LA SALZATECANA SABOR DE MI TIERRA





¿Por que hacemos esto?

Small Mexican family business who need to relive the experience of the flavors of yesteryear, LA SALZATECANA offers premium products, which enhance the enjoyment of Mexican haute cuisine, incorporating well-selected ingredients and their care in traditional craftsmanship, with a special combination of flavor and texture.









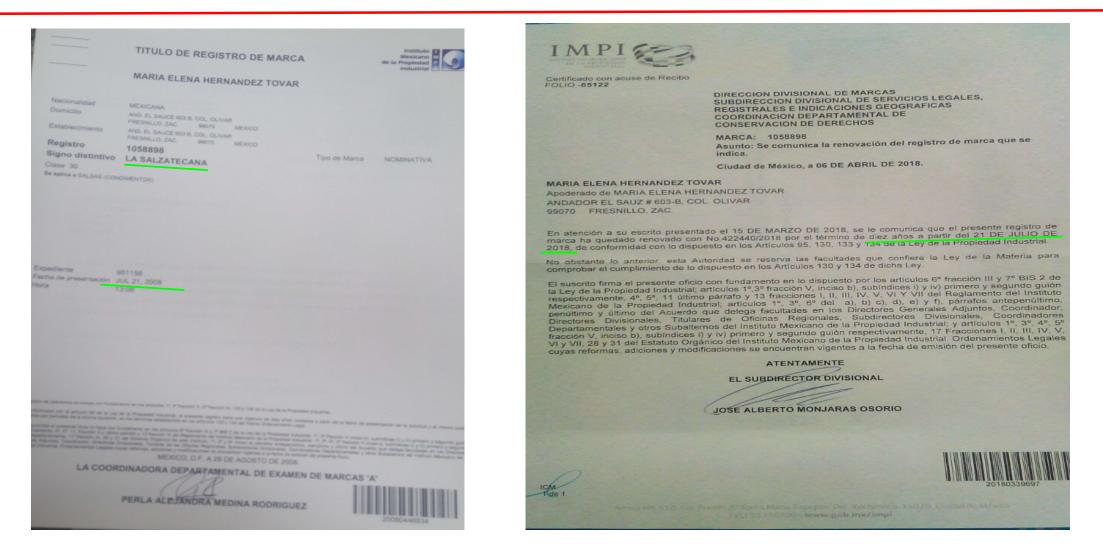


HISTORY OF THREE GENERATIONS AGO, IN METATE, WITH ANCESTRAL RECIPE THAT CALLS MORE ATTENTION TO CONSUMERS. DOING THE HISTORY TELILING THAT MAKES US UNIQUE.





We are a Trade Mark...





GASTRONOMIA MEXICANA Cultura inmaterial de la humanidad

MOLES



ETHNIC SAUCES



GRANOLA TORRIJA





We participate in local events

Exquisito y picante sabor en la Fenaza 2018

Norma de Luna @ZacatecasImagen Fotos: Miguel Alvarado

Rica y artesanal salsa se puede encontrar en el Pabellón Hecho en Zacatecas de la Fería Nacional de Zacatecas (Fenaza) 2018.



María Elena Hernández Tovar, comenzó su negocio en su hogar, hace apenas algunos meses, al que nombró La Salzatecana, es una salsa hecha en casa con una amplia variedad de ingredientes tostados al comal, a la antigua, como le enseñaron sus antepasados, según platicó. La elaboración de la salsa es un pro-

La elaboración de la saísa es un proceso de mucha dedicación, "Se tuestan los granos, el ajonjolí, el cacahuate, los distintos chiles y se juntan con el aceite" comentó María Elena.

Las salsas fueron su primera idea y las vende en pequeños frascos de a cuarto de litro y de 125 mililitros a 50 y 150 pesos respectivamente.

Posteriormente se animó a hacer el mole de avellanas, nuez y almendras, sin conservadores, para el mole se tuestan los chiles, como el poblano, pasilla, mulato, además de pasas, avellanas, nueces y almendras.

Finalmente lanzó la granola, totalmente natural y endulzada con miel zacatecana, que tiene a la venta en bolsas de medio kilo.

María Elena dijo que recién inicio su negocio a causa de una pérdida personal, ella no queria que la soledal le ganara y decidió realizar en su casa la salsa artesanal y poco a poco le ha ido dando for malidad a su negocio para salir adelante



MARÍA ELENA participa por primera vez en la Fenaza con su producto

por sí misma.

imagenzac.com.mx

Comentó que ella y su familia le ponen a casi todas las comida, por ejemplo en los síndwiches, tortas, ensaladas y al caldo de pollo les agrega un delicioso sabor y es perfecta para acompañar con las botanas. Es la primera exposición oficial en la que oferta su producto por lo que, esta Fe-

que oferta su producto por lo que, esta Fenaza le está sirviendo para dar a conocer la variedad de productos que tiene. Su marca y logotipo están en proceso

en vista de la demanda que han tenido sus productos y ya los tiene a la venta en Fresnillo, muy pronto espera comercializarlos en otros municípios.



MIÉRCOLES 19 de septiembre de 2018

EN VEZ DE AGUA esta salsa se realiza con aceite.















Contact us



Comercialización

fsanchez@salzatecana.com Cel. +52 1 637 105 5758





Thanks to support