



# SALSA ARTESANAL TIPO GOURMET



**GRUPO  
CRUSAN**  
COMERCIALIZADORA

Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de las más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año  
Condiciones de almacenamiento: 10—30° C  
Temperatura transporte: Ambiente



## Características del empaque:

- Tipo: Primario
- Material: Vidrio
- Descripción: 150/250 ml
- Tipo: Secundario
- Material: Cartón
- Descripción: 24 botellas

## Amplia variedad en Salsas y Chiles:

Salsa chipotle

Salsa Oaxaca

Salsa Morita con un toque de guajillo.

Salsa pasilla

Salsa habanero (Verde / roja)





# SALSA CHIPOTLE

Salsa Artesanal Tipo Gourmet



Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de las más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.



## Descripción del producto:

Una receta única que te cautivará con su sabor, ya que hecha exclusivamente a base de chiles chipotles seleccionados y es ideal para acompañar pizzas, comida del mar, quesos, etc.

## Composición—Ingredientes:

Variedades de chiles chipotle, vinagre artesanal, especias naturales y sal.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año

Condiciones de almacenamiento:  
10—30° C

Temperatura transporte: Ambiente

## Características organolépticas:

- Aspecto: Semi-liquida.
- Color: Rojo oscuro.
- Olor y sabor: Chipotle característico.





# SALSA HABANERO

Salsa Artesanal Tipo Gourmet



Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de las más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.



## Descripción del producto:

Esta salsa a base de chiles habaneros verdes y rojos son excelentes para combinar con camarones, pescados, caldos, cocteles, etc. Debido a su alto picor, es la opción ideal para los amantes del picante.

## Composición—Ingredientes:

Variedades de chiles habaneros, vinagre artesanal, especias naturales y sal.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año  
Condiciones de almacenamiento:  
10—30° C  
Temperatura transporte: Ambiente

## Características organolépticas:

- Aspecto: Semi-liquida.
- Color: Verde Oliva.
- “Tropical” Color: Rojo/naranja.
- Olor y sabor: Habanero característico.





# SALSA MORITA

Salsa Artesanal Tipo Gourmet



Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de la más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.



## Descripción del producto:

Esta salsa está hecha a base de chile morita con unos toques de chile guajillo, por la cual la hacen única y exclusiva para acompañar pollo, platillos típicos y carnes asadas.

## Composición—Ingredientes:

Variedades de chiles morita y guajillo, vinagre artesanal, especias naturales y sal.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año

Condiciones de almacenamiento:  
10—30° C

Temperatura transporte: Ambiente

## Características organolépticas:

- Aspecto: Semi-liquida.
- Color: Rojo oscuro.
- Olor y sabor: Morita característico.





# SALSA OAXACA

Salsa Artesanal Tipo Gourmet



Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de la más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.



## Descripción del producto:

Con una tradición de más de 50 años esta salsa Oaxaqueña tipo Gourmet, es elaborada con ingredientes de la más alta calidad, provenientes de la región, a base de chile chipotle, debido a su proceso artesanal permite crear un sabor casero, ideal para mariscos, pizzas, carnes frías, quesos, etc.

## Composición—Ingredientes:

Variedades de chiles chipotle, vinagre artesanal, especias naturales y sal.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año

Condiciones de almacenamiento:  
10—30° C

Temperatura transporte: Ambiente

## Características organolépticas:

- Aspecto: Semi-liquida.
- Color: Rojo oscuro.
- Olor y sabor: Característico.





# SALSA PASILLA

Salsa Artesanal Tipo Gourmet



Es una empresa 100% Oaxaqueña, que nace para satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes, ofreciéndoles productos Oaxaqueños con sabor único, de las más alta calidad, nuestro enfoque es que la gente conozca los sabores de Oaxaca a través de nuestros productos que son hechos artesanalmente con recetas ancestrales.



## Descripción del producto:

Esta salsa es única porque está hecha a base de chile pasilla que solo es cultivado en el Estado de Oaxaca, por sus características especiales, esta salsa es ideal para acompañar todo tipo de carnes y cortes, además de platillos típicos como, “las guías”, “Tlayudas”, y muchos otros platillos tradicionales.

## Composición—Ingredientes:

Varietades de chiles pasilla oaxaqueños, especias naturales y sal.

## Ficha técnica:

Vida útil en anaquel: 1 año

Condiciones de almacenamiento:  
10—30° C

Temperatura transporte: Ambiente

## Características organolépticas:

- Aspecto: Semi-liquida.
- Color: Rojo intenso oscuro.
- Olor y sabor: Característico.



# Don Cuco®

Tradicional



## FICHA TÉCNICA

Fecha Caducidad: Un año

Nombre del producto: Mole Poblano Don Cuco Tradicional

Empaque: Individual

Tamaño de envase: 250 g

Peso bruto por unidad: 260 g

Dimensiones por unidad: 11.5 X 18 X 3.1 cm

No. de pzas por caja: 30 piezas

No. de pzas por tarima: 90 cajas

Configuración tarima: 15 X 6

Altura tarima: 123 cm

Declaración de ingredientes: Chiles, aceite vegetal comestible, pan tostado, azúcar, ajonjolí, cacahuete, pasas, cacao, sal yodada, condimentos y especias, glutamato monosódico y 0,01% de benzoato de sodio como conservador.



NIP: Tamaño de porción 100 g •  
Calorías 381 • Calorías de grasa 170  
Grasa total 19 g  
Grasa Saturada 1 g  
Grasa trans 0 g  
Colesterol 0 g  
Sodio 750 mg  
Carbohidratos totales 47 g  
Azúcares 33 g  
Proteínas 6 g

## Mole Poblano

# Don Cuco®

Tradicional



## FICHA TÉCNICA

Fecha Caducidad: Un año

Nombre del producto: Mole Ranchero Don Cuco Tradicional

Empaque: Individual

Tamaño de envase: 250 g

Peso bruto por unidad: 260 g

Dimensiones por unidad: 11.5 X 18 X 3.1 cm

No. de pzas por caja: 30 piezas

No. de pzas por tarima: 90 cajas

Configuración tarima: 15 X 6

Altura tarima: 123 cm

Declaración de ingredientes: Chiles, aceite vegetal comestible, cacao, pan tostado, azúcar, ajonjolí, cacahuete, pasas, cacao, sal yodada, chile chipotle, condimentos y especias, glutamato monosódico y 0,01% de benzoato de sodio como conservador.

NIP:

Tamaño de porción 100 g •  
Calorías 276 • Calorías de grasa 1  
Grasa total 14 g  
Grasa Saturada 2 g  
Grasa trans 0 g  
Colesterol 0 g  
Sodio 1103 mg  
Carbohidratos totales 31 g  
Azúcares 26 g  
Proteínas 6 g



# Mole Ranchero

# Don Cuco®

Tradicional



## FICHA TÉCNICA

Fecha Caducidad: Ocho meses

Nombre del producto: Mole Verde Don Cuco Tradicional

Empaque: Individual

Tamaño de envase: 250 g

Peso bruto por unidad: 260 g

Dimensiones por unidad: 11.5 X 18 X 3.1 cm

No. de pzas por caja: 30 piezas

No. de pzas por tarima: 90 cajas

Configuración tarima: 15 X 6

Altura tarima: 123 cm

Declaración de ingredientes: Pepita verde, tomatillo, aceite vegetal comestible, ajonjolí, chile verde, sal yodada, condimentos, especias, ácido cítrico y 0,01% de sorbato de potasio como conservador.



NIP: Tamaño de porción 100 g •  
Calorías 207 • Calorías de grasa 146  
Grasa total 16 g  
Grasa Saturada 2 g  
Grasa trans 0 g  
Colesterol 0 mg  
Sodio 771 mg  
Carbohidratos totales 10 g  
Azúcares 0 g  
Proteínas 5 g

## Mole Verde



## Salsas Tradicionales COMALLI



Comalli, es una empresa mexicana dedicada a la elaboración de productos Gourmet de alta calidad, con la finalidad de conservar el sabor original de las salsas mexicanas.

Cuidando la selección de los ingredientes y el proceso de elaboración de cada una de las salsas, sus diferentes recetas son únicas, Salsas Comalli no tienen conservadores, los ingredientes que utilizan son 100% naturales. Actualmente el proceso de elaboración es artesanal, con el objetivo de cuidar y asegurar que salga al mercado el mejor de los productos.

¿Por qué en Comalli envasamos en vidrio?

Principalmente porque no interfiere en el sabor de alimentos, no mantiene ninguna interacción química con su contenido y puede almacenar cualquier producto por toda su vida útil. No permite el traspaso de oxígeno o gas carbónico, por lo tanto, no altera el color ni el sabor del contenido del envase, además de que es:

- o Amigable con el medio ambiente.
- o No se oxida
- o Es impermeable, resiste el calor dentro de un cierto rango
- o El consumidor puede ver el interior del envase para verificar la apariencia del producto.
- o Material limpio, puro, e higiénico
- o No pueden ser perforados por agentes punzantes

Las Tradicionales son : Árbol, Tomates selectos, Habanera y Mexicana.



El sellado al Alto vacío con el que elabora Comalli, permite que los ingredientes conserven sus propiedades por 4 meses, este tipo de productos una vez abierto necesitan de refrigeración



## Salsas Gourmet COMALLI



Comalli, es una empresa mexicana dedicada a la elaboración de productos Gourmet de alta calidad, con la finalidad de conservar el sabor original de las salsas mexicanas.

Cuidando la selección de los ingredientes y el proceso de elaboración de cada una de las salsas, sus diferentes recetas son únicas, Salsas Comalli no tienen conservadores, los ingredientes que utilizan son 100% naturales. Actualmente el proceso de elaboración es artesanal, con el objetivo de cuidar y asegurar que salga al mercado el mejor de los productos.

### ¿Por qué en Comalli envasamos en vidrio?

Principalmente porque no interfiere en el sabor de alimentos, no mantiene ninguna interacción química con su contenido y puede almacenar cualquier producto por toda su vida útil. No permite el traspaso de oxígeno o gas carbónico, por lo tanto, no altera el color ni el sabor del contenido del envase, además de que es:

- o Amigable con el medio ambiente.
- o No se oxida
- o Es impermeable, resiste el calor dentro de un cierto rango
- o El consumidor puede ver el interior del envase para verificar la apariencia del producto.
- o Material limpio, puro, e higiénico
- o No pueden ser perforados por agentes punzantes

Las Gourmet son: Cacahute, Ajonjolí, \* Habanera Tropical (fresa, Mango o Piña)  
\* Huitlacoche, Ciruela Pasa con Nuez, \* Chipotle con Zarcamora, Xoconostle,  
Arandano y Tamarindo.

\* Sabores de temporada (pregunte antes de ordenar)



El sellado al Alto vacío con el que elabora Comalli, permite que los ingredientes conserven sus propiedades por 4 meses, este tipo de productos una vez abiertos necesitan de refrigeración