

Tia 
RaMoNa

**DISCOVER
THE AUTHENTIC
MEXICAN
FLAVOR!**



Lemon
powder is a
Lemon Power

Do you know what Tia Ramona is?

It's a line of dehydrated sauces that provide us with the base to prepare dishes from our traditional Mexican cuisine.

Although our products alone result in dishes of extraordinary original flavor and superb quality, they also allow the user to add a personalized touch when cooking.

Benefits



- ✓ Standardization
- ✓ Decrease in labor
- ✓ Preparation time
- ✓ 0% organic waste
- ✓ More shelf life

Our dehydrated products come with certificates guaranteeing their quality, making them a healthy choice for our lifestyle.

In addition to their delicious flavor, our dehydrated sauce bases are easy to prepare and offer exceptional versatility in the kitchen. Whether used as a base, seasoning, or dressing, our products guarantee a high-quality culinary experience in every dish.

Enjoy vitality with healthy choices.



SEASONING CHILORIO

INFORMATION

- Ingredients: Onion, ancho pepper, colorín pepper, garlic, sea salt, black pepper, oregano, cumin, spices
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

In a pressure cooker, place all the ingredients and cook until the meat can be shredded. If necessary, uncover the pot until it dries out. Once cooked and shredded, it can be fried with pork lard. It can also be prepared in a slow cooker: reduce the water to 2 cups and cook on low heat for 1 hour.

CERTIFICATIONS



Nutrition Information / Información Nutricional	
Energy per Container / Contenido energético por Envase: 738kJ/176kcal	
	per 100g / por 100g
Energy / Energía	1230kJ/294kcal
Fat / Grasas	6,0g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	0,4g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	57,7g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	13,1g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	15,1g
Protein / Proteínas	11,3g
Salt / Sal	9,4g
Sodium / Sodio	3,7g
Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales (%NRV) / (%VRN)	
Vitamin A / Vitamina A	12209µg (1526)
% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (161%)	
% NRV: % Nutrient Reference Values / *% VRN: % Valores de Referencia de Nutrientes Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)	

PRODUCT



PRESENTATIONS PICOR LEVEL QR



CHIPOTLE SEASONING



INFORMATION

- Ingredients: Tomato, onion, cornstarch, sea salt, garlic, chipotle pepper (8.4%)
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

Mix the meat with one teaspoon of seasoning and form the meatballs. In a separate saucepan, bring the water and the remaining seasoning from the packet to a boil. Add the meatballs and let them simmer over medium heat until fully cooked. Suggestions: Serve with white rice.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por Envase: 695kJ/166kcal	
	per 100g / por 100g
Energy / Energía	1159kJ/277kcal
Fat / Grasas	1,8g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	0,3g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	62,2g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	26,3g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	8,7g
Protein / Proteínas	9,8g
Salt / Sal	13,0g
Sodium / Sodio	5,2g
Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales	(%NRV) / (%VRN)
Vitamin A /Vitamina A	943µg (118)
*% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (12%)	
***% NRV= % Nutrient Reference Values / ***% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)	

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



MOLE ROJO

SEASONING



INFORMATION

- Ingredients: Mulatto pepper, ancho pepper, pasilla pepper, chocolate, cornmeal, peanuts, sesame, onion, garlic, cinnamon, pepper, clove, anise, spices
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place.

PREPARATION METHOD:

Dissolve the contents of the packet in 3 cups of chicken broth, boil for 5 minutes, and serve hot over the chicken. It is suggested to serve with rice.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por Envase: 1987kJ/475kcal	
	per 100g / por 100g
Energy / Energía	3312kJ/792kcal
Fat / Grasas	8,0g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	1,0g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	68,5g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	16,7g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	13,4g
Protein / Proteínas	8,5g
Salt / Sal	0,3g
Sodium / Sodio	0,1g
Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales	(%NRV) / (%VRN)
Vitamin A /Vitamina A	11185µg (1398)
% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (148%)	
***% NRV= % Nutrient Reference Values / ***% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)	

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



INFORMATION

- Ingredients: Green tomato, onion, cornstarch, sea salt, jalapeno pepper, chilaca pepper, garlic, coriander, spices
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

In a saucepan, mix the water with the salsa packet and bring to a boil over medium heat for 10 minutes. Suggestion: Serve this Salsa with chilaquiles, enchiladas, or any other dish.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por
Envase: 654kJ/157kcal

per 100g / por 100g

Energy / Energía	1090kJ/261kcal
Fat / Grasas	2,6g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	0,2g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	57,2g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	23,9g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	9,2g
Protein / Proteínas	8,0g
Salt / Sal	13,5g
Sodium / Sodio	5,4g
Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales (%NRV) / (%VRN)	
Vitamin A / Vitamina A	5150µg (644)

% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (68%)

% NRV= % Nutrient Reference Values / *% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes
Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio
(8 400 kJ/2 000 kcal)

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



PIPIÁN

SEASONING

INFORMATION

•Ingredients: Tomato, onion, pumpkin seeds, **peanuts**, garlic, guajillo pepper, **sesame**, arbol pepper, cinnamon, clove, spices
•Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**

PREPARATION METHOD:

Blend the contents of one packet of Pipián seasoning with the chicken broth, bring to a boil until it thickens, and serve hot over the meat. Serve with white rice. Suggestions: The seasoning can also be added to vegetables, and instead of meat, you can add tofu.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por
Envase: 1102kJ/263kcal

per 100g / por 100g

Energy / Energía	1837kJ/439kcal
Fat / Grasas	24,0g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	3,4g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	48,6g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	9,7g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	9,0g
Protein / Proteínas	15,6g
Salt / Sal	0,9g
Sodium / Sodio	0,4g

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



INFORMATION

- Ingredients: Green tomato, onion, jalapeno pepper, cornstarch, sea salt, garlic, coriander, spices
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

In a saucepan, mix the water with the salsa packet and bring to a boil over medium heat for 10 minutes.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por
Envase: 675kJ/161kcal

per 100g / por 100g

Energy / Energía	1125kJ/269kcal
Fat / Grasas	2,3g
-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados	0,3g
-of wich Trans / -de las cuales Trans	0,0g
Carbohydrate / Hidratos de carbono	59,7g
-of wich sugars / -de los cuales azúcares	25,1g
- Added sugars / - azúcares añadido	0,0g
Fibre / Fibra alimentaria	11,6g
Protein / Proteínas	9,6g
Salt / Sal	9,9g
Sodium / Sodio	3,9g

Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales (%NRV) / (%VRN)

Vitamin A /Vitamina A 3453µg (432)

% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (46%)

% NRV= % Nutrient Reference Values / *% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes
Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio
(8 400 kJ/2 000 kcal)

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



MOLCAJETEADA SALSA

INFORMATION

- Ingredients: Serrano pepper, onion, cornstarch, garlic, tomato, sea salt, coriander, spices
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

In a saucepan, mix the water with the salsa packet and bring to a boil over medium heat for 10 minutes. Turn off the heat and let it sit for another 10 minutes until the vegetables dissolve.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por
Envase: 748kJ/179kcal

per 100g / por 100g

Energy / Energía 1246kJ/298kcal

Fat / Grasas 2,4g

-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados 0,4g

-of wich Trans / -de las cuales Trans 0,0g

Carbohydrate / Hidratos de carbono 67,0g

-of wich sugars / -de los cuales azúcares 25,7g

- Added sugars / - azúcares añadido 0,0g

Fibre / Fibra alimentaria 13,2g

Protein / Proteínas 11,2g

Salt / Sal 9,9g

Sodium / Sodio 3,9g

Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales (%NRV) / (%VRN)

Vitamin A /Vitamina A 2513µg (314)

% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (9%)

***% NRV= % Nutrient Reference Values / ***% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes
Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio
(8 400 kJ/2 000 kcal)

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



INFORMATION

- Ingredients: Green tomato, onion, jalapeno pepper, cornstarch, sea salt, garlic, coriander
- Allergy Advice: **May contain traces of: sesame, peanuts**
- Store in a cool, dry place

PREPARATION METHOD:

In a saucepan, mix the water with the salsa packet and bring to a boil over medium heat for 10 minutes. Turn off the heat and let it sit for another 10 minutes until the vegetables dissolve. Suggestion: Serve this Salsa with any dish.

Nutrition Information / Información Nutricional

Energy per Container / Contenido energético por
Envase: 688kJ/164kcal

per 100g / por 100g

Energy / Energía **1146kJ/274kcal**

Fat / Grasas 2,4g

-of wich saturates / -de las cuales ácidos grasos saturados **0,4g**

-of wich Trans / -de las cuales Trans **0,0g**

Carbohydrate / Hidratos de carbono 61,1g

-of wich sugars / -de los cuales azúcares 27,4g

- Added sugars / - azúcares añadido **0,0g**

Fibre / Fibra alimentaria 10,6g

Protein / Proteínas 10,1g

Salt / Sal 11,8g

Sodium / Sodio **4,7g**

Vitamins and Minerals / Vitaminas y Minerales (%NRV) / (%VRN)

Vitamin A /Vitamina A 1590µg (199)

% per serving (Reference Mexico) / % por ración (Referencia México) (21%)

***NRV= % Nutrient Reference Values / ***% VRN= % Valores de Referencia de Nutrientes
Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal) / Ingesta de referencia de un adulto medio
(8 400 kJ/2 000 kcal)

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



HABANERO

SALSA

Ingredientes: Tomatillo verde, ajo, chile habanero, fécula de maíz, tomate, sal de mar y especias.

Modo de preparación: En una cacerola mediana mezclar 2.5 z de agua con 60 g del sazón. Poner a fuego medio alto a hervir. Hervir durante 10 min. Apagar y dejar reposar otros 10 min o hasta que se haya hidratado los vegetales. Disfrutar con tu platillo favorito.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 3g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	8	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total	<0g		0%
Grasa saturada	0g		0%
Grasa Trans	0g		
Colesterol	0mg		0%
Sodio	132 mg		6%
Carbohidratos totales	2g		1%
Fibra dietética	0g		1%
Azúcares	1g		
Proteínas	0g		
Vitamin A	2 %	Vitamina C	7%
Calcio	0 %	Hierro	1 %

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR

30 g

60 g

1/2 kg

1 kg



TOREADA

SALSA

Ingredientes: Chile jalapeño, cebolla morita, fécula de maíz, tomate, sal de mar, cilantro y especias.

Modo de preparación: En una cacerola mediana mezclar 2.5 z de agua con 60 g del sazónador. Poner a fuego medio alto a hervir. Hervir durante 10 min. Apagar y dejar reposar otros 10 min o hasta que se haya hidratado los vegetales. Disfrutar con tu platillo favorito.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 3g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	8	Calorías de grasa	1
Valores diarios*			
Grasa total <0g	0%		
Grasa saturada 0g	0%		
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg	0%		
Sodio 171 mg	7%		
Carbohidratos totales 2g	1%		
Fibra dietética 0g	2%		
Azúcares 1g			
Proteínas 0g			
Vitamin A 1 %	Vitamina C 6%		
Calcio 0 %	Hierro 1 %		

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR

30 g

60 g

1/2 kg

1 kg



MORITA SALSA

INFORMATION

Ingredientes: Tomatillo verde, ajo, chile morita, fécula de maíz, tomate, sal de mar y especias.

Modo de preparación: En una cacerola mediana mezclar 2.5 z de agua con 60 g del sazón. Poner a fuego medio alto a hervir. Hervir durante 10 min. Apagar y dejar reposar otros 10 min o hasta que se haya hidratado los vegetales. Disfrutar con tu platillo favorito.

Nutrition Information / Información Nutricional	
Tamaño por ración 3g	
Raciones por envase aproximada	
Cantidad por ración	
Calorías	8
Calorías de grasa	1
Valores diarios*	
Grasa total <0g	0%
Grasa saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	5%
Sodio 118 mg	6%
Carbohidratos totales 2g	1%
Fibra dietética 0g	2%
Azúcares 1g	
Proteínas 0g	
Vitamin A 8 %	Vitamina C 4%
Calcio 0 %	Hierro 1 %

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



SALSA GUACAMOLE TRES CHILES

INFORMATION

Ingredientes: Sal de mar, chile jalapeño, cebolla, chile chilaca, chile serrano, tomate rojo, fécula de maíz, cilantro, azúcar, ajo y especias.

Modo de preparación: Se recomienda que por cada 100g de pulpa de aguacate se mezclen 20g de sazónador, sin embargo es recomendable hacer mezclas menores hasta llegar al punto de su gusto, solo mezclelo finamente y podrá disfrutar de un excelente guacamole.

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 3g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	7	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total <0g	0%		
Grasa saturada 0g	0%		
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg	0%		
Sodio 368mg	15%		
Carbohidratos totales 1g	0%		
Fibra dietética 0g	1%		
Azúcares 1g			
Proteínas 0g			
Vitamina A 1 %	Vitamina C 6%		
Calcio 0 %	Hierro 1 %		

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR

30 g

60 g

1/2 kg

1 kg



SALSA GUACAMOLE JALAPEÑO

INFORMATION

Ingredientes: Sal de mar, chile jalapeño, cebolla, fécula de maíz, chile chilaca, tomate rojo, cebolla, azúcar, cilantro, ajo y especias.

Modo de preparación: Se recomienda que por cada 100g de pulpa de aguacate se mezclen 20g de sazónador, sin embargo es recomendable hacer mezclas menores hasta llegar al punto de su gusto, solo mezclelo finamente y podrá disfrutar de un excelente guacamole.

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 3g	
Raciones por envase aproximada	
Cantidad por ración	
Calorías	6
Calorías de grasa	0
Valores diarios*	
Grasa total <0g	0%
Grasa saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 402mg	17%
Carbohidratos totales 1g	0%
Fibra dietética 0g	1%
Azúcares 1g	
Proteínas 0g	
Vitamin A 1 %	Vitamina C 4%
Calcio 0 %	Hierro 1 %

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



PALOMITAS CHILE JALAPEÑO LIMÓN SEASONING



INFORMATION

Ingredientes: Chile jalapeño, chile chilaca, limón, sal de mar, azúcar, chile serrano y especias.

Modo de preparación: Espolvorear a su gusto sobre palomitas recién hechas cuando todavía estén calientes. Mezclar vigorosamente hasta obtener un sabor uniforme.

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño de la porción 0.48 g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	1	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total <0g			0%
Grasa saturada 0g			0%
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg			0%
Sodio 53mg			2%
Carbohidratos totales 1g			0%
Fibra dietética 0g			1%
Azúcares 1g			
Proteínas 0g			
Vitamina A 1 %		Vitamina C 1%	
Calcio 0%		Hierro 1 %	
Potasio 0%		Zinc 0%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



PALOMITAS CHILE ANCHO GUAJILLO LIMÓN SEASONING

Ingredientes: Chile guajillo, chile ancho, chile chilaca, limón, sal de mar, azúcar y especias.

Modo de preparación: Espolvorear a su gusto sobre palomitas recién hechas cuando todavía estén calientes. Mezclar vigorosamente hasta obtener un sabor uniforme.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 3g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	1	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total <0g	0%		
Grasa saturada 0g	0%		
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg	0%		
Sodio 52mg	2%		
Carbohidratos totales 1g	0%		
Fibra dietética 0g	0%		
Azúcares 0g			
Proteínas 0g			
Vitamin A 1 %	Vitamina C 0%		
Calcio 0 %	Hierro 0 %		
Potasio 0%	Zinc 0%		

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



PALOMITAS DULCE DE NAVIDAD SEASONING

Ingredientes: Azúcar moscabado, canela, clavo, miel, nuez moscabada, sal de mar y especias.

Modo de preparación: Espolvorear a su gusto sobre palomitas recién hechas cuando todavía estén calientes. Mezclar vigorosamente hasta obtener un sabor uniforme.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional		
Tamaño por ración 0.78g		
Raciones por envase aproximada		
Cantidad por ración		
Calorías	3	Calorías de grasa 0
Valores diarios*		
Grasa total <0g		0%
Grasa saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		0%
Sodio 7mg		0%
Carbohidratos totales 1g		0%
Fibra dietética 0g		1%
Azúcares 1g		
Proteínas 0g		
Vitamin A 1 %	Vitamina C 6%	
Calcio 0 %	Hierro 1 %	
Postasio 0%	Zinc 0%	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.		

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



CHEESE SEASONING

WITH CHILI WITH FINE HERBS

Ingredientes: Ajo, miel en polvo, sal de mar, cebolla picada, chile guajillo, albaca, limón, orégano, perejil, laura, romero y especias.

Mezcle una cucharita de sazónador por cada 100 g de queso. Puede mezclarlo con queso crema, requesón, cotagge y mascarpone. Simplemente mezcle el queso con el sazónador y marine en el refrigerador por lo menos 2 horas para que se integren los sabores.

Quesos que gratinen como; chihuahua, manchego, mozzarella y gouda, coloque 100 g de queso en un refractario, caliente en el microondas por 30 segundos. Agregue el sazónador y mezcle bien. Puede servirlo gratinado o guardar en el refrigerador para que cuaje nuevamente y servirlo cortado en cuadros.

Con queso panela: corte un trozo de queso de 100 g caliente en el microondas por 20 segundos, sacar y espolvorear por todos lados el sazónador y servir.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 1.0g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	2	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total <0g			0%
Grasa saturada 0g			0%
Grasa Trans 0g			0%
Colesterol 0mg			0%
Sodio 97mg			4%
Carbohidratos totales 1g			0%
Fibra dietética 0g			0%
Azúcares 0g			0%
Proteínas 0g			0%
Vitamina A 1 %		Vitamina C 1%	
Calcio 0 %		Hierro 1 %	
Potasio 0%		Zinc 0%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR

30 g

60 g

1/2 kg

1 kg



MEXICAN CHEESE

SEASONING

Ingredientes: Tomate en polvo, cebolla picada, tomate en hojuela, chile jalapeño, sal de mar, ajo, cilantro en polvo y especias.

Mezcle una cucharita de sazonador por cada 100 g de queso. Puede mezclarlo con queso crema, requesón, cotagge y mascarpone. Simplemente mezcle el queso con el sazonador y marine en el refrigerador por lo menos 2 horas para que se integren los sabores.

Con quesos como: chihuahua, manchego, mozzarella y gouda, coloque 100 g de queso en un refractario, caliente en el microondas por 30 segundos. Agregue el sazonador y mezcle bien. Puede servirlo gratinado o guardar en el refrigerador para que cuaje nuevamente y servirlo cortado en cuadros.

Con queso panela: corte un trozo de queso de 100 g caliente en el microondas por 20 segundos, sacar y espolvorear por todos lados el sazonador y servir.

INFORMATION

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 1.67g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	5	Calorías de grasa	0
Valores diarios*			
Grasa total <0g			0%
Grasa saturada 0g			0%
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg			0%
Sodio 79mg			3%
Carbohidratos totales 1g			0%
Fibra dietética 0g			1%
Azúcares 0g			
Proteínas 0g			
Vitamin A 1 %		Vitamina C 2%	
Calcio 0 %		Hierro 1 %	
Potasio 1%		Zinc 0%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR



SEASONING FOR MEDITERRANEAN CHEESE

INFORMATION

Ingredientes: Tomate en polvo, sal de mar, tomate martajado, albahaca, orégano y especias.

Mezcle una cucharita de sazónador por cada 100 g de queso. Puede mezclarlo con queso crema, requesón, cotagge y mascarpone. Simplemente mezcle el queso con el sazónador y marine en el refrigerador por lo menos 2 horas para que se integren los sabores.

Quesos que gratinen como: chihuahua, manchego, mozzarella y gouda, coloque 100 g de queso en un refractario, caliente en el microondas por 30 segundos. Agregue el sazónador y mezcle bien. Puede servirlo gratinado o guardar en el refrigerador para que cuaje nuevamente y servirlo cortado en cuadros.

Con queso panela: corte un trozo de queso de 100 g caliente en el microondas por 20 segundos, sacar y espolvorear por todos lados el sazónador y servir.

Nutrition Information / Información Nutricional

Tamaño por ración 1.57g
Raciones por envase aproximada
Cantidad por ración

Calorías	32	Calorías de grasa 0
Valores diarios*		
Grasa total <0g	0%	
Grasa saturada 0g	0%	
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg	0%	
Sodio 227mg	9%	
Carbohidratos totales 1g	0%	
Fibra dietética 0g	0%	
Azúcares 0g		
Proteínas 0g		
Vitamin A 0 %	Vitamina C 1%	
Calcio 0 %	Hierro 1 %	
Potasio 1%	Zinc 0%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías; sus valores diarios pueden variar según sus necesidades calóricas.

CERTIFICATIONS



PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Genérico	Limón Mexicano
Nombre Científico	Citrus aurantifolia
Ingredientes	Jugo natural de limón deshidratado.
Presentación Física (Gránulos o Polvo)	Polvo fino homogéneo de color amarillo verdoso tenue, obtenido del secado por aspersión de concentrado líquido turbio de limón mexicano, el cual conserva las cualidades sensoriales del jugo de limón natural obtenido bajo buenas prácticas de manufactura. Libre de impurezas y materia extraña.

USO PREVISTO

Acidulante para: Preparaciones Culinarias en una gran variedad de platillos y bebidas.
Ejemplo: Para preparar 2 litros de agua de limón, agregue 12.5 gr= 1 cucharada del producto y 2 Lt. de agua purificada, disuelva y endulce a su gusto.
El Jugo Hidratado que no utilice puede conservarlo en refrigeración hasta por una semana (7días) sin que se amargue y sin que pierda su sabor.

RENDIMIENTO

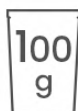
JUGO DE LIMÓN DESHIDRATADO EN POLVO: CUCHARADA SOPERA = 12.5 Gr	AGUA PURIFICADA	JUGO DE LIMÓN CONCENTRADO
1 Gr. 1 Limón	20 ml.	20 ml.
5 Gr. 5 Limones	100 ml.	100 ml.
10 Gr. 10 Limones	200 ml.	200 ml.
12.5 Gr. 1 Cucharada 12.5 Limones	250 ml.	250 ml.
25 Gr. 2 Cucharadas 25 Limones	500 ml.	500 ml.
50 Gr. 4 Cucharadas 50 Limones	1 Lt.	1 Lt.
100 gr. 8 Cucharadas 100 Limones	2 Lt.	2 Lt.
200 Gr. 16 Cucharadas 200 Limones	4 Lt.	4 Lt.
400 Gr. 32 Cucharadas 400 Limones	8 Lt.	8 Lt.
500 Gr. 40 Cucharadas 500 Limones	10 Lt.	10 Lt.

PRODUCT



PRESENTATIONS

QR



CHILE EN POLVO

INFORMATION

Mezcla de chiles granulares exp irradiados, con sal, ácido cítrico, limón deshidratado y antiapelmazante

CARACTERÍSTICAS:

Sabor: Característico agridulce con pungenia baja.

Olor: Característico a chile

Color: Rojo oscuro característico

Apariencia general: Mezcla granular con chile de color y sabor picoso característico.

Característica	Límite de especificación	Método analítico
Humedad	7% máx.	Interno
Plomo (Pb)	0.350 ppm máx (chiles)	ELAN 900 ICP MASS
Granulometría	Uss #20 5-15% máx #30 30-50% máx #40 25-30% máx Finos 15-40% máx	Interno

USO PREVISTO: Como ingrediente para industria alimenticia.
Producto listo para usarse.

PRODUCT



PRESENTATIONS

PICOR LEVEL

QR





CONTACT US!

+52 55 1052 7172

+52 55 1572 9014

ARE YOU FOLLOWING US IN SOCIAL MEDIA?

  @TiaRamonaMx
www.tiaramona.com



Lemon
powder is a
Lemon Power