

Maizelia Figeres

Con origen en Santiago, Nuevo León, desde el 2012 nos hemos dedicado a elaborar pan de elote a la manera tradicional directamente de la mazorca y sin ingredientes envasados, manteniendo la esencia de "hecho en casa" con un proceso sin máquinas y productos 100% naturales libre de gluten y lácteos.

Con este postre típico de la región neolonesa buscamos trascender fronteras con profesionalismo y compromiso bajo el enfoque de hacer la tradición artesanal, un gusto internacional promoviendo la cultura mexicana buscando preservar la costumbre de compartir los alimentos y el valor de comer en familia.



attefarlal

deliciofo

fatudable



attefavlal

Se elabora bajo la receta original de Santiago, Nuevo León con un proceso hecho a mano y sin máquinas.

caducidad

El producto permite conservarse congelado hasta por tres meses con un rápido proceso de descongelación calentándose en el horno y de una manera muy práctica estar listo para servirse totalmente cocido.

Natural

Para su elaboración se utilizan granos no procesados, extraídos directamente de la mazorca del elote y sin un proceso de almacenamiento o industrialización previa.

fin lactofa

El proceso de elaboración no incluye lácteos ni gluten.





Se pueden preparar de múltiples maneras.

Son de bajo contenido calórico.

Están exentos del pago de IEPS e IVA.

Registrados y aprobados ante la FDA para exportar y comercializar en los Estados Unidos de Norteamérica.



Muestros productos







Los elotes utilizados provienen de diferentes estados de México debido a que seguimos el ciclo agrícola de cosecha que cambia según la región. Por lo mismo, la apariencia y consistencia del producto puede variar.

otrof productof

Además de nuestro tradicional pan de elote, manejamos el Waffle Belga que se puede acompañar con crema, jarabe, frutas o incluso helado; y las clásicas galletas con chispas de chocolate.





algulof de Muestrof clientes



































