

EL MEJOR HABANERO
DE MÉXICO



Chile Habanero

Presentado por
Habanero de Origen S.A. de C.V.

Contenido



TEMAS

¿Por qué producimos Chile habanero?

¿Dónde nos encontramos?

Nuestros productos

Usos y beneficios



Imagen frontal del Invernadero Homero.

"EL AMOR POR LA AGRICULTURA ES UNA SEMILLA QUE
UNA VEZ SEMBRADA, NUNCA MUERE".



¿Por qué producimos Chile habanero?

UNA HERENCIA CULTURAL

"Los habaneros están profundamente arraigados en la cultura mexicana. Yucatán, México, es ahora el mayor productor de habaneros del mundo, exportando a Estados Unidos, Europa y Asia.

La composición única del suelo, el clima y el sol implacable de Yucatán lo convierten en el lugar perfecto para cultivar estos pimientos picantes".¹



Imagen frontal de la Hacienda Carolina

1. "Habanero Pepper: A Complete Guide of Heat and Flavor + 7 Recipes," Educational, PEPPERHEAD, posted on July 16, 2018, <https://pepperhead.com/habanero-pepper/>.

¿Dónde nos encontramos?

¿Qué es la denominación de Origen?

"Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país, que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos".²



Mochochá, Yucatán

El Chile Habanero de la Península de Yucatán está protegido desde 2010 por la **Denominación de Origen** emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, certificando así la autenticidad del habanero en esta región.

2. "Servicios que ofrece el IMPI," Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual, Gobierno de México, publicado el 16 de febrero, 2017, <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-imp-marcas-denominaciones-de-origen>.

MOCOCHÁ

Mocochá es un municipio de Yucatán que se ubica en la parte noroeste del estado. Su población supera los 3,000 habitantes. Mocochá significa literalmente en lengua maya, reflejo del nudo en el agua, por derivarse de las voces *Moc*, nudo; *och*, sombra y *ha*, agua. Una interpretación más libre establecería el significado de Agua del agujero.



El ex-convento construido en el siglo XVII y dedicado a "Nuestra Señora de la Asunción"



HACIENDA CAROLINA

Hace algunos años la Hacienda Carolina era una hacienda henequenera; El henequén (Sisal) es un tipo de agave, la misma planta que se utiliza para producir bebidas como el tequila y el mezcal. El "oro verde", como se le llamaba, se usaba principalmente para la confección de cuerdas y ropa. En un mundo sin fibras sintéticas, era un material muy valioso y resistente. Por eso el negocio de las haciendas era global y, Yucatán fue durante muchos años el único lugar donde se producía, ahora Hacienda Carolina se dedica a la producción de chile habanero de calidad para la exportación.



NUESTROS PRODUCTOS

CHILE HABANERO

Es una planta herbácea que alcanza un tamaño de hasta 2.5 metros de altura. Los frutos inmaduros de chile habanero son verdes, pero su color varía en la madurez. Los colores más comunes en la madurez son el rojo, naranja y amarillo.



Calidad garantizada



LA MEJOR CALIDAD

Nuestro producto es el chile habanero fresco, mayor a 3 cm de largo y con el pedúnculo verde. Los chiles que producimos maduran en color rojo y naranja.

EXTRAORDINARIO SABOR

"Las condiciones de cultivo del estado hacen que los habaneros de Yucatán sean muy superiores en sabor y picor a los que se cultivan en cualquier otro lugar".³

EMPAQUE

El producto es empacado en cajas de 8 Lb y colocado sobre tarimas certificadas.

3. "Habanero Pepper: A Complete Guide of Heat and Flavor + 7 Recipes," Educational, PEPPERHEAD, posted on July 16, 2018, <https://pepperhead.com/habanero-pepper/>.

Cosechamos todo el año

SISTEMA DE PRODUCCIÓN ESCALONADO

Planeamos nuestra producción de tal manera que podamos tener habanero disponible durante todo el año.

CANTIDAD PRODUCIDA

En 2020 producimos 30 ton. de habanero. En 2021 planeamos duplicar la producción gracias a la construcción de nuevos invernaderos y a un modelo de producción más eficiente.



USOS Y BENEFICIOS



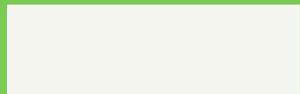
GASTRONOMÍA



MEDICINA



INDUSTRIA
QUÍMICA



GASTRONOMÍA

El habanero es una excelente manera de agregar picor a cualquier platillo porque es uno de los chiles más picantes del mundo. Úselo en la preparación de salsas, pastas, bebidas y siempre que desee agregar algo de "calor" a un plato.



MEDICINA

Es rico en vitamina C y tiene un alto contenido en capsaicina, un antiinflamatorio natural que puede ayudar a tratar la artritis y los dolores de cabeza. También ayuda a regular los niveles de insulina, por lo que puede ayudar a prevenir la diabetes. Investigaciones recientes también indican que la capsaicina podría tener propiedades curativas para ciertos tipos de cáncer.



INDUSTRIA QUÍMICA

Se utiliza para hacer la base de algunas pinturas, así como un ingrediente clave en la producción de gas pimienta y gas lacrimógeno. En algunos países se utiliza como repelente de roedores y hormigas.

Contáctanos para saber más...

ISAAC HERNÁNDEZ

Administrador

Cel. 999 551 2505

hdo.direccion@gmail.com

