



PORQUÉ ARTESANAL?

En AzarOA Comida Artesanal creemos en el poder del amor, del cuidado, de lo trascendental; por eso apostamos por volver a las tradiciones, a los ancestros, a los recuerdos de la infancia; para imprimir en nuestros productos la magia de lo que somos y lo que traemos.

En cada una de nuestras salsas se encuentran los mejores y más auténticos ingredientes de nuestro país, elaboradas con las recetas tradicionales de la abuela, la mamá, la tía o la vecina. Aquellas que se cocinaban en inmensas cocinas en las que se congregaba la familia entera alrededor del placer de preparar y comer.

Las Salsas de AzarOA Comida Artesanal son artesanales porque son HECHAS A MANO. Todos nuestros procesos dependen del amor, cuidado y paciencia de las manos que las elaboran. Cocinamos, picamos, mezclamos, sazonamos con todos los sentidos; nuestros ojos, manos, y especialmente el gusto y el olfato son los que nos indican en que momento se ha alcanzado el punto perfecto de cocción.



Conócenos

FACEBOOK: AZAROA COMIDA ARTESANAL

INSTAGRAM: AZAROA.ARTESANAL

WHATSAPP: 3208509759/3157723422

AZAROA COMIDA ARTESANAL

Seis deliciosos sabores para acompañar
tus comidas



1

TAHINNI DE GARBANZO

Elaborada con garbanzo, pasta de tahinni, ajo, almendras, semillas de girasol, unas gotas de limón y aceite de oliva. Sin preservantes ni colorantes, 100% natural.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.



2

SALSA DE PIMENTÓN

Para su elaboración utilizamos pimentón rojo, aji morrón, pimentón dulce; aderezado con especias, gengibre y cúrcuma. Endulzado con panela y miel con un delicioso toque picante.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.



3

SALSA PESTO

Todos sus ingredientes naturales: Albahaca fresca, almendras, ajo, semillas de girasol, aceite de oliva de alta calidad. Sin queso, sin preservantes ni colorantes.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.



4

SALSA DE UCHUVA

Las uchuvas que sirven de ingrediente de nuestra salsa son cultivadas de manera artesanal en la Finca el Diamante en Tasca Boyacá. Son endulzadas con panela y miel y aderezadas con gengibre, cúrcuma y otras especias naturales.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.



5

FRUTOS ROJOS

Una perfecta mezcla de uvas, moras, agraz y remolacha, endulzada con panela y miel, aderezada con especias orientales; sin preservante ni conservantes; 100% natural.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.



6

BABAGANUSH

Berenjenas de la mejor calidad y ahumadas, son el principal ingrediente de nuestra salsa. Almendras, ajo, semillas de girasol y unas gotas de limón.

Dos presentaciones; 130 y 270 ml.

Pregunta por el kit seis sabores



Para tener en cuenta:

Todas nuestras salsas son preparadas de la manera más natural posible, no usamos preservantes, colorantes, sabores artificiales o potenciadores de olor; no son elaboradas en serie, por lo tanto deben ser consumidas en el menor tiempo posible y deben mantenerse refrigeradas para que conserven su sabor, color y olor. Todas nuestras salsas son 100% naturales y deben ser conservadas con las condiciones de lo natural.

PRESENTACIÓN Y VALORES



130 ml
6 sabores
\$ 12.000



270 ml
6 sabores
\$23.000



kit Seis Sabores
Seis unidades de 30
ml
\$35.000