

RECETA ORIGINAL



# **TRAGAFUEGOS®**

**SALSA ARTESANAL**





# TRAGAFUEGOS ORIGEN

**México** es un país rico en historia y una cultura increíble, desde sus orígenes muchos pueblos han dejado legados en nuestra sociedad, en nuestra vida y por supuesto en nuestra gastronomía. Aztecas, Zapotecas, Mixtecas, Toltecas, Olmecas, Mayas, por mencionar algunas de ellos.

Hoy, existen alrededor de 68 pueblos indígenas en México, Nahuas Zapotecas, Mixtecas, Otomíes, Huastecos, Purépechas, Tarahumaras, la lista es larga, porque somos un país lleno de sabores, olores y tradiciones, podíamos pasar dos vidas estudiando las antiguas culturas o conociendo a las contemporáneas, pero respetuosamente hacemos este reconocimiento a todos los pueblos de México, por sus grandes tradiciones y legado, actuales y extintos.

Un gran ejemplo de pueblos aguerridos, que han sobrevivido por cientos de años, es el Pueblo Maya, sin duda referente de México y Centro América. Kauil es el dios maya del fuego y uno de los dioses más importantes y resaltantes dentro de la cultura maya.

Esta poderosa divinidad además de estar relacionada con los gobernantes, estaba ligada a toda la humanidad en general, pues era considerado el padre de todas las semillas, incluyendo la semilla de la humanidad y esto lo convertía en padre y madre de todos por igual.

Otro aspecto en el que Kauil se relacionaba íntimamente con los seres humanos era con el denominado «fuego sagrado interno», esto no es más que la «fuerza espiritual» de cada individuo, también llamada esencia.

---

## TRAGAFUEGOS ORIGIN

**Mexico** is a country rich in history and an incredible culture, since its origins many peoples have left legacies in our society, in our lives and of course in our gastronomy. Aztecs, Zapotecs, Mixtecs, Toltecs, Olmecs, Mayans, to name a few of them.

Today, there are around 68 indigenous peoples in Mexico, Nahuas, Zapotecs, Mixtecs, Otomíes, Huastecos, Purépechas, Tarahumaras, the list is long, because we are a country full of flavors, smells and traditions, we could spend two lives studying ancient cultures or knowing the contemporaries, but we respectfully make this recognition to all the peoples of Mexico, for their great traditions and legacy, current and extinct.

A great example of brave peoples, who have survived for hundreds of years, is the Mayan People, without a doubt a reference in Mexico and Central America. Kauil is the Mayan god of fire and one of the most important and outstanding gods within the Mayan culture.

This powerful divinity, in addition to being related to the rulers, was linked to all humanity in general, since he was considered the father of all seeds, including the seed of humanity and this made him the father and mother of all equally.

Another aspect in which Kauil was intimately related to human beings was with the so-called "internal sacred fire", this is nothing more than the "spiritual force" of each individual, also called essence.

# MÉXICO, CULTURA, FUEGO, SEMILLAS, ESPÍRITU, ESENCIA, FAMILIA, ESOS SON NUESTROS ORÍGENES.

## MEXICO, CULTURE, FIRE, SEEDS, SPIRIT, ESSENCE, FAMILY, THESE ARE OUR ORIGINS.

En nuestra familia, elaborar platillos y salsas es una tradición, disfrutamos la convivencia desde visitar un mercado para adquirir los ingredientes, elaborar y disfrutar sus olores y sabores, es una especie de rito, del cual todo aquel que este presente debe participar. Hemos recibido el legado de generaciones atrás, gente que amamos y que, como nosotros, lo recibieron de sus padres y abuelos.

Nos han preguntado si Tragafuegos se refiere a comer el picante que contienen nuestras salsas, quizás pueda tener algo de cierto, más bien creo que para nosotros tragar fuego es recibir el espíritu de nuestra familia, de los presentes y de los que ya partieron.

Ramiro Araiza y Liz Avila. Fundadores.  
Gracias siempre EJM†

*In our family, preparing dishes and sauces is a tradition, we enjoy visiting a market to acquire the ingredients, elaborate and enjoy their smells and flavors, it is a kind of rite, in which everyone who is present must participate. We have received the legacy of generations ago, people we love and who, like us, received it from their parents and grandparents.*

*We have been asked if Tragafuegos (Fire Eaters in english) refers to eating the spicy content of our sauces, perhaps there may be some truth to it, rather I think that for us to swallow fire is to receive the spirit of our family, of those present and of those who have already left.*

*Ramiro Araiza and Liz Avila. Founders.  
Thank you always EJM†*

Kauil, Dios Maya del Fuego / Kauil, Mayan God of Fire



# NUESTRA EMPRESA

Por amor a las tradiciones y a la cocina mexicana, comenzamos a hacer algunas salsas durante el año 2017, las preparamos en la cocina de nuestra casa, solo para regalar a nuestra familia y amigos, algunos nos querían comprar más botellas, pero no teníamos a la venta.

Comenzamos nuestra aventura en los días de pandemia de 2019, porque, tuvimos tiempo de reunirnos y experimentar nuevos sabores y aromas, estamos agradecidos por que nos confinamos algunos meses, solo para darnos cuenta que la pandemia nos hizo más fuertes.

Al fin, durante 2020, sin duda un año difícil para todos, comenzamos a colocar nuestro producto en el mercado nacional. Nunca olvidaremos tanto aprendizaje.

En 2022 iniciamos nuestro proyecto para compartir nuestros productos y tradiciones con nuestros vecinos del Norte deseando dejar un pequeño legado a través de cada botella.

## MISIÓN

Elaborar y comercializar salsas artesanales de calidad gourmet, que brinden a nuestros clientes momentos para compartir en familia, las tradiciones y sabores de México.

## OUR COMPANY

*For the love of traditions and Mexican cuisine, we began to make some sauces during the year 2017, we prepared them in the kitchen of our house, just to give to our family and friends, some wanted to buy us more bottles but we did not have them for sale.*

*We started our adventure in the pandemic days of 2019, because, we had time to get together and experience new flavors and aromas, we are grateful that we confined ourselves for a few months, only to realize that the pandemic made us stronger.*

*Finally, during 2020, undoubtedly a difficult year for everyone, we began to place our product on the national market. We will never forget so much learning.*

*In 2022 we started our project to share our products and traditions with our neighbors in the North, hoping to leave a small legacy through each bottle.*

## MISSION

*Elaborate and commercialize artisan sauces of gourmet quality, that offer our customers moments to share with the family, the traditions and flavors of Mexico.*





# NUESTRAS SALSAS

Utilizamos la Escala Scoville para medir el p cor de nuestras salsas, en cada etiqueta podrás encontrar la clasificación del chile con la que se elaboró el producto.

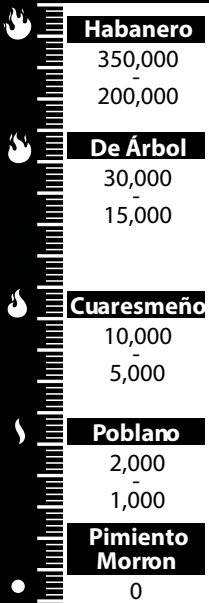
La **escala Scoville** es una medida del p cor o en los pimientos (también conocidos como guindillas, chiles o ajíes). Estos frutos de plantas, del género Capsicum, contienen capsaicina, componente químico que estimula el receptor térmico en la piel, especialmente las membranas mucosas. El número de unidades Scoville (SHU, del inglés Scoville Heat Units) indica la cantidad presente de capsaicina. Muchas salsas p cantes usan la escala Scoville para publicitarse en los centros comerciales.

# OUR SAUCES

We use the Scoville Scale to measure the heat of our sauces, on each label you can find the classification of the pepper with which the product was made.

The **Scoville scale** is a measure of the hotness in bell peppers (also known as chili peppers). These plant fruits, of the genus Capsicum, contain capsaicin, a chemical component that stimulates the thermal receptor in the skin, especially the mucous membranes. The number of Scoville Heat Units (SHU) indicates the amount of capsaicin present. Many hot sauces use the Scoville scale to advertise in shopping malls.

Escala de Scoville / Scoville escale





EXTRA PICANTE

# SALSA HABANERA

Chiles habaneros cultivado en el Sureste de nuestro país, ajos, cebolla, especias, aceite de olivo, dan origen a nuestra Salsa Original, con la que iniciamos. Para paladares exigentes, solo una pequeña gota en tus platillos te puede trasladar al sabor ancestral que brindan los ingredientes asados.

ES UNA SALSA  
EXTREMADAMENTE  
PICANTE SE  
RECOMIENDA SU  
USO MODERADO EN  
CALDOS, MARISCOS,  
COMIDA YUCATECA Y  
BOTANAS CALIENTES.

**Sabías que...**

El chile habanero, es una planta herbácea o arbusto, ramificados, que alcanzan un tamaño de hasta 2,5 m de alto. Los ejemplares inmaduros del chile habanero son de color verde, pero su color varía en la madurez. Los colores más comunes son anaranjados, semi-maduros y rojos al madurar. Aunque se produce en estados como Baja California Sur, San Luis Potosí, Sonora y Tabasco, son las entidades que forman la Península de Yucatán (Yucatán, Quintana Roo y Campeche), los que poseen la Denominación de Origen del chile habanero desde el año 2010.

El chile habanero es considerado uno de los más picantes del mundo, una sola porción de habaneros tiene 128 miligramos de potasio, es alto en vitamina C, tiene un alto contenido de capsaicina, antiinflamatorio natural que puede ayudar a tratar la artritis y dolores de cabeza, ayuda a regular los niveles de insulina, por lo que puede ayudar a prevenir la diabetes. Debido a sus distintas propiedades, el chile habanero es utilizado en rubros diferentes como la gastronomía, medicina e industria química

# HABANERA SAUCE

EXTRA HOT

*Habanero peppers grown in the southeast of our country, garlic, onion, spices, olive oil, give rise to our Original Sauce, with which we started. For demanding palates, just a small drop in your dishes can transfer you to the ancestral flavor provided by roasted ingredients.*

IT IS AN EXTREMELY  
SPICY SAUCE, ITS  
MODERATE USE IS  
RECOMMENDED IN  
BROTHS, SEAFOOD,  
YUCATECAN FOOD  
AND HOT SNACKS.

**Did you know...**

The habanero chili is a herbaceous plant or bush, branched, reaching a size of up to 2.5 m high. The immature specimens of the habanero chili are green, but their color varies when ripe. The most common colors are orange, semi-ripe and red when ripe. Although it is produced in states such as Baja California Sur, San Luis Potosí, Sonora and Tabasco, it is the entities that make up the Yucatan Peninsula (Yucatan, Quintana Roo and Campeche), which have the Denomination of Origin of the habanero pepper since 2010.

The habanero chili is considered one of the hottest in the world, a single serving of habaneros has 128 milligrams of potassium, is high in vitamin C, has a high content of capsaicin, a natural anti-inflammatory that can help treat arthritis and headaches, helps regulate insulin levels, so it can help prevent diabetes. Due to its different properties, the habanero chili is used in different areas such as gastronomy, medicine and the chemical industry.

## LA NEGRA

200,000-350,000 SHU.

## THE BLACK

200,000-350,000 SHUs.





PICANTE

# SALSA HABANERA

Al combinar nuestra receta original con zanahoria, la hicimos un poco más suave, aún se encuentra dentro de la gama denominada picante, su apariencia toma una tonalidad ligeramente naranja, se recomienda combinarla con Limón y cebolla fresca, la hacen una opción única para acompañar un ceviche, camarones o botanas frías.

ES UNA EXCELENTE  
COMPAÑERA  
PARA PESCADOS  
Y MARISCOS,  
COCHINITA PIBIL.

**Sabías que...**  
Conocido como el rey de los chiles, el chile habanero es un abanico de colores, sabores y propiedades medicinales que se derivan de su principal componente, la capsaicina, un alcaloide que funciona como antioxidante, antiinflamatorio y antimicrobiano, es un gran aliado contra la gastritis, ya que estimulan la producción de jugos gástricos y alivian el malestar causado por problemas digestivos e intestinales.  
El chile habanero posee alto contenido en potasio, magnesio y hierro, los cuales refuerzan los procesos en el cuerpo y ayudan a la formación de los huesos y a nivelar el ritmo cardíaco.

Gracias a sus propiedades desinflamatorias, comer chile habanero puede ayudar a disminuir dolores de cabeza como migraña y dolor en las inflamaciones, especialmente para aquellos que padecen fibromialgia. El chile habanero estimula el sistema inmunológico y ayuda a reducir las infecciones causadas por hongos, así como a disminuir los malestares causados por la gripa.

# HABANERA SAUCE

SPICY

*By combining our original recipe with carrot, we made it a little softer, it is still within the range called spicy, its appearance takes on a slightly orange hue, it is recommended to combine it with Lemon and fresh onion, make it a unique option to accompany ceviche, shrimp or cold snacks.*

IT IS AN EXCELLENT  
COMPANION FOR  
FISH AND SHELLFISH,  
COCHINITA PIBIL.

**Did you know...**  
Known as the king of chilies, the habanero chili is a range of colors, flavors and medicinal properties that are derived from its main component, capsaicin, an alkaloid that works as an antioxidant, anti-inflammatory and antimicrobial, it is a great ally against gastritis, since they stimulate the production of gastric juices and relieve the discomfort caused by digestive and intestinal problems.  
The habanero chili has a high content of potassium, magnesium and iron, which reinforce the processes in the body and help the formation of bones and level the heart rate.

Thanks to its anti-inflammatory properties, eating habanero peppers can help reduce headaches such as migraines and inflammation pain, especially for those who suffer from fibromyalgia. The habanero chili stimulates the immune system and helps reduce fungal infections, as well as lessen the discomfort caused by the flu.

LA BLANCA  
100,000-200,000 SHU.

THE WHITE  
100,000-200,000 SHUs.





PICANTE

# SALSA SERRANO

La que no puede faltar dentro de la cocina mexicana, la salsa verde, elaborada con chiles serranos, tomates verdes, ajos, todos pasados por el asador hasta quedar casi quemados, contrastando con el exquisito sabor del cilantro fresco en el punto exacto de cocimiento. Dentro del rango de los picantes es la intermedia de nuestra gama. Picante medio.

RECOMENDADA  
PARA CUALQUIER  
TIPO DE COMIDA  
MEXICANA, TACOS,  
SOPES, BURRITOS,  
BARBACOA, ETC.

**Sabías que...**  
El chile serrano, también conocido como chile verde, es originario del norte de Puebla e Hidalgo. La designación de serrano proviene, posiblemente, de que casi siempre se cultiva en zonas serranas. Provee vitamina A y C y puede contener hasta seis veces más vitamina C que una naranja. Su color brillante es señal de un alto contenido de betacaroteno, antioxidante beneficioso para el sistema cardiovascular, sistema inmune, piel y ojos. Contiene vitaminas B y E, además de ser una buena fuente de hierro y potasio. Es rico en capsaicina que ayuda a quemar grasa durante el proceso digestivo. Acelera el metabolismo hasta en un 25%, reduce el apetito y limpia el estómago. El chile tiene efectos antiinflamatorios y es un anticoagulante natural. El mayor productor de chile serrano es Sinaloa, seguido de Zacatecas y Chihuahua.

# SERRANO SPICY SAUCE

*The one that cannot be missing in Mexican cuisine, the green sauce, made with serrano peppers, green tomatoes, garlic, all passed through the grill until they are almost burned, contrasting with the exquisite flavor of fresh coriander at the exact point of cooking. Within the range of spicy, it is the middle of our range. Medium spicy.*

RECOMMENDED  
FOR ANY TYPE  
OF MEXICAN  
FOOD, TACOS,  
SOPES, BURRITOS,  
BARBECUE, ETC.

**Did you know...**  
The serrano chili, also known as green chili, is native to the north of Puebla and Hidalgo. The designation of serrano comes, possibly, from the fact that it is almost always cultivated in mountainous areas. It provides vitamin A and C and can contain up to six times more vitamin C than an orange. Its bright color is a sign of a high content of beta-carotene, an antioxidant that is beneficial for the cardiovascular system, the immune system, the skin and the eyes. It contains vitamins B and E, as well as being a good source of iron and potassium. It is rich in capsaicin which helps burn fat during the digestive process. It speeds up metabolism by up to 25%, reduces appetite and cleanses the stomach. Chili has anti-inflammatory effects and is a natural blood thinner. The largest producer of serrano chili is Sinaloa, followed by Zacatecas and Chihuahua.

LA VERDE  
10,000-23,000 SHU.

THE GREEN  
10,000-23,000 SHUs.





# SALSA ÁRBOL

## PICANTE

Al igual que la Salsa verde, un clásico en nuestra gastronomía, elaborada con chiles de árbol provenientes de Yahaulica Jalisco, tomates verdes, ajos, de igual forma todo pasado por el asador. Picante medio.

SU SABOR  
COMBINA CON  
CUALQUIER  
COMIDA  
MEXICANA.

### Sabías que...

El Chile de árbol seco es un diminuto pero potente chile mexicano, cultivado en varias partes de México, incluyendo Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Zacatecas y Aguascalientes. Aunque es muy probable que sean nativos de México, prevalecen en la cocina de todo el mundo, incluyendo la India, el norte de África, España, Tailandia, China y el suroeste de los Estados Unidos.

Tiene diversas propiedades, entre otras, mejora el funcionamiento cognitivo y previene trastornos como demencia y enfermedad de Alzheimer. Contribuye a la formación de glóbulos rojos. Los chiles contienen cobre y hierro. Estos minerales son vitales para la formación de nuevas células sanguíneas. La pimienta picante también es rica en ácido fólico. El ácido fólico ayuda en la producción de glóbulos rojos y combate la anemia. Reduce la presión arterial y previene enfermedades cardiovasculares. Los chiles contienen potasio. El potasio es un mineral que desempeña diferentes funciones en el cuerpo. Un consumo adecuado de potasio combinado con folato puede reducir en gran medida el riesgo de enfermedades cardíacas. El potasio relaja los vasos sanguíneos, creando así un flujo sanguíneo ideal. Otros beneficios incluyen la prevención del cáncer, la prevención de úlceras estomacales, la promoción de la pérdida de peso y la mejora de la longevidad.

# SPICY ARBOL CHILI

## SAUCE

*Like the Salsa verde, a classic in our gastronomy, made with arbol chiles from Yahaulica Jalisco, green tomatoes, garlic, in the same way everything passed through the grill. Medium spicy.*

### Did you know...

The dried chile de arbol is a tiny but potent Mexican chili and is grown in various parts of Mexico, including Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Zacatecas, and Aguascalientes. Although most likely native to Mexico, they are prevalent in cuisines around the world, including India, North Africa, Spain, Thailand, China, and the southwestern United States.

It has various properties, among others, improves cognitive functioning and prevents disorders such as dementia and Alzheimer's disease. Contributes to the formation of red blood cells. Chili peppers contain copper and iron. These minerals are vital for the formation of new blood cells. Hot pepper is also rich in folic acid. Folic acid helps in the production of red blood cells and fights anemia. Reduces blood pressure and prevents cardiovascular diseases. Chili peppers contain potassium. Potassium is a mineral that performs different functions in the body. An adequate intake of potassium combined with folate can greatly reduce the risk of heart disease. Potassium relaxes blood vessels, thus creating ideal blood flow. Other benefits include cancer prevention, stomach ulcer prevention, weight loss promotion, and longevity enhancement.

ITS FLAVOR  
COMBINES WITH  
ANY MEXICAN  
FOOD.

## LA ROJA

15000-30,000 SHU.

## THE RED

15,000-30,000 SHU.





# SALSA BOTANERA

Deliciosa salsa creada para los gustosos de la botana, elaborada con chiles puya, chiles de árbol provenientes de Yahaulica Jalisco y también chile guajillo que le da color y aroma, ajos asados y otros ingredientes que le dan el toque gourmet.

SU SABOR COMBINA  
CON CUALQUIER  
BOTANA SEA  
FRÍA O CALIENTE,  
PRINCIPALMENTE  
AGREGANDO UNAS  
GOTAS DE JUGO  
DE LIMÓN PARA  
REALZAR SU SABOR.

## Sabías que...

El Chile puya es un chile seco que mide normalmente 10 cm de largo y 2 de ancho. Es muy parecido al guajillo, pero más delgado, chico y mucho más picante. Existen muchas salsas y guisos rojos hechos con este chile, sin embargo en la cocina del Distrito Federal y alrededores, casi siempre se utiliza mezclado con el chile guajillo, de hecho hay cocineras que los consideran hermanos pues muchas veces van juntos en los guisos, aunque uno no sustituye al otro.

El chile guajillo es un condimento popular producido por la desecación del chile mirasol, fruto de una variedad cultivada de la especie *Capsicum annuum* que se conoce con el mismo nombre común. El guajillo es uno de los chiles más populares en la cocina mexicana, y es la base de numerosas salsas o platos.

No solo llenan nuestros platillos favoritos de color y sabor, además contienen un alto contenido de vitaminas, como la vitamina A y la vitamina C, complejo B6 y la capsaicina que contienen este es considerada como anti-microbiana y anti-fúngica, y tiene efectos antioxidantes. También son ricos en proteínas, carotenos y minerales, y en combinación con leguminosas o cereales ayuda a incrementar la absorción de hierro; y si eso ya no es razón suficiente para disfrutarlo en nuestra dieta diaria, también es considerado afrodisíaco y su picor dulce causa una sensación de placer.

# BOTANERA SAUCE

Delicious sauce created for those who like snacks, made with puya chilies, arbol chili from Yahaulica Jalisco and also, guajillo chili that gives it color and aroma, roasted garlic and other ingredients that give it a gourmet touch.

ITS FLAVOR  
COMBINES WITH  
ANY HOT OR COLD  
SNACK, MAINLY  
BY ADDING A FEW  
DROPS OF LEMON  
JUICE TO ENHANCE  
ITS FLAVOR.

## Did you know...

The Chile puya is a dry chili that is normally 10 cm long and 2 cm wide. It is very similar to guajillo, but thinner, smaller and much hotter. There are many sauces and red stews made with this chili, however in the kitchen of the Mexico City and surroundings, it is almost always used mixed with guajillo chili, in fact there are cooks who consider them brothers because they often go together in stews, although one does not replace the other.

The guajillo chili is a popular condiment produced by drying the mirasol chili, the fruit of a cultivated variety of the *Capsicum annuum* species that is known by the same common name. The guajillo is one of the most popular chiles in Mexican cuisine and is the base of numerous sauces or dishes.

Not only do they fill our favorite dishes with color and flavor, they also contain a high content of vitamins, such as vitamin A and vitamin C, complex B6 and the capsaicin that it contains is considered anti-microbial and anti-fungal, and has beneficial effects. antioxidants. They are also rich in protein, carotenoids and minerals, and in combination with legumes or cereals they help increase iron absorption; And if that is not reason enough to enjoy it in our daily diet, it is also considered an aphrodisiac and its sweet spiciness causes a sensation of pleasure.

## LA AMARILLA

10,000-20,000 SHU.

## THE YELLOW

10,000-20,000 SHUs.





# SALSA MARISQUERA

La menos picante de nuestra variedad, exquisita salsa marisquera estilo sinaloense, porque nuestras raíces tienen que ver mucho con esa hermosa tierra, elaborada con salsas negras, soya, ajo, un toque de sabor a coctel de tomate y almeja, así como su ingrediente maestro, el chile Chiltepín sonorense.

CEVICHES,  
AGUACHILES,  
PESCADOS,  
MARISCOS,  
CUALQUIER BOTANA  
O PLATILLO QUE  
HAYA SALIDO DEL  
MAR LE IRÁ BIEN A  
ESTA DELICIA.

## Sabías que...

El chile chiltepín es un chile de la especie *Capsicum annuum* utilizado en toda América, desde el norte de México hasta Sudamérica.

Es muy frecuentemente utilizado en Guatemala y en México, en los estados de Sinaloa, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Nuevo León, Coahuila, Veracruz y Puebla, donde se utiliza para hacer salsas o como condimento. En México, se disfruta en platillos como el menudo, el pozole o el tapixte (en Veracruz), así como en cualquier tipo de sopas. Su uso agrega un toque muy picante a los platillos, sin hacerlos perder su sabor original.

Generalmente, el chiltepín se recolecta en estado silvestre cuando aún presenta una maduración incompleta, para posteriormente ponerse a secar. De forma tradicional, los frutos de este chile son usados por los sonorenses para curar tanto el cuerpo como el espíritu. Se cuenta que sirve para aliviar dolores de oído y muela así como otros males como reumas, calentura, gripa, tos, debilidad, gastritis, hemorroides, mal de ojo y hasta “cruda de borracho”.

# SEAFOOD SAUCE

*The least spicy of our variety, exquisite Sinaloa-style seafood sauce, because our roots have a lot to do with that beautiful land, made with black sauces, soy, garlic, a touch of tomato and clam cocktail flavor, as well as its master ingredient, the chiltepin chili from Sonora. Ceviches, Aguachiles, fish, shellfish, any snack or dish that has come out of the sea will go well with this delicacy.*

## Did you know...

The chiltepin is a pepper of the *Capsicum annuum* species used throughout the Americas, from northern Mexico to South America.

It is very frequently used in Guatemala and Mexico, in the states of Sinaloa, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Nuevo León, Coahuila, Veracruz and Puebla, where it is used to make sauces or as a condiment. In Mexico, it is enjoyed in dishes such as menudo, pozole or tapixte (in Veracruz), as well as in any type of soup. Its use adds a very spicy touch to the dishes, without making them lose their original flavor.

Generally, the chiltepin is harvested in the wild when it is still incompletely ripe, and then dried.

In a traditional way, the fruits of this chili are used by the Sonorans to heal both the body and the spirit. It is said that it is used to relieve earaches and toothaches as well as other ills such as rheumatism, fever, flu, cough, weakness, gastritis, hemorrhoids, evil eye and even “drunk hangover”.

AGUACHILES, FISH,  
SHELLFISH, ANY  
SNACK OR DISH THAT  
HAS COME OUT OF  
THE SEA WILL GO  
WELL WITH THIS  
DELICACY.





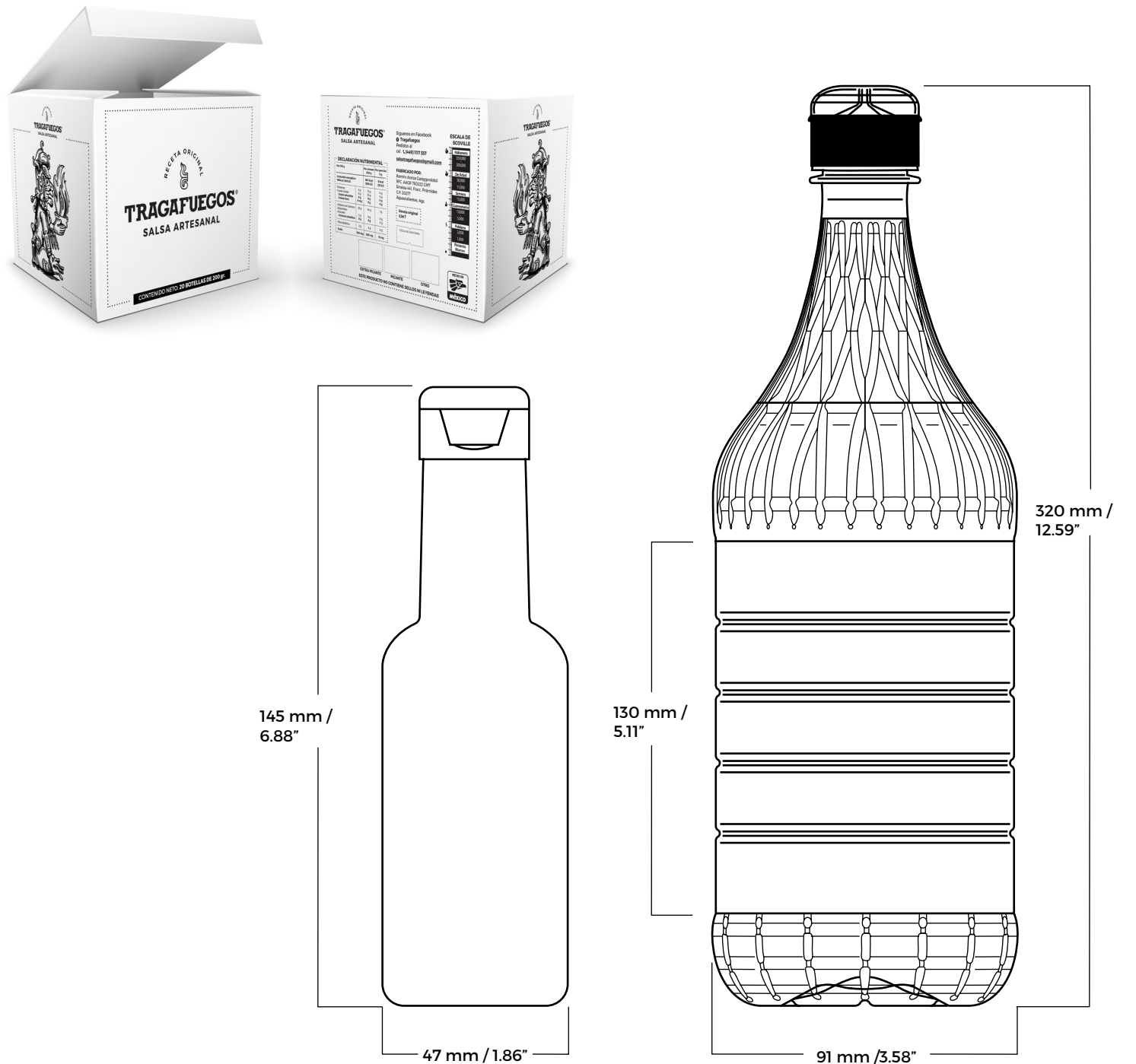
# SPECS / ESPECIFICACIONES

## FLAVORS AND RECOMMENDED USES / SABORES Y USOS RECOMENDADOS

| Label color / color de etiqueta | Flavor / sabor                                                             | Spicy level / nivel de picante | Net content / contenido neto | Bottle / botella           | Lid / tapa       | Use / uso                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Black / negra                   | Roasted habanero pepper & garlic / chile habanero asado y ajo              | 🔥🔥🔥                            | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| White / blanca                  | Roasted habanero pepper & carrot / chile habanero asado y zanahoria        | 🔥🔥🔥                            | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Green / verde                   | Roasted serrano pepper & green tomatoe / chile serrano asado y tomate      | 🔥🔥🔥                            | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Red / roja                      | Roasted arbol pepper & green tomatoe / chile de arbol asado y tomate verde | 🔥🔥🔥                            | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Yellow / amarilla               | Puya, and guajillo pepper / chiles puya, guajillo y de arbol               | 🔥🔥                             | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Pink / rosa                     | Chiltepin pepper and black sauces / chiltepin y salsas negras              | 🔥                              | 7 Oz / 200 g                 | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Black / negra                   | Roasted habanero pepper & garlic / chile habanero asado y ajo              | 🔥🔥🔥                            | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| White / blanca                  | Roasted habanero pepper & carrot / chile habanero asado y zanahoria        | 🔥🔥🔥                            | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Green / verde                   | Roasted serrano pepper & green tomatoe / chile serrano asado y tomate      | 🔥🔥🔥                            | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Red / roja                      | Roasted arbol pepper & green tomatoe / chile de arbol asado y tomate verde | 🔥🔥🔥                            | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Yellow / amarilla               | Puya, and guajillo pepper / chiles puya, guajillo y de arbol               | 🔥🔥                             | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Pink / rosa                     | Chiltepin pepper and black sauces / chiltepin y salsas negras              | 🔥                              | 5.8 Oz / 165 g               | Glass / vidrio             | Flip top - 24 mm | Home and restaurant tables / hogar y mesas de restaurantes                 |
| Black / negra                   | Roasted habanero pepper & garlic / chile habanero asado y ajo              | 🔥🔥🔥                            | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |
| White / blanca                  | Roasted habanero pepper & carrot / chile habanero asado y zanahoria        | 🔥🔥🔥                            | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |
| Green / verde                   | Roasted serrano pepper & green tomatoe / chile serrano asado y tomate      | 🔥🔥🔥                            | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |
| Red / roja                      | Roasted arbol pepper & green tomatoe / chile de arbol asado y tomate verde | 🔥🔥🔥                            | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |
| Yellow / amarilla               | Puya, and guajillo pepper / chiles puya, guajillo y de arbol               | 🔥🔥                             | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |
| Pink / rosa                     | Chiltepin pepper and black sauces / chiltepin y salsas negras              | 🔥                              | 2.2 Lb / 1.5 Kg              | Pet plastic / plastico pet | Flip top - 28 mm | Industrial and restauran kitchens / cocinas industriales y de restaurantes |

## MEASURES AND WEIGHTS / MEDIDAS Y PESOS

| Net content / contenido neto | Bottle / Botella           | Pieces per carton box / Piezas por caja | Net weight bottle / Peso por botella | Net weight carton box / Peso por caja | Box measures LxWxH / Medida caja LxAxH       |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|
| 7 oz / 200 g                 | PET PLASTIC / PLASTICO PET | 20                                      | 7.61 oz / 216 g                      | 9.92 LB / 4.5 KG                      | 9.65 x 7.67 x 7.67 " / 245 x 195 x 195 mm    |
| 5.8 OZ / 165 G               | GLASS / VIDRIO             | 20                                      | 10.58 oz / 300 g                     | 13.66 lb / 6.2 kg                     | 9.65 x 7.67 x 7.67 " / 245 x 195 x 195 mm    |
| 2.2 lb / 1.5 kg              | PET PLASTIC / PLASTICO PET | 12                                      | 3.35 lb / 1.52 kg                    | 41.31 lb / 18.74 kg                   | 15.74 x 12.20 x 13.38 " / 400 x 310 x 340 mm |







# TRAGAFUEGOS®

## SALSA ARTESANAL



Tragafuegos es una empresa mexicana con marca registrada, representada comercialmente por **AR CO LINK SA DE CV** y sus filiales en el extranjero.

Para mas información sobre nuestros productos por favor contáctenos.

**Cotizaciones y ventas en México:**  
Telefono: +52 449 111 7357  
[salsatragafuegos@gmail.com](mailto:salsatragafuegos@gmail.com)

**Fabrica, bodega y oficinas:**  
Sinaloa 441, Fracc. Pirámides, CP 20277, Aguascalientes, AGS.  
Mexico.

Tragafuegos is a Mexican company with a registered trademark, commercially represented by **AR CO LINK SA DE CV** and its subsidiaries abroad.

For more information about our products please contact us.

**Customer service and sales in USA:**  
Phone: +1 956 656 9211  
[salsatragafuegos@gmail.com](mailto:salsatragafuegos@gmail.com)

**Distribution warehouse:**  
2101 Industrial Dr. Ste B052, Mcallen, TX. 78504

[www.arcolink.mx](http://www.arcolink.mx)

@SalsaTragafuegos

tragafuegos