



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOGUE

CONEJO
EN LA LUNA





Conejo en la Luna es un proyecto que inició en 2014 con la iniciativa de MEXIMO DISTRIBUTION en apoyo en la distribución y comercialización de productos elaborados por mujeres mexicanas de diferentes comunidades.

Conejo en la Luna is a project that started in 2014 with the initiative of MEXIMO DISTRIBUTION to support the sale and distribution of products made by Mexican women from different communities.

Conejo en la Luna acepta a cualquier productora que quiera ofrecer sus productos sólo cumpliendo con las siguientes premisas:

Conejo en la Luna welcomes all women entrepreneurs who want to promote their products, as long as they comply with the following basis:



Que sean
productos
100% naturales

*Makes
100% natural
products*



Elaborados
artesanalmente
con materias
primas de calidad

*Uses prime
ingredients in
artisanal production*



Que sean
productos que
NO dañen a
nuestro cuerpo

*Products wich DO
NOT harm our body*

Todos nuestros productos están elaborados artesanalmente por comunidades en nuestro país. Al consumir o comprarlos apoyas a este proyecto para que estas familias tengan una fuente digna de ingresos.

All of our products are handcrafted by Mexican communities. By consuming or buying them, you support this project so these families have a dignified source of income.

NUESTROS PRODUCTOS

OUR PRODUCTS

Productos dulces elaborados con fruta
Sweet products made with fruit

Productos dulces elaborados con semillas
Sweet products made with seeds

Productos picantes elaborados con fruta
Spicy products made with fruit

Productos picantes elaborados con semillas
Spicy products made with seeds

Productos secos
Dry products

Mezcal
Mezcal



Endulzadas con miel de agave
Sweetened with agave syrup

Mermelada de jamaica

Ligero sabor acidulado.

Ingredientes: Jamaica, miel de agave y agua.

Jamaica jelly

Soft sour flavor.

Ingredientes: Hibiscus flower, agave syrup and water.

Mermelada de tamarindo

Sabor ligeramente acidulado.

Ingredientes: Tamarindo, miel de agave y agua.

Tamarind jelly

Soft sour flavor.

Ingredientes: Tamarind, agave syrup and water.



Mermelada de guayaba, jamaica y chía

Delicioso sabor a guayaba dulce.

Ingredientes: Guayaba, jamaica, chía, miel de agave y agua.

Guava, jamaica and chia seed and jelly

Delicious sweet guava flavor.

Ingredientes: Guava, hibiscus flower, chia seeds, agave syrup and water.

Frascos de 9 oz / 340 g
Cajas con 12 frascos
Peso por caja: 6.6 kg
Medidas de la caja:
28 cm x 36 cm x 9.5 cm

Jars with 9 oz / 340 g
Boxes with 12 jars
Box weight: 6.6 kg
Box dimensions:
28 cm x 36 cm x 9.5 cm

Elaboradas con miel mantequilla, 100% miel de abeja.
Ideales para untar. Son una excelente fuente de energía.
 Made with creamed honey, 100% bee honey.
 Ideal for spreading. They are an excellent source of energy.

Miel con nuez

Ingredientes: Miel mantequilla, nuez.

Honey with pecans

Ingredientes: Creamed honey, pecans.



Miel con cacahuete

Ingredientes: Miel mantequilla, cacahuete.

Honey with peanuts

Ingredientes: Creamed honey, peanuts.



Miel con almendra

Ingredientes: Miel mantequilla, almendra.

Honey with almonds

Ingredientes: Creamed honey, almonds.



Miel con chocolate

Ingredientes: Miel mantequilla, cacao, almendra y canela.

Honey with chocolate

Ingredientes: Creamed honey, cocoa, almonds and cinnamon.

Frascos de 8.5 oz / 240 g
Cajas con 12 frascos
Peso por caja: 5.24 kg
Medidas de la caja:
 23 cm x 29.5 cm x 9.5 cm

Jars with 8.5 oz / 240 g
Boxes with 12 jars
Box weight: 5.24 kg
Box dimensions:
 23 cm x 29.5 cm x 9.5 cm

Salsas con frutas

Sauces with fruits



Salsa de chiles con piña, apio y guayaba

Nivel medio de picante. Ideal para carnes blancas.

Ingredientes: Chiles secos, piña, guayaba, apio, sal, azúcar y ajo.

Chilli sauce with pineapple, celery and guava

Medium spicy level. Ideal for white meats.

Ingredientes: Dried chillies, pineapple, guava, celery, salt, sugar and garlic.

Salsa de chiles con mango

Nivel medio de picante. Ideal para carnes blancas, pescados y mariscos.

Ingredientes: Chiles secos, mango, sal, azúcar y ajo.

Chilli sauce with mango

Medium spicy level. Ideal for white meats and seafood.

Ingredientes: Dried chillies, mango, salt, sugar and garlic.



Salsa de chiles con chapulines

Nivel medio de picante.

Ingredientes: Chiles secos, chapulines, ajo, agua y sal.

Chilli sauce with grasshoppers

Medium spicy level.

Ingredientes: Dried chillies, grasshoppers, salt, sugar and garlic.

Frascos de 9 oz / 340 g
Cajas con 12 frascos
Peso por caja: 6.6 kg
Medidas de la caja:
 28 cm x 36 cm x 9.5 cm

Jars with 9 oz / 340 g
Boxes with 12 jars
Box weight: 6.6 kg
Box dimensions:
 28 cm x 36 cm x 9.5 cm

Elaboradas con aceite de coco
Made with coconut oil

Salsas con semillas
Sauces with seeds

Salsa macha de cacahuates con arándanos

Nivel bajo de picante y un ligero sabor dulce del arándano. Ideal para acompañar ensaladas, carnes y como botana.

Ingredientes: Chile seco de árbol, ajo, sal, cacahuates, arándanos y aceite de coco.



Peanuts and cranberries salsa macha

Low spicy level, with a soft sweet cranberry flavor. Ideal for salads, meats and as a snack.

Ingredientes: Dried *chile de arbol* peppers, garlic, salt, peanuts, cranberries and coconut oil.



Salsa macha de semillas.

Nivel medio de picante. Ideal para acompañar ensaladas, sopas, todo tipo de carnes y como botana.

Ingredientes: Chile seco de árbol, ajonjolí, semilla de girasol, nuez., ajo, sal, aceite de coco y soya.

Seeds salsa macha

Medium spicy level. Ideal for salads, meats and snacks.

Ingredientes: Dried *chile de arbol* peppers, sesame seeds, sunflower seeds, pecans, garlic, salt, coconut oil and soy.

Frascos de 7 oz / 200 g
Cajas con 12 frascos
Peso por caja: 4.4 kg
Medidas de la caja:
23 cm x 29.5 cm x 9.5 cm

Jars with 7 oz / 200 g
Boxes with 12 jars
Box weight: 4.4 kg
Box dimensions:
23 cm x 29.5 cm x 9.5 cm

Flor de sal

Sal de sabor único, color blanco, alto contenido en minerales esenciales, muy soluble y baja en sodio.

Ingredientes: Flor de sal.



Fleur de sel

Uniquely flavored salt, white color, high contents of essential minerals, very soluble and low in sodium.

Ingredientes: Fleur de sel.



Piloncillo en polvo

Producto de origen 100% natural extraído del jugo no destilado de la caña de azúcar.

Ingredientes: Jugo de caña de azúcar.

Granulated piloncillo

100% natural product extracted from undistilled sugar cane juice.

Ingredientes: Sugar cane juice.

Chía

De origen natural, ayuda a reducir los niveles de colesterol.

Ingredientes: Chía orgánica.

Chia seeds

100% natural origin; helps reduce cholesterol levels.

Ingredientes: Organic chia seeds.



	Bolsa Bag	Caja Box	Peso por caja Weight per box	Medida de la caja Box dimensions
Flor de sal Fleur de sel	454 g	40 bolsas / bags	18.16 kg	30 cm x 26 cm x 39 cm
Piloncillo Piloncillo	454 g	40 bolsas / bags	18.16 kg	30 cm x 26 cm x 39 cm
Chía Chia seeds	224 g	60 bolsas / bags	13.44 kg	30 cm x 26 cm x 39 cm



El sabor y la calidad de nuestro mezcal es el resultado del cuidado del proceso desde que se planta el maguey hasta su proceso final, ofreciéndonos uno de los mezcales más genuinos elaborados en el Estado de Oaxaca. El mezcal Espadín es un agave de cultivo, mientras que el mezcal Tobalá es de un agave silvestre.

The taste and quality of our mezcal is the result of the care put into the process, from the plantation of maguey until the final processing, offering one of the most genuine mezcal made in the state of Oaxaca. Espadín mezcal comes from a cultivated agave, while Tobalá mezcal comes from a wild agave.

Espadín



Agave Espadín

Nombre científico: *Agave Angustifolia Haw*

El agave espadín es la especie mezcalera ampliamente cultivada en el estado de Oaxaca, su tiempo de maduración es de 5 a 7 años y se cultivan en terrenos con buen drenaje, semiáridos, lomas, donde a otras plantas les es muy difícil desarrollarse. Estas características le ayudan a la planta a almacenar nutrientes, los cuales se necesitan para elaborar un mezcal de alta calidad, con tonos cítricos, dulces, terrosos, ahumados por la forma de cocer la planta. Es uno de los agaves de mayor tamaño (60 kg a 80 kg) y con un alto contenido de azúcares.

El agave espadín es la especie mezcalera ampliamente cultivada en el estado de Oaxaca, su tiempo de maduración es de 5 a 7 años y se cultivan en terrenos con buen drenaje, semiáridos, lomas, donde a otras plantas les es muy difícil desarrollarse. Estas características le ayudan a la planta a almacenar nutrientes, los cuales se necesitan para elaborar un mezcal de alta calidad, con tonos cítricos, dulces, terrosos, ahumados por la forma de cocer la planta. Es uno de los agaves de mayor tamaño (60 kg a 80 kg) y con un alto contenido de azúcares.

Espadín Agave

Scientific name: *Agave Angustifolia Haw*

Espadín agave is a widely cultivated mezcal in the state of Oaxaca. Its aging process lasts from 5 to 7 years. It is cultivated in semi-arid hills with good drainage, where other plants find it very difficult to develop. These characteristics help the plant to collect nutrients, which are needed to elaborate a high quality mezcal, with citric, sweet, earthy and smoked tones from cooking the plant. It is one of the largest-sized agaves (60 to 80 kg), and it holds a high content of sugars.

Tobalá**Agave Tobalá**

Nombre científico: *Agave Potatorium Zucc*

Llamado comúnmente Tobalá, se trata de un maguey silvestre excelente para la elaboración de mezcal de alta calidad, dada las condiciones agrestes donde se desarrolla. Los terrenos propicios para su crecimiento son las montañas con suelos pobres y pedregosos; esas características

del terreno son las que le dan los tonos de madera, paja, hierbas silvestres y tonos dulces. Es uno de los magueyes más utilizados para la elaboración del mezcal. Aún con la limitante del tamaño pequeño de la planta y su bajo contenido de azúcar, el tiempo de maduración aproximado es de 5 a 7 años para poder cosecharlo. Algunas otras características de este maguey son que es muy sencillo de cocer, moler y tiene una fácil fermentación.

Tobalá Agave

Scientific name: *Agave Potatorium Zucc*

Commonly called Tobalá, it is a wild maguey that is excellent for the elaboration of high quality mezcal, given the rough conditions in which it develops. The propitious lands for its growth are mountains with poor and rocky grounds; those characteristics of the land give it its wood, hay, wild herbs and sweet tones. It is one of the most used magueys for the elaboration of mezcal. Even with the limitation of the small size of the plant and its low content of sugar, its approximate time of ripening goes from 5 to 7 years, after which it can be harvested. Some other qualities of this maguey are that it is very easy to cook and grind, and it ferments easily.



Presentaciones Presentations	Botellas de 750 ml Caja con 12 botellas Pallet con 48 cajas	Bottles with 750 ml Box with 12 bottles Pallet with 48 boxes
Tipos de maguey Maguey type	Espadín / Tobalá	
Grados de alcohol Alcohol degrees	40°	
Medidas de la caja Box dimensions	24 cm x 32 cm x 37 cm	



CONEJO EN LA LUNA

Cuenta la leyenda que el dios Quetzalcóatl pasaba hambre y sed. Un día se topó con un conejo y para que él no muriera, el conejo se ofreció como alimento. El dios emplumado grabó la imagen de este animalito orejón en la luna como agradecimiento por no haberlo dejado morir.

Legend has it that the god Quetzalcoatl was suffering hunger and thirst. One day he ran into a rabbit and to avoid the death of the god, the creature offered itself as food. The feathered god engraved the image of this little long-eared animal on the moon as a token of gratitude for not letting him die.





conejoenlaluna.org

info@conejoenlaluna.org

+52 (55) 5406 9244 // +52 (55) 2563 3470

