingredientes

Producto	Aderezo Jamaica con Chía
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre de caña, azúcar, jamaica, Sal, ajo, chía, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio, colorante natural.

Empaque y presentaciones

Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica


Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Tequila con Limón

Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general
	Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado
	Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días

Información nutrimental	SALSA TEQUILA LIMÓN Envase 360 g	
	TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	
	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
	Tamaño de la porción	(2 cucharadas) 30g
	Porciones por envase	
	Cantidad por porción	
	Contenido energético	416 KJ (100 kcal)
	Grasas	11g
Grasas saturadas		
Carbohidratos	0,5g	
Azúcares		
Fibra dietéticas		
Proteínas		
Sodio	80mg	

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

	<p>El tequila es por excelencia la bebida mexicana favorita bajo cualquier standard, este aderezo es la mezcla perfecta entre el tequila y el limón, es el complemento perfecto para marinar y/o acompañar pescados y mariscos.</p> <p>Este aderezo es la manifestación más apetitosa de la Cultura Mexicana</p>
---	--

Ingredientes

Producto	Aderezo Tequila con limón
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, vinagre, tequila, sal, ajo, acido cítrico, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio.

Empaque y presentaciones

Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica


Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Maracuyá con Goji Berry

Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	<p>Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general</p> <p>Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado</p> <p>Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días</p>

Información nutrimental	SALSA MARACUYÁ CON BERRY Envase 360 g TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010																											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">INFORMACIÓN NUTRIMENTAL</th> </tr> <tr> <td>Tamaño de la porción</td> <td style="text-align: right;">(2 cucharadas) 30g</td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: black; height: 10px;"> </td> </tr> <tr> <td>Cantidad por porción</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Contenido energético</td> <td style="text-align: right;">416 KJ (100 kcal)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: black; height: 10px;"> </td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">11g</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas</td> <td style="text-align: right;">1g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: right;">1g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietéticas</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">0g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: right;">70mg</td> </tr> </table>	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL		Tamaño de la porción	(2 cucharadas) 30g	Porciones por envase	12			Cantidad por porción		Contenido energético	416 KJ (100 kcal)			Grasas	11g	Grasas saturadas	1g	Carbohidratos	0,5g	Azúcares	1g	Fibra dietéticas	0,5g	Proteínas	0g	Sodio
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL																												
Tamaño de la porción	(2 cucharadas) 30g																											
Porciones por envase	12																											
Cantidad por porción																												
Contenido energético	416 KJ (100 kcal)																											
Grasas	11g																											
Grasas saturadas	1g																											
Carbohidratos	0,5g																											
Azúcares	1g																											
Fibra dietéticas	0,5g																											
Proteínas	0g																											
Sodio	70mg																											

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

		<p>Este dulce y agrio aderezo mezcla elementos de América del Sur y Asia.</p> <p>Es una mezcla única de sabores que crea la perfecta fusión para acompañar cualquier comida</p>
--	---	---

Ingredientes	
Producto	Aderezo Maracuyá con Goji Berry
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre de caña, Puré de maracuyá con goji, Azúcar, Sal, ajo, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio, colorante natural.


Empaque y presentaciones	
Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica	
Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Chipotle con Arándano	
Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	<p>Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general</p> <p>Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado</p> <p>Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración</p>

	su vida en este estado es de 60 días
Información nutrimental	SALSA ARANDANO CON CHIPOTLE Envase 360 g TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Tamaño de la porción (2 cucharadas) 30g Porciones por envase
	Cantidad por porción Contenido energético 416 KJ (100 kcal)
	Grasas
	Grasas saturadas
	Carbohidratos
	Azúcares
	Fibra dietéticas
Proteínas	
Sodio 100mg	

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

		<p>Un ingrediente que es un obligado en la cocina mexicana es el Chile pimiento.</p> <p>Una variedad es el chile chipotle altamente usado en la preparación de comida mexicana para agregar un poco de sabor y picante.</p> <p>Este aderezo combina la versión ahumada de este chile y el dulce sabor del arándano nativo de los Estados Unidos, para así dar una deliciosa mezcla, es perfecto para cualquier comida y puede ser usado para marinar pollo, pescado, carne de res, etc</p>
--	---	--

Ingredientes	
Producto	Aderezo Chipotle con arándano
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre de caña, arándanos, Azúcar, Chile chipotle, Sal, ajo, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio.

Empaque y presentaciones	
Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz


Información General de Fabrica	
Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Cilantro con Chile serrano y Ajonjolí	
Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	<p>Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general</p> <p>Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada</p>

	tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado
	Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días
Información nutrimental	SALSA CILANTRO SERRANO Envase 360 g
	TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
	Tamaño de la porción (2 cucharadas) 30g Porciones por envase
	Cantidad por porción
	Contenido energético 453 KJ (110 kcal)
	Grasas
	Grasas saturadas
	Carbohidratos
	Azúcares
Fibra dietéticas	
Proteínas	
Sodio 90mg	

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA

Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

			<p>Inspirado en la cultura mexicana, este aderezo puede ser usado en una gran variedad de comidas tales como tacos mexicanos, pastas, para aderezar crepas y/o acompañando un queso de cabra.</p>
--	---	--	---

Ingredientes	
Producto	Aderezo Cilantro, chile serrano y ajonjolí
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre de caña, Cilantro, Ajonjolí, Chile serrano, Sal, ajo, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio, colorante natural.


Empaque y presentaciones	
Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica	
Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Achiote con Cítricos	
Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general
	Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado
	Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días

Información nutrimental	<p>SALSA ACHIOTE CON CÍTRICOS Envase 360 g</p> <p>TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>
	<p>INFORMACIÓN NUTRIMENTAL</p> <p>Tamaño de la porción (2 cucharadas) 30g Porciones por envase</p> <hr/> <p>Cantidad por porción Contenido energético 416 KJ (100 kcal)</p> <hr/> <p>Grasas</p> <p>Grasas saturadas</p> <p>Carbohidratos</p> <p>Azúcares</p> <p>Fibra dietéticas</p> <p>Proteínas</p> <p>Sodio 120mg</p>

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

		<p>El Achiote es una maravillosa planta usada en la dieta básica de los Mayas.</p> <p>Se le atribuyen diferentes propiedades relacionadas a mantener la buena salud.</p> <p>Su exquisito sabor acompañado con los cítricos hace de este aderezo una delicadeza para acompañar y disfrutar todas las variedades de pescado, carne o pollo.</p>
--	---	---

Ingredientes

Producto	Aderezo de Achiote con cítricos
Ingredientes:	Agua, aceite de soya, cebolla, vinagre de caña, achiote, sal, ajo, ácido cítrico, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio.

Empaque y presentaciones

Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica


Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Tamarindo con Chile Guajillo

Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja
Información General del Aderezo	<p>Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general</p> <p>Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado</p> <p>Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días</p>

Información nutrimental	SALSA TAMARINDO GUAJILLO Envase 360 g TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010																													
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">INFORMACIÓN NUTRIMENTAL</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">(2 cucharadas)</td> </tr> <tr> <td>Tamaño de la porción</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: black; height: 10px;"> </td> </tr> <tr> <td>Cantidad por porción</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido energético</td> <td style="text-align: right;">416 KJ (100 kcal)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: black; height: 10px;"> </td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietéticas</td> <td style="text-align: right;">0,5g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: right;">100mg</td> </tr> </table>	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL		(2 cucharadas)		Tamaño de la porción		Porciones por envase				Cantidad por porción		Contenido energético	416 KJ (100 kcal)			Grasas		Grasas saturadas		Carbohidratos	0,5g	Azúcares		Fibra dietéticas	0,5g	Proteínas		Sodio
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL																														
(2 cucharadas)																														
Tamaño de la porción																														
Porciones por envase																														
Cantidad por porción																														
Contenido energético	416 KJ (100 kcal)																													
Grasas																														
Grasas saturadas																														
Carbohidratos	0,5g																													
Azúcares																														
Fibra dietéticas	0,5g																													
Proteínas																														
Sodio	100mg																													

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

			<p>Con su exquisito sabor agridulce sazonado este aderezo ofrece la perfecta combinación entre el tamarindo y el chile guajillo lo que hace una combinación deliciosa para acompañar cualquier ensalada crujiente o un jugoso corte de carne.</p>
--	---	--	---

Ingredientes	
Producto	Aderezo Tamarindo con chile guajillo
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre de caña, Tamarindo natural, Azúcar, Sal, Chile guajillo natural, ajo,, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio, colorante natural.

Empaque y presentaciones	
Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz


Información General de Fabrica	
Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD

Aderezo Vinagre Balsámico y Chile morita	
Producto	Aderezo / Salsa para marinar
Cantidad por paquete	12 botellas de 12 oz por caja

Información General del Aderezo	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa, restaurantes y/o comercios de alimentos en general
	Método de almacenaje y distribución: para distribución tarimas con 126 cajas cada tarima, la distribución puede ser terrestre, aérea y marítima no necesita transporte especializado y/o refrigerado
	Información sobre la Vida en Anaquel / Trazabilidad: 18 – 24 meses antes de abrir la botella una vez abierta necesita refrigeración su vida en este estado es de 60 días

Información nutrimental	BALSÁMICO CON MORITOS Envase 360 g TABLA MÉXICO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL (2 cucharadas)
	Tamaño de la porción 30g Porciones por envase 12
	Cantidad por porción Contenido energético 416 KJ (100 kcal)
	Grasas 11g Grasas saturadas 1g Carbohidratos 0,5g Azúcares 0g Fibra dietéticas 0,5g Proteínas 0g Sodio 90mg

INFORMACION SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
Potencial de mal uso por el consumidor / cliente:	Consumo en condiciones inadecuadas de higiene, almacenaje, traslado y trato
Peligros inherentes al producto / proceso:	Vida útil del producto, anterior y posterior a la apertura del paquete
Medidas de control correspondientes:	Información de vida útil del producto, consumo después de los 24 meses o 25 días una vez abierto el producto y/o consumo sin haber refrigerado el producto ya abierto
Modo de Empleo:	Aderezar y/o marinar ensaladas, pollos, pasta, carne, mariscos, botanas, etc.

		<p>El vinagre balsámico es un delicioso ingrediente Europeo usado con frecuencia en la preparación de alimentos y combinado con el sabor del chile morita este aderezo se convierte en la perfecta combinación de la cocina Europea y Mexicana.</p>
--	---	---

Ingredientes	
Producto	Aderezo Balsámico y chile morita
Ingredientes:	Agua, Aceite de soya, Cebolla, Vinagre balsámico, Tamarindo natural, Sal, Chile morita natural, ajo, pimienta, benzoato de sodio, sorbato de potasio.

Empaque y presentaciones	
Empaque	12 botellas por caja
Presentaciones	Bolsa de 1L tipo Pouch Bidón de 20 L. Botella de vidrio 20 oz

Información General de Fabrica	
Capacidad máxima de producción	60,000 lts al mes
Tiempos de entrega	1 mes para la primera orden, 15 días a partir de la segunda
Mínimo de compra (MOQ)	1 pallet
Precio EXW	3 USD