



Fina mezcla de ingredientes mexicanos para preparar...



# ¡Por Fin!

## ¡Podrás Hacer Magia en tu Cocina!

*Polvos mágicos para prepara comida mexicana en cualquier parte del mundo*



100% Naturales, 0% grasa, colesterol o gluten



# RECETARIO

## CHORIZO



Los grandes negocios y las mejores familias se hacen en la comida, **come en familia**



El acto de comer no es solo alimentar el cuerpo con los nutrientes necesarios para vivir. El comer para el ser humano conlleva una serie de emociones y sentimientos asociados.

Desde recién nacido el bebé, al ser amamantado por su madre, no solo satisface su necesidad de alimentarse, sino que también siente la ternura y el amor que ella siente por él, pues durante este momento la madre le habla, lo mira a los ojos y lo acaricia. Entonces entre ellos se establece un vínculo emocional y afectivo.

Así, el ser humano aprende a alimentarse en contacto con otras personas y que el acto de comer es un acto social. De ahí que para muchos el comer en solitario les resulta incómodo. Les confieso que yo soy parte de los que se sienten de esta manera.

Para mí el momento de la comida es el momento de la convivencia familiar, de la comunicación, del compartir ideas y sentimientos, es un momento que une familias y amigos. Por tal razón debe ser un momento gratificante y alegre. Y por ningún motivo debe causar estrés el preparar los alimentos.

Con este pensamiento en mente he creado una serie de sazonzadores que te facilitarán muchísimo la elaboración de la comida. Yo como tú, siempre he deseado dar lo mejor a mi familia para que la hora de la comida sea un momento verdaderamente grato en el cual convivamos armoniosamente. Por lo tanto, en estos sazonzadores he encerrado lo mejor de mí: la mejor sazón, una gran variedad y las tradiciones de nuestra comida mexicana de la cual me siento muy orgullosa.

En Sazonadores con Sabor a México encontrarás a tus mejores aliados en la cocina que te ayudarán a realizar una gran variedad de platillos con excelente sabor casero pues están elaborados con ingredientes 100% naturales y de primera calidad. Estoy segura que tú y tu familia los disfrutarán mucho.

Una de mis mejores maestras de cocina fue mi abuela y me gustaría terminar mi mensaje adaptando el viejo dicho que nos decía constantemente: "Familia que reza unida se mantiene unida". Sin desvalorar el anterior, yo te digo además que: Familia que come unida se mantiene unida". Te invito a que protejas mucho ese valioso momento de convivencia familiar y que mis sazonzadores y mis recetas te ayuden a que sean momentos gratos, sin prisas, angustias o estrés.

*Rosy Ponce*



Sinceramente



## CHORIZO

## [VIDEO](#)

### Historia:

El chorizo es un elemento importante en la cocina mexicana y puede ser incluido en cualquiera de las comidas diarias. La ciudad de Toluca se ha afamado por la elaboración y por las variedades que ofrece de este embutido.

Una de las especialidades en Toluca y singular en la gastronomía de México, es el chorizo verde nombrado por el color que ciertas plantas locales le dan. A ese tipo de chorizos se les suele agregar cacahuates y otros condimentos prehispánicos.

De acuerdo con la variante de la receta, estos pueden ser picantes o no, este es uno de los más sabrosos y delicados. Por otra parte, el "chorizo norteño" que se fabrica en los estados de la frontera norte suelen ser más picantes que los del centro o del sur. Para este tipo de chorizo se utilizan variedades de chile como el piquín, chipotle o de árbol, así como el vinagre blanco o el de manzana.

Tanto en los estados de Guerrero como en el de Yucatán, al chorizo se le añade más color con achiote y más sabor con jugo de naranja o con vinagres derivados de plantas locales. Por todo el país hay una variedad de presentaciones del chorizo rojo, aunque en ocasiones su color sea más cercano al tono naranja.

En el centro del país, el término chorizo, informalmente tiende a intercambiarse con el término longaniza, aunque la longaniza sea considerada más frecuentemente como un embutido más largo, mientras que el chorizo es un embutido que en su apariencia comercial es más segmentado; la longaniza se consume casi exclusivamente en el centro del país.



### Manera de prepararse:

Hidrate el contenido del sobre con un tercio de taza de vinagre y una cucharada de agua.

Mezcle todo con 500 gramos de carne molida de cerdo (o cualquiera de su preferencia). Deje reposar en el refrigerador 12 horas antes de usarlo.

## Frijoles charros

### Historia

Es un platillo muy gustado entre la gente del norte de México y con frecuencia se ofrecen en restaurantes donde se sirven platillos norteños.

La receta de los frijoles charros varía de región en región y de casa en casa por ser recetas muy antiguas, cuyos orígenes se remontan a tiempos precolombinos, si bien la receta como se conoce actualmente, se desarrolló en el virreinato por antiguos vaqueros del norte del país, también conocidos como charros, de donde proviene su nombre; estos desarrollaron el platillo, ya que al vivir en zonas áridas contaban solo con granos y ristras de chiles y ajos, embutidos y casquería en general que provenía de su profesión; sus ingredientes típicos son frijol de las variedades pinto o peruano, tocino, chorizo, en ocasiones salchicha o costilla, chiles secos o encurtidos, tomate, cebolla, ajo y hierbas de olor; los frijoles charros suelen cocinarse y servirse en enseres de barro y suelen dejarse con consistencia caldosa.



**Ingredientes:**

- 2 litros de frijoles cocidos y enteros
- 100 g de tocino picado
- 100 g de chorizo preparado con sazónadores con sabor a México.
- 2 chiles jalapeños picados
- ½ cebolla mediana picada
- 1 tomate picado
- 1/4 de manojo de cilantro lavado desinfectado y picado

**Modo de Preparación**

En una cacerola de 4 litros dore el tocino hasta que quede crujiente. Agregue el chorizo y dore bien. Agregue la cebolla y el chile y acitrono. Finalmente agregue el tomate picado hasta que se desbarate. Agregue los frijoles y medio litro de agua o caldo de frijoles. Deje que hierva y rectifique la sazón. Agregue el cilantro picado, deje que hierva un minuto, apague y están listos sus frijoles charros.

**Queso fundido con chorizo y salsa chipotle**

**Ingredientes:**

- 250g de chorizo preparado con Sazonador para Chorizo de Sazonadores con Sabor a México
- 150g de queso menonita o Chihuahua
- Salsa de Chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México para Salsa Chipotle (sigue las instrucciones del paquete)

**Modo de preparación**

En poco aceite dora el chorizo. En un refractario para hornear coloca el queso menonita en rebanadas delgadas y espolvoréale encima el chorizo dorado. Mete al horno a 150°C hasta que el queso esté gratinado.

Disfrútalo en tacos con tortillas de harina o de maíz con un poco de salsa chipotle.

Opcional: puedes también gratinarlo en el microondas o colocarlo en cazuelas de barro encima del asador cuando prepares carne asada, es un excelente complemento.

## Miguitas con huevo y salsa de chorizo

### Ingredientes

- 1 cucharada de cebolla picada
- sal y pimenta al gusto
- 3 piezas de huevo
- 4 piezas de tortilla de maíz
- aceite vegetal comestible al gusto

### Para la salsa

- 2 piezas de jitomate guaje
- 4 ramas de cilantro desinfectado picado(sólo las hojas)
- sal al gusto
- 4 cucharadas de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- aceite vegetal comestible al gusto
- cebolla blanca al gusto



### Modo de preparación:

Para la salsa, licúa tomate y cebolla. Reserva. Fríe el chorizo en un poco de aceite y agrega la salsa de tomate y sal. Añade el cilantro picado y reserva.

Corta las tortillas en cuadros, vierte aceite en un sartén y fríe ligeramente las tortillas no deben quedar tostadas, agrega la cebolla picada, espera a que se acitrone ligeramente y vierte los huevos. Revuelve el huevo, pero no demasiado para que tengan una buena textura.

Sirve el huevo, vierte la salsa de chorizo encima y acompaña con frijoles refritos con totopos.

## Molletes

### Ingredientes 4 personas

- 2 panes bolillo o telera integral partido en dos
- 2 tazas de frijoles molidos
- 3 c de sazónador para preparar Chorizo de Sazonadores con Sabor a México
- 3/4 taza de queso panela desmenuzado
- 1 tomate picado
- Salsa toreada preparada con Sazonadores con Sabor a México

### Modo de preparación:

En un sartén guisar los frijoles con el sazónador de chorizo hasta que se integren los sabores. Calentar las rebanadas de pan y untarles los frijoles sazonados. Servir en un platón y espolvorearles encima el queso y el tomate picado. Espolvorear con salsa toreada.

## Crema de Frijol

Ingredientes:

- 150 g de tocino picado
- 2 tazas de frijol cocido y licuado
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de sazónador para Chorizo
- Crema al gusto

Preparación:

En una cacerola dorar el tocino hasta que quede crujiente. Una vez frito, agregar los frijoles, el agua y el sazónador. Mezclar bien y dejar hervir a fuego medio por unos 10 minutos o hasta que tenga consistencia de crema. Rectificar la sazón (significa probar el platillo y agregar sal al gusto si es necesario). Servir inmediatamente con un poco de crema encima. Acompañar con pan tostado o tortillas.



## Chile ancho relleno

Ingredientes:

- 100g de chorizo preparado con Sazonadores con sabor a México
- 6 huevos
- Dos aguacates
- 4 Chiles anchos remojados
- 2 tazas de frijoles molidos y calientes
- Crema la necesaria

Preparación:

Apachurrar la pulpa de los aguacates y mezclarlos con un poco de sal hasta dejar una pasta cremosa y homogénea. Reservar. En un sartén con un poco de aceite dorar el chorizo, agregar los huevos y un poco de sal al gusto. Revolver bien y cocinar al punto deseado. Reservar caliente. Abrir un poco cada uno de los chiles y sacarles las semillas. Rellenar con el huevo con chorizo. Servir en platos extendidos poniendo primero un espejo de frijol con círculos de crema. Para hacer la flor ayudarse se un palillo haciendo un movimiento del exterior al centro y luego otro del centro al exterior. Terminar la flor. Colocar en el centro el chile relleno y colocarle encima una cucharada de la pasta de aguacate.



## Gorditas de picadillo

Ingredientes:

- 1K de carne de res molida (puede ser mitad de res y mitad de puerco)
- 2 papas chicas cocidas, peladas y machacadas
- 1 sobre de sazónador para Albóndigas en Chipotle de Sazonadores con sabor a México
- Gorditas de maíz abiertas o sopos
- Crema
- Queso chihuahua rallado

Modo de preparación:

Dore la carne en una cacerola de 2 litros (si es de teflón no requiere aceite). Una vez dorada agregue 2 tazas de agua y el sobre de sazónador completo. Deje hervir a fuego bajo por unos minutos hasta que la cebolla picada esté bien hidratada. Agregue la papa machacada, mezcle bien y con eso rellene las gorditas (o los sopos) Espolvoréeles queso rallado y una cucharadita de crema.

## Cortadillo norteño

Ingredientes:

- 1K de filetillo de res picado
- 300 g de papas picadas en cubos
- 250 g de chile pasado
- 60 g de sazónador para Albóndigas
- 2 ½ tazas de agua

[VIDEO](#)



Modo de preparación:

La noche anterior ponga a remojar en agua el chile pasado. En la mañana limpie el chile y córtelo en rajas pequeñas y reserve. En una cacerola con un poco de aceite a fuego medio, dore la carne de res. Una vez dorada agregue las papas y dore un poco más. Agregue el agua, el sazónador y las rajas de chile. Deje hervir hasta que todo esté cocinado.

## Estofado de res

Ingredientes

- 1 K de carne de res cortado en cubos grandes
- 300 g Chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 300 g Papas peladas y cortadas en cubos grandes
- 300 g Zanahorias peladas y cortadas en rodajas
- 200 g tomate picado
- 60 g de sazónador para Albóndigas
- 4 tazas de agua



Modo de preparación:

En una cacerola con un poco de aceite, a fuego alto, dore la carne. Una vez dorada baje un poco el fuego y agregue el chorizo hasta que dore. Agregue las papas y las zanahorias, dore un poco más. Agregue el tomate y dore un poco. Agregue el agua y el sazónador mezclando muy bien. Deje hervir hasta que todo esté cocinado.



## **FAJITAS DE RES**

### **Historia:**

Las Fajitas se consideran un platillo de origen mexicano, aunque su origen curiosamente no tuvo lugar en México, sino en Texas, alrededor de 1930. Los vaqueros mexicanos utilizaban el corte de carne conocido como “falda”, que era parte de su pago en los ranchos. Se inspiraron en el plato llamado “arrachera”, que son filetes de falda asados a la parrilla. Asaban la carne y la mezclaban con pimientos de todos colores, ya que no contaban con chiles picantes. Todo esto lo salteaban en un comal –o en lo que tenían a la mano- y lo acompañaban con tortillas de maíz.

Las fajitas son carne cortada en tiras, asada a la parrilla y servida en tacos. Originalmente se preparaban con carne de res, sin embargo hoy en día podemos encontrar también fajitas de pollo y de camarones.

Esta manera de cocinar la carne con pimientos y cebollas fue desconocida fuera de los ranchos texanos durante muchos años, hasta que fue incluida en los menús de restaurantes mexicanos. En la actualidad es muy popular y forma parte de la llamada *Cocina Tex-Mex*.

### **Modo de preparación:**

Sazone un kilo de fajitas de res con una cucharada de sazónador repartiéndolo uniformemente y deje reposar al menos 10 minutos. En un sartén ligeramente engrasado y a fuego medio dore las fajitas. Rectifique la sazón, agregando sal si fuese necesario. Termine de cocinar y quedarán listas para unos deliciosos tacos.

Opcional: puede agregar cebolla y pimiento morrón verde en cuadros grandes antes de que termine de dorar la carne.

### **Discada**

Este platillo recibe el nombre de “discada” porque se prepara en un disco de arado adecuado para cocinar este platillo sobre carbón. Este delicioso platillo esta hecho de una mezcla de: carne de res picada, tocino, el delicioso chorizo, se le agrega cebolla picada, pimiento y tomate. Se sirve con ricas tortillas de maíz recién hechas.

### **Ingredientes**

- 250 gr de tocino picado
- 250 g de chorizo preparado con Sazonadores con sabor a México para preparar Chorizo
- 1 cebolla grande picada
- 2 pimientos verdes despepitados y cortados en cuadritos
- 1 kilo de filetillo, se puede sustituir por bola, cortado en cuadritos
- 2 tomates(jitomates) grandes picados
- 4 cucharadas de Sazonadores con Sabor a México para preparar Fajitas de Res



### **Modo de preparación**

Si no dispone de un disco puede prepararla en una paellera grande. Se pone a freír el tocino (sin agregar aceite), cuando suelte la grasa se añade la carne picada y se sazona con el Sazonador para fajitas de res. Una vez cocida la carne se agrega el chorizo, ya que está dorado se agrega la cebolla y el pimiento morrón a que acitronen. Finalmente se agrega el tomate hasta que se cocine bien cuidando de que no seque totalmente el guisado. Acompañelo con tortillas de maíz recién hechas y salsa de chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México.

Opcional: Puede agregar 100 grs. de chicharrón de pella en trocitos al momento de agregar el tomate y el guiso estará listo cuando estén suaves los chicharrones.

### **Tortas de la barda**

#### **Historia**

La torta de la barda tiene cuando menos noventa años de vida –Tortas René, que se supone fue su primer expendio, abrió en 1928 y, según leyendas urbanas, al principio estaban hechas de frijol con sardina. Las vendían junto a la barda que separaba la ciudad de Tampico del ferrocarril, muelles y aduanas. No se puede saber con certeza cómo sucedió pero la torta de la barda fue pasando de dos a doce ingredientes (sin contar el pan). Es una torta que tiene algo para todos. La torta de la barda de alguna manera representa un símbolo para los tampiqueños desde el punto de vista culinario, una identidad adquirida con respecto a otros tipos de tortas en diferentes partes de la República (por decir un ejemplo, las tortas ahogadas de Guadalajara).



#### Ingredientes:

- 6 Bolillos
- 6 rebanadas de jamón
- 6 rebanadas de queso de puerco
- 6 rebanadas de queso amarillo
- 1 taza de carne de res cocida y deshebrada
- 2 tazas de frijoles refritos
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- $\frac{3}{4}$  de taza de chorizo frito preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 2 t de Chicharrones en salsa verde preparados con Sazonadores con Sabor a México
- Rebanadas de tomate
- Rebanadas de Cebolla
- Rebanadas de aguacate



#### Modo de preparación:

Abra el bolillo a la mitad pero sin separar el pan completamente. Úntele a cada mitad una cucharadas de frijoles. Agreguen el jamón, el queso de puerco y el queso amarillo cubriendo ambas mitades del pan. Así, les servirán de base y sábana de todos los demás ingredientes.

A esta base siguen los vegetales: las rodajas de jitomate, los aros de cebolla y el medio aguacate en rebanadas.

En la cima van el chicharrón en salsa verde, chorizo frito, carne de deshebrada y el queso fresco. Cíérrenla y córtela por la mitad; así será más fácil comerla.

### **Huevos oaxaqueños**

#### Ingredientes:

- 1 sobre de 60 g de sazón para Salsa Verde
- 2.5 tazas de agua
- 8 huevos
- 2 tazas de frijoles graneados
- 1 taza de queso Oaxaca deshebrado
- 100 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México

#### Preparación:

Prepare la salsa verde siguiendo las instrucciones del paquete y reserve caliente. Dore el chorizo y reserve caliente. Caliente los frijoles. En un sartén ligeramente engrasado cocine los huevos revueltos con un poco de sal. Montaje del plato: en un plato extendido ponga una cama de frijoles graneados. Encima coloque la cuarta parte de los huevos revueltos. Bañe con la salsa verde bien caliente y espolvoree queso. Espere a que gratine un poco (si es necesario gratine en el microondas por 30 segundos). Espolvoree chorizo encima y sirva inmediatamente.



## **Pambazos**

### Historia

Un antojito mexicano que, a simple vista, parece una torta; sin embargo este es relleno con una mezcla de papas con chorizo y cubierto por una caldosa salsa de chiles guajillos.

Y aunque su relleno varía en cada región de México, lo cierto es que el origen del pambazo hace referencia a un pan liso muy parecido a la telera, que en la región istmeña se elabora a partir de una masa hecha con harina, agua, manteca y levadura.

Su origen se dio en Xalapa, Veracruz y fue creado en honor a la Emperatriz Carlota, esposa de Maximiliano de Habsburgo, por un cocinero de nombre Josef Tüdös, quien se inspiró en las formas del volcán Citlaltépec (mejor conocido como Pico de Orizaba).

Aunque también existe otra versión, la cual indica que este remonta al virreinato, cuando se instauró la producción del “pan basso”, realizado con distintas mezclas de harina de baja calidad y que hace alusión con lo “bajo”, es decir, que carece de refinación. Por lo cual fue considerado como un pan económico, ideal para personas de escasos recursos.

### Ingredientes:

#### Para el relleno

- 2 papas cortadas en cubos de 1 cm
- 100 gramos de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 rebanada de cebolla
- 1/2 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

#### Para la salsa

- 1 sobre de Salsa de Chile Guajillo preparada siguiendo las instrucciones del paquete

#### Para el montaje

- 12 panes para pambazo
- Lechuga picada y desinfectada
- Crema
- Queso panela o fresco rallado
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México

Modo de preparación:

Pica la cebolla y el ajo. Calienta aceite en un sartén mediano. Acitrona la cebolla y el ajo. Agrega el chorizo y mezcla hasta que se cocine. Agrega las papas y sazona.

Para el montaje

Corta los panes por la mitad. Báñalos con la salsa y fríelos por ambos lados. Rellena con el guiso de papas con chorizo. Agrega lechuga, crema, queso y salsa verde.





# RECETARIOS

## DE OTROS PRODUCTOS



### Sazonadores para aves:

[Mezcla picante para empanizar](#)  
[Fajitas de Pollo](#)  
[Mole Rojo](#)  
[Pavo al Horno](#)

[Pipián](#)  
[Pollo al Horno](#)  
[Pollo Asado](#)  
[Pollo en Crema de Cilantro \(leche de coco\)](#)  
[Pollo en Crema de Tomate](#)  
[Pollo en su Jugo](#)  
[Pollo Entomatado](#)  
[Pollo Rostizado](#)  
[Tinga de Pollo](#)

### Sazonadores para pescados y mariscos:

[Adobo Mestizo para Pescados y Mariscos](#)  
[Camarones al Chipotle](#)  
[Pescado a las Finas Hierbas](#)  
[Pescado en Salsa de Romero](#)  
[Pescado en Salsa de Tamarindo](#)  
[Pescado Zarandeado](#)

### Sazonadores para puerco:

[Adobo para Costillas y Pierna](#)  
[Asado de Puerco](#)  
[Carnitas](#)  
[Chicharrón en Salsa Roja](#)

[Chilorio](#)  
[Chorizo](#)  
[Cochinita Pibil](#)  
[Pozole](#)  
[Tacos al Pastor](#)  
[Tamales](#)

### Sazonadores para res:

[Albóndigas en Salsa de Chipotle](#)  
[Carne Asada](#)  
[Carne Deshebrada con Chile Colorado](#)  
[Chile con Carne](#)  
[Fajitas de Res](#)  
[Hamburguesas a la Mexicana](#)  
[Papas a la Francesa Rojas](#)  
[Menudo](#)  
[Tortas Ahogadas de Res](#)

### Carnero:

[Carnero a las Brasas](#)  
[Carnero a la Plancha](#)

### Otros:

[Barbacoa](#)

[Birria](#)  
[Mole de Olla](#)

### Sazonadores para Fruta:

[Chile Preparado para Frutas y Mangonadas](#)  
[Chile y Limón para Fruta, Jícama y Elotes](#)

### Sazonadores para verduras:

[Aderezo de Limón y Pimienta](#)  
[Vinagreta de Finas Hierbas](#)

### Sazonadores para salsas:

[Salsa Blanca](#)  
[Salsa Borracha](#)  
[Salsa Casera](#)  
[Salsa Chipotle](#)  
[Salsa de Manzana y Miel](#)  
[Salsa de Piña y Mostaza](#)  
[Salsa Roja para Chilaquiles y Enchiladas](#)  
[Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas](#)  
[Salsa para Tortas Ahogadas](#)  
[Salsa Puya](#)  
[Salsa Taquera](#)  
[Salsa Verde 8](#)  
[Salsa Toreada 8](#)  
[Salsa Chile Morita 9](#)  
[Salsa verde pasado 10](#)  
[Salsa Roja 8](#)  
[Salsa Habanero 10](#)  
[Salsa Guajillo 7](#)  
[Salsa Molcajetera 8](#)  
[Salsa árbol Yahuahualica 10](#)  
[Salsa Xoconostle 7](#)

[Salsa Mole Negro](#)  
[Salsa para Guacamole Jalapeño 9](#)  
[Salsa para Guacamole varios chiles 10](#)

### Salsas en salero

[Salsa Casera en polvo](#)  
[Salsa de Chile de Árbol Yahuahualica](#)  
[Salsa Macha Yahuahualica](#)  
[Salsa de Chile Chilaca](#)  
[Salsa de Chile Habanero](#)  
[Salsa de Chile Jalapeño](#)  
[Salsa de Chile Serrano](#)  
[Salsa Toreada 8](#)  
[Salsa Verde](#)  
[Salsa Borracha](#)  
[Salsa de Chile Chipotle](#)

### VEGANOS

[Caldillo de Chile Colorado](#)  
[Caldillo de Chile Guajillo](#)  
[Caldillo de Tomate](#)  
  
[Caldillo de Tomate y Chipotle](#)  
[Caldo de Verduras](#)  
[Fajitas Veganas](#)  
  
[Finas hierbas](#)  
[Hamburguesa vegana a la Mexicana](#)

### RUBS

[Finas hierbas](#)  
[Rojo](#)  
[Sabor del Norte](#)

### Sazonadores para sazonar queso

[Finas Hierbas](#)  
[Chipotle](#)  
[Mediterráneo](#)  
[A la mexicana](#)  
[Jalapeño](#)  
[Árbol Yahuahualica](#)

### Sazonador para palomitas

[Natural](#)  
[Ancho Limón](#)  
[Ancho guajillo Limón](#)  
[Guajillo Limón](#)  
[Chipotle Limón](#)  
[Habanero Limón](#)  
[Jalapeño Limón](#)  
[Árbol Yahuahualica limón](#)  
[Chocolate](#)  
[Navidad](#)

### Sazonador para frituras y semillas

[Especial Jalapeño](#)  
[Especial Chipotle](#)  
[Especial Habanero](#)  
[Especial Chile de Árbol](#)

### Chamoys

[Chamoy Natural](#)  
[Chamoy Piña](#)  
[Chamoy Tamarindo](#)

### SALES SAZONADAS

[Sal Cabernet Sauvignon](#)  
[Sal Chipotle y Naranja](#)  
[Sal de Tomillo y Romero](#)  
[Sal Pimienta y Cítricos](#)  
[Sal Romero y Cítricos](#)

[Sal de Rosas, Romero y Naranja](#)  
[Sal Vainilla](#)  
[Sal vegetal](#)  
[Sal Chipotle y Ajo](#)

[Sal Tomate, Albahaca y Orégano](#)