

# PROCESO PRODUCTIVO

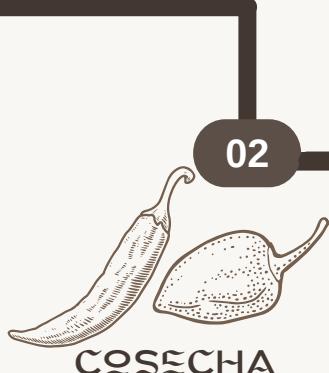
## terranativo



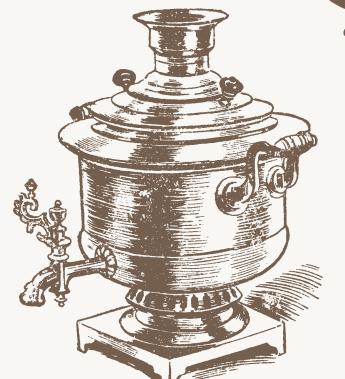
NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES.



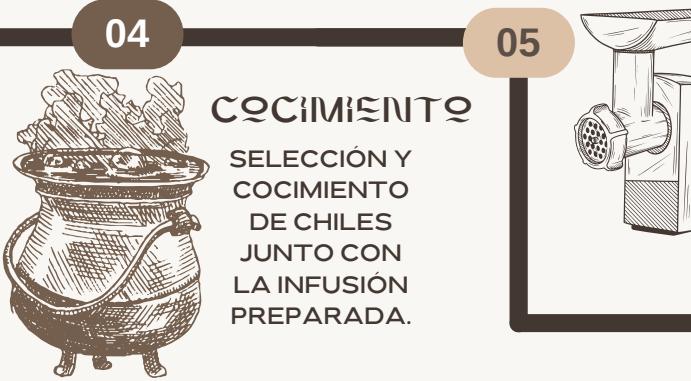
**CULTIVO**  
NOS ALIAMOS CON PRODUCTORES DE CHILE QUE CUENTAN CON CULTIVOS SANOS Y CADENAS SANAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLES.



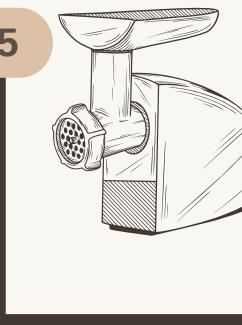
**COSECHA**  
EL CHILE HABANERO Tarda de entre 3 a 5 MESES PARA COSECHAR Y EL CHILE DE ÁRBOL ENTRE 3 A 4 MESES, NOSOTROS REALIZAMOS LA SELECCIÓN DE CHILES QUE UTILIZAREMOS PARA MOLIENDA PARA MANTENER CONTROL DE CALIDAD.



**PREPARACIÓN DE BLEND**  
INFUSIONAMOS EL AGUA CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA), QUE RESALTAN LOS SABORES Y PICOR SIN MÉTODOS INDUSTRIALES.

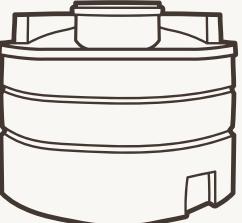


**COCIMIENTO**  
SELECCIÓN Y COCIMIENTO DE CHILES JUNTO CON LA INFUSIÓN PREPARADA.



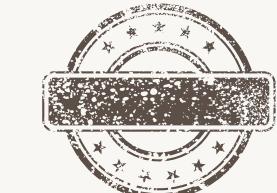
**MOLIENDA**

REALIZAMOS LA MOLIENDA ARTESANAL DE CHILES, ADICIONANDO ESPECIAS Y CONDIMENTOS SELECCIONADOS.

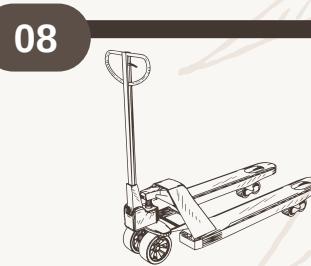


**REPOSO DE MEZCLA**

BATIMOS LA MEZCLA Y REPOSAMOS LA SALSA PICANTE HASTA QUE QUEDA EN EL TÉRMINO DE TEXTURA PERFECTO.



**CALIDAD**  
NOS ASEGURAMOS QUE CUMPLA TODOS LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PRODUCTIVA Y DAMOS REVISIÓN FINAL.



**ALMACENAMIENTO**

REALIZAMOS UN ALMACENAMIENTO A CORTO PLAZO DEPENDIENDO NUESTRA DEMANDA, YA QUE PRODUCIMOS SMALL BATCH, PARA QUE EL PRODUCTO SIEMPRE ESTE FRESCO EN ANAQUEL.



**EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN.**

EN ESTE PUNTO ESTAMOS LISTOS PARA COMPARTIR NUESTRA HERENCIA: SABOR Y SECRETO.  
NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES.

\*RECUERDA QUE EN NUESTRA PLANTA SOLO PRODUCIMOS SALSA PICANTE Y NO ENCONTRARAS RASTROS DE ALGÚN ALERGENO, LÁCTEOS O HARINAS DENTRO DE NUESTRO PRODUCTO. EVITANDO ASÍ CUALQUIER CONTAMINACIÓN O INTERFERENCIA DE OTROS INGREDIENTES QUE NO ESTEN MARCADOS EN NUESTRA ETIQUETA.