



PITA VALLE

Información General



- Salsas Pita Valle, es una pequeña empresa que inicio sus actividades en febrero del 2004, la idea surgió en el verano del 2003, cuando Lupita Fernández del Valle “Pita Valle” , elaboró una salsa picante a partir de una receta de Chile Veracruzano, con su sazón e ingredientes especiales , obteniendo así la fórmula del chile ajonjolí. Rodrigo Zuloaga Fernández del Valle, su hijo, al probarla considero el potencial que tendría ésta salsa para comercializarla a nivel local.
- Con el apoyo de un equipo de trabajo de la Universidad ITESO en Guadalajara (Elda del Moral, Ale Nafarrete, Marcela Torres, Alejandra Rodríguez, David Ramírez , Rodrigo Zuloaga) y la asesoría de Javier Rivera, se elaboró el diseño del producto inicial, y varios estudios para determinar la fórmula, el concepto y otras cuestiones básicas para iniciar en un negocio. Desde entonces hemos buscado elaborar nuestros productos con ingredientes orgánicos, por lo cual desde el inicio hemos estado vinculados a los productores locales, fomentando la práctica de agricultura orgánica.
- MISIÓN: Brindar alimentos de primera calidad al cliente para una vida sana. Impulsar el desarrollo Regional al fomentar una relación sustentable entre el campo y la ciudad, entre la empresa y las organizaciones de productores.
- VISIÓN: Presencia internacional con productos alimenticios de primera calidad , marcando tendencias en la alimentación, impulsando la gastronomía mexicana, y su arte, impulsando el desarrollo y la equidad en la relación entre el campo y la ciudad.

Salsa Gourmet Chile Tijera

Producto	Salsa agridulce
Cantidad por paquete	Cada caja contiene 12 unidades de 255 ml

Información General de la salsa tipo gourmet Chile Tijera

Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa inmediato. Para población en general.

Método de conservación: una vez abierto requiere refrigeración y consumo dentro de los siguientes 30 días

Presentaciones disponibles : 110 gr / 255 gr y KG



PITA VALLE

	Información sobre la Vida en Anaquel : dos años, siempre y cuando el producto no haya sido destapado.
Información técnica del producto	Características Generales : Salsa tipo: agridulce Picor: Bajo, ligero
Ingredientes y uso sugerido	Ingredientes : Chile Pasilla, tomate, cebolla, aceite vegetal, vinagre
	Uso sugerido: Carne asada, quesadillas, tacos de camarón o pescado, tortilla española, hamburguesas, hot dogs

Foto de la presentación



Salsa Gourmet Chile Ajonjolí

Producto	Salsa picante
Cantidad por paquete	Cada caja contiene 12 unidades de 255 ml

Información General de la salsa tipo gourmet Chile Tijera	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa inmediato. Para población en general.
	Método de conservación: no requiere refrigeración. Debe permanecer bien cerrado y en lugar seco y oscuro. (despensa)
	Presentaciones disponibles : 110 gr / 255 gr y KG



PITA VALLE

	Información sobre la Vida en Anaquel : dos años, siempre y cuando el producto no haya sido destapado.
Información técnica del producto	Características Generales : Salsa tipo: Picante Picor: Homogéneo y medio alto
Ingredientes y uso sugerido	Ingredientes : Aceite de oliva extra virgen, ajonjolí, picantes (piquín entero y chiles trozados), ajo, condimentos.
	Uso sugerido: Mole, tacos, molletes, tortas, pizzas, pastas, baguettes, ensaladas, arroz, sushi, carnes, mariscos, pescados

Foto de la presentación



Salsa Gourmet Chile Ajonjolí Muy Picante

Producto	Salsa muy picante
Cantidad por paquete	Cada caja contiene 12 unidades de 255 ml
Información General de la salsa tipo gourmet Chile Tijera	Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa inmediato. Para población en general.



PITA VALLE

	<p>Método de conservación: no requiere refrigeración. Debe permanecer bien cerrado y en lugar seco y oscuro. (despensa)</p> <p>Presentaciones disponibles : 110 gr / 255 gr y KG</p> <p>Información sobre la Vida en Anaquel : dos años, siempre y cuando el producto no haya sido destapado.</p>
Información técnica del producto	<p>Características Generales : Salsa tipo: Muy picante si llega a probar con el chile piquín entero. Bajo si retira el piquín. Picor: Muy picante</p>
Ingredientes y uso sugerido	<p>Ingredientes : Aceite de oliva extra virgen, ajonjolí, piquín entero, ajo, condimentos.</p> <p>Uso sugerido: Mole, tacos, molletes, tortas, pizzas, pastas, baguettes, ensaladas, arroz, sushi, carnes, mariscos, pescados</p>

Foto de la presentación



Salsa Gourmet Cinco Chiles

Producto	Salsa para chilaquiles (roja)
Cantidad por paquete	Cada caja contiene 12 unidades de 255 ml

Información General de la salsa tipo gourmet Chile Tijera

Uso intencionado y consumidor /Cliente: Consumo en Casa inmediato. Para población en general.



PITA VALLE

	<p>Método de conservación: una vez abierto requiere refrigeración y consumo dentro de los siguientes 10 días</p> <p>Presentaciones disponibles : 110 gr / 255 gr y KG</p> <p>Información sobre la Vida en Anaquel: un año, siempre y cuando el producto no haya sido destapado.</p>
Información técnica del producto	<p>Características Generales : Salsa tipo: para chilaquiles. Picor: Bajo, muy ligero</p>
Ingredientes y uso sugerido	<p>Ingredientes: Jitomate, cebolla, 5 variedades de chiles, ajo y condimentos</p>
	<p>Uso sugerido: Tortas bañadas, molletes, huevos rancheros.</p>

Foto de la presentación

