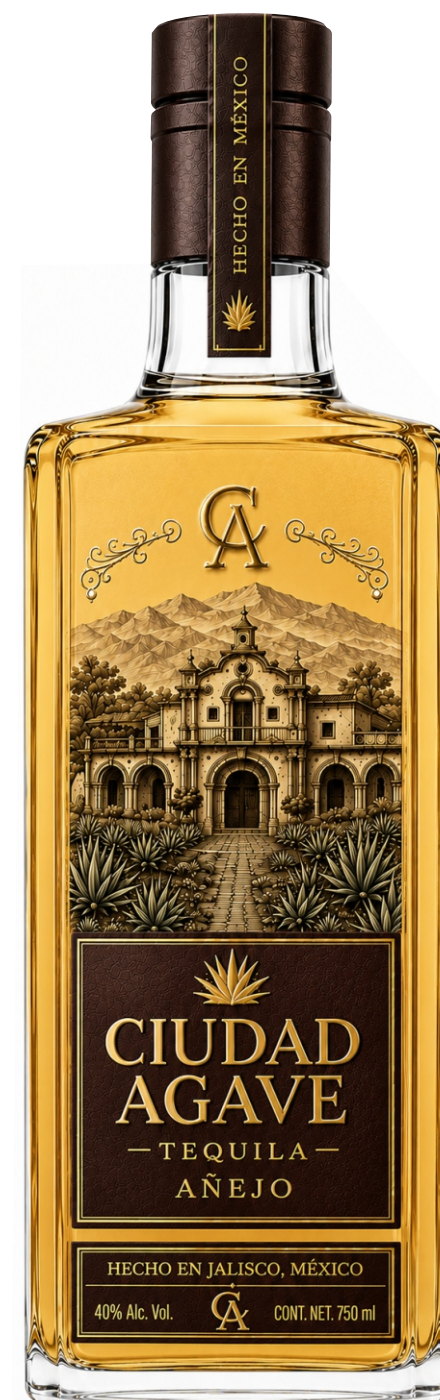


GRUPO
ORIGEN
Y ESENCIA
* DE MÉXICO *

NUÉSTROS TEQUILAS

“RAÍCES QUE INSPIRAN. ESENCIAS QUE TRASCIENDEN.”
AUTHENTIC MEXICAN CRAFTSMANSHIP



HECHO
EN MÉXICO

ELABORACIÓN
ARTESANAL

CALIDAD QUE
TRASCIENDE FRONTERAS

GRUPO
**ORIGEN
Y ESENCIA**
* DE MÉXICO *

“RAÍCES QUE INSPIRAN. ESENCIAS QUE TRASCIENDEN.”
AUTHENTIC MEXICAN CRAFTSMANSHIP



HECHO
EN MÉXICO



ELABORACIÓN
ARTESANAL



CALIDAD QUE
TRASCIENDE FRONTERAS





GRUPO ORIGEN Y ESENCIA DE MÉXICO

RAÍCES QUE INSPIRAN. ESENCIAS QUE TRASCIENDEN.

NUESTRA LÍNEA DE TEQUILA

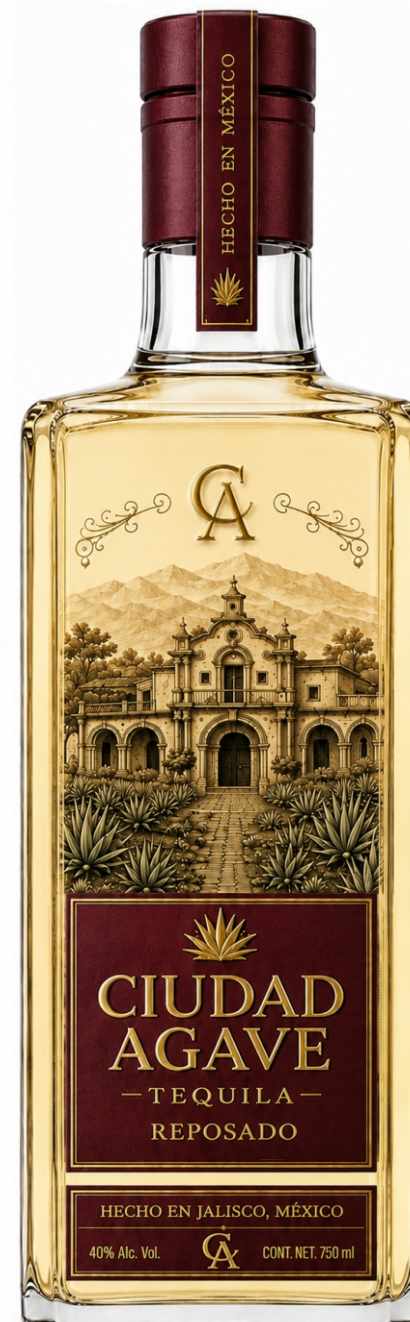
Elaborado en el corazón de Jalisco, nuestro tequila combina tradición, pasión y excelencia. Cada expresión refleja el carácter de nuestra tierra y el compromiso con la calidad en cada detalle.

Tres expresiones únicas para distintos momentos, una misma esencia: la autenticidad de México en cada sorbo.



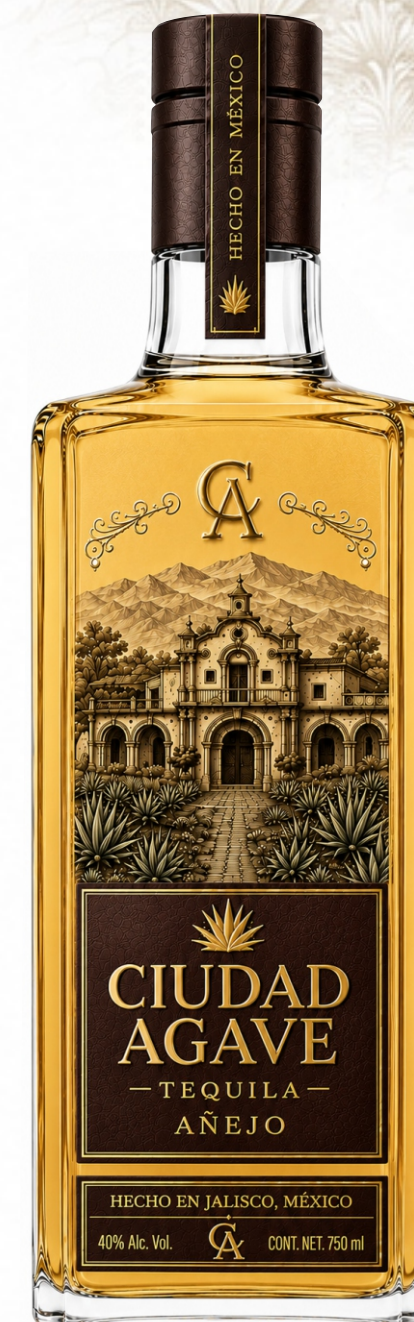
TEQUILA BLANCO

Fresco y vibrante, con notas cítricas y herbales que resaltan la pureza del agave.



TEQUILA REPOSADO

Suave y equilibrado, con un toque de madera que aporta carácter y elegancia.



TEQUILA AÑEJO

Complejo y sofisticado, con notas cálidas y profundas que reflejan tiempo y dedicación.

HECHO EN JALISCO, MÉXICO • 40% Alc. Vol. • CONT. NET. 750 ml





INSINUACIÓN

TEQUILA BLANCO

TEQUILA 100% DE AGAVE

Insinuación Blanco es la expresión más pura y auténtica del agave. Su carácter fresco y cristalino refleja la esencia de Jalisco: elegante, sofisticado y naturalmente inolvidable.

Una experiencia que seduce los sentidos con sutileza... y se queda en la memoria.

6 AGAVE AZUL

Seleccionado en su punto
no de maduración
obtener la más alta
calidad.

DESTILACIÓN ARTESANAL

En pequeños lotes para
preservar su pureza,
claridad y carácter
inconfundible.

PUREZA CRISTALINA

Tequila blanco de gran
frescura, balance perfecto
y un final limpio
y refrescante.

HECHO EN JALISCO, MÉXICO



TEQUILA 100% DE AGAVE

HECHO EN JALISCO, MÉXICO

CONT. NET. 750 ml

40% Alc. Vol.



INSINUACIÓN

—◆— TEQUILA REPOSADO —◆—

TEQUILA 100% DE AGAVE

Insinuación Reposado es la perfecta armonía entre tiempo y naturaleza.
Su reposo en barricas de roble le aporta suavidad, complejidad
y un carácter inconfundible que seduce los sentidos.

Una experiencia que envuelve el paladar
con elegancia... y se queda en la memoria.

100% AGAVE AZUL

Seleccionado en su punto
óptimo de maduración.

REPOSADO EN BARRICA

En barricas de roble que aportan
suavidad, equilibrio y notas
cálidas y sofisticadas.

CARÁCTER EXCEPCIONAL

Tequila reposado de gran cuerpo,
aromas intensos y un final
suave y persistente.

—◆— HECHO EN JALISCO, MÉXICO —◆—



TEQUILA 100% DE AGAVE

◆ HECHO EN JALISCO, MÉXICO ◆

CONT. NET: 750 ml

◆ 40% Alc. Vol. ◆





INSINUACIÓN

—◆— TEQUILA AÑEJO —◆—

TEQUILA 100% DE AGAVE

Insinuación Añejo es el resultado de la paciencia y la maestría. Su añejamiento en barricas de roble durante más de un año le otorga profundidad, carácter y una elegancia inigualable.

Una experiencia que trasciende el tiempo,
para ser disfrutada y recordada.

100% AGAVE AZUL

Seleccionado en su punto
óptimo de maduración para
lograr la más alta calidad.

AÑEJAMIENTO SUPERIOR

Más de 12 meses en barricas
de roble que aportan notas
complejas y profundas.

CARÁCTER EXCEPCIONAL

Tequila añejo de gran cuerpo,
aromas intensos y un final
suave y persistente.

CATEGORÍA
Tequila Añejo

GRADUACIÓN
40% Alc. Vol.

CONT. NET.
750 ml

ORIGEN
Hecho en
Jalisco, México

TIPO DE BARRICA
Roble Americano

—◆— HECHO EN JALISCO, MÉXICO —◆—



TEQUILA 100% DE AGAVE

◆ HECHO EN JALISCO, MÉXICO ◆

CONT. NET. 750 ml

◆ 40% Alc. Vol. ◆





QUIÉNES SOMOS

Nacemos de una trayectoria iniciada en **1999**, dedicada al desarrollo y creación de bebidas con identidad mexicana, teniendo al agave como uno de los principales elementos de nuestra historia.

Más de dos décadas de experiencia nos han permitido conocer sus características, desarrollar formulaciones propias y crear productos que combinan **tradición, origen e innovación.**

Nuestro portafolio integra bebidas y productos derivados del agave, desde propuestas tradicionales hasta conceptos contemporáneos y de alta gama, desarrollados para responder a **diferentes mercados y consumidores.**

Desde Jalisco, México, buscamos llevar al mundo productos capaces de transmitir no solamente un sabor, sino una parte de nuestra **cultura, origen y esencia.**



— GRUPO —
**ORIGEN
Y ESENCIA**
— DE MÉXICO —

D E S D E
1999

— ♦ —
J A L I S C O ,
M É X I C O
— ♦ —



NUESTRA ESENCIA

AGAVE, NUESTRO ORIGEN

El agave es el corazón de nuestra historia. Conocemos su naturaleza, respetamos su origen y aprovechamos su esencia para crear productos auténticos y de calidad excepcional.

CONOCIMIENTO QUE TRANSFORMA

Más de dos décadas de experiencia nos han dado un profundo entendimiento del agave y sus posibilidades. Este conocimiento se refleja en cada formulación, cada receta y cada detalle.

INNOVACIÓN CON IDENTIDAD

Desarrollamos bebidas que combinan técnicas tradicionales con un enfoque contemporáneo, creando propuestas únicas que conectan nuestras raíces con el mundo actual.

ELABORACIÓN MEXICANA

Cada producto es elaborado en México con pasión, dedicación y estándares de calidad que garantizan consistencia, autenticidad y excelencia.



TRADICIÓN
QUE NOS DEFINE,
INNOVACIÓN
QUE NOS IMPULSA,
ESENCIAS
QUE TRASCIENDEN.



NUESTRAS MARCAS

CUATRO EXPRESIONES DE NUESTRA ESENCIA,
UN MISMO ORIGEN.



CIUDAD
AGAVE®

ESENCIA QUE INSPIRA

Tradición y creatividad
en licores de autor,
licor de chile Yahuallica
y jarabe de agave
orgánico.



TRABAJO, AMIGOS
Y BUENOS MOMENTOS

Una marca que celebra
la cultura mexicana,
la convivencia y el espíritu
de disfrutar la vida.



INSINUACIÓN®

CREMA DE AGAVE
PREMIUM

Suave, elegante e
irresistible. Una crema
premium que representa
la sofisticación y el placer
en cada detalle.



HERENCIA
DE VILLA®

LA CULTURA DEL AGAVE
HECHA CERVEZA

Agave Ale: la fusión perfecta
entre el agave y la cerveza,
creando una experiencia
auténtica, refrescante
y mexicana.

DIFERENTES EN CARÁCTER, UNIDOS POR NUESTRO ORIGEN.





CIUDAD AGAVE

LICOR DE CHILE YAHUALICA —

LA TRADICIÓN DE JALISCO EN CADA GOTA



¿POR QUÉ YAHUALICA?

TIERRA ÚNICA

Yahualica, Jalisco, posee un clima y suelo privilegiados que dan vida a un chile de árbol con carácter inigualable.

TRADICIÓN VIVA

Generaciones de productores han perfeccionado el cultivo del chile de árbol Yahualica, conservando métodos tradicionales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Reconocido por su calidad excepcional, sabor intenso y aroma distintivo.

ORGULLO DE JALISCO

Un símbolo de nuestra cultura, identidad y pasión por lo auténtico.



El Licor de Chile Yahualica es una expresión auténtica del occidente de México. Elaborado con chile de árbol Yahualica, reconocido por su Denominación de Origen, y destilado de agave, este licor ofrece un equilibrio perfecto entre el picor del chile, la suavidad del agave y un toque especiado que lo hace único y versátil.

PERFIL DE SABOR

Aroma intenso a chile seco y agave cocido, con notas herbales y ahumadas. En boca es suave, ligeramente picante y persistente, con un final cálido y especiado.

PICOR
EQUILIBRADO

AGAVE
MEXICANO

CARÁCTER
ARTESANAL

DOS PROPUESTAS · UN MISMO ORIGEN

LÍNEA PREMIUM

Elaborada con Chile de Árbol Yahualica, destilado de agave y jarabe de agave, una formulación que destaca el carácter del agave y el origen del chile.

LÍNEA ESENCIAL

Una alternativa de mayor accesibilidad comercial, elaborada con Chile de Árbol Yahualica, destilado de caña, destilado de agave, glucosa y fructosa, conservando la identidad y el carácter distintivo del producto.

ESPECIFICACIONES

Categoría:	Licor de Chile
Ingrediente distintivo:	Chile de Árbol Yahualica
Formulaciones:	Premium / Esencial
Grado alcohólico:	20% Alc. Vol.
Presentación:	750 ml
Origen:	Jalisco, México

UN LICOR QUE REPRESENTA NUESTRA TIERRA,
NUESTRAS RAÍCES Y LA PASIÓN POR LO AUTÉNTICO.

HERENCIA — DE — VILLA — AGAVE ALE —

“UNA PROPUESTA MEXICANA QUE COMBINA
JARABE DE AGAVE Y DESTILADO DE AGAVE”

Herencia de Villa Agave Ale nace de la fusión perfecta entre tradición y creatividad. Combinamos jarabe de agave orgánico con destilado de agave azul y los mejores ingredientes cerveceros para crear una cerveza única, equilibrada y llena de carácter. Una propuesta mexicana innovadora que honra nuestras raíces y sorprende al mundo.



PERFIL DE SABOR

Aroma suave a agave cocido con notas cítricas.
Sabor balanceado, ligeramente dulce, con un final refrescante y persistente.



LA HISTORIA QUE NOS DIFERENCIA

Somos pioneros en el uso de agave en la cerveza. Nuestra fórmula exclusiva aporta suavidad, aromas sutiles y un carácter auténticamente mexicano.

UN DESARROLLO ÚNICO

La combinación de tres elementos esenciales da vida a una cerveza inigualable que representa nuestra herencia, innovación y pasión cervecera mexicana.

ESPECIFICACIONES

Estilo:	Agave Ale
Alcohol:	7.6% Alc. Vol.
Ingredientes principales:	Jarabe de agave, destilado de agave azul, malta de cebada, lúpulo, levadura, agua
Presentaciones:	355 ml / 750 ml
Hecho en:	Jalisco, México

LA TRADICIÓN DEL AGAVE, LA PASIÓN CERVECERA,
UNA HERENCIA QUE SE COMPARTE.



CIUDAD AGAVE

JARABE DE AGAVE ORGÁNICO

PUREZA • ORIGEN • EXCELENCIA



Nuestro Jarabe de Agave Orgánico es la esencia natural del agave azul. Elaborado con agaves seleccionados y procesos cuidadosos que conservan todas sus propiedades, sabor y calidad.

Un endulzante **100% natural**, versátil y de origen mexicano, ideal para bebidas, coctelería, gastronomía y formulaciones premium.

ÍNDICE GLUCÉMICO BAJO

Su composición, naturalmente rica en fructosa y con menor proporción de glucosa, proporciona una respuesta glucémica más moderada que la de algunos edulcorantes convencionales.

Una alternativa de origen natural para consumidores que buscan nuevas opciones de endulzantes.

PERFIL DE SABOR

Sabor dulce natural, limpio y equilibrado, con notas suaves a caramelo y agave cocido.
Textura sedosa y color ámbar brillante.



— GRUPO —
**ORIGEN
Y ESENCIA**
— DE MÉXICO —

ORIGEN QUE SE SIENTE

Hecho en Jalisco, México, con agave azul orgánico cultivado con respeto a la tierra y a nuestras raíces.

CARACTERÍSTICAS

- 100% Agave Azul Orgánico
- Sin aditivos ni conservadores
- Bajo índice glucémico
- Vegano y libre de gluten
- Sustituto natural del azúcar

USOS IDEALES

Ideal para una amplia variedad de aplicaciones profesionales y comerciales.

COCTELERÍA | CAFÉ Y TÉ | COCINA | BEBIDAS

ESPECIFICACIONES

Ingrediente: 100% Agave Azul Orgánico
Apariencia: Líquido ámbar brillante
Sabor / Color: Dulce natural, notas de agave cocido
Presentaciones: 375 ml / 750 ml
Hecho en: Jalisco, México

LA PUREZA DEL AGAVE, EN SU EXPRESIÓN **MÁS NATURAL.**

INSINUACIÓN

— CREMA DE AGAVE —

UN SABOR QUE INSINÚA, SABOR QUE CONQUISTA.

La Crema de Agave combina la dulzura natural del agave con una selección de ingredientes de la mejor calidad para crear una textura sedosa y un sabor perfecto para disfrutar solo, con hielo o en cócteles.

UNA CREMA EXCEPCIONAL

Elaborada con jarabe de agave 100% puro. Textura cremosa y aterciopelada. El equilibrio perfecto entre dulzura y sabor natural. Ideal para cualquier ocasión.

TAMBIÉN DISPONIBLE CREMA DE AGAVE CON MACADAMIA

La calidad de nuestra crema se enriquece con el sabor de la macadamia, aportando un toque cremoso, nutty y sofisticado que la hace única.



AROMA
DULCE Y
CÍTRICO

TOQUE DE
MACADAMIA

FINAL SUAVE
Y CREMOSO

INSINUACIÓN ES MÁS QUE UNA CREMA,
ES UNA EXPERIENCIA QUE SE SIENTE.



— GRUPO —
**ORIGEN
Y ESENCIA**
— DE MÉXICO —

PERFIL DE SABOR

Notas de caramelo suave, vainilla, crema y agave. Sabor redondo, dulce y elegante, con un final agradable y persistente.

IDEAL PARA

DISFRUTAR
CON HIELO

COCTELERÍA

CAFÉS Y
POSTRES

ESPECIFICACIONES

Categoría:	Crema de Agave
Base:	Jarabe de Agave
Contenido alcohólico:	20% Alc. Vol.
Presentaciones:	750 ml
Hecho en:	Jalisco, México



CIUDAD AGAVE

LICORES DE AUTOR

CREACIONES QUE CELEBRAN EL AGAVE
Y LA DIVERSIDAD DE SABORES.

Nuestros licores de autor parten de una base de destilado de caña
y destilado de agave, con formulaciones desarrolladas para cada perfil de sabor.
Incorporamos ingredientes naturales, extractos y sabores seleccionados
según cada creación, logrando una amplia variedad de perfiles,
colores y experiencias.

GRUPO
ORIGEN
Y ESENCIA
DE MÉXICO



PIÑA COLADA

Tropical, dulce y cremoso,
con el balance perfecto.

MARACUYÁ

Exótico y vibrante,
con un sabor intenso
y refrescante.

MANGO

Suave, frutal y jugoso,
un clásico irresistible.

FRUTOS ROJOS

Mezcla perfecta de
berries para un sabor
equilibrado y delicioso.

NARANJA

Cítrico y natural,
con un toque fresco
y aromático.

VAINILLA

Suave, aromático
y reconfortante,
ideal para cualquier ocasión.

CAFÉ

Intenso y estimulante,
con el carácter
del buen café.

COCO

Tropical, cremoso
y delicado, sabor
que transporta.

CHOCOLATE

Refrescante y dulce,
con notas de cacao
y un final suave.

LIMÓN

Fresco y cítrico,
perfecto para
momentos ligeros.

CHOMOMENTA

Herbal y refrescante,
con un final limpio
y cool.

FORMULACIONES PROPIAS
Y EQUILIBRADAS

VERSÁTILES PARA
COCTELERÍA O SOLO CON HIELO

CREACIONES MEXICANAS
CON IDENTIDAD

LICORES DE AUTOR PARA EL MUNDO, HECHOS EN MÉXICO.

LA CHAMBA

EL SABOR QUE NOS UNE

La Chamba es más que un licor,
es una expresión de nuestra cultura,
nuestras reuniones y nuestra esencia.
Hecho con ingredientes seleccionados
y el corazón de México.

CARACTERÍSTICAS

LICOR DE AGAVE

ELABORADO
con pasión

CALIDAD
Premium

HECHO EN
MÉXICO

PERFECTO PARA

DISFRUTAR
CON HIELO

COCTELERÍA

SHOTS

COMPARTIR

LA CHAMBA ES TRADICIÓN, AMISTAD Y BUENOS MOMENTOS.

GRUPO
ORIGEN
Y ESENCIA
DE MÉXICO



LA CHAMBA
BLANCO

LICOR DE AGAVE

HECHO EN MÉXICO



LA CHAMBA
JOVEN

LICOR DE AGAVE

HECHO EN MÉXICO



GRUPO ORIGEN Y ESENCIA DE MÉXICO

CAPACIDAD Y POSIBILIDADES COMERCIALES



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

5,000
BOTELLAS
POR SEMANA

20,000
BOTELLAS
POR MES
(1,666 CAJAS APROX.)

FLEXIBILIDAD DE PRODUCCIÓN

Producción por lotes
adaptable a diferentes
volúmenes y presentaciones.

PRESENTACIONES DISPONIBLES

- Botellas de 375 ml, 750 ml y 1 litro.
- Posibilidad de desarrollo de presentaciones especiales según requerimientos del cliente.
- Etiquetado personalizado para marcas privadas.

POSIBILIDADES COMERCIALES

EXPORTACIÓN

Experiencia en exportación
a El Salvador y Estados Unidos.
Preparados para nuevos
mercados internacionales.

MARCAS PROPIAS Y MARCAS PRIVADAS

Desarrollo de productos
para marca propia o
marcas privadas (private label).

ALIANZAS COMERCIALES

Interés en establecer alianzas
estratégicas con distribuidores,
importadores y cadenas
especializadas.

LOGÍSTICA Y ENVÍOS

Gestión de envíos marítimos
y aéreos con socios logísticos
confiables.

CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Comprometidos con los más altos
estándares de calidad, inocuidad
y cumplimiento normativo.

CONDICIONES COMERCIALES

PRECIOS: FOB

(según SKU y volumen)

CANTIDAD MÍNIMA DE PEDIDO (MOQ):

A convenir

TIEMPO DE PRODUCCIÓN:

2 a 4 semanas
según volumen

INCOTERMS: FOB

San Ignacio Cerro Gordo,
Jalisco, México

DOCUMENTACIÓN:

Facturación, certificado de origen,
ficha técnica y certificados
de calidad disponibles.

CREACIONES QUE CELEBRAN EL AGAVE Y LA DIVERSIDAD DE SABORES.



GRUPO

ORIGEN Y ESENCIA DE MÉXICO

EXPERIENCIA INTERNACIONAL



En Grupo Origen y Esencia de México contamos con experiencia en exportación y participación en mercados internacionales, construyendo relaciones comerciales basadas en confianza y calidad.

MERCADOS EN LOS QUE HEMOS PARTICIPADO

EL SALVADOR

Exportación de nuestro Licor de Chile de Árbol bajo la marca LA CHAMBA.
Relaciones comerciales activas y presencia en el mercado.

ESTADOS UNIDOS

Exportación previa de productos bajo la marca HERENCIA DE VILLA.
Experiencia en cumplimiento regulatorio y logística internacional.

FORTALEZAS INTERNACIONALES

EXPERIENCIA

Conocimiento del proceso de exportación y requisitos internacionales.

PRODUCTOS COMPETITIVOS

Licores de alta calidad elaborados con agave y sabores auténticos de México.

RELACIONES COMERCIALES

Vínculos con importadores, distribuidores y socios estratégicos en diferentes países.

CAPACIDAD DE CRECIMIENTO

Infraestructura y flexibilidad para atender nuevos mercados y mayores volúmenes.

SEGUIMOS EXPANDIENDO FRONTERAS PARA LLEVAR
EL ORIGEN Y LA ESENCIA DE MÉXICO AL MUNDO.

GRUPO ORIGEN Y ESENCIA DE MÉXICO

OPORTUNIDAD PARA MEDIO ORIENTE



“Medio Oriente representa una región de interés estratégico para nuestra expansión internacional, especialmente en mercados donde existe apertura a productos premium, diferenciados y de origen mexicano.”

¿POR QUÉ MEDIO ORIENTE?

MERCADO EN CRECIMIENTO

Aumento constante en la demanda de bebidas premium y artesanales, especialmente en hoteles, resorts, restaurantes y tiendas duty free.

INTERÉS POR PRODUCTOS PREMIUM

Los consumidores valoran la calidad, la autenticidad y las historias detrás de cada producto.

CONECCIÓN CULTURAL

El agave y los sabores naturales encuentran afinidad con las preferencias del consumidor en la región.

POTENCIAL DE MARCA

Oportunidad de posicionar nuestras marcas como referentes de calidad y tradición mexicana en Medio Oriente.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Disposición para colaborar con importadores y distribuidores que buscan productos únicos y rentables.

NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

LICORES DE AUTOR

Elaborados con destilado de agave y destilado de caña, con formulaciones que combinan ingredientes naturales, extractos y sabores seleccionados. Algunos sabores utilizan esencias y colorantes permitidos.

CALIDAD PREMIUM

Procesos cuidadosos que garantizan consistencia, sabor y presentación de alto nivel.

IDENTIDAD MEXICANA

Cada botella cuenta una historia de tradición, trabajo artesanal y pasión por México.

FLEXIBILIDAD COMERCIAL

Opciones de volumen, presentaciones y desarrollo de marcas privadas.

COMPROMISO A LARGO PLAZO

Buscamos relaciones comerciales sólidas, basadas en confianza, transparencia y crecimiento mutuo.

LO QUE BUSCAMOS EN MEDIO ORIENTE

Importadores • Distribuidores • Representación comercial • Alianzas estratégicas • Desarrollo de mercado

ESTAMOS LISTOS PARA LLEVAR EL SABOR Y LA ESENCIA DE MÉXICO AL MEDIO ORIENTE.



GRUPO

ORIGEN Y ESENCIA DE MÉXICO

CREACIONES QUE CELEBRAN EL AGAVE Y LA DIVERSIDAD DE SABORES



JUNTOS PODEMOS LLEVAR
EL ORIGEN Y LA ESENCIA DE MÉXICO AL MUNDO.

Agradecemos su tiempo e interés en conocer nuestra propuesta.
Estamos listos para colaborar y construir relaciones comerciales
duraderas y exitosas.

CONTACTO

OFICINA

Guadalajara, Jalisco. México

PLANTA

San Ignacio Ceerro Gordo,
Jalisco

TELÉFONO

3333010384

CORREO ELECTRÓNICO

grupoorigenyesenciademexico@hotmail.com

SÍGUENOS EN INSTAGRAM

@chililiqueurca
CIUDAD AGAVE

@lachambaagaveliqueur
LACHAMBA LIQUEUR

DEL AGAVE NACEN NUESTRAS RAÍCES, EN CADA BOTELLA COMPARTIMOS NUESTRA ESENCIA.