

CREMA DE CACAHUATE MANÍ CHIAPAS CON AZÚCAR



Descripción del producto: Saborea el delicioso sabor de una crema de cacahuate elaborada con semillas de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado de la semilla le otorga el sabor y la cremosidad a nuestro producto, y ya que no se le agrega ningún conservador, colorante, saborizante o aceites, como aditivos, nos permite disfrutar del sabor y aroma del cacahuate, adicionado con un poco de azúcar para realzar su exquisito sabor. El cacahuate en trocitos en la mezcla le da una atractiva textura.

Beneficios: De gran aporte energético es ideal para deportistas y niños en edad escolar, su contenido en proteínas y grasas omegas 3, 6 y 9 ayudan a las funciones cerebrales y por consecuencia aumenta el rendimiento físico y mental.

Presentación: frasco de 240 g.

Recomendación: Mezclar bien el producto antes de servir, después refrigere.

Vida en anaquel: 9 meses

Precio publico unidad: \$75

Precio medio mayoreo (de 1 a 5 cajas, con 24 frascos): \$60 unidad

Precio mayoreo: de 6 a 20 cajas, \$58 unidad

Precio distribuidor: a partir de 21 cajas, \$56 unidad

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío.

CREMA DE CACAHUATE MANÍ CHIAPAS NATURAL SIN AZÚCAR



Descripción del producto: Disfruta de una crema de cacahuate natural elaborada con cacahuate de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado de la semilla le otorga el sabor y la cremosidad a nuestro producto y al no agregarle ningún conservador, colorante, saborizante ni aceites nos permite disfrutar tanto del sabor y del aroma del cacahuate. El cacahuate en trocitos agregado a la mezcla le da una atractiva textura crocante.

Beneficios: Por su alto contenido en proteínas, omegas y fibra, se convierte en un alimento ideal para las funciones físicas, cerebrales y cardiovasculares. No contiene azúcar por lo que puede ser consumido por personas que por alguna razón médica no pueden consumir azúcar.

Recomendación: Mezclar bien el producto antes de servir, después refrigere.

Presentación: Frasco de 240 g.

Vida en anaquel: 9 meses

Precio público unidad: \$85

Precio medio mayoreo (de 1 a 5 cajas, con 24 frascos): \$65, unidad

Precio mayoreo: de 6 a 20 cajas, \$63, unidad

Precio distribuidor: a partir de 21 cajas, \$61,unidad

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío.

CREMA DE CACAHUATE **CON CACAO** (con azúcar)



Descripción del producto: Prueba esta deliciosa combinación: Crema de cacahuate natural con pasta de cacao al 100%, elaborado con cacahuate de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado al horno de la semilla le otorga el sabor y la cremosidad a nuestro producto. La mezcla del cacahuate y de Cacao criollo originario de la zona de Pichucalco, Chiapas: lavado, secado al sol, tueste medio nos da como resultado una crema con un toque de sabor y aroma a cacao sin perder las características originales de la crema de cacahuate, además de tener un toque de azúcar que resalta el sabor de ambas semillas. El cacahuate en trocitos agregado a la mezcla le da una atractiva textura.

Beneficios: Nutritivo, Energizante, antioxidante y antidepresivo natural.

Presentación: Frasco de 240 g.

Recomendación: Mezclar bien el producto antes de servir, guardar en lugar fresco y seco, no refrigerar.

Vida en anaquel: 9 meses

Precio unidad: \$95

Precio medio mayoreo (de 1 a 5 cajas, con 24 frascos): \$75, unidad

Precio mayoreo: de 6 a 20 cajas, \$73, unidad

Precio distribuidor: a partir de 21 cajas, \$71, unidad

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío.

CREMA DE CACAHUATE MANÍ CHIAPAS **CON STEVIA**



Descripción del producto: Crema de cacahuate natural endulzado con estevia, elaborado con cacahuate de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado de la semilla le otorga el sabor y la cremosidad al producto. Esta versión da la oportunidad de degustar una crema con notas dulces, sin alterar el sabor y aroma del cacahuate. El cacahuate en trocitos en la mezcla da una atractiva textura. La estevia, que se utiliza es de la especie estevia rebaudiana bertonii, 100% natural y libre de plaguicidas, cosechada en la región de Villaflores, Chiapas-

Beneficios: Producto natural, libre de conservadores, aditivos y espesantes; ideal para personas cuya condición médica les impide el consumo habitual de azúcar (diabético, hipertenso, con problemas de obesidad, etc.).

Presentación: frasco de 240 g.

Recomendación: Mezclar bien el producto antes de servir, en lugares muy calurosos se recomienda refrigeración.

Vida en anaquel: 9 meses

Precio público unidad: \$85

Precio medio mayoreo (de 1 a 5 cajas, con 24 frascos): \$65, unidad

Precio mayoreo: de 6 a 20 cajas, \$63, unidad

Precio distribuidor: a partir de 21 cajas, \$61, unidad

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío.



CREMA DE CACAHUATE CON NIBS DE CACAO, SIN AZÚCAR

Descripción del producto: Prueba esta deliciosa combinación: Crema de cacahuete natural sin azúcar con trocitos de cacao tostado (nibs), elaborada con cacahuete de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado al horno de la semilla le otorga el sabor y la cremosidad a nuestro producto. La mezcla del cacahuete y los trocitos de semillas de cacao tostado de la variedad trinitario, originario de la zona de Pichucalco, Chiapas, nos da como resultado una combinación de sabores muy agradable, y el crunch de cacao proporciona un toque delicioso.

Beneficios: Nutritivo, energizante, antioxidante y antidepresivo natural.

Presentación: Frasco de 240 g.

Recomendación: Mezclar bien el producto antes de servir, guardar en lugar fresco y seco, se puede refrigerar.

Vida en anaquel: 9 meses

Precio unidad: \$95

Precio medio mayoreo (caja con 24 frascos): \$80 pieza

Precio mayoreo: (a partir de 2 cajas 48 frascos) \$77 pieza

Precio distribuidor: (a partir de 10 cajas, 240 frascos) \$75 pieza

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío

MAZAPÁN CON MIEL ORGANICA



Descripción: Elaborado con cacahuete de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado de la semilla le otorga el sabor a nuestro producto y al no agregarle ningún conservador, colorante, saborizante ni aceites nos permite disfrutar tanto del sabor y del aroma del cacahuete. Endulzado con miel de abeja multiflora orgánica CERTIFICACIÓN DE MIEL ORGÁNICA, BAJO LA NORMATIVIDAD DE CERTIMEX. producida a partir del néctar de floraciones de diversas plantas y árboles presentes en zonas de la Reserva de la Biosfera el Ocote, producida en Nuevo San Juan Chamula municipio de Ocozocoautla de espinosa, Chiapas. La miel es obtenida por productores indígenas de la etnia Tzotzil Aja Pom S.C. de R.L. de C.V. Miel líquida homogénea con una coloración ámbar claro luminoso con olor y sabor afrutado.

Beneficios: Por su alto contenido en proteínas, omegas y carbohidratos se convierte en un alimento ideal para las funciones físicas, cerebrales y cardiovasculares. Un snack ideal para mitigar el hambre de manera sana y nutritiva.

Presentación: bolsa de celofán, con dos piezas de 20 g. cada una

Recomendación: Almacene en un lugar fresco y seco, en lugares muy calurosos, refrigere.

Vida en anaquel: 3 meses, una vez abierto requiere refrigeración

Precio unidad: \$16

Precio medio mayoreo: \$12 (a partir de 50 piezas)

Precio distribuidor: \$11 (a partir de 100 piezas)

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío



MAZAPAN ENDULZADO CON MIEL ORGANICA CON NIBS DE CACAO

Descripción: Deliciosa combinación de cacahuete y trocitos de semillas de cacao tostados. Elaborado con cacahuete de la variedad Virginia cosechado en el Valle de Cintalapa, Chiapas. El tostado de las semillas le otorga el sabor a nuestro producto y al no agregarle ningún conservador, colorante, saborizante ni aceites nos permite disfrutar tanto del sabor y del aroma del cacahuete. Elaborado con Cacao de la variedad Trinitario de la zona de Pichucalco, Chiapas. Endulzado con miel de abeja multiflora orgánica CERTIFICACIÓN DE MIEL ORGÁNICA, BAJO LA NORMATIVIDAD DE CERTIMEX, producida a partir del néctar de floraciones de diversas plantas y árboles presentes en zonas de la Reserva de la Biosfera el Ocote, producida en Nuevo San Juan Chamula municipio de Ocozocoautla de espinosa, Chiapas. La miel es obtenida por productores indígenas de la etnia Tzotzil Aja Pom S.C. de R.L. de C.V. Miel líquida homogénea con una coloración ámbar claro luminoso con olor y sabor afrutado.

Beneficios: Por su alto contenido en proteínas, omegas y carbohidratos se convierte en un alimento ideal para las funciones físicas, cerebrales y cardiovasculares. Recomendable como colación o postre. Por su contenido de cacao, actúa como un antidepresivo natural y también como un antioxidante.

Presentación: bolsa de celofán, con dos piezas de 20 g.c/una

Recomendación: Almacene en un lugar fresco y seco, en lugares muy calurosos, refrigere.

Vida en anaquel: 3 meses, una vez abierto requiere refrigeración

Precio unidad: \$18

Precio medio mayoreo: \$13 (a partir de 50 piezas)

Precio distribuidor: \$12 (a partir de 100 piezas)

Nota: Estos precios no incluyen Iva, ni gastos de envío

