CATÁLOGO DE
PRODUCTOS

MEXIDELI

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 C02, 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

MANJAR DE REYES

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.

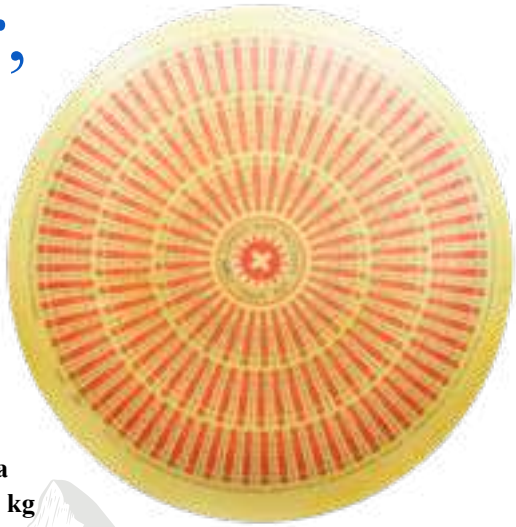
El **Grupo Emmi** tiene 25 plantas de producción en Suiza, en el extranjero cuenta con filiales en 14 países.

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,**

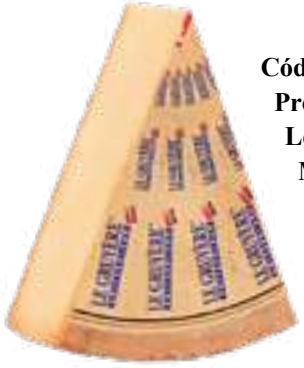
tienen un diámetro de entre 80 y 100 cm.Pesan de aproximadamente 90 kg y para cada una de ellas se necesitan 1.000 litros de leche cruda. Una vaca suiza produce una media de 20 litros de leche al día así que se necesitan 50 vacas para llegar a la cantidad de leche necesaria para elaborar un **Emmentaler.**



Código: 6710
Producto:
Emmental Rueda
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 m
Origen: Suiza
Presentación: 1/90.0 kg

Código: 6701
Producto: Gruyere Rueda
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 m
Origen: Suiza
Presentación: 1/35.0 kg

Código: 67101
Producto: Emmental cuña
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 meses
Origen: Suiza
Presentación: 1/6.0 kg



Código: 67013
Producto: Gruyere Cuña
Leche cruda de vaca
Maduración: 6
Origen: Suiza
Presentación: ¼ 5 kg

PRODUCTOS DE SUIZA

PRODUCTOS DE SUIZA

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: 1/4.0 kg

Código: 67206
Producto: Raclette Bloque Suizo
Leche semidescremada de vaca
Maduración: 2 meses
Origen: Suiza-Jura
Presentación: 8/453 g

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

Emmi

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

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

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

PRODUCTOS DE SUIZA

INGREDIENTES

100% Naturales
100% Queso Suizo
100% Exitoso

INICIO

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: 2/2.5 kg

"Este queso posee un sabor caracter stico, 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: 2/2.5 kg

"Este queso posee un sabor caracter stico, 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 possee un aroma fuerte y caracter stico. Mantecoso con matices de oveja. Textura firme."

INICIO

Producto: 11417
Producto: Queso de Tetilla D.O.P.
Maduración: 10 días
Leche pasteurizada de vaca, pasta blanda
Origen: Galicia – España
Presentación: 6/700 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: 1/3 kg

"Este queso posee un aroma fuerte y caracter stico. Mantecoso con matices de oveja. Textura firme."

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

INICIO

PRODUCTOS DE ESPAÑA

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

Producto: 1260
Producto: Iberico curado
Leche cruda de oveja
Maduración: 6 meses
Origen: España
Presentación: 12/250 g

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

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

FROMI
FRENCH OPEN MIND

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: 1/5 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: 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

PRODUCTOS DE FRANCIA

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: 7065
Producto: Roquefor 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: 7075
Producto: Roquefort D´Argental
Origen: Francia
Presentación: 2/1.25kgs
Leche cruda de oveja

INICIO

PRODUCTOS DE FRANCIA

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: 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

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

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

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

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

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.

INICIO

PRODUCTOS DE FRANCIA

“¡Encuentre la suavidad y el sabor del Fromager d’Affinois asociado con la frescura del ajo y las hierbas!”

Producto: 5023
Producto: Fromager D´ Affinois
Garlic and herbs
Queso de pasta suave
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia - Ródano-Alpes
Presentación: 2/2.0 kg

Producto: 5197
Producto: Fromager D´ Affinois
Red Chillipepper
Queso de pasta suave
Origen: Francia - Ródano-Alpes
Presentación: 2/2.0 kg

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.

INICIO

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

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

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

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

INICIO

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

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

Antipasti con gorgonzola: tortini rustici al parmigiano

Ciambella di pasta sfoglia con zucchine e formaggio

INICIO

Mozzarella Fresca di Bufala

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.

El producto llega por avión una vez al mes.

INICIO

PRODUCTOS DE ITALIA

Producto: 13524
Producto: Parmigiano Reggiano Rueda DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 24m
Origen: Italia
Marca. Zanetti
Presentación: 1/40 kg

Producto: 13024
Producto: Parmigiano Reggiano
Octavo DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 24m
Origen: Italia
Marca. Zanetti
Presentación: 1/5 kg

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: 10/500 g

INICIO

PRODUCTOS DE ITALIA

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

Lateria 1kg
Código: 13024
Producto: Grana padano DO
Leche cruda vaca
Maduración: 12 m
Origen: Italia
Marca. Latteria
Presentación: 1/1 kg

Producto: 23024
Producto: Grana Padano Octavo DO
Leche cruda de vaca
Maduración: 12m
Origen: Italia
Marca. Latetria
Presentación: 1/5 kg

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

INICIO

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

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

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

Producto: 1031
Producto: Old Amsterdam
Leche cruda de vaca
Maduración: 6 meses
Origen: Holanda
Presentación: 2/6.0 kg

INICIO

PRODUCTOS DE ALEMANIA

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: 1/2.0 kg

Producto: 222
Producto: Champignon Mushroom
Origen:Chiemgau de Baviera
Leche pasterizada de vaca
Origen: Alemania
Presentación: 1/2.0 kg

Producto: 224
Producto: Cambozola clásico
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Alemania - Baviera
Presentación: 10/125 g

100 años en el arte de elaboración de queso, **100% natural** y buen gusto inconmensurable.

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.

Odyssey FETA CRUMBLED TRADITIONAL

PRODUCTOS DE U.S.A.

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

Producto: 54661
Producto: Feta Barra
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos - Wisconsin
Presentación: 4/2.27 kg

INICIO

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: 3/3.0 kg

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

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

uhrenholt

INICIO

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

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

Producto: 6615
Producto: Mozzarella Fresco
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 8/453 g

Producto: 11
Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/226 g

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

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

SECRET #1

HISTORY, TRADITION, PASSION AND FAMILY

Producto: 17
Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 12/453 g

Producto: 6600
Producto: Mascarpone
Maduración: Queso fresco
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.26 kg

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

Producto: 30914
Producto: Parmesano rueda
Maduración: 10 meses
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

PRODUCTOS DE U.S.A.

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

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

Producto: 6610
Producto: Romano
Maduración: 5 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/6.0 kg

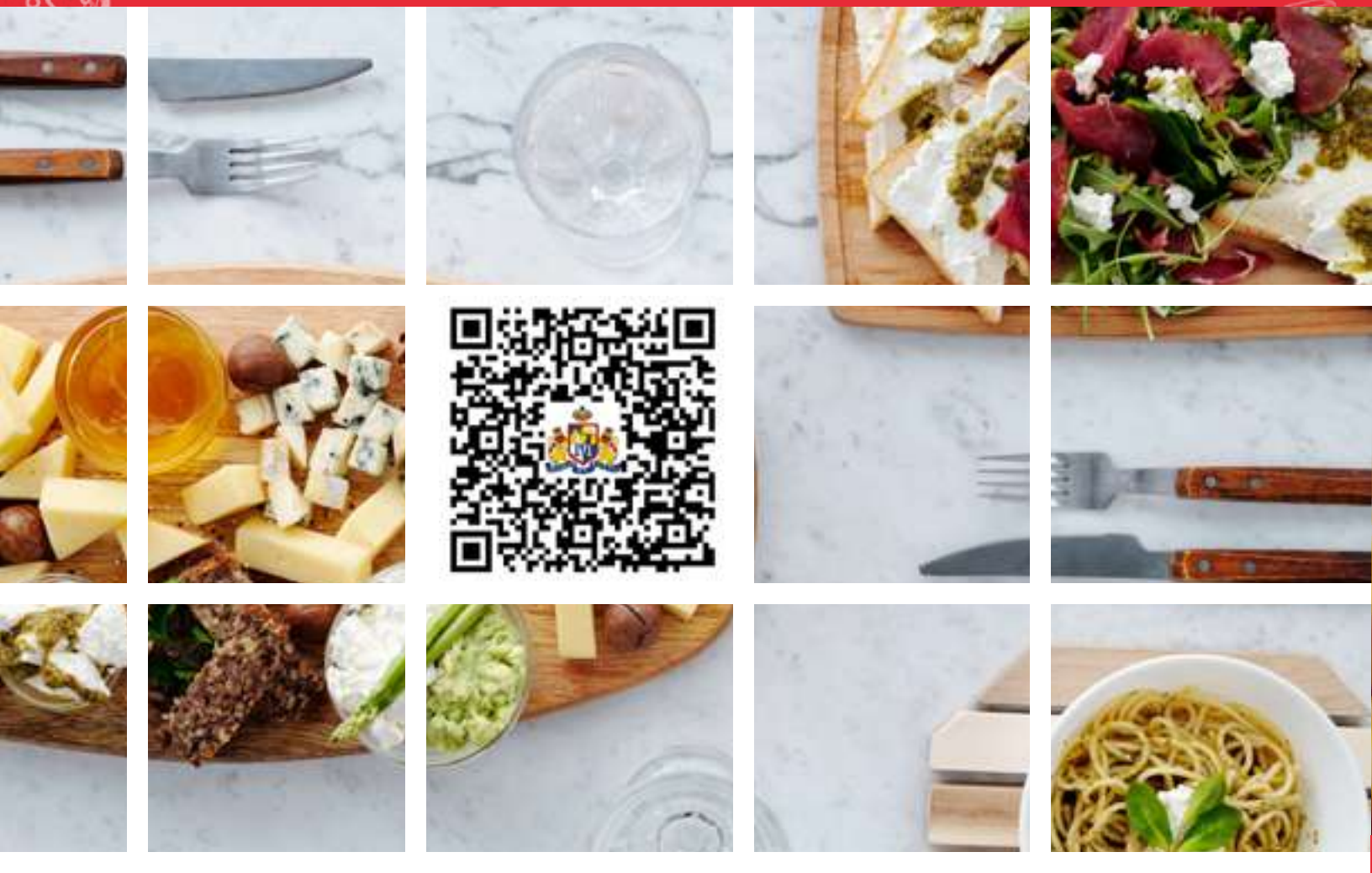
INICIO

Elite es una marcaque 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!



PRODUCTOS DE U.S.A.

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

PRODUCTOS DE U.S.A.

elite QUESOS FINOS

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 Barra
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: 21011
Producto: Suizo grado A
Maduración: Semi maduro 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2/4.0 kg

Producto: 598
Producto: Provolone Cilindro
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/2.5 kg

PRODUCTOS DE U.S.A.

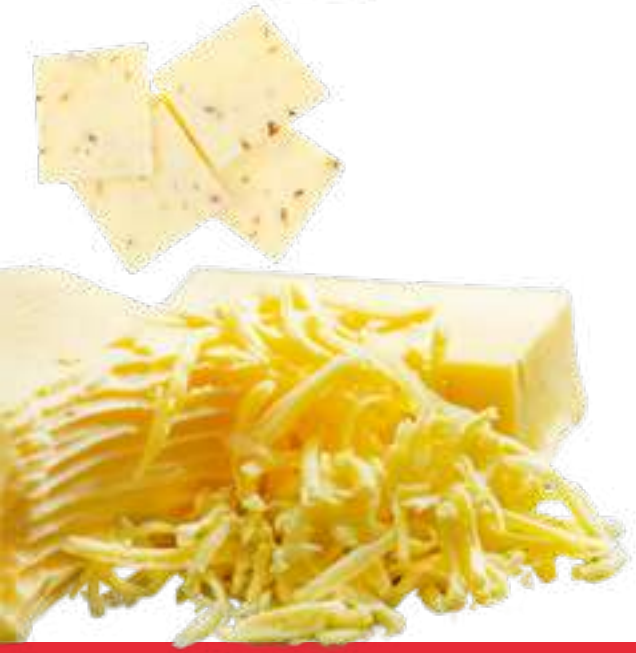
Producto: 5996
Producto: Mozzarella Rallado
Maduración: 3 meses
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 4/2.27 kg

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

Producto: 5995
Producto: Cheddar/Monterrey 50/50 Rallado
Maduración: Semi maduro
Leche pasteuriza 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: 107953
Producto: Cheddar
Rebanado 18-20grs
Maduración: Semi maduro
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 6/1.0 kg

elite QUESOS FINOS

PRODUCTOS DE U.S.A.

elite QUESOS FINOS

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

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

Producto: 5909
Producto: Pepper Jack Paqueteria.
Maduración: Semi maduro
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: 5893
Producto: Monterrey Jack Paquetería
Maduración: 3 meses
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

elite QUESOS FINOS

PRODUCTOS DE U.S.A.

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

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

elite QUESOS FINOS

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

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

elite QUESOS FINOS

¡AHORA! PÍDELOS COMO QUIERAS

CUBICADOS O REBANADOS

PRODUCTOS DE U.S.A.

INICIO

Escanea y visita el sitio web

Reny Picot

PRODUCTOS DE U.S.A.

PRODUCTOS DE ESPAÑA Y ESTADOS UNIDOS

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: 22122
Producto: Brie con hierbas finas
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/3.0 kg

Producto: 22139
Producto: Brie con pimienta
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/3.0 kg

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

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

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

INICIO

PRODUCTOS DE PAISES BAJOS

Ke Pops

Escanea y visita el sitio web

PRODUCTOS DE PAISES BAJOS

Producto: 4051
Producto: Ke Pops
Snack de Queso gouda
Origen: Paises Bajos
Presentación: 20/60g

Producto: 4061
Producto: Ke Pops
Snack de Queso Cheddar
Origen: Paises Bajos
Presentación: 20/60g

Producto: 4050
Producto: Ke Pops
Snack de Queso gouda
Origen: Paises Bajos
Presentación: 20/20g

Producto: 4060
Producto: Ke Pops
Snack de Queso Cheddar
Origen: Paises Bajos
Presentación: 20/20g

PRODUCTOS DE FRANCIA

Producto: 33764
Producto: Raclette frances rueda
Leche pasteurizada de vaca
Origen: Francia

INICIO

PRODUCTOS DE FRANCIA Y U.S.A.

PRODUCTOS DE U.S.A.

Producto: 38354
Producto: Queso Fundido Original La Vaca Que Rie
Leche de vaca
Origen: Francia
Presentación: 12/171 g

Producto: 38362
Producto: Queso Fundido Light
La Vaca Que Rie
Leche de vaca
Origen: Francia
Presentación: 12/171 g

Producto: 6643
Producto: Mini Babybel
Maduración: Quesos semi-maduros
Leche de vaca
Origen: Francia
Presentación: 12/100 g

PRODUCTOS DE FRANCIA

INICIO

SOMERDALE

BEST OF BRITISH

LOS MEJORES QUESOS INGLESES

Una línea de productos libre de aditivos artificilaes, colorantes, conservadores u hormonas de crecimiento.

IMPORTADOS POR:

MANJAR DE REYES

MEXIDELI

RED DRAGON WHEEL

El queso cheddar cremoso se mezcla cuidadosamente con la semilla de mostaza integral y cerveza tipo ALE, lo que proporciona un bocado maravilloso sin ser abrumador.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11120	2	2.250

WENSLEYDALE WITH CRANBERRY

Wensleydale tiene una acidez dulce natural que complementa la fruta, lo mejor de todo, los arándanos. Tomamos arándanos rojos y los agregamos al queso creando un queso excelente, dulce y jugoso.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11125	2	2.250

HARLECH WHEEL

Queso cheddar cremoso se mezcla con rábano picante y perejil produciendo un sabor picante.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11127	2	2.250

IL TRUFFELINO

Es un queso premium que combina la textura cremosa del clásico cheddar inglés con el sabor complejo y exuberante de la trufa negra de verano.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11128	2	2

POACHERS CHEDDAR

El queso cheddar cremoso se mezcla cuidadosamente con cebollas picantes caramelizadas para producir un sabor dulce pero salado.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11134	2	2.250

CHELLENGER IPA

¡Challenger IPA es una combinación hecha en el cielo! Este queso Cheddar inglés cremoso está hecho a mano y envejece a solo 15 millas de distancia de la aldea de Cheddar en el suroeste de Inglaterra. Preparamos el Cheddar con una cerveza IPA tradicional maravillosamente lupulado para crear un queso suntuosamente suave con notas afrutadas de cerveza.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11130	2	2.250

SWEET RED GRASS

Alimentado con pasto el 100 % del año, este Cheddar de tono dulce es a nuez y rico en sabor. Indulgente pero práctico, el queso es sencillo en su sabor y acabado.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11122	1	5

CROPWELLL BISHOP BLUE STILTON WHOLE

Tiene un sabor rico, ácido, una textura suave y aterciopelada que hace que se derrita en la boca. Tiene una edad de 12 semanas. Se elabora con cuajo vegetariano

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11734	1	8

WESTMINSTER RUSTIC RED

Queso de notas dulces de nuez caramelizada combinadas con un pequeño bocado salado hacen de Rustic Red un queso maravilloso.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11132	1	20

BARBER 1833 VINTAGE

Envejecido durante al menos 24 meses, Vintage Reserve tiene una textura cremosa y un acabado suave, que contiene cristales naturales que le dan un crujido distintivo. Las notas dulces refinadas equilibran su agudeza ácida.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
11136	1	20

COASTAL CHEDDAR

Coastal es un queso cheddar robusto y maduro, envejecido durante un mínimo de 15 meses y tiene un sabor rico e intenso con una nota superior dulce y contrastante. Se caracteriza por un crujido distintivo producido por cristales de lactato de calcio que se forman naturalmente durante el período de maduración.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	KG
10733	1	20

BLUE STILTON WEDGES

Tiene un sabor rico, ácido, una textura suave y aterciopelada que hace que se derrita en la boca. Tiene una edad de 12 semanas. Se elabora con cuajo vegetariano.

PRESENTACIÓN		
CÓDIGO	PZ	G
10480	6	150

INICIO

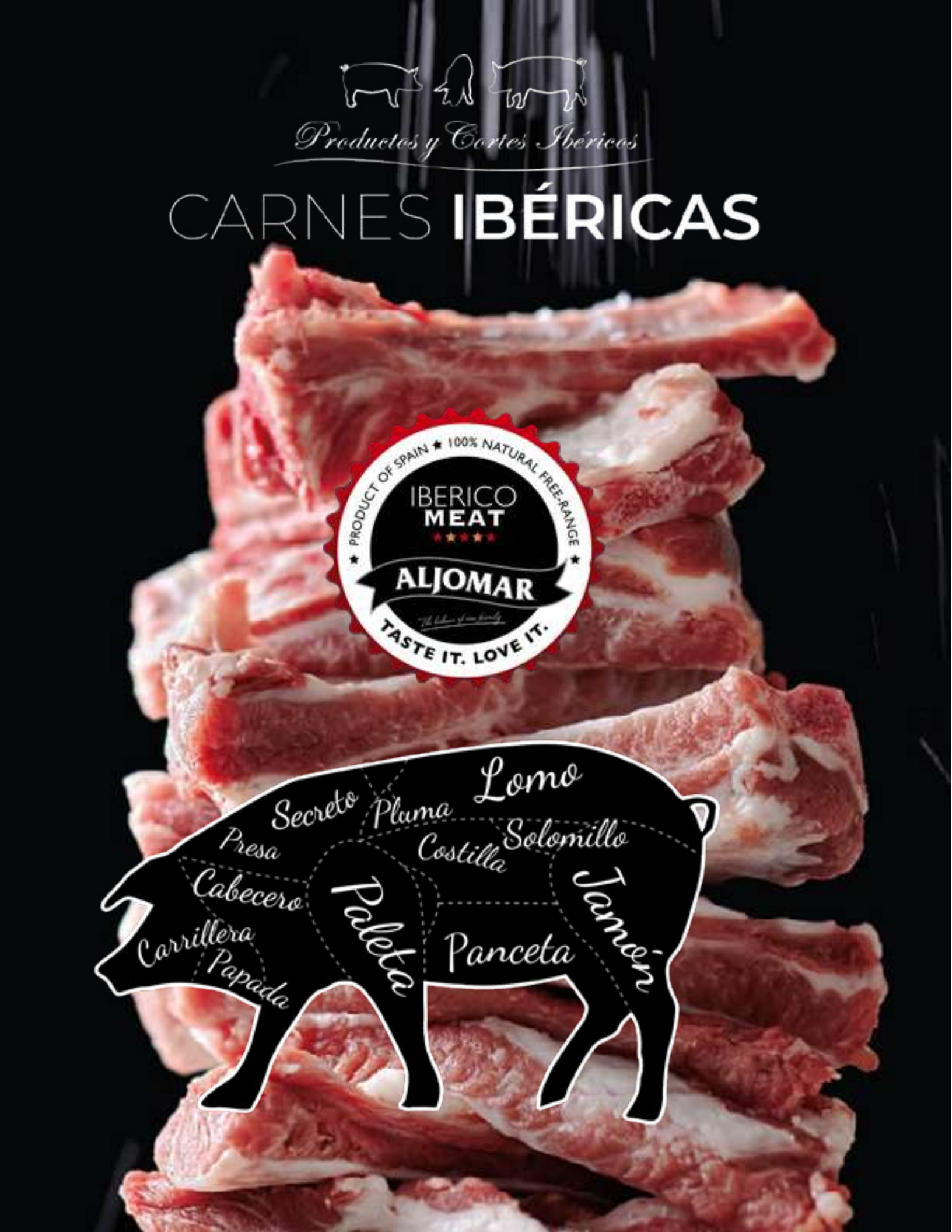
MEXIDELI

Carne y Aves

IMPORTAMOS
EXPERIENCIAS

Productos y Cortes Ibéricos

CARNES IBÉRICAS



ALJOMAR

El trabajo de una familia

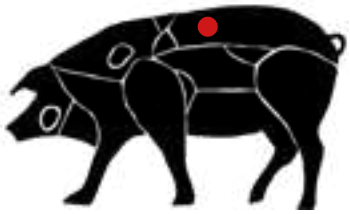
Productos y Cortes Ibéricos

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

ALJOMAR

El trabajo de una familia

Pluma de cerdo ibérica
Iberico Pork Pluma

Producto: 70120

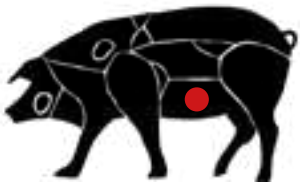
Origen: España – Guijuelo

Presa de cerdo ibérica
Iberico Pork Presa

Producto: 70080

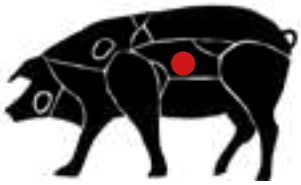
Origen: España – Guijuelo

PRODUCTOS DE ESPAÑA



Producto: 60020
Origen: España – Guijuelo

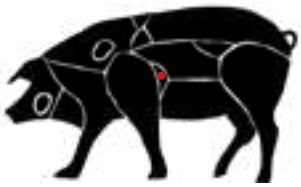
Costilla de cerdo ibérica con carne
Iberico Pork Spareribs



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.

Secreto de cerdo ibérica
Iberico Pork Secreto



Producto: 70040
Origen: España – Guijuelo

ALJOMAR

El trabajo de una familia

INICIO

Qué debes saber sobre el Jamón Ibérico

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

ANIMALES CON 100 % DE PUREZA GÉNETICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE IBÉRICO 100%

ANIMALES CON 75% DE PUREZA GÉNETICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE IBÉRICO 50%

ANIMALES CON 50% DE PUREZA GÉNETICA DE LA RAZA IBÉRICA

MADRE IBÉRICA 100 %
PADRE NO IBÉRICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ELABORACIÓN

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

LA BELLOTA

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

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

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% IBERICO
CEBO IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA
CEBO IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA

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

ADEMÁS DE...

- Contener un porcentaje de ácido oléico entre el **40% y 45%**
- **Tener un alto porcentaje de proteinas.**
- Un alto contenido en **hierro**.
- Es rico en **vitaminas B y D**.
- Es rico en minerales **zinc, hierro y potasio**.

MEXIDELI

ALJOMAR

El trabajo de una familia

Jamón Ibérico

PRODUCTOS DE ESPAÑA

Producto: 10031
Producto: Jamón Serrano Reserva c/hueso
Maduración: 18 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 7.5 Kg

Producto: 30030
Producto: Centro serrano reserva pulido S/ hueso
Maduración: 18 meses
Origen: España
Presentación: 1 / 5 Kg

Producto: 90030
Producto: Jamón Ibérico cebo D.O. c/hueso
50% Raza Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 7.5 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 / 7.5 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 / 7.5 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

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

Producto: 95020
Producto: Paleta ibérica bellota c/hueso
75% Raza Ibérica
Maduración: 24 meses
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1 / 4.0 Kg

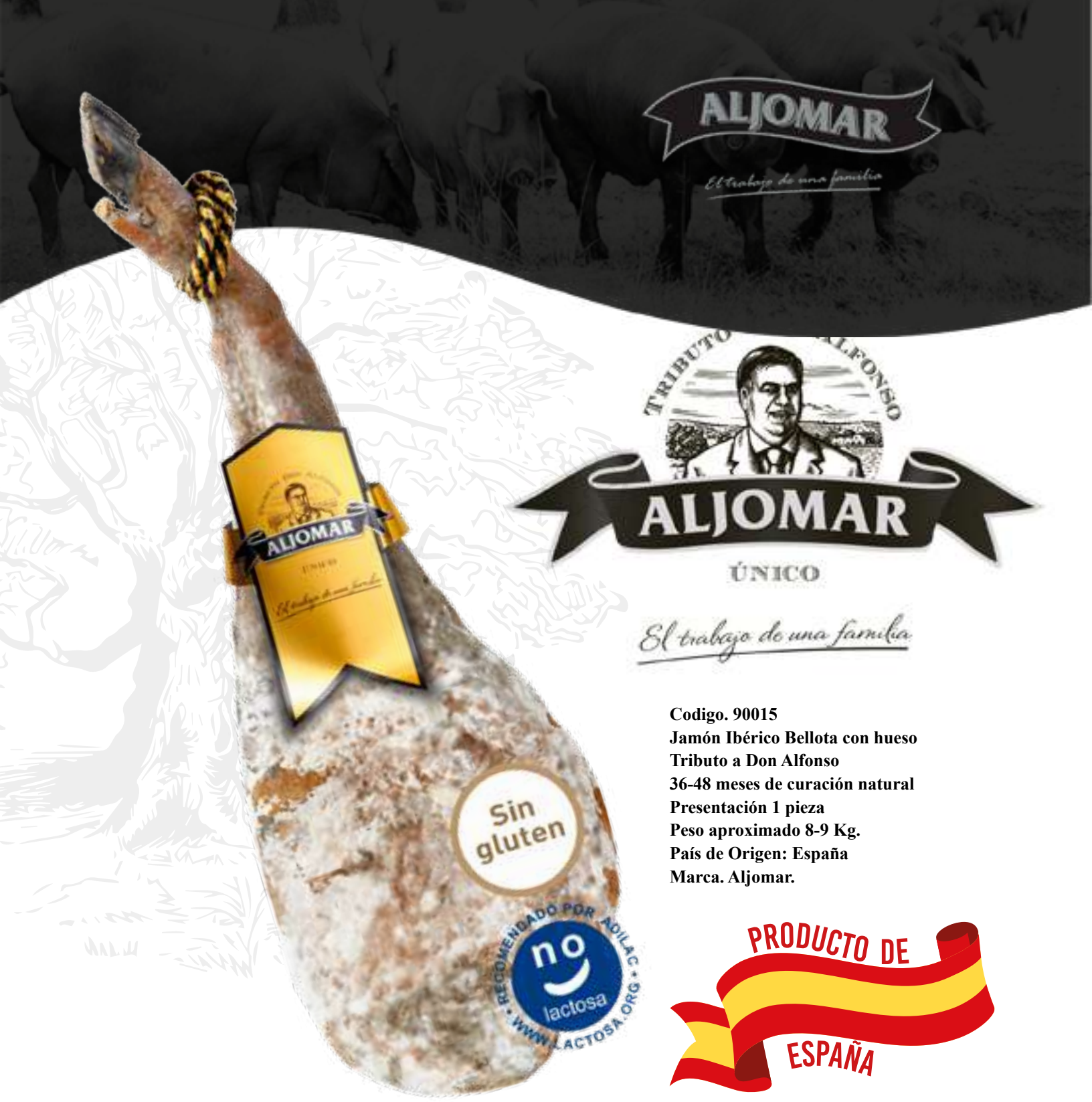
Producto: 30090
Producto: Centro de paleta ibérica de bellota D.O. s/hueso
75% Raza Ibérica
Origen: España
Presentación: 1 / 3 Kg

Producto: 45150
Producto: Chorizo ibérico bellota
Elaborado con presa
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1/1,3 Kg

Producto: 40200
Producto: Salchichón Ibérico de bellota extra
Origen: España - Guijuelo
Presentación: 1/1.4 Kg

ALJOMAR

Producto: 50030
Producto: Lomo ibérico bellota
75% Raza Ibérica
Origen: España – Guijuelo
Presentación: 1.3 Kg



TRIBUTO A DON ALFONSO

ALJOMAR

ÚNICO

El trabajo de una familia

Codigo. 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.

PRODUCTO DE ESPAÑA

Todo el extraordinario saber hacer de Don Alfoso 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.

INICIO

PRODUCTOS DE ESPAÑA

Creemos en el trabajo bien hecho y en la elaboración de productos naturales que destaquen por su gran sabor, uniendo tradición y artesanía.

Producto: 77002
Producto: Jamón serrano bodega c/hueso
El premio Gran Selección y Oro tres años consecutivos reconoce la calidad de esta pieza, auténtica joya
Maduración: 9 - 12 meses
Origen: España – Luciana
Presentación: 1 / 6.5 Kg

Producto: 77973P
Producto: Jamón Serrano Mini Kit
Maduración:12 meses
Origen: España
Presentación: 1 / 1.0 kg

Producto: 77851
Producto: Jamón serrano reserva Consorcio c/hueso
Origen: España - Luciana
Maduración: 12-15 meses
Presentación: 1 / 6.5 – 8.0 Kg

Producto: 77022
Producto: Jamón serrano bodega s/hueso
Origen: España - Luciana
Maduración: 9-12 meses
Presentación: 1 / 5.0 Kg

Producto: 77890
Producto: Jamón serranc
reserva Consorcio s/hues
Origen: España - Lucian
Maduración: 12-15 mese
Presentación: 1 / 5 Kg

PRODUCTOS DE ESPAÑA

NICO

Producto: 77061
Producto: Salchichón ibérico cular
Origen: España - Luciana
Presentación: 1/ 900 g

Producto: 77120
Producto: Salchichón vela extra
Origen: España – Luciana
Presentación: 1 / 2 Kg

Producto: 77060
Producto: Chorizo Ibérico cular
Origen: España – Luciana
Presentación: 1/ 900 g

Producto: 77122
Producto: Chorizo vela extra
Origen: España – Luciana
Presentación: 1/ 2 Kg

Producto: 77009
Producto: Lomo embuchado
Origen: España - Luciana
Presentación: 1 / 2 Kg

PRODUCTOS DE ESPAÑA

Producto: 77913
Producto: Chorizo Ibérico Rebanado
Origen: España
Presentación: 18/100 g
100% Cerdo Ibérico. (paleta, panceta, ajo y pimentón)

Producto: 77912
Producto: Salchichón Ibérico Rebanado
Maduración: 12 meses
Origen: España
Presentación: 18/100 g
100% Cerdo Ibérico. (paleta, panceta, ajo y pimienta)

Producto: 70909
Producto: Lomo Embuchado Rebanado
Origen: España –
Presentación: 20/100 g
100% Cerdo Blanco

Producto: 70929
Producto: Salchichón Vela Extra Rebanado
Maduración: 12 meses
Origen: España –
Presentación: 20/100 g
100% Cerdo Blanco (paleta, panceta, ajo y pimienta)

Producto: 70928
Producto: Chorizo Vela Extra Rebanado
Maduración: 12 meses
Origen: España –
Presentación: 20/100 g
100% Cerdo Blanco (paleta, panceta y pimentón)

PRODUCTOS DE ESPAÑA

NICO

Elaborado a partir de magro y tocino de cerdo ibérico, nuestro dúo de velitas destaca por su aroma intenso y su textura equilibrada.

¡Un aperitivo excelente!

Código. 77762
Producto. Salchichón ibérico velita
Origen. España – Luciana
Presentación. 20 / 200 g

Código. 77755
Producto. Chorizo ibérico velita
Origen. España – Luciana
Presentación. 20 / 200 g

Nuestro jamón Serrano Reserva ganó varios premios Gran Selección Castilla La Mancha estos últimos 3 años.

¡Con sus 12 meses de curación es un jamón de competición!

Codigo. 77123
Producto. Estuche de Jamón Serrano Reserva Rebanado.
Presentación. Estuche con 2 codillos y 10 paquetes de jamón rebanado de 100 gr
Peso Fijo. 1 Kg.
País de Origen. España – Luciana
Marca. Nico. (Premiado en España como el mejor jamón serrano 2017)

Codigo.77230
Producto: Estuche de Jamón Ibérico Rebanado.
Presentació: Estuche con 2 codillos y 10 paquetes de jamón rebanado de 100 gr
Peso Fijo: 1 Kg.
País de Origen: España – Luciana
Marca: Nico. (Premiado en España como el mejor jamón serrano 2017)

Un jamón de Cebo Ibérico 50% raza ibérica de 24 meses de curación. **Destaca por su aroma, sabor y su suave textura.**

INICIO

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: 10109
Producto: Jamón serrano s/hueso
Maduración: 12 meses
Origen: España –
Presentación: 1 / 5 Kg

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

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

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

PRODUCTOS DE ESPAÑA

Producto: 75100
Producto: Salchichón extra corte recto (Carne de cerdo, tocino)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 1.3 Kg

Producto: 76100
Producto: Chorizo extra corte recto (Carne de cerdo, panceta)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 1.3 Kg

Producto: 70100
Producto: Salami extra corte recto
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 1.3 Kg

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

Producto: 73100
Producto: Chorizo pamplona corte recto (Carne de cerdo, panceta)
Origen: España – Cataluña
Presentación: 1 / 1.3 Kg

INICIO

Escanea y visita el sitio web

Fratelli Beretta 1812

PRODUCTOS DE ITALIA

PRODUCTOS DE U.S.A. E ITALIA

Producto: 4269
Producto: Prosciutto di parma D.O.
Maduración: 18 meses
Origen: Italia Langhirano Di Parma
Presentación: 1 / 7.2 Kg

Producto: 122401
Producto: Prosciutto San Daniele D.O.
Maduración: 18 meses
Origen: Italia
Presentación: 2 / 7.8 Kg

Producto: 197601
Producto: Prosciutto
cotto mitad (cocido)
Origen: Estados Unidos
Presentación: 2 / 3.25 Kg

Producto: 140115
Producto: Bresaola
El corte más preciado 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: 140515
Producto: Pancetta mitad
Especialidad típica de la tradición italiana, elaborado de panceta de cerdo de primera elección
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1 / 900 g

Producto: 180805
Producto: Prosciutto americano sin hueso
Origen: Estados Unidos
Presentación: 1/5 kg aprox.

Fratelli Beretta 1812

Con el compromiso de ofrecer a todos los consumidores las muchísimas bondades alimentarias italianas, recetas antiguas, ingredientes únicos, genuinos, sanos y naturales, procedentes de un territorio rico no solo de aromas y sabores sino también de cultura y emociones.

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

PRODUCTOS DE U.S.A.

Maple Leaf Farms

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

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

INICIO

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: 365
Producto: Bloc de hígado de Oca (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 130 g

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

PRODUCTOS DE ESPAÑA

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

Martiko

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

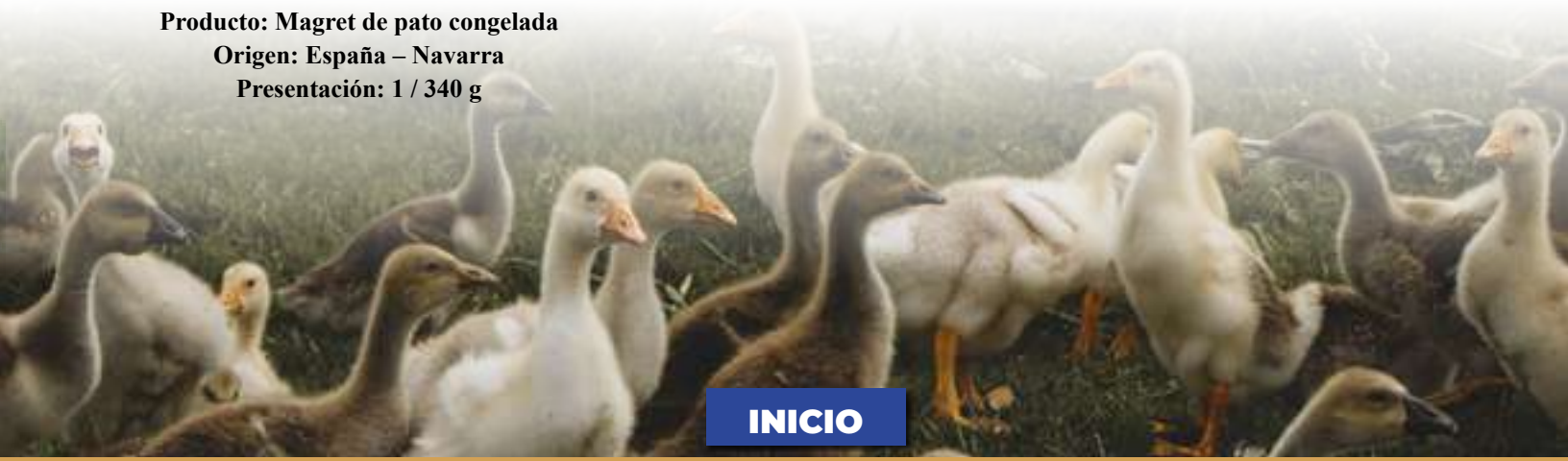
Producto: 285
Producto: Bloc de Foie Gras de pato (lata)
Origen: España - Navarra
Presentación: 6 / 950 g

Producto: 40011
Producto: Escalopas de hígado de pato a la plancha
Origen: España - Navarra
Presentación: 4 / 1 Kg

Producto: 20234
Producto: Hígado de pato de primera congelado
Origen: España - Navarra
Presentación: 1 / 550-600 g

Producto: 20130
Producto: Magret de pato congelada
Origen: España – Navarra
Presentación: 1 / 340 g

Producto: 27100
Producto: Bloc de Foie Gras de pato con 30% trozo
Origen: España – Navarra
Presentación: 2 / 750 g



INICIO

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: 16351
Producto: Bloc de Foie Gras de pato
Origen: Francia
Presentación: 12 / 145 g
100 % FOIE GRAS

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

Producto: 16357
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: 500209
Producto: Lóbulo crudo de foie gras
Origen: Canadá
Presentación: 16 / 650 g

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: 500218
Producto: Lóbulo crudo de foie gras desvenado
Origen: Canadá
Presentación: 16 / 650 g

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

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

Producto: 500168
Producto: Ficelle de Foie Gras de Pato.
Higado graso de pato Mulard 90%
Origen: Canadá
Presentación: 8paq / 750g
100 % FOIE GRAS

Producto: 500212
Producto: Magret crudo congelado
Origen: Canadá – Montreal
Presentación: 50 / 422.5 g

INICIO

MEXIDELI

Repostería [redacted] y más

IMPORTAMOS
EXPERIENCIAS

PRODUCTOS DE ESPAÑA

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

Producto: 42517
Producto: Tortilla española c/cebolla
Origen: España
Presentación: 10/500g

Producto: 4255
Producto: Tortilla española c/jalapeño
Origen: España
Presentación: 10/500 g

California CHURROS™

PRODUCTOS DE U.S.A.

Producto: 18720
Producto: Churro 16”
Origen: Estados unidos
Presentación: 1 / 9.8 kg
Contiene 100 piezas

INICIO

PRODUCTO DE ESPAÑA

Producto: 1750
Bebida de Soya.
Marca All natural
País de Origen: España.
Presentación: Caja con 8 pz de 1 lt
Peso por caja. 8 Lts.

Producto: 1834
Bebida de Avena
Marca All Natural
País de Origen: España
Presentación: Caja con 8 pz de 1 lt.
Peso por Caja. 8 lts.

Código 1864
Bebida de Almendra
Marca All Natural
País de Origen: España
Presentación: Caja con 8 pz de 1 lt
Peso por caja. 8 Lts.

PRODUCTO DE MÉXICO

RICH'S

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

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.

INICIO

APOLLO

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

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.

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

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

INICIO

BONTÀ DIVINA
Speciality Dessert

El repostero de las maravillas

Escanea y visita el sitio web

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 tiramisú familiar
Origen: Italia
Presentación: 4 / 500 g

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

Producto: 3473
Producto: Pastel tiramisú seleccto 90gr
Origen: Italia
Presentación: 16 / 90 g

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

Producto: 1714
Producto: Flan con caramelo 2/120 gr
Postre refinado, elaborado con abundante nata fresca de Alto Adigio.
Origen: Italia
Presentación: 8 / 240 g

INICIO

Bacalao Noruego

MEXIDELI PESCADOS

MANJAR DE REYES

MEXIDELI

Bacalao Noruego

PRODUCTOS DE NORUEGA

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 (Atántico)	Caja con 25kg	Pieza 1- 1.3 Kg	7/8º
96036	Bacalao Noruego Sin Piel	Ling (Atántico)	Caja de 25 Kg (7/9)	Pieza De 2.2-3.35kg	7/8º
960101	Bacalao Noruego Desmigado Sin Piel	Ling (Atántico)	Charola de plástico de 1kg		7/8º
96010	Bacalao Noruego Desmigado	Ling (Atántico)	Caja con 10kg		7/8º
9610121	Lomitos De Bacalao	Ling (Atántico)	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**

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

ANTECEDENTES DE CALIDAD

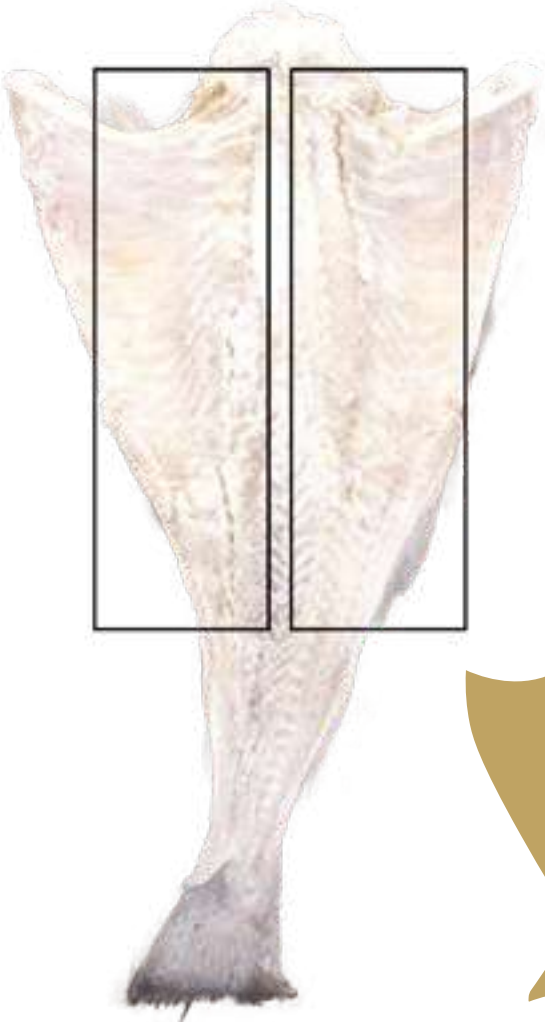
- CLASIFICACIÓN: PRIMERA
- COLOR: BLANCO
- OLOR: DOMINANTE, CARACTERISTICO
- TEXTURA: TEJIDO FIRME, UNIFORME
- INGREDIENTES: BACALAO Y SAL

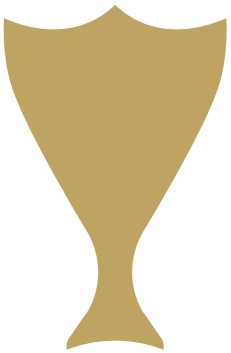
EMPAQUE

- 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	
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/Carbohidratos Total 31g	11%
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g	0%
Sugars/Azúcares 5g	
Protein/Proteínas 5g	

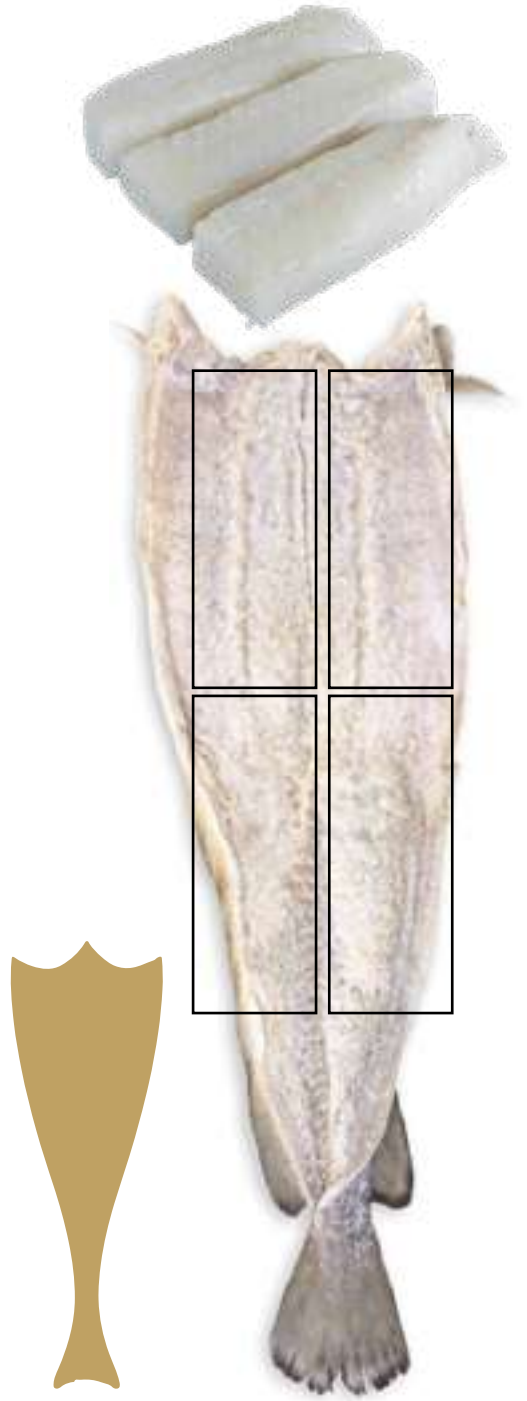
Vitamin A/Vitamina A 4%	•	Vitamin C/Vitamina C 2%	
Calcium/Calcio 15%	•	Iron/Hierro 4%	

*Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:
*Los porcentajes de Valores Diarios 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/Carbohidratos Total 31g		300g	375g
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g		25g	30g

PRODUCTOS DE NORUEGA

Bacalao Noruego
Lomitos Sin Piel



ANTECEDENTES GENERALES

- PRODUCTO: BACALAO NORUEGO
- ESPECIE: LING (MOLVA MOLVA)
- PRESENTACIÓN: PORCIONES CON PIEL
- ORIGEN: NORUEGA (AALESUND)
- CONSUMO: HUMANO

ANTECEDENTES DE CALIDAD

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

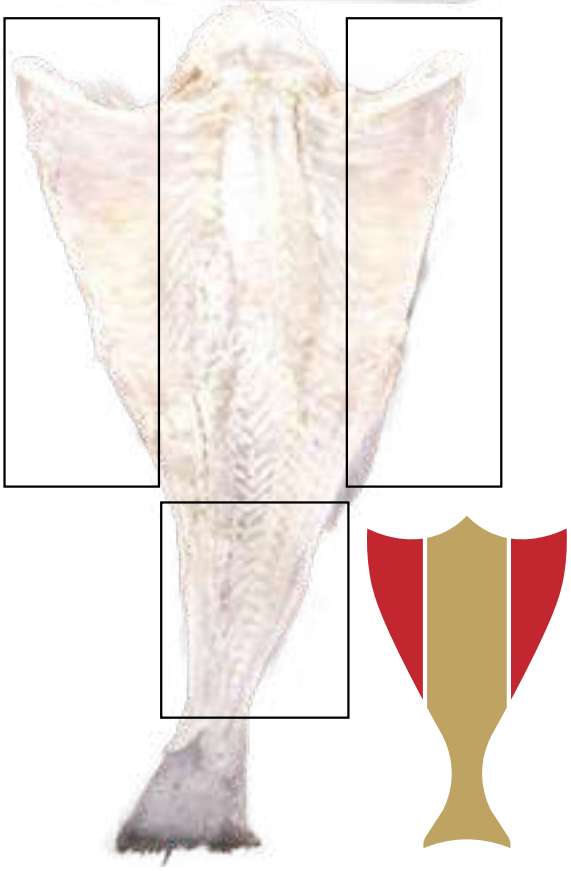
EMPAQUE

- 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

Bacalao Noruego
Desmenuzado



ANTECEDENTES GENERALES

- PRODUCTO: BACALAO NORUEGO
- ESPECIE: LING (MOLVA MOLVA)
- PRESENTACION: PORCIONES CON PIEL
- ORIGEN: NORUEGA (AALESUND)
- CONSUMO: HUMANO

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.

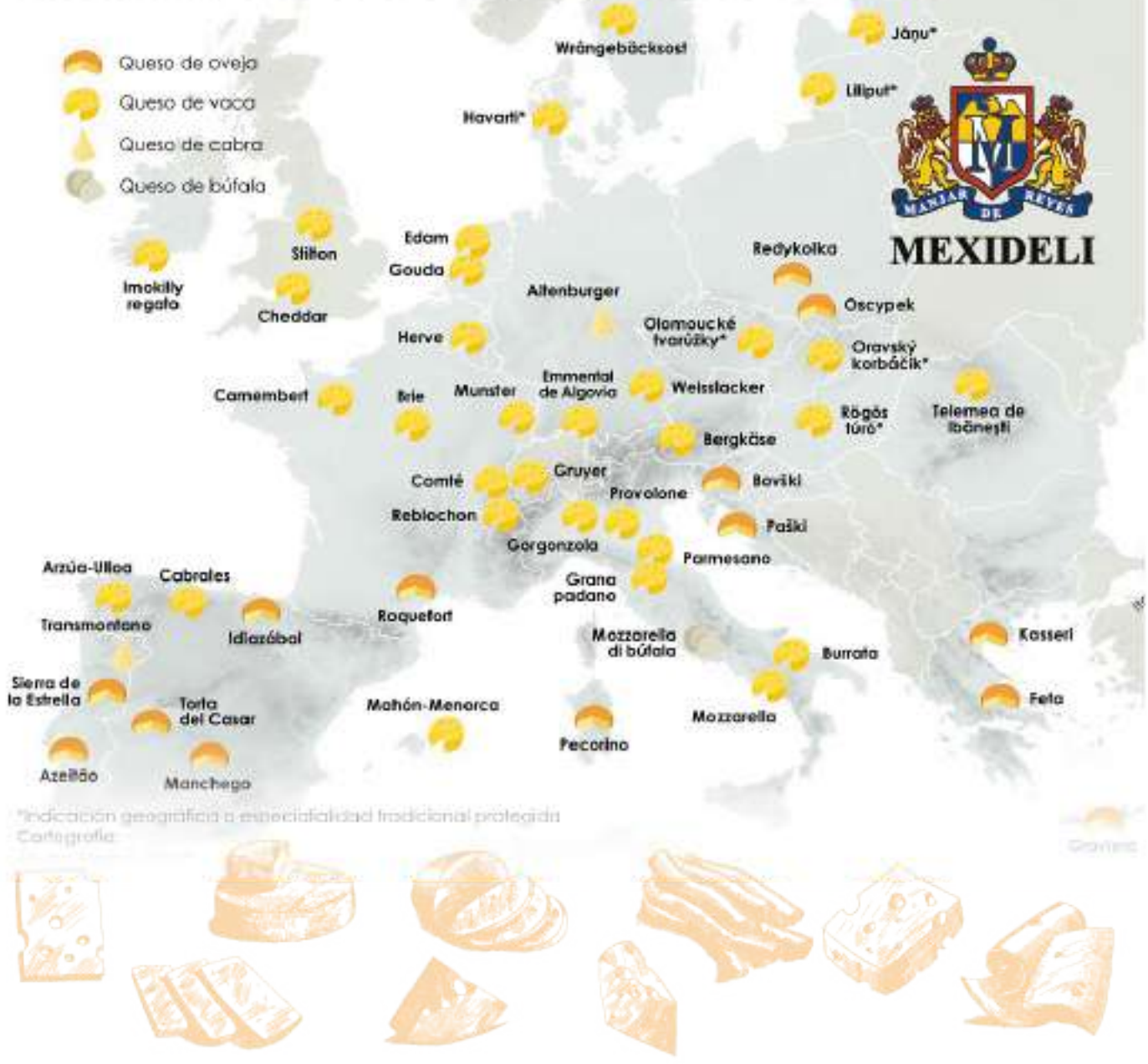
También se utiliza la carne del lomo bajo antes de la cola.

INICIO

MEXIDELI GOURMET

La Europa del queso

Denominaciones de origen más reconocidas



MANJAR DE REYES

MEXIDELI

FOOD SERVICE

UN PLACER ATENDERLE

MANJAR DE REYES

ESCÁNEAME Y CONOCE MÁS

AV. ROJO GÓMEZ #186 COL. BARRIO SAN PEDRO, IZTAPALAPA. C.P. 09000, CDMX