

CATÁLOGO DE
PRODUCTOS



FOOD SERVICE



ESCÁNEAME Y
CONOCE MÁS



MEXIDELI.COM.MX



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. Ppesan 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

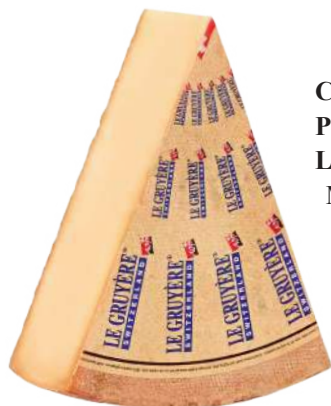
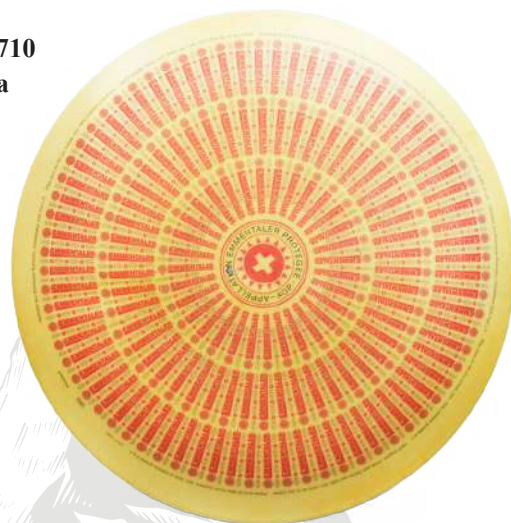
Producto: Gruyere Rueda

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

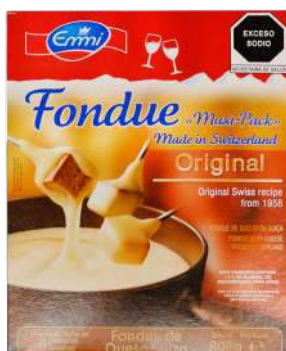


¡El fondue que todos conocemos y amamos!



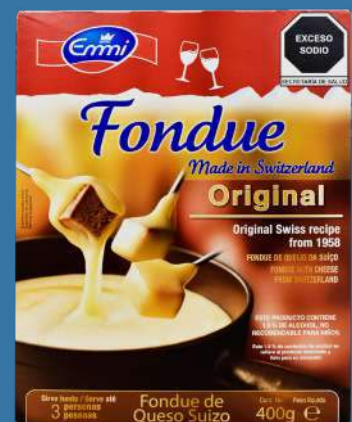
Código: 67926
 Producto: Fondue Original Petit
 Queso suizo, vino blanco, kirsch
 Origen: Suiza
 Presentación: 12/250 g

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



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. ”





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



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

el hidalgo
QUESOS
LÁCTEOS CIGÜERRELLA, 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 Paulin con
corteza lavada
Elaborado con leche de vaca
pasteurizada
Maduración: 4 o 5 semanas
Origen: Francia
Presentación: 3/2 kg





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 Chevrete 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



Escanea y
visita el sitio web



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: 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.* ”

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.



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

“ *¡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



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

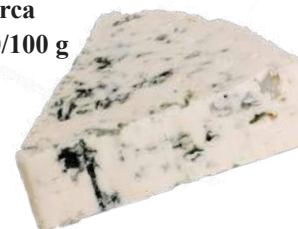
Mammen Dairy, y sus propietarios familiares, han estado produciendo queso con orgullosas tradiciones desde 1911. En la actualidad, Mammen Dairy es la lechería privada más grande de Dinamarca.



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



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



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



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: 1/12 kg



"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



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





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: 5909

Producto: Pepper Jack Paquetería.

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



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

Q. GOUDA AMERICANO
CADUCIDAD: 22/04/2024
LOTE: 22.01
PESO: 1.000 KG

CHEDDAR



PEPPER JACK



MARBLED 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

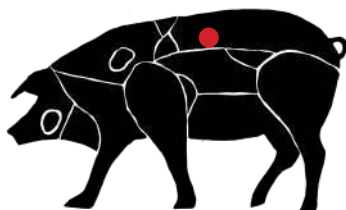
ESPAÑA

Escanea y
visita el sitio web



CARNES IBÉRICAS

Lomo de cerdo ibérico con grasa Iberico Pork Loin with fat



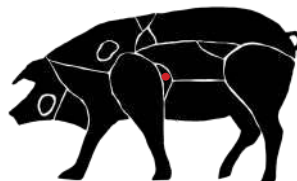
Producto: 70071

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.

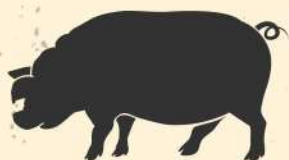
Un proceso supervisado al detalle por la familia Aljomar, que nos permite controlar cada una de las fases: desde la selección genética del animal, pasando por la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones de Guijuelo.



Qué debes saber sobre el

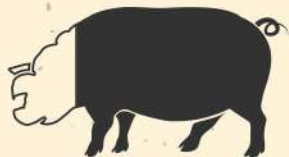
Jamón Ibérico

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



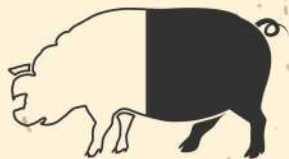
ANIMALES CON 100 % DE PUREZA GÉNÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA

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



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

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



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.



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
parrón extra 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



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





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 hojaldrado no contiene grasas trans, grasas saturadas ni colesterol, es una alternativa más saludable a la masa de hojaldrado.

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



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 Tostadas
Origen: Italia
Presentación: 8/250 grs



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



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



Producto: 13687
Tortelloni Tortelloni Salmon
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

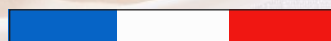
IMPORTADO Y
DISTRIBUIDO POR:



MEXIDELI



PRODUCTOS DE FRANCIA



PAN SALADO



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)

23% DE MANTEQUILLA

BRIDOR



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**





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
MACAROON 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
9610121	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

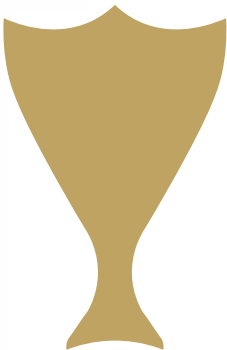
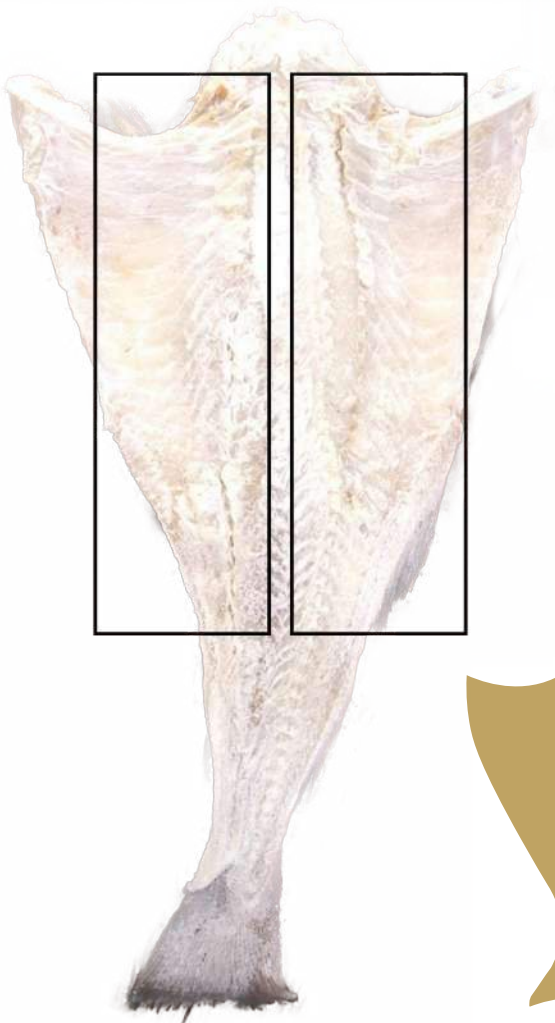
Bacalao Gadus morhua morhua. Especie europea que se encuentra en las zonas que van del golfo de Vizcaya hasta el mar de Barents. Gadus macrocephalus.

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	
Calories/Calorías	260
Calories from Fat/Calorías de Grasa	120
% Daily Value*%/Valor Diario*	
Total Fat/Grasa Total	13g
Saturated Fat/Grasa Saturada	5g
Trans Fat/Grasa Trans	2g
Cholesterol/Colesterol	30mg
Sodium/Sodio	660mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	31g
Dietary Fiber/Fibra Dietética	0g
Sugars/Azúcares	5g
Protein/Proteínas	5g
Vitamin A/Vitamina A	4%
Calcium/Calcio	15%
Vitamin C/Vitamina C	2%
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
Saturated Fat/Grasa Saturada	5g
Cholesterol/Colesterol	30mg
Sodium/Sodio	660mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	31g
Dietary Fiber/Fibra Dietética	0g
Less than/Menos de	66g
Less than/Menos de	20g
Less than/Menos de	300mg
Less than/Menos de	2,400mg
Less than/Menos de	300g
Less than/Menos de	25g
Less than/Menos de	80g
Less than/Menos de	25g
Less than/Menos de	300mg
Less than/Menos de	2,400mg
Less than/Menos de	375g
Less than/Menos de	30g



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

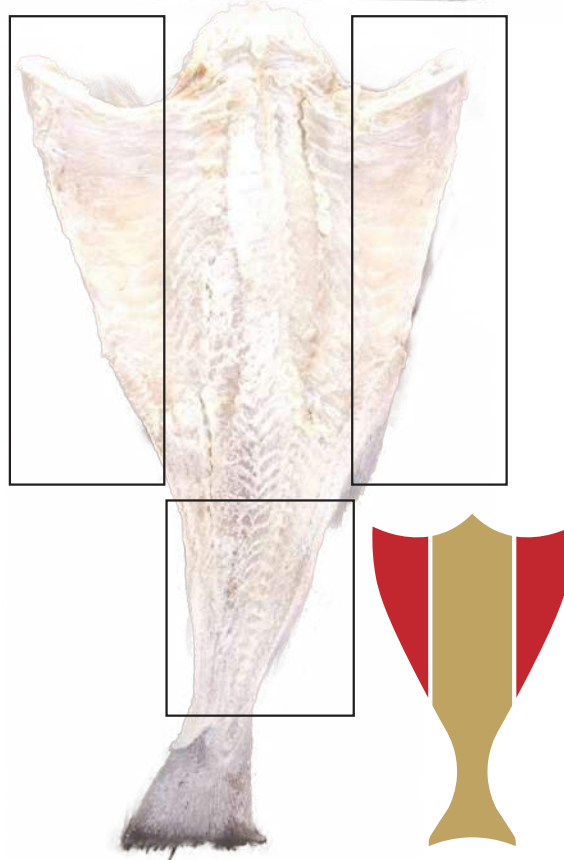
CHAROLA PLASTICA DE 1.5 KG

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

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

% Daily Value*%/Valor Diario*

Total Fat/Grasa Total	13g	
Saturated Fat/Grasa Saturada	5g	20%
Trans Fat/Grasa Trans	2g	25%
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

MEXIDELI GOURMET

La Europa del queso

Denominaciones de origen más reconocidas





FOOD SERVICE



UN PLACER ATENDERLE

MANJAR DE REYES

ESCÁNEAME Y
CONOCE MÁS

