



Gelitefoods
Agricultural Food Wholesaler

DE LA HUERTA A SÚ MESA

PURÉS

CHILE HABANERO



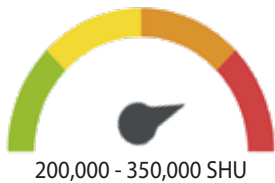
Naranja



Verde



Rojo



CONSISTENCIA: Puré de consistencia espesa y fluida, de sabor y aroma característico al chile habanero.

INGREDIENTES: Chile habanero natural, sal, ácido acético, benzonato de sodio y metabisulfito de sodio.

También disponible en fórmula sin conservadores.

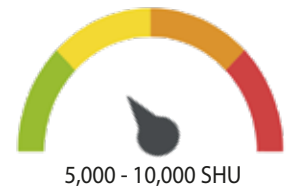
CHILE JALAPEÑO



Verde



Rojo



CONSISTENCIA: Espesa y fluida, de sabor y aroma predominante a chile jalapeño.

INGREDIENTES: Chile jalapeño verde, sal, ácido acético, benzoato de sodio y metabisulfito de sodio.

También disponible en fórmula sin conservadores.

CHILE POBLANO



1,000 - 2,000 SHU

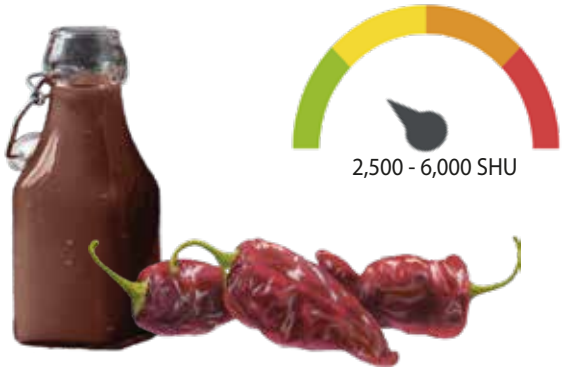
CONSISTENCIA: Puré de consistencia espesa y fluida, de sabor y aroma característico al chile Poblano

INGREDIENTES: Chile Poblano natural, sal, ácido acético, benzonato de sodio y metabisulfito de sodio.

También disponible en fórmula sin conservadores.

PURÉS

CHILE CHIPOTLE



CONSISTENCIA: Puré de consistencia espesa y fluida, de sabor y aroma característico al chile Poblano

INGREDIENTES: Chile Poblano natural, sal, ácido acético, benzonato de sodio y metabisulfito de sodio.

También disponible en fórmula sin conservadores.

TOMATILLO



CONSISTENCIA: Espesa y fluida, color intenso, sabor y aroma característicos del tomate verde o tomatillo (*Physalis ixocarpa*), ligeramente ácido.

INGREDIENTES: Tomate verde (tomatillo).

EMPAQUE

Puré básico con conservadores



Caja de cartón / 20 Kg
- 2 bolsas de 10 kg c/u
- 20 bolsas de 1 kg c/u

Puré básico con conservadores



Tambor plástico / 200 Kg

Puré especial sin conservadores



Caja de cartón / 18 Kg
6 bolsas de 3 kgs. c/u).

Sistema de tratamiento térmico

DESHIDRATADOS

POLVO

CHILE HABANERO



Polvo fino de color café claro a ligeramente oscuro, de sabor y aroma penetrante a chile habanero deshidratado mediante aire caliente.

CHILE JALAPEÑO



Polvo fino de color verde oscuro, de sabor y aroma característico al chile jalapeño obtenido de la molienda del fruto deshidratado en horno mediante corrientes de aire caliente.

CHILE CHIPOTLE



Fino polvo color rojo oscuro y aroma a ahumado-acaramelado. El polvo de chile se obtiene de ahumar chiles jalapeños maduros con calor y leña hasta que se deshidratan.

HOJUELAS

CHILE HABANERO



Hojuelas de color café claro a ligeramente oscuro, con sabor y penetrante aroma característicos del chile habanero obtenido de la molienda de chile habanero deshidratado en horno mediante corrientes de aire caliente.

CHILE JALAPEÑO



Chile jalapeño deshidratado en hojuela, de color verde oscuro, de sabor y aroma característico del chile jalapeño, obtenido de la deshidratación del fruto verde. La deshidratación se realiza con aire caliente

ENTERO

CHILE HABANERO



Chile Habanero entero de color café claro a ligeramente oscuro, de sabor y aroma penetrante a chile habanero. Obtenido de la molienda del chile habanero deshidratado mediante aire caliente

EMPAQUE

En Polvo



Caja de cartón / 20 Kg
2 bolsas plásticas de polietileno pigmentada de 10kg c/u

En Hojuela



Caja de cartón / 15 Kg
1 bolsa plástica de polietileno transparente dentro de la bolsa de polietileno pigmentada de 15kg

Entero



Caja de cartón / 3 Kg
1 bolsa plástica de polietileno transparente dentro de la bolsa de polietileno de 3kg