

CATÁLOGO DE
PRODUCTOS



FOOD SERVICE



ESCÁNEAME Y
CONOCE MÁS



MEXIDELI.COM.MX



MEXIDELI

MÁS DE 30 AÑOS
#IMPORTANDOEXPERIENCIAS DE ALTA
GAMA PARA TUS COMENSALES.

LA CALIDAD Y EXCELENCIA
HAN SIDO NUESTROS ESTÁNDARES
DESDE SIEMPRE.

HOY EN DÍA SOMOS LA EMPRESA NÚMERO UNO EN
MÉXICO DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GOURMET.
IMPORTAMOS QUESOS, JAMONES MADURADOS, CÁRNICOS,
PATO, JUGOS DE LAS MEJORES MARCAS DEL MUNDO.

CONTAMOS CON 5 CEDIS
GUADALAJARA, MONTERREY, MÉRIDA,
CANCÚN Y NUESTRO MÁS RECIENTES
CENTRO EN CIUDAD DE MÉXICO.





Nuestro nuevo Cedis cuenta con tecnología para rebanar, procesar y empacar productos, además somos el primer centro de distribución en Latinoamérica en utilizar refrigerante ecológico a base de CO2, que contribuye a la preservación del medio ambiente.



Nos hemos fortalecido a través de nuestra sociedad con el grupo Emmi, líder mundial en lácteos y derivados.



ÍNDICE

Quesos y Lácteos.....	5
Emmi	7
Quesos tradicionales de España	10
Fromi	11
El hidalgo	12
Fromi	14
Guilloteau fromagerie.....	16
Paysan Breton.....	17
Ermitage.....	19
Mammen Cheese	19
Auricchio.....	20
Campania Felix.....	21
Zanetti	22
LSM GROUP.....	23
WESTLAND	24
Käserei Champignon.....	25
uhrenholt	26
Odyssey.....	26
BelGioioso.....	27
Elite Quesos Finos.....	31
Reny Picot	38
La Vaca que ríe.....	39
Carne y Aves.....	40
Aljomar	41
Costa Brava	46
FAR	47
Duribler	49
Beretta.....	50
Martiko.....	51
Rougié	53
Maple leaf.....	55
Repostería y más.....	56
Uprena.....	57
Churros California	57
Rich ´s.....	58
Apollo.....	58
Ranna.....	60
Bridor.....	61
PIDY	69
Bacalao Noruego.....	71



Quesos y Lácteos



MEXIDELI

IMPORTAMOS
EXPERIENCIAS



Emmi es un importante procesador de leche en Suiza. Sus raíces se remontan a 1907, cuando fue fundada por 62 productores lecheros alrededor de Lucerna.

En los últimos 20 años, **Emmi se ha convertido en un grupo internacional, siguiendo una estrategia exitosa basada en tres pilares:** el fortalecimiento del mercado nacional suizo, el crecimiento en el extranjero y la administración de costos.

El **Grupo Emmi** tiene 25 plantas de producción en Suiza, en el extranjero cuenta con filiales en 14 países.





Suiza sigue siendo un país de montañas, campos verdes y praderas que **ha logrado conservar las tradiciones de la agricultura familiar.**

PRODUCTOS DE SUIZA

Las ruedas de Emmentaler, tienen un diámetro de entre 80 y 100 cm. Pesa de aproximadamente 90 kg y para cada una de ellas se necesitan 1.000 litros de leche cruda. Una vaca suiza produce una media de 20 litros de leche al día así que se necesitan 50 vacas para llegar a la cantidad de leche necesaria para elaborar un Emmentaler.



Código: 6710

Producto: Emmental Rueda

Leche cruda de vaca

Maduración: 6 m

Origen: Suiza

Presentación: 1/90 kg

Código: 6701

Producto: Gruyere Rueda

Leche cruda de vaca

Maduración: 6 m

Origen: Suiza

Presentación: 1/35 kg



Código: 67013

Producto: Gruyere Cuña

Leche cruda de vaca

Maduración: 6

Origen: Suiza

Presentación: 5 kg



Código: 67101

Producto: Emmental cuña

Leche cruda de vaca

Maduración: 6 meses

Origen: Suiza

Presentación: 1/6 kg





Código: 67915
Producto: Tete de Moine
Leche semidescremada de vaca
Maduración: 2 meses
Origen: Suiza-Jura
Presentación: 8/453 g



Código: 67209
Producto: Tilsiter
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 m
Origen: Suiza
Presentación: 1/4 kg



Código: 67206
Producto: Raclette Bloque Suizo
Leche semidescremada de vaca
Maduración: 2 meses
Origen: Suiza-Jura
Presentación: 1/6 kg



Código: 6799
Producto: Appenzeller Rueda
Leche cruda de vaca
Maduración: 5 meses
Origen: Suiza
Presentación: 1/6.0 kg



¡El fondue que todos conocemos y amamos!



Código: 67926
Producto: Fondue Original Petit
Queso suizo, vino blanco, kirsch
Origen: Suiza
Presentación: 12/250 g

Producto: 67913
Producto: Fondue Gorgonzola
Mezcla de queso emmental,
gruyere y un toque de
gorgonzola italiano.
Origen: Suiza
Presentación: 12/400 g



Producto: 6720
Producto: Fondue Original
Mezcla de queso emmental,
gruyere y un toque de
gorgonzola italiano.
Origen: Suiza
Presentación: 12/800 g



Producto: 67919
Producto: Fondue Gerber
Mezcla de queso emmental,
gruyere, y tilsiter
Origen: Suiza
Presentación: 12/400 g



Código: 6724
Producto: Fondue Original
Queso suizo, vino blanco, kirsch
Origen: Suiza
Presentación: 12/400 g

INGREDIENTES
100% Naturales
100% Queso Suizo
100% Tradicionales



PRODUCTOS DE
+
SUIZA

Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE

ESPAÑA

PRODUCTOS DE ESPAÑA

El Consorcio de los Quesos Tradicionales de España tiene más de 20 años uniendo “Tradición y Modernidad”.

Fundado en 1992 por 10 fabricantes queseros, hemos rescatado los quesos más excelsos de nuestra rica cultura quesera y los hemos ofrecido a nuestros clientes con el servicio y la seguridad que la distribución moderna demanda.



Producto: 5400
Producto: Queso Mahón semi-curado D.O.P.
Maduración: 60 días
Leche pasteurizada de vaca, pasta prensada, no cocida
Origen: Menorca - España
Presentación: 1/2.5 kg

“ Este queso posee un sabor característico, picante, lácteo y húmedo, ligeramente ácido y salado. ”



Producto: 183003
Producto: Queso Murcia al vino D.O.P.
Maduración: 45 días
Leche pasteurizada de cabra, pasta lavada
Origen: Murcia - España
Presentación: 1/2.5 kg

“ Este queso posee un sabor característico, picante, lácteo y húmedo, ligeramente ácido y salado. ”



Producto: 5815
Producto: Queso Idiazabal natural D.O.P.
Maduración: 150 días
Leche cruda de oveja
Origen: Vasco y Navarra - España
Presentación: 1/3 kg

“ Este queso posee un aroma fuerte y característico. Mantecoso con matices de oveja. Textura firme. ”



PRODUCTOS DE
ESPAÑA



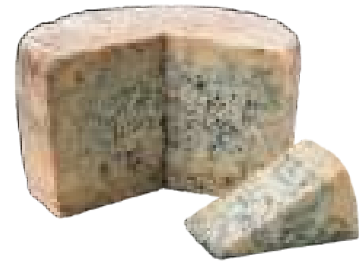
Producto: 11417
Producto: Queso de Tetilla D.O.P.
Maduración: 10 días
Leche pasteurizada de vaca,
pasta blanda
Origen: Galicia – España
Presentación: 4/700 g

“ Este queso posee una textura elástica, cremosa, suave. Sabor láctico y graso. ”



Producto: 5327
Producto: Queso Cabrales D.O.P.
Maduración: 60 días
Leche cruda de vaca o mezcla,
pasta blanda con moho interior
Origen: Asturias - España
Presentación: 2/3 kg

“ Este queso posee un aroma fuerte y característico. Mantecoso con matices de oveja. Textura firme. ”



PRODUCTOS DE
ESPAÑA



PRODUCTOS DE ESPAÑA



Producto: 1564
Producto: Queso mezcla curado rueda
Mezcla de 3 leches (Oveja/Cabra/Vaca)
Maduración: 6 meses
Origen: España
Presentación: 3/3.3 kg



Producto: 3271
Producto: Queso mezcla reserva rueda
Mezcla de 3 leches (Oveja/Cabra/Vaca)
Maduración: 6 meses
Origen: España
Presentación: 3/3.3 kg

Escanea y
visita el sitio web



el hidalgo
QUESOS
LÁCTEOS CUCUERELLA, S.L.

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

PRODUCTOS DE ESPAÑA

PRODUCTOS DE

ESPAÑA



Producto: 1152
Producto: Manchego
Curado D.O.P.
Leche cruda de oveja
Maduración: 12 meses
Origen: España
Presentación: 1/3 kg



Producto: 14049
Producto: Manchego
Semicurado D.O.P.
Leche cruda de oveja
Maduración: 3 meses
Origen: España - Navarra
Presentación: 1/3 kg



Producto: 1163
Producto: Manchego
Curado D.O.P.
Leche cruda de oveja
Maduración: 6 meses
Origen: España - Navarra
Presentación: 1/3 kg



Producto: 1165
Producto: Queso Ibérico
Mezcla de leche oveja,
vaca y cabra
Maduración: 3 meses
Origen: España
Presentación: 1/3 kg



Producto: 1123
Producto: Manchego
Semi Curado
Leche cruda de oveja
Maduración: 3 meses
Origen: España
Presentación: 1/3 kg



Producto: 1124
Producto: Queso
de Cabra Curado
Leche pasteurizada de cabra
Maduración: 3 meses
Origen: España
Presentación: 1/3 kg



Producto: 1260
Producto: Iberico curado
Leche cruda de oveja
Maduración: 6 meses
Origen: España
Presentación: 1/3 kg

el hidalgo
QUESOS
LÁCTEOS CUCUERELLA, S.L.





el hidalgo

QUESOS

LÁCTEOS CUQUERELLA, S.L.



Producto: 11511
 Producto: Queso Manchego Curado
 Leche cruda de oveja
 Maduración: 6 meses
 Origen: España
 Presentación: 12/250 g



Producto: 11591
 Producto: Queso Ibérico D.O.P.
 Mezcla de leche oveja, vaca y cabra
 Maduración: 6 meses
 Origen: España
 Presentación: 12/250 g



Producto: 11501
 Producto: Queso Manchego
 Semi curado
 Leche cruda de oveja
 Maduración: 3 meses
 Origen: España
 Presentación: 12/250 g



PRODUCTOS DE FRANCIA



Producto: 5730
 Producto: Saint Paulín con
 corteza lavada
 Elaborado con leche de vaca
 pasteurizada
 Maduración: 4 o 5 semanas
 Origen: Francia
 Presentación: 3/2 kg



Isigny
 Ste Mère

2 RUE DU DR BOUTROIS
 14210 ISIGNY-SUR-MÈRE



El queso es nuestro ADN

PRODUCTOS DE FRANCIA

Como empresa familiar independiente, **Fromi ha** **perseguido su pasión por el queso y la gastronomía durante más de 50 años.**



Producto: 260
Producto: Comté Rueda
Maduración: 5 meses
Leche cruda de vaca
Origen: Francia-montañas del Jura
Presentación: 1/40 kg



Producto: 262
Producto: Comté Cuña 1/8
Maduración: 5 meses
Leche cruda de vaca
Origen: Francia-montañas del Jura
Presentación: 1/4.5 kg



Producto: 264
Producto: Comté Porción
Maduración: 13 - 18 meses
Leche cruda de vacas
Origen: Francia
Presentación: 10/400 kg



Producto: 1467
Producto: Delice D'Bourgogne
Maduración: Queso fresco triple crema
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia - Borgoña
Presentación: 1/2.0 kg



Producto: 4620
Producto: Delice D'Argental
Maduración: Queso fresco triple crema
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia - Borgoña
Presentación: 2/1.0 kg



Producto: 1184
Producto: Camembert Le Maubert
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia
Presentación: 2/1.0 kg



Producto: 7075
Producto: Roquefort D'Argental
Origen: Francia
Presentación: 2/1.25kgs
Leche cruda de oveja

PRODUCTOS DE
FRANCIA



Producto: 7065

Producto: Roquefort D'Argental porcionado

Madura en bodegas de roca natural en la parte inferior de las montañas Combalou, elaborado con leche cruda de oveja.

Origen: Francia

Presentación: 12/100grs



Producto: 22404

Producto: La Bleue Barbichette

Maduración: 2 meses y medio

Leche de cabra

Origen: Francia

Presentación: 2/3 kg



Producto: 2577

Producto: Jurassic Dino

Maduración: 4 - 5 meses

Leche cruda de vaca

Origen: Francia

Presentación: 1/12 kg



Producto: 29529

Producto: La Chevrette Barbichette

Maduración: 2 meses

Leche entera de cabra, prensada y cruda

Origen: Francia

Presentación: 2/500 g



Producto: 6158

Producto: Ossau Iraty

Aop Primeur

Maduración: 4 meses

Leche de oveja

Origen: Francia

Presentación: 2/4 kg



Producto: 4603

Producto: Fourme

D'Ambert D.O.P.

Queso azul con una fina corteza

Leche de vaca

Origen: Francia- Auvernia

Presentación: 1/2.5 kg



Producto: 4004

Producto: Comte Meule

Excellence

Maduración: 13 - 18 meses

Leche cruda de vacas

Origen: Francia

Presentación: 1/36 kg



Producto: 6022

Producto: Reblochon

AOC la Tradition

Leche de vaca

Origen: Francia

Presentación: 6/500 g



GUILLOTEAU

F R O M A G E R I E

PRODUCTOS DE FRANCIA

Escanea y
visita el sitio web



Fromagerie Guilloteau ha producido todos sus quesos desde 1981, utilizando una tecnología única: ULTRAFILTRACIÓN.

¿QUÉ ES LA ULTRAFILTRACIÓN?

La ultrafiltración es un proceso de fabricación que consiste en eliminar el exceso de agua contenida en la leche para preservar lo mejor de la leche.



Producto: 3780
Producto: Fromager
D' Affinois D.O.P.
Queso de pasta suave
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia
- Ródano - Alpes
Presentación: 2/2.0 kg



Producto: 283
Producto: Fromager
D' Affinois Petit D.O.P.
Queso de pasta suave
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia
Ródano -Alpes
Presentación: 8/240 g

“ *El Fromager es un queso generoso y tierno. Su pasta cremosa libera un sabor fresco, muy fino y delicado.* ”



Producto: 5070
Producto: Fromager
D' Affinois
con Trufa D.O.P.
Queso de pasta suave
Leche pasteurizada
de vaca
Origen: Francia -
Ródano - Alpes
Presentación: 1/2.0 kg

Las ventajas de la ULTRAFILTRACIÓN

- Una textura homogénea y cremosa.
- Un sabor delicadamente distintivo.
- Una corteza muy delgada.
- Calidad de producción regular durante todo el año.
- Excepcionales cualidades nutricionales: más calcio, fósforo, proteínas en comparación con otros quesos blandos.

“ *¡Caerás bajo el hechizo de este queso tierno, asociado a la nobleza de la trufa negra del Périgord!* ”



Escanea y visita el sitio web



PRODUCTOS DE

FRANCIA

PRODUCTOS DE FRANCIA



Producto: 262002
Producto: Emmental Block
 Leche de vaca de Bretaña
 Maduración: 4 meses
 Origen: Francia
 Presentación: 1/3 kg



Producto: 550001
Producto: Brie
 Maduración: 3 semanas
 Leche pasteurizada de vaca
 Origen: Francia
 Presentación: 1/3 kg

"En nombre del bien"
 Es nuestra promesa ofrecerle productos que sean tan buenos como bien hechos.



Producto: 573803
Producto: Crepa
 Elaborado con mantequilla y leche de Gran Bretaña
 Origen: Francia
 Presentación: 8/370 g



Producto: 325603
Producto: Crema para batir
 (Nata UHT 35% grasa)
 Origen: Francia
 Presentación: 12/1.0 lt





Producto: 1170
Producto: Roquefort Pain
Origen: Francia
Presentación: 4 / 1.5 kg



Producto: 422102
Producto: Bleu D'auvergne
Origen: Francia
Presentación: 4/ 1.5 kg



Producto: 11171
Producto: Roquefort Vieux
Origen: Francia
Presentación: 10 / 125 g



Producto: 703014
Producto: Queso p/untar
Madamme Loik
Origen: Francia
Presentación: 8 / 150 g



Producto: 718014
Producto: Queso p/untar
Madamme Loik c/ajo y
finas hierb
Origen: Francia
Presentación: 8 / 150 g

Ermitage

Descubre los auténticos
quesos de las montañas
del Este de Francia

PRODUCTOS DE FRANCIA

PRODUCTOS DE
FRANCIA



Producto: 217
Producto: Emmental
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia
Presentación: 1/4 kg



Producto: 189
Producto: Brie
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia
Presentación: 1/3 kg

PRODUCTOS DE
DINAMARCA



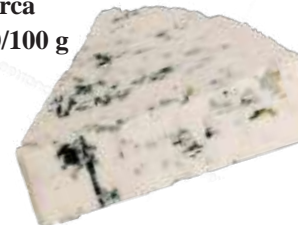
PRODUCTOS DE DINAMARCA

Mammen Dairy, y sus propietarios familiares, han estado produciendo queso con orgullosas tradiciones desde 1911. En la actualidad, Mammen Dairy es la lechería privada más grande de Dinamarca.

Producto: 4258
Producto: Queso Azul Rueda
Maduración: Semi blando
Leche de vaca
Origen: Dinamarca
Presentación: 2/3 kg



Producto: 4254
Producto: Queso Azul porción
Maduración: Semi blando
Leche de vaca
Origen: Dinamarca
Presentación: 10/100 g



Escanea y
visita el sitio web



El orgullo de un viaje único.

PRODUCTOS DE

ITALIA

PRODUCTOS DE ITALIA

Una empresa familiar basada en tradiciones ancestrales en el manejo de productos lácteos, fomentando al mismo tiempo la modernidad y la innovación.

Obtenido de crema de leche. La estructura es cremosa, suave y untable. El sabor es dulce.



Producto: 50233
Producto: Mascarpone
Leche pasteurizada de vaca
Maduración: Fresco
Origen: Italia
Presentación: 6/ 500 g

Típico queso de pasta blanda inconfundible, con un sabor único e intenso.



Producto: 50053
Producto: Taleggio
Leche pasteurizada de vaca
Maduración: Fresco
Origen: Italia
Presentación: 4 / 500 g



Producto: 50001
Producto: Gorgonzola Dolce DOP
Leche de vaca
Maduración: 2 semanas
Origen: Italia
Presentación: 1/1.5 kg



Producto: 50102
Producto: Asiago Pressato
Leche de vaca
Origen: Italia
Presentación: 1/10 kg
SOBRE PEDIDO





Mozzarella Fresca di Búfala



El producto llega por avión una vez al mes.

Producto: 96029
Producto: Mozzarella de Búfala
Leche cruda de Bufala
Maduración: 24m
Origen: Italia
Marca: Campania Felix
Presentación: 24/125 g



Hemos estado criando búfalos durante más de un siglo y transformando su leche en mozzarella. Los alimentamos en su hábitat natural con hierbas de nuestros cultivos, convencidos de que el animal produce bien si se alimenta bien. Combinamos una excelente producción de leche de búfala con la innovación tecnológica y el respeto por las tradiciones; premisas indispensables para producir una **excelente mozzarella de búfala de Campania**, nacida de forma artesanal y como tal para ser conservada en el tiempo.

Escanea y
visita el sitio web



FORMAGGI
zanetti
DAL 1900

PRODUCTOS DE

ITALIA

PRODUCTOS DE ITALIA



Producto: 10217
Producto: Parmigiano Reggiano DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 24m
Origen: Italia
Marca. Zanetti
Presentación: 12/250 g



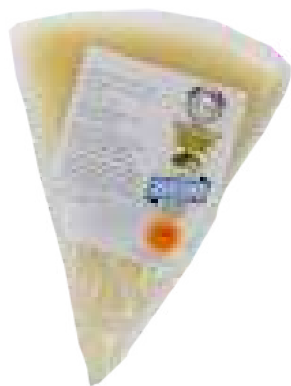
Producto: 20211
Producto: Grana Padano DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 18m
Origen: Italia
Marca. Zanetti
Presentación: 12/250 g



Producto: 10621
Producto: Pecorino Romano DO
Leche cruda de oveja
Maduración: 12m
Marca. Zanetti
Origen: Italia
Presentación: 10/ 250 g



Producto: 13024
Producto: Parmigiano Reggiano Octavo DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 24m
Origen: Italia
Marca. Zanetti
Presentación: 1/4 kg



Producto: 10620
Producto: Pecorino Romano DO
Leche cruda de oveja
Maduración: 12m
Marca. Zanetti
Origen: Italia
Presentación: 12/500 g



Producto: 10203
Producto: Pecorino Romano 1/8 DO
Leche cruda de oveja
Maduración: 12m
Marca. Zanetti
Origen: Italia
Presentación: 1/4 kg

Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE

ITALIA

PRODUCTOS DE ITALIA



Producto: 13522
Producto: Parmigiano
Reggiano Rueda DO
Leche cruda vaca
Maduración: 14m
Origen: Italia
Marca. Latteria
Presentación: 1/40 kg



Producto: 23509
Producto: Grana
Padano Rueda DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 12m
Origen: Italia
Marca. Latteria
Presentación: 1/40 kg



Producto: 23024
Producto: Grana Padano Octavo DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 12m
Origen: Italia
Marca. Latetria
Presentación: 1/4 kg



Producto: 13024
Producto: Parmigiano Reggiano
Octavo DO
Maduración: 14m
Leche curda de vaca
Origen: Italia
Marca. Latteria
Presentación: 1/5 kg





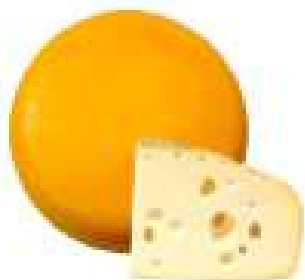
PRODUCTOS DE PAISES BAJOS



Producto: 891
Producto: Gouda Block
Maduración: 3 semanas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Holanda- países bajos
Presentación: 1/16.0 kg



Producto: 9011
Producto: Gouda Rebanado
18-20grs rebanada
Leche pasteurizada de vaca
Maduración: 3 semanas
Origen: Holanda
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 6745
Producto: Maasdam
Maduración: 6 semanas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Holanda-países bajos
Presentación: 1/12.0 kg
Sabor dulce y a nuez



Producto: 8912
Producto: Gouda Barra
Maduración: 3 semanas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Holanda
Presentación: 2/3.0 kg



Producto: 15015
Producto: Gouda plato
cera amarilla
Leche pasteurizada de vaca
Maduración: 6 semanas
Origen: Holanda
Presentación: 1/12.0 kg



Producto: 8915
Producto: Gouda Rallado
Leche pasteurizada de vaca
Maduración: 3 semanas
Origen: Holanda
Presentación: 4/2.27 kg

Queso viejo con un sabor intenso: aromático y rico en matices. Posee cristales de curación y resulta fácil de cortar.



Producto: 67351
Producto: Edam Bola
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Holanda
Presentación: 6/1.9 kg



Producto: 1031
Producto: Old Amsterdam
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 meses
Origen: Holanda
Presentación: 1/12 kg

PRODUCTOS DE



ALEMANIA

"El queso blando maravillosamente cremoso se derrite en la boca y deleita el paladar con la nota refinada y finamente especiada del moho azul"



Escanea y visita el sitio web



PRODUCTOS DE ALEMANIA

CAMBOZOLA abre un mundo de disfrute. Lleno de las alegrías de la vida, invitándote a celebrar una fiesta culinaria. La combinación especial de sabores es una experiencia sensorial.



Producto: 220

Producto: Cambozola Classic.
Leche pasteurizado de vaca
Origen: Alemania-Baviera.
Presentación: 1/2.2 kg



Producto: 221

Producto: Cambozola
Black Label
Leche pasteurizado de vaca
Origen: Alemania - Baviera
Presentación: 1/2.2 kg



Producto: 222

Producto: Champignon Mushroom
Origen: Chiemgau de Baviera
Leche pasterizada de vaca
Origen: Alemania
Presentación: 1/2.2 kg



Producto: 224

Producto: Cambozola clásico
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Alemania - Baviera
Presentación: 10/125 g

Este queso de triple crema, tiene un suave sabor a hongos derivado de hongos blancos alemanes de calidad A.

uhrenholt

PRODUCTOS DE

LITUANIA

PRODUCTOS DE LITUANIA



Producto: 11393
Producto: Reggianito Rueda
Maduración: 8 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Lituania
Presentación: 1/4 kg



Producto: 11397
Producto: Reggianito Rallado
Maduración: 8 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Lituania
Presentación: 4/2.27 kg

Odyssey

El queso feta es un queso cuajado en salmuera que se remonta a miles de años en la tradición griega. El queso feta Odyssey®, galardonado con el premio Klondike Cheese Companies, se elabora con la leche de vaca más fresca de Wisconsin, lo que produce un queso feta de calidad y consistencia superiores.



Producto: 55451
Producto: Feta Desmigado
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos - Wisconsin
Presentación: 4/2.27 kg



PRODUCTOS DE



U.S.A.



Producto: 54661
Producto: Feta Barra
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos - Wisconsin
Presentación: 6/2.65 kg





PRODUCTOS DE U.S.A.



Producto: 122
Producto: Burrata
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/453 g
SOBRE PEDIDO



Producto: 1020
Producto: Burrata con Trufa
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6 / 454 g
SOBRE PEDIDO



Producto: 126
Producto: Burrata Mini
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6 / 226 g
SOBRE PEDIDO



Producto: 1030
Producto: Burrata con trufa
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/226 g
SOBRE PEDIDO



Producto: 180
Producto: Ricotta con Latte
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.26 kg



Producto: 181
Producto: Ricotta con Latte
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/453 g



SECRET #1

HISTORY, TRADITION,
PASSION AND FAMILY



Producto: 6600

Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.26 kg



Producto: 17

Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/453 g



Producto: 11

Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/226 g



Producto: 151

Producto: Stracciatella
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/453 g



Producto: 6604

Producto: Gorgonzola
Maduración: 90 días en cuevas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/2.2 kg



Producto: 35929

Producto: Parmesano Rallado
Maduración: 10 meses mín.
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg



Producto: 86470

Producto: Gorgonzola Desmigado
Maduración: 90 días en cuevas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.2 kg

SOBRE PEDIDO



PRODUCTOS DE U.S.A.



Producto: 47020
Producto: Ricotta Salata
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4 kg



Producto: 30914
Producto: Parmesano rueda
Maduración: 10 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/10 kg



Producto: 30982
Producto: Parmesano
rueda cera negra
Maduración: 10 meses mín.
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/12.0 kg



Producto: 6606
Producto: Fontina
Maduración: 60 días
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg



Producto: 6610
Producto: Romano
Maduración: 5 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/3 kg



Producto: 6608
Producto: Parmesano
Maduración 10 meses mín.
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.75 kg



Producto: 88
Producto: Mozzarella Fresco
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/226 g



Producto: 35899
Producto: Parmesano laminado
Maduración: 10 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/142 kg



Producto: 480
Producto: Mozzarella Perlas
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/226 g



Producto: 66151
Producto: Mozzarella Fresco
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/453 g



Producto: 66151
Producto: Mozzarella Fresco
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/453 g



Producto: 472
Producto: Mozzarella Snack
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 10/170 g



Producto: 538
Producto: Mozzarella Fresco
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/453 g
SOBRE PEDIDO





Elite es una marca que nació en 1995 con el objetivo de traer productos de calidad a la mesa de los mexicanos.

Su variedad de quesos y diversidad de países hacen vivir al comensal una experiencia universal en su paladar. Entre sus quesos tiene: **Cheddar, Parmesano, Suizo, Maasdam, Pepper Jack** y más.

Lo mejor de todo es la calidad del Producto:

¡VIVE LA EXPERIENCIA Y SÉ PARTE DE ÉLITE!





Producto: 10795

Producto: Cheddar Block
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/18.2 kg



Producto: 10799

Producto: Marbled Jack Block
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/18.2 kg



Producto: 5993

Producto: Cheddar Rallado
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg



Producto: 10797

Producto: Monterrey Jack Block
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/18 kg



Producto: 5800

Producto: Cheddar Blanco Block
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/18.0 kg



Producto: 10798

Producto: Pepper Jack Block
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/18.0 kg



Producto: 8932

Producto: Provolone Cilindro
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/2.5 kg



Producto: 107951

Producto: Cheddar Barra
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/2.27 kg



Producto: 107971
Producto: Monterrey Jack Barra
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/2.27 kg



Producto: 5950
Producto: Marbled Jack
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/2.27 kg



Producto: 5952
Producto: Pepper Jack Barra
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/2.27 kg



Producto: 30396
Producto: Suizo grado A
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/4.0 kg



Producto: 5995
Producto: Cheddar/
Monterrey 50/50 Rallado
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg



Producto: 5996
Producto: Mozzarella Rallado
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg



Producto: 5994
Producto: Monterey Jack Rallado
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg





Producto: 58001
Producto: Cheddar Blanco
Rebanado 18-20grs
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 107973
Producto: Monterrey Jack
Rebanado 18-20grs.
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 59522
Producto: Pepper Jack
Rebanado 18-20grs
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 107953
Producto: Cheddar
Rebanado 18-20grs
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 5981
Producto: Provolone Rebanado
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 210117
Producto: Suizo Rebanado
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg



Producto: 5879
Producto: Provolone
paquetería
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 5893
Producto: Monterrey Jack Paquetería
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 5909
Producto: Pepper Jack Paquetería.
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 5947
Producto: Suizo Paquetería
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 5916
Producto: Cheddar Barra Paquetería
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 5886
Producto: Mozzarella Barra
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g





Código: 672061
Producto: Raclette Rebanado
Leche semidescremada de vaca
Maduración: 2 meses
Origen: Suiza-Jura
Presentación: 200 g



Producto: 5848
Producto: Mozzarella Rallado
Maduración: 3 meses
Leche paturizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 210117
Producto: Suizo Rebanado
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Código: 670162
Producto: Queso Gruyere porcionado
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 meses
Origen: Suiza
Presentación: 400 g



Producto: 672061
Producto: Emmental porcionado
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 meses
Origen: Suiza
Presentación: 300 g



PRODUCTOS DE MÉXICO



Producto: 13701
 Producto: Queso de cabra con ceniza
 Maduración: Fresco
 Leche pasteurizada de cabra
 Origen: Guadalajara
 Presentación: 10/200 g



Producto: 13700
 Producto: Queso de cabra natural
 Maduración: Fresco
 Leche pasteurizada de cabra
 Origen: Guadalajara
 Presentación: 10/200 g



NUEVOS DESARROLLOS

GOUDA

CHEDDAR

PEPPER JACK

MARBLLED JACK



PRODUCTOS DE



U.S.A.

LA CALIDAD QUE YA CONOCES EN NUEVAS PRESENTACIONES

PRESENTACIONES DE 1 KG

LINEA DE QUESOS AMERICANOS

Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE



U.S.A.

PRODUCTOS DE ESPAÑA
Y ESTADOS UNIDOS



Producto: 6948
Producto: Crema de
queso emmental
Queso untable
Leche pasteurizada de vaca
Origen: España
Presentación: 8/125 g



Producto: 6947
Producto: Crema de
queso camembert
Queso untable
Leche pasteurizada de vaca
Origen: España
Presentación: 8/125 g



Producto: 6949
Producto: Crema de
queso azul
Queso untable
Leche pasteurizada de vaca
Origen: España
Presentación: 8/125 g



Producto: 22112
Producto: Camembert
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/3.0 kg



Producto: 22115
Producto: Brie natural
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/3.0 kg



Producto: 22863
Producto: Brie natural
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g



Producto: 22900
Producto: Camembert natural
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/227 g





PRODUCTOS DE FRANCIA Y U.S.A.



Producto: 60740
Producto: Queso
Fundido Original La
Vaca Que Ríe
Leche de vaca
Origen: Francia
Presentación: 12/154 g



Producto: 60772
Producto: Queso
Fundido Light
La Vaca Que Ríe
Leche de vaca
Origen: Francia
Presentación: 12/154 g



Producto: 61242
Producto: Mini Babybel
Maduración: Quesos
semi-maduros
Leche de vaca
Origen: E.U.
Presentación: 12/120g



Producto: 463980
Producto: Mini
Babybel Gouda
Maduración: Quesos
semi-maduros
Leche de vaca
Origen: E.U.
Presentación: 12/120g

PRODUCTOS DE



U.S.A.



Producto: 463980
Producto: Mini
Babybel Mozzarella
Maduración: Quesos
semi-maduros
Leche de vaca
Origen: E.U.
Presentación: 12/120g





MEXIDELI

Carne y Aves

IMPORTAMOS
EXPERIENCIAS



ALJOMAR

El trabajo de una familia



Productos y Cortes Ibéricos

PRODUCTOS DE



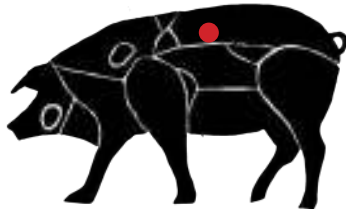
ESPAÑA

CARNES IBÉRICAS

Escanea y
visita el sitio web



Lomo de cerdo ibérico con grasa Iberico Pork Loin with fat



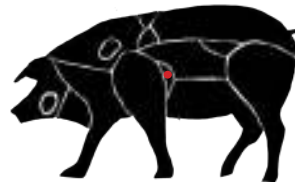
Producto: 70071

Origen: España - Guijuelo



Las carnes ibéricas Las carnes ibéricas de Aljomar se prestan con éxito a una gran variedad de combinaciones, tradicionales y modernas; conecta con productos cercanos, enraizados a la tierra, pero también es capaz de mostrar sus enormes posibilidades especiada o acompañada de toques orientales.

Secreto de cerdo ibérico Iberico Pork Secreto



Producto: 70040

Origen: España - Guijuelo

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración.

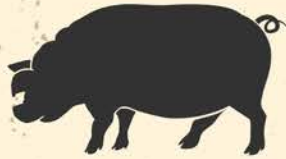
Un proceso supervisado al detalle por la familia Aljomar, que nos permite controlar cada una de las fases: desde la selección genética del animal, pasando por la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones de Guijuelo.



Qué debes saber sobre el

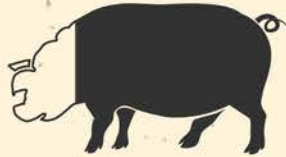
Jamón Ibérico

La pureza de la raza determina una **CATEGORÍA DE ETIQUETADO** existen varias categorías y no todas son negras.



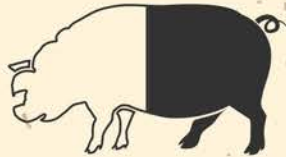
ANIMALES CON 100 % DE PUREZA GÉNÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE IBÉRICO 100%



ANIMALES CON 75% DE PUREZA GÉNÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE IBÉRICO 50%



ANIMALES CON 50% DE PUREZA GÉNÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE NO IBÉRICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ELABORACIÓN



Sólo se crían en España, y concretamente en el suroeste de la península ibérica.

TIPOS DE CEBO Y ENGORDE ESTIPULADO



CEBO

Solo con pienso en granja
Edad mínima del cerdo para su sacrificio: 10 meses de vida



CEBO DE CAMPO

60 Días mínimo en el campo
si pesa mas de 110 kg requiere un mínimo de 100 metros cuadrados



DE BELLOTA

Del 1 de octubre al 15 de diciembre
60 días mínimo comiendo bellotas
y tiene que engordar 46 kg



LA BELLOTA

Se produce en la dehesa, un bosque claro de encinas alcornoques y quejigos, que producen bellotas.

ADEMÁS DE...

- Contener un porcentaje de ácido oléico entre el **40% y 45%**

- Tener un **alto porcentaje de proteínas.**

- Un alto contenido en **hierro.**

- Es rico en **vitaminas B y D.**

- Es rico en minerales **zinc, hierro y potasio.**



ALIMENTACIÓN + RAZA ETIQUETADO

ETIQUETA NEGRA
JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO

JAMÓN DE BELLOTA
75% RAZA IBÉRICA
50% RAZA IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO

CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO
CEBO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA
CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO

JAMÓN DE CEBO 100% IBÉRICO
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO (75% IBÉRICO)
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO (50% IBÉRICO)



MEXIDELI

ALJOMAR

El trabajo de una familia



Producto: 90030
Producto: Jamón Ibérico cebo
D.O. c/hueso
50% Raza Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 8 Kg



Producto: 30020
Producto: Centro
ibérico cebo s/hueso.
50% Raza Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España
Presentación: 1 / 5 Kg



Producto: 90020
Producto: Jamón ibérico
bellota D.O. c/hueso
75% Raza Ibérica
Maduración: 36 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 8 Kg



Producto: 30010
Producto: Centro
ibérico bellota s/hueso
75% Raza Ibérica
Maduración: 36 meses
Origen: España
Presentación: 1 / 5 Kg



Producto: 90010
Producto: Jamón ibérico D.O
bellota c/hueso
100% Ibérico
Maduración: 36 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 8 Kg



Producto: 30000
Producto: Centro ibérico
bellota D.O. s/hueso
100% Ibérico
Maduración: 36 meses
Origen: España
Presentación: 1 / 5 Kg

ALJOMAR

El trabajo de una familia



ALJOMAR

El trabajo de una familia

Jamón Ibérico



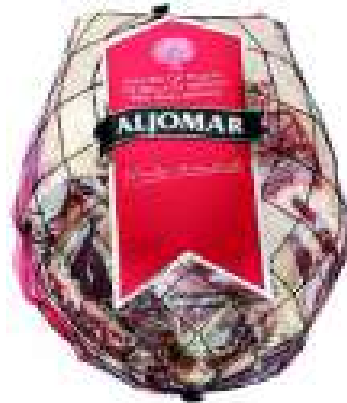
Producto: 95010
Producto: Paleta ibérica
bellota D.O. c/hueso
100% Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España - Guijuelo
Presentación: 1 / 6.0 Kg



Producto: 95020
Producto: Paleta ibérica
bellota c/hueso
75% Raza Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España - Guijuelo
Presentación: 1 / 6 Kg



Producto: 30110
Producto: Centro de paleta
ibérica cebo s/hueso
50% Raza Ibérica
Origen: España
Presentación: 1 / 3 Kg



Producto: 30090
Producto: Centro de paleta
ibérica de bellota D.O. s/hueso
75% Raza Ibérica
Origen: España
Presentación: 1 / 3 Kg

ALJOMAR

El trabajo de una familia



ALJOMAR

El trabajo de una familia



ALJOMAR

ÚNICO

El trabajo de una familia

Código: 90015

Jamón Ibérico Bellota con hueso

Tributo a Don Alfonso

36-48 meses de curación natural

Presentación 1 pieza

Peso aproximado 8-9 Kg.

País de Origen: España

Marca: Aljomar.

Sin
gluten



Todo el extraordinario saber hacer de Don Alfonso se centra en esta nueva marca, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en lo más selectos paladares. Desde sus raíces mantiene intacta la forma artesanal de elaborar sus productos, que proceden de cerdos ibéricos de bellota que pasan toda su vida en las mejores dehesas el oeste de España, alimentándose de los recursos naturales que ofrece la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, de la mejor alimentación de la montanera, la bellota. Tributo Don Alfonso es un homenaje una tradición familia que permanece viva después de más de 40 años.



Producto: 14823
 Producto: Jamón Serrano
 Con Pata
 Maduración: 15-16 meses
 Origen: España
 Presentación: 1 / 6.5 - 7 Kg



Producto: 15889
 Jamon Serrano G. Reserva S/
 Pata C/Hueso
 50% Duroc
 Maduración: 15-16 meses
 Origen: España
 Presentación: 1 / 7-8 Kg



Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE ESPAÑA

Desde 1969 ofrecemos la tradición y autenticidad heredadas de los mejores maestros jamoneros y replicadas con esmero en nuestras instalaciones de Les Preses (Girona).



Producto: 10120
Producto: Jamón serrano semipulido block
Maduración: 12 meses
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 5.0 Kg



Producto: 10114
Producto: Jamón serrano block pulido
Maduración: 10 meses
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 4 a 5 Kg



Producto: 14846
Producto: Jamón curado rebanado
Maduración: 10 meses
Origen: España – Cataluña
Presentación: 8 / 500 g



Producto: 10808
Producto: Jamón serrano rebanado
Maduración: 12 meses
Origen: España – Cataluña
Presentación: 14/ 250 g





Producto: 75100
Producto: Salchichón extra corte recto (Carne de cerdo, tocino)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 3 / 1.3 Kg



Producto: 76100
Producto: Chorizo extra corte recto (Carne de cerdo, panceta)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 3 / 1.3 Kg



Producto: 70100
Producto: Salami extra corte recto
Origen: España – Cataluña
Presentación: 3 / 1.3 Kg



Producto: 73100
Producto: Chorizo pamploña corte recto (Carne de cerdo, panceta)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 3 / 1.3 Kg



Producto: 10109
Producto: Jamón serrano s/hueso
Maduración: 12 meses
Origen: España –
Presentación: 2 / 5 Kg



Producto: 14822
Producto: Jamón Serrano Sin Hueso Pulido
Origen: España
Presentación: 2/5 Kg. aprox.





Producto: 72224
Producto: Mini Jamon Serrano
Origen: España
Presentación: 1 / 1 kg. aprox.

Producto: 10913
Producto: Lomo Embuchado
Origen: España
Presentación 3/2 Kg



PRODUCTOS DE ESPAÑA



Producto: 2300
Producto: Lomo De Cebo Iber 50% Iberico
Origen: España
Presentación: 1/1.6 Kg.



Producto: 11517
Producto: Jamon Serrano Bloque Reserva Pulido
Origen: España
Presentación: 1/5.2 Kg.

Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE U.S.A.



Producto: 140115

Producto: Bresaola

El corte máspreciado del vacuno,
La Bresaola Beretta se distinguen
por un elegante equilibrio de los
aromas utilizados en la salazón.

Origen: Estados Unidos

Presentación: 4 / 1.3 Kg



Producto: 180805

Producto: Prosciutto
americano sin hueso

Origen: Estados Unidos

Presentación: 1/5 kg
aprox.



Producto: 140515

Producto: Pancetta mitad
Especialidad típica de la
tradición italiana, elaborado
de panceta de cerdo de
primera elección

Origen: Estados Unidos

Presentación: 5 / 1.3 Kg



Producto: 160405

Producto: Salami
Genoa entero

Origen: Estados Unidos

Presentación: 6 / 2.4 Kg



Producto: 131615

Producto: Sopresata
picante

Origen: Estados Unidos

Presentación: 6 / 1.5 Kg



Producto: 131515

Producto: Sopresata
dulce mitad

Origen: Estados Unidos

Presentación: 6 / 700 g



Producto: 130505

Producto: Salami Milano

Origen: Estados Unidos

Presentación: 6 / 800 g



Producto: 180805

Producto: Prosciutto
Rebanado

Origen: Estados Unidos

Presentación: 10 / 453 g

Escanea y visita el sitio web



Martiko

PRODUCTOS DE ESPAÑA



UN PACTO CON LA TIERRA

“No heredamos la tierra de nuestros ancestros, solo la tomamos prestada de nuestros hijos”

Desde 1986, llevando hasta tu mesa, los mejores productos de pato, con la máxima calidad y seguridad alimentaria, al mejor precio posible.



Producto: 22001
Producto: Foie Gras entero de pato mi cuit trapecio
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 100 g



Producto: 385
Producto: Bloc de hígado de pato (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 130 g



Producto: 20130
Producto: Magret de pato congelada
Origen: España - Navarra
Presentación: 20 / 340 g



Producto: 3940
Producto: Paté de pato superior bocal (Frasco)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 145 g



Producto: 388
Producto: Bloc de hígado de pato dúo
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 80 g



Producto: 3680
Producto: Bloc de hígado de oca dúo
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 80 g



Martiko



Producto: 8910
Producto: Paté de pato con setas
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 75 g



Producto: 8820
Producto: Paté de pato superior
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 75 g



Producto: 899
Producto: Paté de pato con cebolla
Origen: España - Navarra
Presentación: 5 / 75 g



Producto: 513
Producto: Confit de pato muslos (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 4 / 4.1 Kg



Producto: 5040
Producto: Confit de pato alas (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 4 / 4.41 Kg



Producto: 4011
Producto: Paté de Pato Superior
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 130g



Producto: 50000
Producto: Confit de pato muslos (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 700 g



Producto: 5120
Producto: Confit de pato alas (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 700 g



Producto: 285
Producto: Bloc de Foie Gras de pato (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 950 g



Escanea y visita el sitio web



PRODUCTOS DE FRANCIA

ROUGIÉ FOIE GRAS

Sólo las prácticas respetuosas de los animales permiten producir un foie gras de calidad. Rougié es el productor #1 de Foie Gras en el mundo.



Producto: 16489
Producto: Bloc de Foie Gras de ganso
Origen: Francia
Presentación: 24 / 75 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 396
Producto: Bloc Foie Gras de ganso c/trufa
Origen: Francia
Presentación: 24 / 75 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 15458
Producto: Bloc de Foie Gras de ganso
Origen: Francia
Presentación: 12 / 145 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 15466
Producto: Bloc de Foie Gras de ganso
Origen: Francia
Presentación: 12 / 210 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 42604
Producto: Bloc Foie Gras de ganso c/trufa
Origen: Francia
Presentación: 12 / .210 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 5169
Producto: Hígado graso de pato precocido ultracongelado
Origen: Francia
Presentación: 20 / 500-800 g



Producto: 418
Producto: Bloc Foie
Gras de ganso c/trufa
Origen: Francia
Presentación: 12 / 145 gr
100 % FOIE GRAS



Producto: 16358
Producto: Bloc de
Foie Gras de pato
Origen: Francia
Presentación: 12 / 210 g
100 % FOIE GRAS



Producto: 102280
Producto: Foie Gras de
pato (lata) sin trozo
Origen: Francia
Presentación: 5 / 1 Kg
100 % FOIE GRAS



Producto: 500211
Producto: Trozos de hígado
graso de pato crudo
Origen: Canadá – Montreal
Presentación: 4 / 1 Kg
100 % FOIE GRAS



Producto: 107387
Producto: Foie Gras de pato
(lata) sin trozo
Origen: Francia
Presentación: 8 / 400 gr
100 % FOIE GRAS



Producto: 500262
Producto: Mini escalopas de
foie gras
Origen: Canadá – Montreal
Presentación: 4 / 1 Kg
100 % FOIE GRAS



Producto: 500212
Producto: Magret crudo
congelado
Origen: Canadá – Montreal
Presentación: 1 / 422 g



Producto: 500168
Producto: Ficelle de Foie Gras de Pato.
Hígado graso de pato Mulard 90%
Origen: Canadá
Presentación: 6 / 750g
100 % FOIE GRAS



Producto: 14869
 Producto: Confit de pato muslos
 Origen: Francia
 Presentación: 4 / 1.940 Kg

Producto: 102281
 Producto: Terrina de foie gras de pato sin trozo
 Origen: Canada
 Presentación: 4 / 1 Kg
 100 % FOIE GRAS

Producto: 102164
 Producto: Terrina de foie gras de pato con trozos
 Origen: Canada
 Presentación: 4 / 1 Kg
 100 % FOIE GRAS



Producto: 13404
 Producto: Confit de pato muslos de pato
 Origen: Francia
 Presentación: 4 / 3.825 Kg

El pato es una carne de ave nutritiva y deliciosa, que aporta una buena cantidad de proteínas, además de vitaminas y minerales.



Prepara exquisitos platillos con el Pato entero de Maple Leaf. El pato tiene una variación entre 2 a 2.5Kg.

Producto: 9000
 Producto: Pato congelado
 Origen: Estados unidos
 Presentación: 6 piezas x caja





MEXIDELI

Repostería y más



IMPORTAMOS
EXPERIENCIAS

PRODUCTOS DE
ESPAÑA



Escanea y
visita el sitio web



PRODUCTOS DE ESPAÑA



Producto: 4251
Producto: Tortilla
española natural
Origen: España
Presentación: 10/500 g



Producto: 4252
Producto: Tortilla
española c/cebolla
Origen: España
Presentación: 10/500g



Producto: 18720
Producto: Churro 16"
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1 / 9.8 kg
Contiene 100 piezas





PRODUCTOS DE



U.S.A.



Escanea y visita el sitio web



PRODUCTOS DE U.S.A.

Hay algo en las capas finas, ligeras y crujientes de la masa filo que añaden elegancia y brillo instantáneos a las preparaciones culinarias diarias.

Derivado de la palabra griega phyllo, que significa "hoja", Apollo Phyllo # 4 es un pañuelo de papel fino.



Producto: 6108
Producto: Apollo Fillo (pasta hojaldrada)
Origen: Estados Unidos
Presentación: 24 / 454 gr

Debido a que nuestra masa de hojaldre no contiene grasas trans, grasas saturadas ni colesterol, es una alternativa más saludable a la masa de hojaldre.

Kataifi es una masa filo desmenuzada maravillosamente ligera en forma de mechones largos y delgados como cabellos de ángel.

Producto: 6106
Producto: Kataifi Apollo
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12 / 454 gr



PRODUCTO DE MÉXICO



RICH'S



Crema ligera que combina ingredientes lácteos con los múltiples beneficios de las cremas vegetales, estabilidad, alto rendimiento, larga vida de anaquel, manejabilidad, textura y sabor neutro lácteo.



Producto: 24936
Producto: Crema para batir Versatié
Origen: Nacional
Presentación: 12/1lt





El repostero de las maravillas



PRODUCTO DE ITALIA

Genialidad y delicadeza, conjugadas en una línea de postres frescos, listos para regalarles un placer “exquisito” en cualquier momento del día.



Producto: 6649
Producto: Pastel tiramisù familiar
Origen: Italia
Presentación: 4 / 500 g



Producto: 7000
Producto: Profiteroles familiar
Origen: Italia
Presentación: 4 / 500 g



Producto: 3473
Producto: Pastel tiramisù selecto 90gr
Origen: Italia
Presentación: 16 / 90 g



Producto: 2759
Producto: Tartufo 90gr
Dulce crema de chocolate con un corazón de sambayón especial, recubierto con cacao amargo en polvo.
Origen: Italia
Presentación: 16 / 90 g



Producto: 2735
Producto: Pastel tiramisù 90gr
Origen: Italia
Presentación: 16 / 90 g



Producto: 2742
Producto: Profiteroles 90 gr
Delicados pastelitos rellenos con exquisita crema pastelera preparada con yemas de huevo frescas y recubiertos con crema de chocolate.
Origen: Italia
Presentación: 16 / 90 g



Producto: 1646
Producto: Pastel cappuccino 2/90 gr
Bizcocho esponjoso mojado con salsa de café aromática, recubierto por un cóctel de crema con gusto a café y nata.
Origen: Italia
Presentación: 8 / 180 g



PRODUCTOS DE



ITALIA



PRODUCTOS DE ITALIA



Producto: 12494
Producto: Ravioli Calabaza
y Cebollas Tostada
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs



Producto: 13692
Producto: Girasoli Ricotta
y Espinacas
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs



Producto: 12493
Tortelloni Pesto
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs



Producto: 13687
Tortelloni Tortelloni Salmón
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs



Producto: 13694
Ravioli 4 Quesos
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs

PRODUCTO CON
MODALIDAD DE COMPRA
A GRANEL





CATÁLOGO DE PRODUCTOS

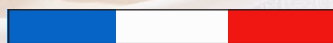
IMPORTADO Y
DISTRIBUIDO POR:



MEXIDELI



PRODUCTOS DE FRANCIA



PAN SALADO

BRIDOR



Producto:
Mini Ciabatta
Gramaje: **40 g**
Piezas por caja: **200**
Código: **34921**



Producto:
Baguettin Natural
Gramaje: **140 g**
Piezas por caja: **50**
Código: **34793**



Producto:
Baguette Blanco
Gramaje: **280 g**
Piezas por caja: **25**
Código: **34790**



Producto:
Chapata Tradicional
Gramaje: **140 g**
Piezas por caja: **50**
Código: **37140**



PAN DULCE ESPECIALIDAD

23% DE MANTEQUILLA

BRIDOR



Producto:
Rollo de Canela
Gramaje: **100 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **32160**



Producto:
Croissant Relleno de Almendra
Gramaje: **90 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **34421**



Producto:
Croissant Relleno de Cacao y Avellanas
Gramaje: **70 g**
Piezas por caja: **56**
Código: **37459**



PAN DULCE GAMA LES SAVOUREUX (LOS SABROSOS)

BRIDOR

23% DE MANTEQUILLA



Producto:
Croissant Mini
Gramaje: **25 g**
Piezas por caja: **225**
Código: **32181**



Producto:
Pan de Chocolate Mini
Gramaje: **25 g**
Piezas por caja: **250**
Código: **32182**



Producto:
Mini Gourmandise
Gramaje: **140 g**
Piezas por caja: **35**
Código: **32232**



Producto:
Croissant
Gramaje: **70 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **31044**



Producto:
Pan de Chocolate
Gramaje: **75 g**
Piezas por caja: **70**
Código: **31001**



Producto:
Caracola de Pasas
Gramaje: **110 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **31002**



Producto:
Caracola de Pasa Mini
Gramaje: **30 g**
Piezas por caja: **250**
Código: **32183**



PAN DULCE GAMA CLÁSICA

BRIDOR

18% DE MANTEQUILLA



Producto:
Croissant Mini
Gramaje: **25 g**
Piezas por caja: **225**
Código: **34840**



Producto:
Pan de Chocolate Mini
Gramaje: **25 g**
Piezas por caja: **250**
Código: **34853**



Producto:
Caracola de Pasa Mini
Gramaje: **30 g**
Piezas por caja: **260**
Código: **34854**



Producto:
Croissant
Gramaje: **80 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **355111**



Producto:
Pan de Chocolate
Gramaje: **75 g**
Piezas por caja: **70**
Código: **34581**



**NUEVA
GAMA**

BRIDOR

Una experiencia única en torno a la sensación de placer, gracias a una bollería creativa y generosa.

**PRODUCTO DE
FRANCIA**

“ Deliciosos snacks salados con rellenos generosos y variados, para adaptarse al mercado del snacking en pleno auge. ”



Producto:
BUN'N'ROLL 85 g
Gramaje: **85 g**
Piezas por caja: **50 / 85 g**
Código: **36967**



“ Tres chocolates con 3 sabores y 3 texturas: una receta ultradeliciosa que hará que te derritas ”



Producto:
EXTRAORDINARIO TRES CHOCOLATES
Gramaje: **90g**
Piezas por caja: **60 / 90 g**
Código: **37745**



“ Un relleno generoso con trozos de manzana y un interesante juego de texturas en un delicioso pastel. ”



Producto:
MEDIA LUNA CON TROZOS DE MANZANA
Gramaje: **105 g**
Piezas por caja: **50 / 105 g**
Código: **40083**





**NUEVA
GAMA**



BRIDOR

Una experiencia única en torno a la sensación de placer, gracias a una bollería creativa y generosa.



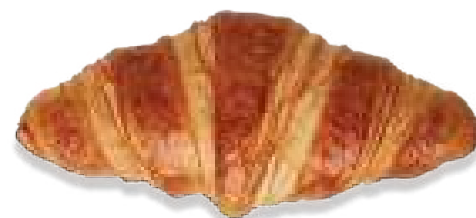
**PRODUCTO DE
FRANCIA**



Producto:
**Croissant Relleno de
Cacao y Avellanas**
Gramaje: **70 g**
Piezas por caja: **56**
Código: **37459**



Producto:
Rollo de Canela
Gramaje: **100 g**
Piezas por caja: **60**
Código: **32160**



Producto:
RTB PERFECT CROISSANT
Gramaje: **78 g**
Piezas por caja: **80 / 78 g**
Código: **59103**



Producto:
BAGUETTE BLANCO
Gramaje: **350 g**
Piezas por caja: **16 / 350 g**
Código: **52646**



Producto:
DEMI BAGUETTE BREAD
Gramaje: **150 g**
Piezas por caja: **32 / 150 g**
Código: **52647**



Producto: **HOJALDRE
COMPLETO**
Gramaje: **988 g**
Piezas por caja: **16 / 988 g**
Código: **PSM16**





NUEVA GAMA



Producto: **MINI CIABATTA
NATURAL**

Gramaje: **34.87 g**

Piezas por caja: **200 / 34.87 g**

Código: **52347**



Producto: **BOLA DE
BERLIM BLANCO**

Gramaje: **80 g**

Piezas por caja: **20 / 80 g**

Código: **41588**



Producto: **BOLA DE
BERLIM BLANCO**

Gramaje: **80 g**

Piezas por caja: **20 / 80 g**

Código: **41588**





PRODUCTOS DE E.U.



Producto: 30774
Producto: 3" TRENDY SHELL ROUND BUTTER
Origen: E.U.
Presentación: 96 /26 g



Producto: 73001
Producto: 3" TRENDY SHELL ROUND BUTTER
Origen: FRANCIA
Presentación: 70/8 g



Producto: 74901
Producto: GLUTEN FREE TARTS NEUTRAL
Origen: FRANCIA
Presentación: 28/19 g



Producto: 235230
Producto: RASPBERRY MACAROO SHELLS
Origen: E.U.
Presentación: 432 /2 g



Producto: 269210
Producto: CHOCOLATE MACAROO SHELLS
Presentación: 432/2 g



Producto: 79077
Producto: GLITTLE EDIBLE SPOON
Origen: FRANCIA
Presentación: 252/4 g





Since 1967



Producto: 31080
Producto: ROUD FLUTED
SHELL NEUTRA
Origen: E.U.
Presentación: 192/3 g



Producto: 31080
Producto: 1.5" TRENDY
SHELL ROUND
CHOCOLATE
Origen: E.U.
Presentación: 240 / 7 g



Producto: 30542
Producto: 2.0" TRENDY
SHELL ROUND CHOCOLATE
Origen: E.U.
Presentación: 96/11 g



Producto: 30742
Producto: 3.1" ROUND TRENDY
SHELL CHOCOLATE
Origen: E.U.
Presentación: 96/26 g



Bacalao Noruego

MEXIDELI PESCADOS



MEXIDELI

Bacalao Noruego



Temporada
Octubre - Noviembre



Código	Descripción	Especie	Presentación	Medida	Curado
96045	Bacalao Noruego Extra Grande Con Piel	Gadus Morhua [Atlántico]	Caja de madera con 50kg (8/10)	Pieza De 4.5-6kg	7/8º
96084	Centros De Bacalao Noruego Con Piel	Gadus Morhua [Atlántico]	Caja de 25 ó 50kg	Pieza 1-1.5kg	7/8º
96043	Centros Bacalao Noruego Sin Piel	Ling (Atlántico)	Caja con 25kg	Pieza 1- 1.3 Kg	7/8º
96036	Bacalao Noruego Sin Piel	Ling (Atlántico)	Caja de 25 Kg (7/9)	Pieza De 2.2-3.35kg	7/8º
960101	Bacalao Noruego Desmigado Sin Piel	Ling (Atlántico)	Charola de plástico de 1kg		7/8º
96010	Bacalao Noruego Desmigado	Ling (Atlántico)	Caja con 10kg		7/8º
9610123	Lomitos De Bacalao	Ling (Atlántico)	Charola de plástico de 1kg		7/8º
96046	Lomito De Bacalao	Gadus Morhua [Atlántico]	Charola de plástico de 1kg		7/8º
95073	Pollock Desmigado	Pollock	Caja con 10 ó 25kg		7/8º

Bacalao Gadus morhua morhua. Especie europea que se encuentra en las zonas que van del golfo de Vizcaya hasta el mar de Barents. *Gadus macrocephalus*.

Bacalao Ling (Molva Molva o Maruca). Es un pescado blanco, originario de Noruega que habita el océano atlántico.





Bacalao Noruego Centros Extra

ANTECEDENTES GENERALES

PRODUCTO: BACALAO NORUEGO
 ESPECIE: LANGA (GADUS MORHUA)
 PRESENTACION: PORCIONES CON PIEL
 ORIGEN: NORUEGA (AALESUND)
 CONSUMO: HUMANO
 CALIDAD: 100% SUPERIOR - 0% UNIVERSAL

ANTECEDENTES DE CALIDAD

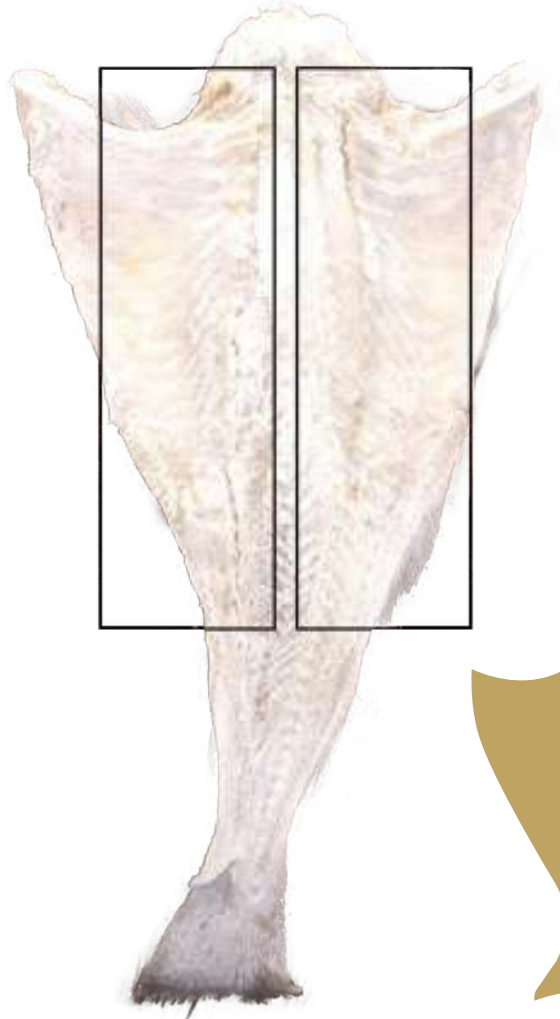
CLASIFICACIÓN: PRIMERA
 COLOR: BLANCO
 OLOR: DOMINANTE, CARACTERISTICO
 TEXTURA: TEJIDO FIRME, UNIFORME
 INGREDIENTES: BACALAO Y SAL

EMPAQUE

CHAROLA PLASTICA DE 1.5 KG
 CAJA MASTER DE 16 PZAS / 24 KGS

TIPO DE CORTE

PORCIONADO CENTRAL
 SOLO LOMO CENTRAL



Nutrition Facts/Datos de Nutrición

Serving Size/Tamaño por Ración 1 cup/1 taza (228g)
 Servings Per Container/Raciones por Envase 2

Amount Per Serving/Cantidad por Ración		% Daily Value*/% Valor Diario*	
Calories/Calorías	260	Calories from Fat/Calorías de Grasa	120
Total Fat/Grasa Total	13g		20%
Saturated Fat/Grasa Saturada	5g		25%
Trans Fat/Grasa Trans	2g		
Cholesterol/Colesterol	30mg		10%
Sodium/Sodio	660mg		28%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	31g		11%
Dietary Fiber/Fibra Dietética	0g		0%
Sugars/Azúcares	5g		
Protein/Proteínas	5g		
Vitamin A/Vitamina A	4%		Vitamin C/Vitamina C 2%
Calcium/Calcio	15%		Iron/Hierro 4%
*Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 calories. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
*Los porcentajes de Valores Diario están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
		Calories/Calorías:	2,000 2,500
Total Fat/Grasa Total	13g	Less than/Menos de	6g 8g
Saturated Fat/Grasa Saturada	5g	Less than/Menos de	2g 2g
Cholesterol/Colesterol	30mg	Less than/Menos de	30mg 30mg
Sodium/Sodio	660mg	Less than/Menos de	2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	31g		30g 37g
Dietary Fiber/Fibra Dietética	0g		2g 3g



Bacalao Noruego Lomitos Sin Piel

ANTECEDENTES GENERALES

PRODUCTO: BACALAO NORUEGO

ESPECIE: LING (MOLVA MOLVA)

PRESENTACIÓN: PORCIONES CON PIEL

ORIGEN: NORUEGA (AALESUND)

CONSUMO: HUMANO

CALIDAD: 100% SUPERIOR - 0% UNIVERSAL

ANTECEDENTES DE CALIDAD

CLASIFICACION: PRIMERA

COLOR: BLANCO

OLOR: DOMINANTE, CARACTERISTICO

TEXTURA: TEJIDO FIRME, UNIFORME

INGREDIENTES: BACALAO Y SAL

EMPAQUE

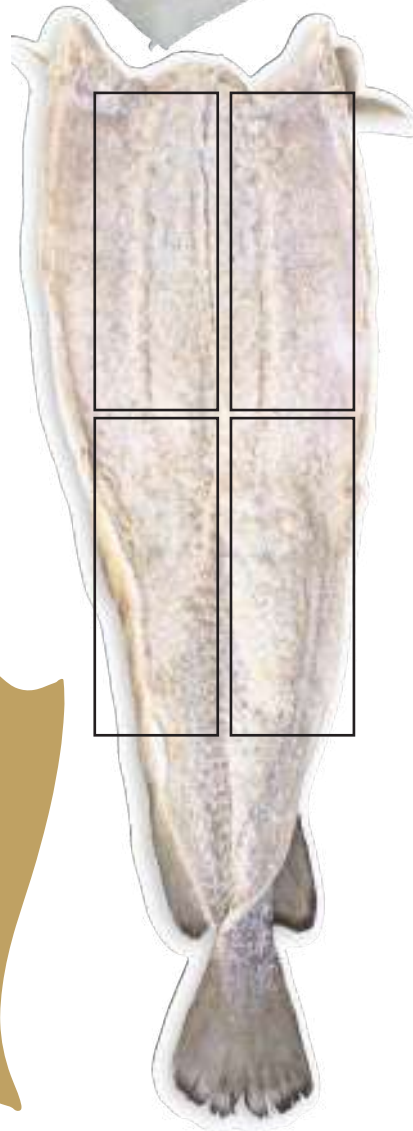
CHAROLA PLASTICA DE 1.5 KG

CAJA MASTER DE 16 PZAS / 24 KGS

TIPO DE CORTE

PORCIONADO CENTRAL

RETIRO DE COLA, ALETAS DORSALES INCLUYE
LOMO ALTO, LOMO MEDIO



Nutrition Facts/Datos de Nutrición

Serving Size/Tamaño por Ración 1 cup/1 taza (228g)
Servings Per Container/Raciones por Envase 2

Amount Per Serving/Cantidad por Ración

Calories/Calorías 260 Calories from Fat/Calorías de Grasa 120

	% Daily Value* % Valor Diario*
Total Fat/Grasa Total 13g	20%
Saturated Fat/Grasa Saturada 5g	25%
Trans Fat/Grasa Trans 2g	
Cholesterol/Colesterol 30mg	10%
Sodium/Sodio 660mg	28%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 31g	11%
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g	0%
Sugars/Azúcares 5g	

Protein/Proteínas 5g

Vitamin A/Vitamina A 4%	Vitamin C/Vitamina C 2%
Calcium/Calcio 15%	Iron/Hierro 4%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

*Los porcentajes de Valores Diario están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:

	Calories/Calorías:	2,000	2,500
Total Fat/Grasa Total 13g	Less than/Menos de	65g	80g
Saturated Fat/Grasa Saturada 5g	Less than/Menos de	20g	25g
Cholesterol/Colesterol 30mg	Less than/Menos de	300mg	300mg
Sodium/Sodio 660mg	Less than/Menos de	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 31g		300g	375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g		25g	30g



Bacalao Noruego Desmenuzado

ANTECEDENTES GENERALES

- PRODUCTO: BACALAO NORUEGO
- ESPECIE: LING (MOLVA MOLVA)
- PRESENTACION: PORCIONES CON PIEL
- ORIGEN: NORUEGA (AALESUND)
- CONSUMO: HUMANO
- CALIDAD: 100% SUPERIOR - 0% UNIVERSAL

ANTECEDENTES DE CALIDAD

- CLASIFICACIÓN: PRIMERA
- COLOR: BLANCO
- OLOR: DOMINANTE, CARACTERISTICO
- TEXTURA: TEJIDO FIRME, UNIFORME
- INGREDIENTES: BACALAO Y SAL

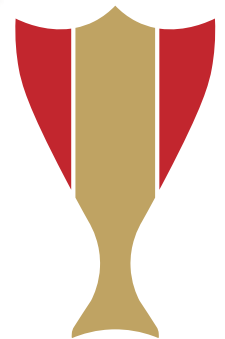
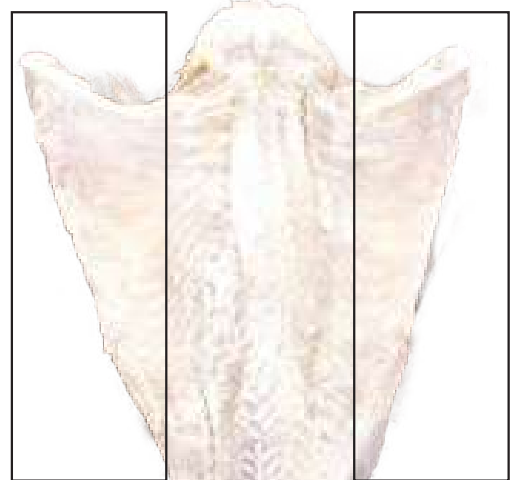
EMPAQUE

- CHAROLA PLASTICA DE 1.5 KG
- CAJA MASTER DE 16 PZAS / 24KGS

TIPO DE CORTE

Se utiliza la ventrecha del producto, resultado del corte del lomo central.

También se utiliza la carne del lomo bajo antes de la cola.



Nutrition Facts/Datos de Nutrición

Serving Size/Tamaño por Ración 1 cup/1 taza (228g)
Servings Per Container/Raciones por Envase 2

Amount Per Serving/Cantidad por Ración		% Daily Value*/% Valor Diario*	
Calories/Calorías 260		Calories from Fat/Calorías de Grasa 120	
Total Fat/Grasa Total 13g			20%
Saturated Fat/Grasa Saturada 5g			25%
Trans Fat/Grasa Trans 2g			
Cholesterol/Colesterol 30mg			10%
Sodium/Sodio 660mg			28%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 31g			11%
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g			0%
Sugars/AZúcares 5g			
Protein/Proteínas 5g			
Vitamin A/Vitamina A 4%		Vitamin C/Vitamina C 2%	
Calcium/Calcio 15%		Iron/Hierro 4%	
*Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 calories. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
*Los porcentajes de Valores Diario están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:			
	Calories/Calorías:	2,000	2,500
Total Fat/Grasa Total 13g	Less than/Menos de	66g	80g
Saturated Fat/Grasa Saturada 5g	Less than/Menos de	20g	25g
Cholesterol/Colesterol 30mg	Less than/Menos de	300mg	300mg
Sodium/Sodio 660mg	Less than/Menos de	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 31g	Less than/Menos de	300g	375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g		25g	30g

MEXIDELI GOURMET

La Europa del queso Denominaciones de origen más reconocidas



*Indicación geográfica o especialidad tradicional protegida
 Denominación de Origen





FOOD SERVICE



UN PLACER ATENDERLE

MANJAR DE REYES

ESCÁNEAME Y
CONOCE MÁS

