

FICHAS TÉCNICAS



CONTACTO Y PEDIDOS:

KAREN VALLE

KAREN@TERRANATIVO.COM

CORONA ARAIZA 327-1 COL. CENTRO. AUTLÁN DE
NAVARRO, JALISCO, MÉXICO. C.P. 48900

317 1111481 ©



FABRICAMOS Y EVOCAMOS EL MISTICISMO GASTRONÓMICO MEXICANO CON NUESTRA RESERVA ESPECIAL DE MIELES INFUSIONADAS Y SALSAS PICANTES GOURMET ARTESANALES.

BLENDs INFUSIONADOS CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA), QUE RESALTAN LOS SABORES Y PICOR SIN MÉTODOS INDUSTRIALES, ELIGIENDO INGREDIENTES QUE REALZAN LA EXPRESIÓN CULTURAL DE NUESTRA REGIÓN COSTA SUR, QUE TOMAN TIEMPO EN PREPARACIÓN, FABRICAMOS SMALL BATCH POR CALIDAD Y ESTACIONALIDAD.

CONSERVAMOS, POR MÁS DE CUATRO GENERACIONES, LA SENSIBILIDAD EN ELECCIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD PARA NUESTRAS RECETAS DE RESERVA Y CREAR EXPERIENCIAS SENSORIALES Y SABORES ÚNICOS.

NUESTRO PROPÓSITO ES CUIDAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y OFRECEMOS SALSAS PICANTES Y COMPLEMENTOS QUE NO TENGAN RELLENOS QUÍMICOS O ADITIVOS INNECESARIOS, DÁNDOLE LA IMPORTANCIA AL VALOR NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA NATURAL.

NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, RELLENOS QUÍMICOS, SORBATO DE POTASIO.

DISTINTIVO DE BUENAS PRÁCTICAS LABORALES

CONTAMOS CON EL DISTINTIVO JALISCO RESPONSABLE QUE TIENE COMO OBJETIVO DISTINGUIR EL CUMPLIMIENTO DE 27 NORMAS OFICIALES LABORALES, QUE REDUNDEN EN LA MEJORA DEL ENTORNO LABORAL PARA GENERAR EN EL SECTOR PRODUCTIVO UN AUMENTO EN LA COMPETITIVIDAD BAJO UN MARCO DE LEGALIDAD, ASÍ COMO HACER DEL CONOCIMIENTO DE LOS BENEFICIOS QUE CONLLEVAN LAS BUENAS PRÁCTICAS LABORALES.





PROPUESTA DE VALOR

terranativo



ADDITIVES
FREE

- NUESTROS PRODUCTOS SON LIBRES DE:
- AZÚCAR
- ALMIDÓN MODIFICADO
- GLUTAMATO MONOSÓDICO
- FRUCTOSA EN POLVO
- SOYA
- SORBATO DE POTASIO
- GLUTEN
- ADITIVOS
- SABORIZANTES
- COLORANTES
- RELLENOS QUÍMICOS



CUMPLIMOS CON LAS NORMAS MEXICANAS REQUERIDAS DENTRO DE LA INDUSTRIA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, LICENCIAS Y PERMISOS Y NORMAS DE ETIQUETADO VIGENTES.



NUESTRO PRODUCTO CUENTA CON MÁS DEL 80% DEL CONTENIDO DE LA FRUTA Y NO UTILIZAMOS NINGÚN ADITIVO QUE DECREMENTE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA MATERIA PRIMA NATURAL. A COMPARACIÓN DE LAS COMPETENCIAS QUE SOLO TIENEN EL 13% DE LA FRUTA.



NUESTRO ENFOQUE ES OFRECER EL VALOR Y PERFIL NUTRICIONAL COMPLETO DE LAS MATERIAS PRIMAS NATURALES.



NUESTRAS SALSAS PICANTES SE INFUSIONAN CON PLANTAS NATIVAS CURATIVAS DE MÉXICO APORTANDO ASÍ DESINFLAMACIÓN Y EFECTOS DE ALIVIO DENTRO DEL CONSUMO DONDE EL CHILE DEJA DE SER ASTRINGENTE PARA QUE SE ABSORBAN LOS NUTRIENTES PROTAGONISTAS QUE NOS APORTA EL CHILE.



CONTAMOS CON PROCESO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL, MÁQUINAS SEMI INDUSTRIALIZADAS, Y ELABORACIÓN SMALL BATCH PARA OFRECER CALIDAD Y FRESCURA

FICHA TÉCNICA SALSA PICANTE NEGRA CHILE DE ÁRBOL



terratanativo

NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ACEITE, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, RELLENOS QUÍMICOS, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ARTESANALMENTE ELABORADA CON CHILES DE ÁRBOL CON UN PROCESO ESPECIAL DE ASADO. LA TEXTURA MARTAJADA HACE RESALTAR LAS NOTAS DEL SABOR DEL CHILE ASADO CON UN BALANCE DE ESPECIAS Y CONDIMENTOS QUE COMPLEMENTAN CUALQUIER PLATILLO ANFIRTRION.

BLEND INFUSIONADO CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA).

INGREDIENTES

AGUA, CHILE DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, ESPECIAS, CONDIMENTOS, GOMA XANTANA, BENZOATO DE SODIO Y COLORANTE NEGRO.

EMPAQUE

MEDIDAS PALLET AMERICANO:
120 CM X 100 CM X 164 CM
PARA CAJAS CON 24
BOTELLAS DE 180 ML
CAJAS POR TARIMA: 128
CAJAS POR TENDIDO: 16
TENDIDO POR TARIMA: 8
PESO POR CAJA: 5.400 KG
MEDIDA DE CAJA: 18.5 CM ALTO X 29 CM LARGO X 20.5 CM ANCHO
PESO POR TARIMA INCLUYENDO LOS 25 KG DE LA TARIMA: 716. 2 KG

ELABORADO POR:

NORA VALLE MACÍAS
CORONA ARAIZA 327-1 COL. CENTRO
AUTLÁN DE NAVARRO, JALISCO,
MÉXICO.
C.P. 48900
WHATSAPP 317 1111481

PRESENTACIÓN: 180 ML



LIBRE DE
SABORIZANTES



7 503000 129007



COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 16,9 KCAL (70,8 KJ)
POR 100 G CONTENIDO ENERGÉTICO 8,9 KCAL (37,2 KJ) PROTEÍNA 0,6 G GRASAS TOTALES 0,5 G GRASAS SATURADAS 0,1 G GRASAS TRANS 0,0 MG HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 0,5 G AZÚCARES 0,0 G AZÚCARES AÑADIDOS 0,0 G FIBRA DIETÉTICA 2,4 G SODIO 2 270,8 MG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: NEGRO
OLOR: CARACTERÍSTICO AGRADABLE
SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE
TEXTURA: BLANDA Y UNIFORME
ASPECTO: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO

SE ALMACENA EN SITIO SECO Y FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE, ASÍ SE ASEGURA QUE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SE CONSERVAN APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO DURANTE SU VIDA ÚTIL.

LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE ES LA INDICADA EN EL ENVASE.



EL PRESENTE ETIQUETADO CUMPLE CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
CON CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO POR PARTE DE
DESU OPERADORA, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EMA A.C.
CON ACREDITACIÓN NO. A-0137-011/12

FICHA TÉCNICA SALSA PICANTE CHILE DE ÁRBOL ARTESANAL



terrano

NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, RELLENOS QUÍMICOS, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RESERVA ESPECIAL ELABORADA CON CHILES DE ARBOL SELECCIONADOS. REALIZADO CON PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE MOLIENDA ARTESANAL, AMPLIFICANDO LOS INGREDIENTES PROTAGONISTAS PARA ELEVAR EL SABOR DE CUALQUIER PLATILLO.

BLEND INFUSIONADO CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA).

INGREDIENTES

AGUA, CHILE DE ÁRBOL, ACIDO ACÉTICO, SAL YODADA, ESPECIAS, CONDIMENTOS, GOMA XANTANA Y BENZOATO DE SODIO.

EMPAQUE

MEDIDAS PALLET AMERICANO:
120 CM X 100 CM X 164 CM
PARA CAJAS CON 24
BOTELLAS DE 180 ML
CAJAS POR TARIMA: 128
CAJAS POR TENDIDO: 16
TENDIDO POR TARIMA: 8
PESO POR CAJA: 5.400 KG
MEDIDA DE CAJA: 18.5 CM ALTO X 29 CM LARGO X 20.5 CM ANCHO
PESO POR TARIMA INCLUYENDO LOS 25 KG DE LA TARIMA: 716.2 KG

ELABORADO POR:

NORA VALLE MACÍAS
CORONA ARAIZA 327-1 COL. CENTRO
AUTLAN DE NAVARRO, JALISCO,
MÉXICO.
C.P. 48900
WHATSAPP 317 1111481

PRESENTACIÓN: 180 ML



LIBRE DE
SABORIZANTES



7 503000 129083



COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 16,9 KCAL (70,8 KJ)
POR 100 G CONTENIDO ENERGÉTICO 8,9 KCAL
(37,2 KJ) PROTEÍNA 0,6 G GRASAS TOTALES 0,5 G
GRASAS SATURADAS 0,1 G GRASAS TRANS 0,0 MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 0,5 G
AZÚCARES 0,0 G AZÚCARES AÑADIDOS 0,0 G
FIBRA DIETÉTICA 2,4 G SODIO 2 270,8 MG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: ROJO QUEMADO
OLOR: CARACTERÍSTICO AGRADABLE
SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE
TEXTURA: BLANDA Y UNIFORME
ASPECTO: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO

SE ALMACENA EN SITIO SECO Y FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE, ASÍ SE ASEGURA QUE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SE CONSERVAN APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO DURANTE SU VIDA ÚTIL.

LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE ES LA INDICADA EN EL ENVASE.



EL PRESENTE ETIQUETADO CUMPLE CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
CON CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO POR PARTE DE
DESU OPERADORA, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EMA A.C.
CON ACREDITACIÓN NO. A-0137-011/12



FICHA TÉCNICA SALSA PICANTE CHILE HABANERO ARTESANAL

terranativo

NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, RELLENOS QUÍMICOS, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RESERVA ESPECIAL ELABORADA ARTESANALMENTE CON CHILES HABANEROS. INICIAMOS CON UN PROCESO DE ASADO AL PUNTO, CONTINUANDO A COCCIÓN DE BANO MARÍA Y ULTIMANDO EN LA MOLIENDA MARTAJADA ANADIENDO ESPECIAS ÚNICAS ACERTANDO EL SABOR QUE NOS REPRESENTA Y RESULTANDO EN NOTAS PICANTES DE ALTA INTENSIDAD.

BLEND INFUSIONADO CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA).

INGREDIENTES

AGUA, CHILE HABANERO, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, ESPECIAS, CONDIMENTOS, GOMA DE XANTAN Y BENZOATO DE SODIO.

EMPAQUE

MEDIDAS PALLET AMERICANO:
120 CM X 100 CM X 164 CM
PARA CAJAS CON 24
BOTELLAS DE 180 ML
CAJAS POR TARIMA: 128
CAJAS POR TENDIDO: 16
TENDIDO POR TARIMA: 8
PESO POR CAJA: 5.400 KG
MEDIDA DE CAJA: 18.5 CM ALTO X 29 CM LARGO X 20.5 CM ANCHO
PESO POR TARIMA INCLUYENDO LOS 25 KG DE LA TARIMA: 716.2 KG

ELABORADO POR:

NORA VALLE MACÍAS
CORONA ARAIZA 327-1 COL. CENTRO
AUTLÁN DE NAVARRO, JALISCO,
MÉXICO.
C.P. 48900
WHATSAPP 317 1111481

PRESENTACIÓN: 180 ML



LIBRE DE
SABORIZANTES



7 503000 129106



COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 16,9 KCAL (70,8 KJ)
POR 100 G CONTENIDO ENERGÉTICO 8,9 KCAL
(37,2 KJ) PROTEÍNA 0,6 G GRASAS TOTALES 0,5 G
GRASAS SATURADAS 0,1 G GRASAS TRANS 0,0 MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 0,5 G
AZÚCARES 0,0 G AZÚCARES AÑADIDOS 0,0 G
FIBRA DIETÉTICA 2,4 G SODIO 2270,8 MG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: ROJO QUEMADO
OLOR: CARACTERÍSTICO AGRADABLE
SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE
TEXTURA: BLANDA Y UNIFORME
ASPECTO: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO

SE ALMACENA EN SITIO SECO Y FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE, ASÍ SE ASEGURA QUE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SE CONSERVAN APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO DURANTE SU VIDA ÚTIL.

LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE ES LA INDICADA EN EL ENVASE.



EL PRESENTE ETIQUETADO CUMPLE CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
CON CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO POR PARTE DE
DESU OPERADORA, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EMA A.C.
CON ACREDITACIÓN NO. A-0137-011/12

FICHA TÉCNICA SALSA PICANTE CON CACAHUATE

terranativo

NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, RELLENOS QUÍMICOS, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RECETA ESPECIAL ELABORADA ARTESANALMENTE CON UNA MEZCLA DE CHILES DE ÁRBOL Y CACAHUATE. LA TEXTURA MARTAJADA DE NUESTRO PRODUCTO HACE RESALTAR EL PICOR DEL CHILE DE ÁRBOL Y EL SABOR DEL CACAHUATE CON UN BALANCE DE INGREDIENTES QUE NOS DA UN SABOR INIGUALABLE.

INGREDIENTES

AGUA, CHILE DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, CACAHUATE, SAL YODADA, ESPECIAS, CONDIMENTOS, GOMA XANTANA Y BENZOATO DE SODIO.

EMPAQUE

MEDIDAS PALLET AMERICANO:
120 CM X 100 CM X 164 CM
PARA CAJAS CON 24
BOTELLAS DE 180 ML
CAJAS POR TARIMA: 128
CAJAS POR TENDIDO: 16
TENDIDO POR TARIMA: 8
PESO POR CAJA: 5.400 KG
MEDIDA DE CAJA: 18.5 CM ALTO
X 29 CM LARGO X 20.5 CM
ANCHO
PESO POR TARIMA
INCLUYENDO LOS 25 KG DE LA
TARIMA: 716.2 KG

ELABORADO POR:

NORA VALLE MACÍAS
CORONA ARAIZA 327-1 COL. CENTRO
AUTLÁN DE NAVARRO, JALISCO,
MÉXICO.
C.P. 48900
WHATSAPP 317 1111481

PRESENTACIÓN: 180 ML



LIBRE DE
SABORIZANTES



COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase	230 kcal (941 kJ)
Por 100 g	
CONTENIDO ENERGÉTICO	130 Kcal (523 kJ)
Proteína	5 g
Grasas Totales	10 g
Grasas Saturadas	1 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de Carbono disponibles	4 g
Azúcares	3 g
Azúcares Añadidos	0 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	1770 mg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: NARANJA
OLOR: CARACTERÍSTICO AGRADABLE
SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE
TEXTURA: BLANDA Y UNIFORME
ASPECTO: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO

SE ALMACENA EN SITIO SECO Y FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE, ASÍ SE ASEGURA QUE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SE CONSERVAN APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO DURANTE SU VIDA ÚTIL.
LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE ES LA INDICADA EN EL ENVASE.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE
230 KCAL (941 KJ) POR 100 ML CONTENIDO ENERGÉTICO 130 KCAL (523 KJ)
PROTEINA 5 G GRASAS TOTALES 10 G GRASAS SATURADAS 1 G GRASAS
TRANS 0 MG HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 4 G AZUCARES 3 G
AZUCARES ANADIDOS 0 G FIBRA DIETÉTICA 3 G SODIO 1770 MG



@terrannativo
WWW.TERRANATIVO.COM



ARTESANO CREADOR

J. Valle m.



7 503000 129038

SALSAPICANTE
con CACAHUATE
artesano
reserva artesanal®
terra nativo
CONT. NET. 180 G



SECRETARIA DE SALUD



INGREDIENTES:
AGUA, CHILE DE ÁRBOL,
CACAHUATE, ÁCIDO
ACETICO, SAL YODADA,
ESPECIAS, CONDIMENTOS,
XANTHAN GUM Y
BENZOATO DE SODIO.

ALÉRGENOS:
CACAHUATE

ELABORADO POR:
NORA VALLE MACÍAS
AV. CORONA ARAIZA #327-1
C.P. 48900 AUTLÁN DE
NAVARRO, JALISCO.
317 1111 481
HOLA@TERRANATIVO.COM

LOTE 0122 C
CAD FEB 2023

CONSÉRVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO