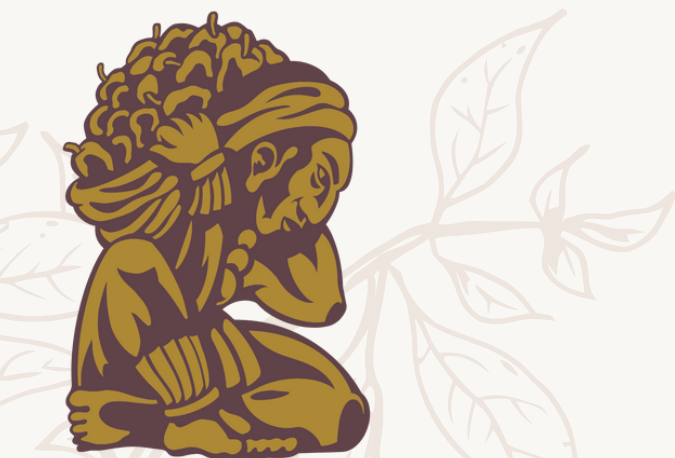


PROCESO PRODUCTIVO

terrano

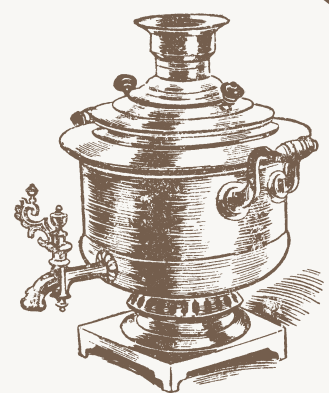
NUESTRA SALSA ES LIBRE DE: AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, FRUCTUOSA EN POLVO, SOYA, SORBATO DE POTASIO, LIBRE DE SABORIZANTES ARTIFICIALES.



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



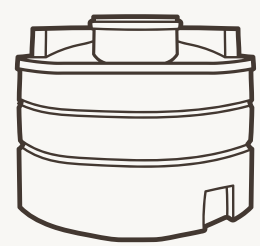
COSECHA
EL CHILE HABANERO TARDA DE ENTRE 3 A 5 MESES PARA COSECHAR Y EL CHILE DE ÁRBOL ENTRE 3 A 4 MESES. NOSOTROS REALIZAMOS LA SELECCIÓN DE CHILES QUE UTILIZAREMOS PARA MANTENER CONTROL DE CALIDAD.



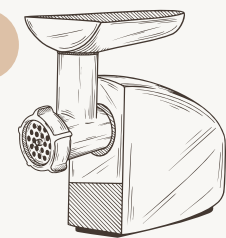
PREPARACIÓN DE BLEND
INFUSIONAMOS EL AGUA CON PLANTAS ANCESTRALES NATIVAS DE MÉXICO (RECETA SECRETA), QUE RESALTAN LOS SABORES Y PICOR SIN MÉTODOS INDUSTRIALES.



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



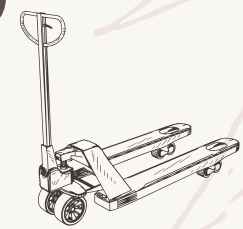
REPOSO DE MEZCLA
BATIMOS LA MEZCLA Y REPOSAMOS LA SALSA PICANTE HASTA QUE QUEDE EN EL TÉRMINO DE TEXTURA PERFECTO.



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



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



ALMACENAMIENTO

REALIZAMOS UN ALMACENAMIENTO O 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.