



nora

PRODUCTOS DE CONSUMO MASIVO

CATÁLOGO 2026



NOSOTROS



Elaborados por **Quinta Carmelita**, donde nuestra historia se escribe con ingredientes frescos y la pasión por el sabor autentico. Nacimos con la visión de transformar la tradición artesanal en productos de excelencia que faciliten y embellezcan la cocina de cada hogar.

Bajo nuestra marca de productos de consumo masivo: **NORA**, hemos perfeccionado el arte de las salsas y condimentos, creados para resaltar lo mejor de cada platillo.

Nuestra evolución no se detiene, nos enorgullece presentar nuestra línea de lácteos donde se fusionan nutrición y placer en cada bocado.

En Quinta Carmelita S.A.S. de C.V. no solo fabricamos alimentos; creamos un puente entre la calidad técnica y el cariño de lo hecho en casa:

Tradición que se siente, calidad que se prueba.

nora

SALSAS
PICANTES





JALAPEÑO CILANTRO

Ligeramente Picante.

Una de las salas más populares -y también más adictivas.

Un aderezo a base de jalapeños frescos y cilantro fresco, que sirve para dipear nachos, maridar carnes, pescados y mariscos, así como para desayunos.

INGREDIENTES: Jalapeño - Cilantro

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



JALAPEÑO CILANTRO

DEFINICIÓN	Salsa a base de tomates verdes sin ningún defecto visible, sanos y maduros que han sido triturados y chiles jalapeños verdes encurtidos y triturados, ideal para ser usada en diversas recetas, especialmente para carnes y como acompañante de tacos y enchiladas. Lista para servir y consumir. Su consistencia es blanda y uniforme, su color verde característico, con olor y sabor propio de jalapeño encurtido.																											
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua; Tomates Verdes seleccionados; Chiles Jalapeños seleccionados; Ácido Acético como regulador de la acidez; Sal Yodada; Almidón modificado como espesante; Cilantro; Especias; Ácido Cítrico como regulador de acidez; Propionato de sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como preservantes; Color Verde musgo (colorante artificial); Color Amarillo Huevo Fuerte (colorante artificial).																											
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Puede contener trazas de soya y harina de mostaza.																											
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																											
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.																											
VIDA ÚTIL	24 MESES																											
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 17 raciones por envase Tamaño de ración 15g Calorías por ración 5 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 0 g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 0.5g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 0.05g</td><td>5%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0 g</td><td></td><td>Total Azúcares 0.55 g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0 mg</td><td>0%</td><td>0.05 Azúcar añadida</td><td>5%</td></tr><tr><td>Sodium 64 mg</td><td>6%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.				Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 0 g	0%	Total Carb. 0.5g	0%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.05g	5%	Grasas Trans 0 g		Total Azúcares 0.55 g		Cholesterol 0 mg	0%	0.05 Azúcar añadida	5%	Sodium 64 mg	6%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																									
Total Grasas 0 g	0%	Total Carb. 0.5g	0%																									
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.05g	5%																									
Grasas Trans 0 g		Total Azúcares 0.55 g																										
Cholesterol 0 mg	0%	0.05 Azúcar añadida	5%																									
Sodium 64 mg	6%	Proteínas 0g																										
	Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.																											
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para para marinar carnes. Esta salsa se utiliza fundamentalmente ideal para ser usada en diversas recetas, especialmente para carnes se sugiere para resaltar el sabor de los platos carnes como pollo, pescados como la merluza, etc. y como acompañante de alimentos tradicionales mexicanos, como tacos, enchiladas, chilaquiles o chicharrón en salsa verde. También, puede agregar más picante para acompañar tacos, quesadillas, etc. Por último, este es un producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general																											



PASIÓN TROPICAL

Descubra el equilibrio perfecto entre dulzura y especias con piña asada y salsa picante. Un toque delicioso para tus comidas

INGREDIENTES: Mix de Chiles (Ghost Pepper, Trinidad Scorpion y Carolina Reaper) con piña y una mezcla de especias.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



PASIÓN TROPICAL

DEFINICIÓN	La salsa picante de Mix de Chiles: Jalapeño, Carolina Reaper, Fantasma y Escorpión con piña Y una combinación especial de especias que le da ese toque único es una versión diferente de toda nuestra linea de salsas, ya que es muy versátil. Si eres amante del picor y gustas de ponerle salsa a todos tus platillos, esta salsa es tu mejor opción. Sabores exóticos, intensos y con mucha personalidad. Una explosión de sabor irresistible. Su consistencia es blanda y uniforme, su color rojo característico.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua, Piña natural, Mezcla de Chiles seleccionados (Trinidad Scorpion Butch T, Trinidad Moruga, Carolina Reaper y Ghost Pepper), Chile Chipotle en Adobo (Agua, Vinagre, Tomate, Cebolla, Azúcar, Especias, Sal), Almidón Modificado (espesante), Sal Yodada, Ácido Acético y Ácido Citrico (acidulantes), Especias, Glutamato Monosódico (potenciador de sabor), Azúcar, Aspartame y Acesulfamo de Potasio (edulcorantes artificiales), Propionato de Sodio, Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio (preservantes).																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Puede contener trazas de soya y harina de mostaza.																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																								
VIDA ÚTIL	24 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 30 raciones por envase Tamaño de ración 7.6g Cantidad Energético por ración 22 kcal 1% <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 0g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 5 .5g</td><td>2%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 0.5g</td><td>2%</td></tr><tr><td>GrasasTrans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 4.2g</td><td>4%</td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>2.5gAzúcar añadida</td><td>5%</td></tr><tr><td>Sodium 190mg</td><td>8%</td><td>Proteínas 0.2g</td><td>0%</td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorias. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 5 .5g	2%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.5g	2%	GrasasTrans 0g		Total Azúcares 4.2g	4%	Cholesterol 0mg	0%	2.5gAzúcar añadida	5%	Sodium 190mg	8%	Proteínas 0.2g	0%
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																						
Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 5 .5g	2%																						
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.5g	2%																						
GrasasTrans 0g		Total Azúcares 4.2g	4%																						
Cholesterol 0mg	0%	2.5gAzúcar añadida	5%																						
Sodium 190mg	8%	Proteínas 0.2g	0%																						
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	SUGERENCIA DE USO: Si eres amante del picor y gustas de ponerle salsa a todos tus platillos, esta salsa es tu mejor opción. Sabores exóticos, intensos y con mucha personalidad. Una explosión de sabor irresistible. Hemos combinado los chiles más potentes del mundo con la dulzura de la piña para una explosión de sabor sin igual. MARIDAJE PERFECTO: Eleva tu pizza hawaiana, alitas de pollo o unas costillas de cerdo al siguiente nivel. 🌟 TIP DE MAMÁ: "¡Solo para valientes! Usa una gota para transformar una salsa BBQ común en algo legendario. El dulzor de la piña esconde un fuego que te encantará."																								



175 ML



230 ML



GALÓN

PURO FUEGO

INTENSA.

Disfruta de una mezcla de Ghost Pepper, Trinidad Scorpion y Carolina Reaper; picante intenso en tu garganta. Va bien con todo tipo de comidas.

INGREDIENTES:

Mix de Chiles: Ghost Pepper, Trinidad Scorpion y Carolina Reaper

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	

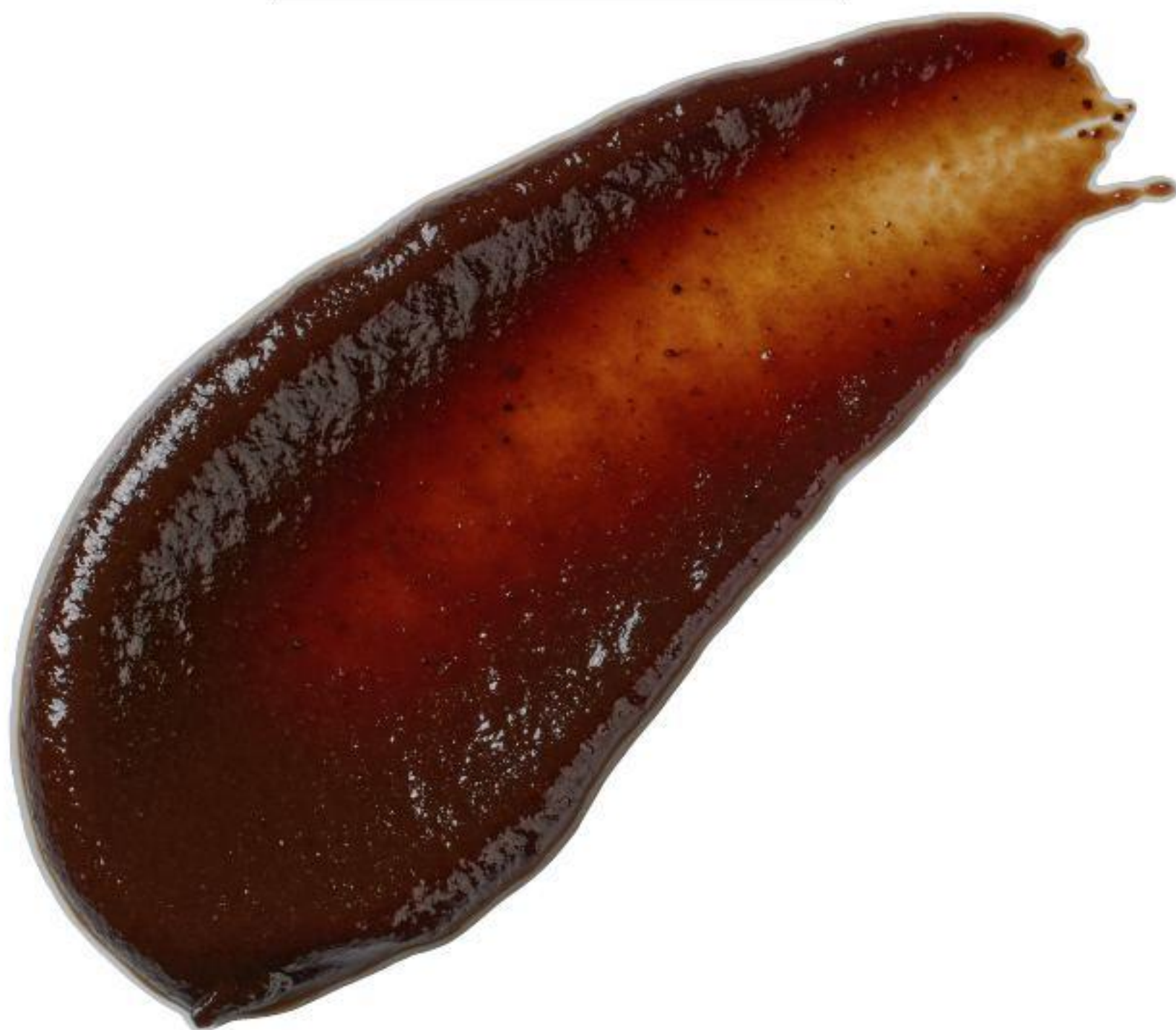


PURO FUEGO

DEFINICIÓN	Es una salsa homogénea obtenida por la concentración de pulpa de chiles picantes: Carolina Reaper, Fantasma, Escorpión, Jalapeño y Tabasco. La pulpa es obtenida por la desintegración y tamizado de la fracción comestibles de los frutos. Todos los ingredientes son naturales, no se usan esencias o aceites artificiales. De consistencia semi-liquida, espesa y homogénea, con un sabor muy particular.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Carolina Reaper, Fantasma, Escorpión, Jalapeño y Tabasco, especias, sal yodada y ácido acético como acidulante, Preservantes (propinado de sodio, benzoato de sodio,sorbato de potasio), especias, Colorante artificial certificado (rojo No 5 azorrubina).																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Puede contener trazas de soya y harina de mostaza.																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																								
VIDA ÚTIL	24 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 17 raciones por envase Tamaño de ración 15g Calorias por ración 5 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 0 g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 0.5g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 0g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0 g</td><td></td><td>Total Azúcares 0.2g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0 mg</td><td>0%</td><td>0 Azúcar añadida</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sodium 60 mg</td><td>6%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorias. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes o residuos de sustancias en niveles superiores a los limites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 0 g	0%	Total Carb. 0.5g	0%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0g	0%	Grasas Trans 0 g		Total Azúcares 0.2g		Cholesterol 0 mg	0%	0 Azúcar añadida	0%	Sodium 60 mg	6%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																						
Total Grasas 0 g	0%	Total Carb. 0.5g	0%																						
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0g	0%																						
Grasas Trans 0 g		Total Azúcares 0.2g																							
Cholesterol 0 mg	0%	0 Azúcar añadida	0%																						
Sodium 60 mg	6%	Proteínas 0g																							
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	La salsa ideal para acompañar todos tus platillos. Recomendaciones de uso: Mariscos, pizza, carnes y caldos.																								

nora

CONDIMENTOS





175 ML

230 ML

GALÓN

Un tipo de salsa de soja más aromática, con un sabor más fuerte y un color de caoba ligero y transparente. Ideal para platos fríos y platos al vapor como pescado al vapor. También sirve perfectamente como salsa inmersión para gyoza, pan, etc.

Elaborada con un mix especial de especias, brindando a tus comidas un exquisito sabor. Producto preparado a partir de la semilla de soya por medio de un proceso de fermentación natural que otorga sabores profundos y complejos al dejar que los ingredientes se fermenten durante un período prolongado

SALSA DE SOYA

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



SALSA DE SOYA

DEFINICIÓN	Producto preparado a partir de la semilla de soya por medio de un proceso de fermentación natural que otorga sabores profundos y complejos al dejar que los ingredientes se fermenten durante un periodo prolongado, adicionalmente con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones y preservantes.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua; Frijol de Soya fermentado; Vinagre como regulador de pH; Sal Yodada; Almidón Modificado como espesante; Glutamato Monosódico como acentuador del sabor; Propionato de Sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como sustancias preservantes; Color Caramelo II; Azúcar como endulzante.																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE SOYA																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																								
VIDA ÚTIL	36 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15g Calorías por ración 59 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 6.2g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 4.6g</td><td>5%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 1g</td><td>0%</td><td>Fibras 0.1g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 0.2g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 30.8mg</td><td>0%</td><td>0 Azúcar añadida</td><td><1%</td></tr><tr><td>Sodium 160mg</td><td>4.6%</td><td>Proteínas 1.1g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado o en un lugar fresco y consumase en el menor tiempo posible.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 6.2g	0%	Total Carb. 4.6g	5%	Grasas Sat 1g	0%	Fibras 0.1g	0%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 0.2g		Cholesterol 30.8mg	0%	0 Azúcar añadida	<1%	Sodium 160mg	4.6%	Proteínas 1.1g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																						
Total Grasas 6.2g	0%	Total Carb. 4.6g	5%																						
Grasas Sat 1g	0%	Fibras 0.1g	0%																						
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 0.2g																							
Cholesterol 30.8mg	0%	0 Azúcar añadida	<1%																						
Sodium 160mg	4.6%	Proteínas 1.1g																							
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	deal para para marinar carnes. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general																								



175 ML

230 ML

GALÓN

Elaborada a partir de la receta original inglesa. Condimento líquido que se usa como saborizante, es una salsa básica en tu cocina, para mejorar todo tipo de salsas y darles un toque especial a tus platos. Condimento líquido fermentado, popular en la cocina británica y utilizada para realzar el sabor de diversas preparaciones, tanto cocinadas como crudas; así como en vegetales, carnes o mariscos. Elaborada con un mix especial de especias, brindando a tus comidas un exquisito sabor.

Con esta salsa se pueden acompañar tanto pescados como carnes. Además sirve para componer otras salsas a base de ketchup, soja y otros ingredientes. Como snack con mahonesa se usa para las patatas chips.

SALSA INGLESA

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



SALSA INGLESA

DEFINICIÓN	Sazonador liquido ideal para marinar, preparación de bebidas y cocteleria, aderezos y vinagretas, condimento en botanas, condimento en verduras y sazón en carnes, pescados y mariscos.																											
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua; Salsa de Soya; Almidón Modificado como espesante; Pulpa de Tamarindo natural; Especias; Mostaza; Sal Yodada; Color Caramelo IV como color artificial; Aspartame y Acesulfamo de Potasio como edulcorantes artificial, Glutamato Monosódico como potenciador del sabor; Propionato de sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como preservantes. Contiene Soya.																											
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE SOYA																											
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																											
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																											
VIDA ÚTIL	36 MESES																											
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15g Calorías por ración 20 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 0g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 4g</td><td>1%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 0.2g</td><td>1%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 3g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>2 g Azúcar añadida</td><td>4%</td></tr><tr><td>Sodium 190mg</td><td>8%</td><td>Proteínas 0.2g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.				Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 4g	1%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.2g	1%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 3g		Cholesterol 0mg	0%	2 g Azúcar añadida	4%	Sodium 190mg	8%	Proteínas 0.2g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																									
Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 4g	1%																									
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 0.2g	1%																									
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 3g																										
Cholesterol 0mg	0%	2 g Azúcar añadida	4%																									
Sodium 190mg	8%	Proteínas 0.2g																										
	Después de abierto manténgase refrigerado o en un lugar fresco y consumase en el menor tiempo posible.																											
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Sazonador liquido ideal para marinar, preparación de bebidas y cocteleria, aderezos y vinagretas, condimento en botanas, condimento en verduras y sazón en carnes, pescados y mariscos.																											



175 ML

230 ML

GALÓN

USO: Es muy versátil, pero sobre todo marida perfectamente con alimentos a la parrilla. Es ideal para carnes, como res, pollo y en barbacoas. También con pescados y mariscos, especialmente con los de sabor intenso como salmón ó bonito), así no enmascara el gusto de estos alimentos.

CONTIENE:

Vibrante mezcla de sabor dulce con un toque de soya y especias, ideal para cocinar recetas orientales y parrillas.

Salsa para marinar, dipear o como complemento de carnes y pescados. Es ideal para marinar salmón.

SALSA TERIYAKI

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



SALSA TERIYAKI

DEFINICIÓN	Salsa para marinar, dipear o como complemento de carnes y pescados. Es ideal para marinar salmón.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua, Pasta de Tomate; Salsa Soya; Azúcar, Vinagre Blanco, Melaza, Fécula de Maíz, Aceite de Sésamo, Especias; Almidón Modificado como Espesante; Glutamato Monosódico como Acentuador del Sabor; Propionato de Sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como Preservantes; Color Caramelo II.																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE SOYA																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																								
VIDA ÚTIL	24 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15G Cantidad por ración 35 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 0g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 9g</td><td>3%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 1g</td><td>4%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 8 g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>9gAzúcar añadida</td><td>14%</td></tr><tr><td>Sodium 240mg</td><td>10%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 9g	3%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 1g	4%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 8 g		Cholesterol 0mg	0%	9gAzúcar añadida	14%	Sodium 240mg	10%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																						
Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 9g	3%																						
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 1g	4%																						
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 8 g																							
Cholesterol 0mg	0%	9gAzúcar añadida	14%																						
Sodium 240mg	10%	Proteínas 0g																							
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	¡PONLE NORA A TODO! El Nora Chamoy es un potenciador de sabor. Su densidad es perfecta para adherirse a cualquier superficie sin escurrirse de inmediato. 1. El Clásico Saludable (Frutas y Vegetales) Frutas tropicales: Mango verde o maduro, piña, sandía, papaya y melón. Vegetales crujientes: Jicama, pepino, zanahoria rallada o apio. Tip de Negocio: Úsalo para crear los famosos "Vasos Locos" donde la densidad permite crear capas de sabor visualmente atractivas. 2. Coctelería y Bebidas (El Escarchado Perfecto) <i>Su textura espesa lo hace ideal para decorar y dar sabor al borde de las copas.</i> Micheladas y Cheladas: El uso más icónico. Se adhiere perfectamente al borde del vidrio y sostiene el chile en polvo sin deshacerse. Mangonadas y Frappés: Mézclalo con hielo triturado, pulpa de mango y una banderilla de tamarindo. Sodas Artesanales: Agrega una cucharada al fondo de una soda de limón o naranja para un toque "dirty soda" agridulce. 3. Snacks y Botanas de Fiesta Transforma botanas sencillas en experiencias gourmet. Frituras: Baña papas fritas, chicharrones de harina o nachos. Gomitas Enchiladas: Mezcla tus gomitas favoritas con Nora Chamoy y un poco de chile en polvo para crear un snack adictivo. Palomitas de Maíz: Un "drizzle" de chamoy sobre palomitas recién hechas cambia por completo la experiencia del cine en casa. 4. Cocina Atrévete a usarlo en platos calientes para aportar esa nota agridulce profunda. Alitas y Costillas: Úsalo como base para una glaze. Mézclalo con un poco de miel o salsa barbacoa para obtener unas "Chamoy Wings" con un brillo espectacular. Ceviches y Tiraditos: Una línea de chamoy en un ceviche de pescado o camarón aporta una acidez floral 5. Repostería Creativa Sorbetes y Nieves: Ideal sobre sorbete de limón, mandarina o frutos rojos. Postres con Chile: Combina perfectamente con chocolate oscuro o tartas de frutas ácidas.																								



175 ML	230 ML	GALÓN

Un equilibrio entre notas dulces, un toque cítrico y el auténtico sabor a leña. Nuestra Salsa BBQ Ahumada está elaborada con una selección de especias que garantizan una caramelización brillante y un sabor profundo. Perfecto para llevar la experiencia de la parrilla a tu mesa todos los días.

SALSA BBQ AHUMADA

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



SALSA BBQ AHUMADA

DEFINICIÓN	Salsa para marinar, dipear o como complemento de carnes y pescados. Es ideal para marinar salmón.																											
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua, Pasta de Tomate; Salsa Soya; Azúcar, Vinagre Blanco, Melaza, Fécula de Maíz, Aceite de Sésamo, Especias; Almidón Modificado como Espesante; Glutamato Monosódico como Acentuador del Sabor; Propionato de Sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como Preservantes; Color Caramelo II.																											
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE SOYA																											
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																											
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.																											
VIDA ÚTIL	24 MESES																											
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15G Cantidad por ración 60 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 1.5g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 14g</td><td>5%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0.2g</td><td>0%</td><td>Fibras 12g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 3g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>2g Azúcar añadida</td><td>3%</td></tr><tr><td>Sodium 200mg</td><td>0%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.				Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 1.5g	0%	Total Carb. 14g	5%	Grasas Sat 0.2g	0%	Fibras 12g	0%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 3g		Cholesterol 0mg	0%	2g Azúcar añadida	3%	Sodium 200mg	0%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																									
Total Grasas 1.5g	0%	Total Carb. 14g	5%																									
Grasas Sat 0.2g	0%	Fibras 12g	0%																									
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 3g																										
Cholesterol 0mg	0%	2g Azúcar añadida	3%																									
Sodium 200mg	0%	Proteínas 0g																										
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	USOS RECOMENDADOS: Glaseado: Barnizar costillas de cerdo, alitas de pollo o brisket los últimos minutos en la parrilla o el horno, logrando una costra brillante y pegajosa. Aderezo y Toque Final: Complemento para potenciar hamburguesas, sándwiches de pulled pork o cortes de carne. Dipping: Perfecta para acompañar papas fritas, aros de cebolla, nuggets y una gran variedad de snacks. Marinados: Base para ablandar carnes y aportar un perfil ahumado profundo desde antes de la cocción. Es ideal para marinar salmón.																											



175 ML

230 ML

GALÓN

SALSA CHAMOY

A diferencia de los acompañamientos comunes, nuestro Nora Chamoy nace de una base 100% natural y artesanal. Es el equilibrio perfecto entre la intensidad frutal y el picante justo, diseñado para quienes buscan calidad en cada bocado.

¿Qué lo hace único?

Base Real de Tamarindo: Aportamos esa textura con cuerpo y el toque agrisulce que solo la pulpa de tamarindo auténtica puede dar.

Rosa de Jamaica: La jamaica no solo le da ese color rubí profundo y elegante, sino que añade una acidez floral sofisticada que limpia el paladar.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



SALSA CHAMOY

DEFINICIÓN	El chamoy es un condimento mexicano —muy popular en toda Centroamérica— que se distingue por ofrecer una experiencia sensorial única al combinar cuatro sabores fundamentales: dulce, ácido, salado y picante. Dato Clave: Un buen chamoy se reconoce por su equilibrio. No debe ser solo azúcar con colorante, sino una mezcla donde se perciba la fibra de la fruta y la complejidad de los chiles.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua, Azúcar, Concentrado de tamarindo, Rosa de Jamaica, Sal, Ácido Citrico, Mezcla de Chiles Secos (Salsa Extrapicante NORA), Fécula de Maíz (para la densidad), Goma Xantana, Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio (Preservantes)																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE: No contiene alérgenos de declaración obligatoria según RTCA (Trigo, crustáceos, huevos, pescado, maní, soya, leche o nueces). SENSIBILIDAD: Contiene maíz (fécula de maíz). TRAZAS: Elaborado en instalaciones que procesan productos que podrían contener: soya o lácteos en la misma planta.																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.																								
VIDA ÚTIL	24 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15g Cantidad por ración 35 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th></tr><tr><td>Total Grasas 0g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 9g</td><td>3%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0g</td><td>0%</td><td>Fibras 1g</td><td>4%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 8 g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>9gAzúcar añadida</td><td>14%</td></tr><tr><td>Sodium 240mg</td><td>10%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitaminas A, C, Calcio o Hierro. *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. **El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VD	Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 9g	3%	Grasas Sat 0g	0%	Fibras 1g	4%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 8 g		Cholesterol 0mg	0%	9gAzúcar añadida	14%	Sodium 240mg	10%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VD																						
Total Grasas 0g	0%	Total Carb. 9g	3%																						
Grasas Sat 0g	0%	Fibras 1g	4%																						
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 8 g																							
Cholesterol 0mg	0%	9gAzúcar añadida	14%																						
Sodium 240mg	10%	Proteínas 0g																							
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	¡PONLE NORA A TODO! El Nora Chamoy es un potenciador de sabor. Su densidad es perfecta para adherirse a cualquier superficie sin escurrirse de inmediato. 1. El Clásico Saludable (Frutas y Vegetales) Frutas tropicales: Mango verde o maduro, piña, sandía, papaya y melón. Vegetales crujientes: Jicama, pepino, zanahoria rallada o apio. Tip de Negocio: Úsalo para crear los famosos "Vasos Locos" donde la densidad permite crear capas de sabor visualmente atractivas. 2. Coctelería y Bebidas (El Escarchado Perfecto) <i>Su textura espesa lo hace ideal para decorar y dar sabor al borde de las copas.</i> Micheladas y Cheladas: El uso más icónico. Se adhiere perfectamente al borde del vidrio y sostiene el chile en polvo sin deshacerse. Mangonadas y Frappés: Mézclalo con hielo triturado, pulpa de mango y una banderilla de tamarindo. Sodas Artesanales: Agrega una cucharada al fondo de una soda de limón o naranja para un toque "dirty soda" agrídulce. 3. Snacks y Botanas de Fiesta Transforma botanas sencillas en experiencias gourmet. Frituras: Baña papas fritas, chicharrones de harina o nachos. Gomitas Enchiladas: Mezcla tus gomitas favoritas con Nora Chamoy y un poco de chile en polvo para crear un snack adictivo. Palomitas de Maíz: Un "drizzle" de chamoy sobre palomitas recién hechas cambia por completo la experiencia del cine en casa. 4. Cocina Atrévete a usarlo en platos calientes para aportar esa nota agrídulce profunda. Alitas y Costillas: Úsalo como base para una glaze. Mézclalo con un poco de miel o salsa barbacoa para obtener unas "Chamoy Wings" con un brillo espectacular. Ceviches y Tiraditos: Una línea de chamoy en un ceviche de pescado o camarón aporta una acidez floral. 5. Repostería Creativa Sorbetes y Nieves: Ideal sobre sorbete de limón, mandarina o frutos rojos. Postres con Chile: Combina perfectamente con chocolate oscuro o tartas de frutas ácidas.																								



500 ML



GALÓN

MICHELADA MIX

es una base líquida concentrada y sazonada, diseñada para transformar una cerveza fría en una experiencia gastronómica refrescante y compleja. Su perfil de sabor se fundamenta en el equilibrio perfecto de cuatro pilares: umami, acidez, salinidad y picor. A diferencia de una michelada sencilla (que solo lleva limón y sal), este mix tradicional obtiene su cuerpo y profundidad

El resultado: Un condimento líquido listo para usarse, que estandariza el sabor y facilita la preparación en 3 pasos (escarchar, verter el mix y agregar cerveza), garantizando el auténtico sabor de cantina mexicana en cualquier lugar

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
180mL	36	Plástico
250mL	24	
Litro	12	
Galón	4	
Bidón	1	



MICHELADA MIX

DEFINICIÓN	A diferencia de una michelada sencilla (que solo lleva limón y sal), este mix tradicional obtiene su cuerpo y profundidad de los siguientes elementos: Cuerpo de Tomate: Aporta una base sedosa, un color rojo vibrante y notas ligeramente dulces que contrastan con la amargura del lúpulo en la cerveza. Salsa Inglesa: Es el corazón del "umami" en la mezcla. Aporta un carácter especiado, terroso y profundo que le da robustez al trago. Toque Cítrico y Salino: Indispensable para mantener el carácter refrescante y abrir el paladar, haciendo que cada trago invite al siguiente. Fuego Controlado: La integración de una mezcla de chiles o salsa extrapicante que proporciona un calor sutil en la garganta, sin opacar el sabor de la cerveza.																								
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua, Pasta de Tomate, Salsa Inglesa, Salsa Extrapicante Nora, Azúcar, Sal, Ácido cítrico (Acidulante), Fécula de Maíz (Espesante), Propionato de Sodio, Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio (Preservantes); Color Caramelo II (Colorante).																								
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE: Contiene soya. SENSIBILIDAD: Contiene maíz (fécula de maíz). TRAZAS: Elaborado en instalaciones que procesan productos que podrían contener: lácteos en la misma planta.																								
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																								
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.																								
VIDA ÚTIL	24 MESES																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 7.5 raciones por envase Tamaño de ración 30g Cantidad por ración 25 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th></tr><tr><td>Total Grasas 1.5g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 6g</td><td>2%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 0.2g</td><td>0%</td><td>Fibras 0g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 4g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 0mg</td><td>0%</td><td>3g Azúcar añadida</td><td>6%</td></tr><tr><td>Sodium 480mg</td><td>21%</td><td>Proteínas 0g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitaminas A, C, Calcio o Hierro. * Los valores porcentuales listados se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FDA/DHS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VD	Total Grasas 1.5g	0%	Total Carb. 6g	2%	Grasas Sat 0.2g	0%	Fibras 0g	0%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 4g		Cholesterol 0mg	0%	3g Azúcar añadida	6%	Sodium 480mg	21%	Proteínas 0g	
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VD																						
Total Grasas 1.5g	0%	Total Carb. 6g	2%																						
Grasas Sat 0.2g	0%	Fibras 0g	0%																						
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 4g																							
Cholesterol 0mg	0%	3g Azúcar añadida	6%																						
Sodium 480mg	21%	Proteínas 0g																							
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible. 1. La Michelada Perfecta ¡El auténtico sabor de cantina en 3 sencillos pasos! ESCARCHA: Pasa un limón por el borde de un vaso frío y cúbrelo con sal o chilito en polvo. SIRVE: Agrega hielo al gusto y vierte 1 onza (2 cucharadas) de Mix de Michelada. MEZCLA: Añade tu cerveza favorita (clara u oscura) bien fría. ¡A disfrutar! 2. Coctelería Alternativa (Con y Sin Alcohol) No te limites solo a la cerveza; el mix es una base excepcional para otras barras: Ojo Rojo / Bloody Mary: Mezcla 2 onzas del Mix con un caballito de Tequila, Mezcal o Vodka, agrega hielo y rellena con agua mineral o jugo de tomate. Michelada Cero (Mocktail): Para una opción refrescante sin alcohol, sírvelo en un vaso escarchado con hielo y rellena con agua mineral bien gasificada y un toque extra de limón. 3. Barra de Mariscos y Ceviches La combinación de pasta de tomate, acidez y el umami de la salsa inglesa lo convierte en el "secreto" ideal para la comida de mar. Cócteles de Camarón: Añade un par de cucharadas a la salsa de tu cóctel para darte un toque especiado, profundo y ligeramente picante al instante. Ceviches y Aguachiles: Úsalo como potenciador de sabor en caldos o marinados de pescado. 4. Snacks y Botanas Preparadas Lleva las botanas de fin de semana al siguiente nivel. Papas y Chicharrones: Viértelo directamente sobre chicharrones de cerdo, papas fritas, churritos o cacahuets japoneses. Su densidad justa permite que la botana se impregne sin agudarse de inmediato. TIP PARA NEGOCIOS Y BARES: Estandarización y Rapidez. Al usar el Mix de Michelada, eliminas la necesidad de tener múltiples botellas de salsas negras, limón y picante en la barra. Garantizas que cada michelada que sirvas sepa exactamente igual de deliciosa, reduciendo mermas y acelerando el servicio a tus clientes.																								

nora

ADEREZOS





230 G



GALÓN

MOSTAZA ESPECIADA

Es un aderezo de carácter artesanal y sofisticado que va mucho más allá del clásico condimento de mesa. Se elabora a partir de una base de granos de mostaza cuidadosamente seleccionados, los cuales se muelen y maceran en una mezcla equilibrada de vinagre, agua y sal, para luego ser enriquecidos con una infusión de especias cálidas y aromáticas.

El resultado: Un condimento gourmet de textura sedosa y color vibrante. Es el ingrediente secreto capaz de transformar un emparedado sencillo en un plato gourmet, o de convertirse en el alma de marinados, vinagretas y glaseados para carnes.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
230g	24	Plástico
Galón	4	
Bidón	1	



MOSTAZA ESPECIADA

DEFINICIÓN	Producto preparado a partir de la semilla de soya por medio de un proceso de fermentación natural que otorga sabores profundos y complejos al dejar que los ingredientes se fermenten durante un periodo prolongado, adicionalmente con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones y preservantes.																										
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Agua; Frijol de Soya fermentado; Vinagre como regulador de pH; Sal Yodada; Almidón Modificado como espesante; Glutamato Monosódico como acentuador del sabor; Propionato de Sodio, Sorbato de potasio y Benzoato de sodio como sustancias preservantes; Color Caramelo II; Azúcar como endulzante.																										
COMPONENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE SOYA																										
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Carga Seca																										
DISTRIBUCIÓN	En vehiculos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehiculo.																										
VIDA ÚTIL	36 MESES																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Datos de Nutrición 15 raciones por envase Tamaño de ración 15g Calorías por ración 59 <table><tr><th>Cantidad por ración</th><th>% VD</th><th>Cantidad por ración</th><th>% VC</th></tr><tr><td>Total Grasas 6.2g</td><td>0%</td><td>Total Carb. 4.6g</td><td>5%</td></tr><tr><td>Grasas Sat 1g</td><td>0%</td><td>Fibras 0.1g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Grasas Trans 0g</td><td></td><td>Total Azúcares 0.2g</td><td></td></tr><tr><td>Cholesterol 30.8mg</td><td>0%</td><td>0 Azúcar añadida</td><td><1%</td></tr><tr><td>Sodium 160mg</td><td>4.6%</td><td>Proteínas 1.1g</td><td></td></tr></table> No contiene una fuente significativa de fibra dietética, azúcares, vitamina A, C, Calcio o Hierro *Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 kilocalorías. ** El porcentaje de ingesta recomendado está basado según los valores establecidos de la FAO/OMS. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Después de abierto manténgase refrigerado o en un lugar fresco y consumase en el menor tiempo posible. <tr><td>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</td><td>deal para para marinar carnes. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general</td></tr>	Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC	Total Grasas 6.2g	0%	Total Carb. 4.6g	5%	Grasas Sat 1g	0%	Fibras 0.1g	0%	Grasas Trans 0g		Total Azúcares 0.2g		Cholesterol 30.8mg	0%	0 Azúcar añadida	<1%	Sodium 160mg	4.6%	Proteínas 1.1g		FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	deal para para marinar carnes. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general
Cantidad por ración	% VD	Cantidad por ración	% VC																								
Total Grasas 6.2g	0%	Total Carb. 4.6g	5%																								
Grasas Sat 1g	0%	Fibras 0.1g	0%																								
Grasas Trans 0g		Total Azúcares 0.2g																									
Cholesterol 30.8mg	0%	0 Azúcar añadida	<1%																								
Sodium 160mg	4.6%	Proteínas 1.1g																									
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	deal para para marinar carnes. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general																										

