

ZORRO

ZORRO

ZORRO

ZORRO

Nuestras Tradiciones



ZORRO®

VELAS, DULCES Y MÁS...

PRODUCTOS ESPECIALES DE TEMPORADA

VELAS

ECOLÓGICAS



ZORRO

VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

VELAS

VELA



3005062
L. Eterna Vela
16 pzas.



3353107
San Felipe Vela
Candela 16 pzas.



3380302
Induvelsa vela
16 pzas.



3380312
San Juan Cera #2 gde
24 pzas.



3380311
San Juan Cera #1 ch
24 pzas.



3412102
Aramluz Vela
16 pzas.



3412113
Luz Eterna Centenario
Tradiciones
20 pzas.



3412121
Aromo caf. día
de muertos
20 pzas.



3412122
Aramluz tequilero
día de muertos
1 pza.



3412123
Aromo coliseo día
de muertos
12 pzas.



3412124
Aromo cub día
de muertos
20 pzas.



3412125
Aromo vaso 100
mini muertos
20 pzas.



3412126
Aramos vaso
100 muertos
20 pzas.



3412127
Aromo Rep #13
muertos 50 pzas.



5941528
Limonero Charro
Día De Muertos
20 pzas.



5941529
Limonero Dama Día
De Muertos 20 pzas.

ZORRO®

VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

VELAS

VIDRIO



3001020
L. Eterna Fama
Muralla 20 pzas.



3001062
Luz Eterna Copa
Blanca Normandía
Sup 20 pzas.



3002005
L. Eterna San Judas
12 pzas.



3006004
L. Eterna Limoncito
40 pzas.



3380115
Induvelsa Rep.
Cafetero Iglú
20 pzas.



3380117
Induvelsa Rep. Cafetero
Caramelo 20 pzas.



3380125
Induvelsa Vaso Cruz
48 pzas.



3380127
Induvelsa Guerrero
Anillos 20 pzas.



3380131
Induvelsa Guerrero
Iglú 20 pzas.



3380257
Induvelsa Cubero Iglú
20 pzas.



3380259
Induvelsa Cubero
Anillos 20 pzas.



3412117
Luz Eterna sagrado
corazón 20 pzas.



3412118
Votiva Luz Eterna
40 pzas.



3412119
Luz Eterna rosita fama
20 pzas.



3412120
San Juan colosal
12 pzas.



3412085
Luz Eterna Fama
Centenario
20 pzas.



5941508
México Michelada
Liso 12 pzas.



5941509
México Apilable Liso
12 pzas.



ZORRO®

VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

VELAS

LIMONERO



ZORRO®

VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

VELAS

REPUESTOS



3000018
L. Eterna Rep. Rosa
de Gpe. #2 40 pzas.



3001048
L. Eterna Rep. Rosa
de Gpe. #5 40 pzas.



3003007
L. Eterna Repuesto
Cono #24 40 pzas.



3006009
Aramluz divino Cristo
1 pza.



3350004
San Felipe Rep. Rosa
de Oro #5 40 pzas.



3350005
San Felipe
10 pzas.



3350035
San Felipe Rep.
San Judas 40 pzas.



3352025
San Felipe San Cristo
40 pzas.



3412012
Aramo Repuesto #5
40 pzas.

MARCAS EXCLUSIVAS

CONOCE & COMPARA
INVIERTES MENOS
GANAS MÁS



3436511/3436513
Milagrosa Santo Padre
San Judas rep 1 pza.



3436512/3436514
Milagrosa Santo Padre
Virgen Gpe rep 1 pza.



3436516
Milagrosa Santo Padre
rep rosa #5 1 pza.



5941526/5941533
Milagrosa Santo Padre
limonero 1 pza.

ZORRO®

VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

COCINA Y
DIVIÉRTETE
CON



Nuestras Tradiciones

The title "Nuestras Tradiciones" is overlaid on a decorative cluster of traditional Mexican Day of the Dead elements. These include marigold flowers (cempasúchil), a lit candle, a skull decorated with colorful patterns (calavera), and a jack-o'-lantern. The background of the title area is a dark purple color with a subtle radial gradient.

ZORRO®

ZORRO®

Polvorones Morelia Presidencial®

INGREDIENTES

2 Barras de Mantequilla a temperatura ambiente (90 gr c/u)

100 Gramos de Azúcar

2 Huevos

200 Gramos de Harina de trigo

1/2 Taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate

MORELIA PRESIDENCIAL®

¡A COCINAR!

- 1.Horno precalentado a 180 °C.
- 2.Bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar y el huevo. Añade la harina y el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®, bate hasta integrar.
- 3.Forma pequeñas bolitas con la masa y colócalas sobre una charola para horno previamente engrasada dejando separación entre ellas y aplánalas ligeramente.
- 4.Hornea a 180 °C de 15 a 20 minutos o hasta que las orillas de los polvorones estén ligeramente doradas; deja enfriar y ofrece.



ZORRO®



INGREDIENTES:

- 3/4 TAZA DE AZÚCAR
- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA LA LECHERA®
- 1 LATA DE LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
(1 1/2 TAZAS)
- 6 HUEVOS
- 1 CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA
- 1/3 TAZA DE CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO
- 3 TAZAS DE AGUA

FLAN DE CHOCOLATE ABUELITA®

VIERTE

VIERTE EL AZÚCAR EN UNA FLANERA Y CALIENTA A FUEGO MEDIO PARA QUE SE EMPIECE A DERRETIR. CUANDO EMPIECE A CAMBIAR DE COLOR EMPIEZA A MOVER LENTAMENTE EN UN SOLO LADO DEL MOLDE Y ASÍ VE JUNTANDO EL RESTO DEL AZÚCAR PARA QUE NO SE CRISTALICE. CON EL CARAMELO LISTO, LADEA EL MOLDE PARA CUBRIR LA SUPERFICIE Y LAS PAREDES. DEJA ENFRIAR HASTA QUE ENDUREZCA.

LICÚA

2. LICÚA LA LECHE CONDENSADA LA LECHERA® CON LA LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®. LOS HUEVOS, LA VAINILLA Y EL CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO. VIERTE LA MEZCLA EN LA FLANERA CON EL CARAMELO YA FRÍO Y SOLIDO. COLOCA EN UNA OLLA EXPRES CON LA REJILLA A BAÑO MARÍA Y AGREGA 3 TAZAS DE AGUA. COLOCA LA VÁLVULA Y PRENDE A FUEGO ALTO. CUANDO COMIENCE A SALIR VAPOR, A PARTIR DE QUE EMPIECE A SONAR LA VÁLVULA, RETIRA DEL FUEGO. SACA LA FLANERA DE LA OLLA CUANDO LA OLLA ESTÉ FRÍA Y REFRIGERA POR 2 HORAS.

COLOCA

3. PARA DESMOLDAR, DESTAPA Y COLOCA EL MOLDE EN UNA HORNILLA PRENDIDA A FUEGO BAJO. DEJA POR UN PAR DE SEGUNDOS HASTA QUE SE FUNDA EL CARAMELO. RETIRA Y MUEVE LIGERAMENTE EL MOLDE PARA DESPEGAR EL FLAN. COLOCA EL PLATO SOBRE LA FLANERA YA DESTAPADA COLOCA UN TRAPO EN LA BASE DE LA FLANERA Y RÁPIDAMENTE GIRA EL PLATO Y FLANERA PARA QUE EL MOLDE QUEDA BOCA ABIJO SOBRE EL PLATO. RETIRA EL MOLDE CON CUIDADO.



PAY DE CAFÉ



INGREDIENTES:

- 35 Piezas Galletas Marias molidas, para la base
- 1/2 Barra Mantequilla fundida, para la base (45g)
- 1/2 Barra Chocolate con leche fundido, para la base
- 1 Lata Leche Condensada LA LECHERA® para el relleno
- 1 Lata Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® para el relleno
- 1 1/2 Taza Café 100 % puro soluble NESCAFÉ® CLÁSTICO® para el relleno
- 4 Cucharadas Fécula de maíz disuelta en 1/2 taza de agua fría, para el relleno
- 1/2 Taza Almendra fileteadas, para el relleno

¡A cocinar!

1. Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla y el chocolate fundido hasta formar una pasta, cubre un molde para pay y refrigerá 15 minutos.
2. Para el relleno, mezcla la Leche Condensada LA LECHERA® con los 3 ingredientes siguientes y calienta durante 10 minutos a fuego medio o hasta que espese, moviendo para que no se pegue. Vacía sobre la base de galleta y refrigerá 20 minutos.
3. Desmolda y decora la tarta con las almendras; ofrece.



ZORRO®



HORIZONTALES

- 3.- Figura formada por dos líneas que se cruzan entre sí
- 5.- Figura de cráneo hecho de azúcar, amaranto o chocolate
- 7.- Mole y tamales son ejemplos de _____ típica de esta fecha
- 9.- Pan dulce típico de Día de Muertos
- 10.- Bebida transparente y sin sabor
- 11.- Bebida hecha a base de alcohol

VERTICALES

- 1.- Adornos de colores con figuras representativas
- 2.- Al arder, produce aroma y humo
- 4.- Fotografía colocada en un marco
- 6.- Pieza cilíndrica de cera o parafina
- 7.- Flor de color naranja



ZORRO®

Malteada de Calabaza

INGREDIENTES

1/2 taza de calabaza de Castilla cocida
1 rama de canela
1 bola de helado de vainilla
1 taza de leche Silk

1 cucharadita de vainilla
Azúcar al gusto
Crema batida
Canela en polvo

PREPARACIÓN

Muele en la licuadora la calabaza de Castilla con la rama de canela.
Agrega a la mezcla el helado, la leche Silk, la vainilla y
endulza con azúcar al gusto.
Sirve en un vaso, adorna con crema batida y
espolvorea un poco de canela en polvo.

¡DISFRUTA!





ZORRO®

ATOLE DE MASA

INGREDIENTES

- 1/2 TAZA DE MASA DE MAÍZ
- 4 1/2 TAZAS DE AGUA O LECHE LALA TIBIA
- RAJITAS DE CANELA AL GUSTO
- 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 2 PILONCILLOS PEQUEÑO O AZÚCAR AL GUSTO

PREPARACIÓN

DISUELVE LA MASA O HARINA EN MEDIA TAZA DE LECHE LALA TIBIA.
EN UNA OLLA, AGREGA EL RESTO DE LA LECHE TIBIA Y LA MEZCLA DE HARINA DE MAÍZ.
LA CANELA, EL EXTRACTO DE VAINILLA Y EL ENDULZANTE DE TU ELECCIÓN.
SI ES PILONCILLO, ESPERA HASTA QUE SE DISUELVA Y LUEGO AGREGA A LA MASA.
REMUEVE CONSTÁNTEMENTE A FUEGO MEDIO HASTA QUE TODOS LOS INGREDIENTES
SE HAYAN MEZCLADO Y EL ATOLE SE HAYA ESPESADO.

SIRVE EN TAZAS DE BARRO Y
ACOMPAÑA CON PAN DULCE O TAMALES.



MÉXICO SABE
LALA

Celebrando la vida 
75 años

BUÑUELOS

ZORRO®

INGREDIENTES

Para el jarabe:

- 3 ½ tazas de agua
- 1 cono grande de piloncillo cerca de 12 oz.
- 1 varita de canela
- 1/3 de cucharadita de anís
- 1/4 de la cáscara de una naranja
- 6 guayabas

Para los buñuelos:

- 2 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla ya derretida y a temperatura ambiente
- Aprox. ¼ de taza de agua tibia
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Aprox. 2 tazas de aceite vegetal Ave para freír los buñuelos
- Azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

PARA EL JARABE DE PILONCILLO:

Coloca la taza de agua y el piloncillo en una olla mediana; calienta a fuego medio-alto hasta que el piloncillo se disuelva y tome la consistencia como de caramelo líquido.

Añade con cuidado el resto del agua, la canela, la guayaba, el anís y la cáscara de naranja y lleva a ebullición; cocina durante 6 minutos aprox., revuelve y hierva durante 4 minutos más.

Pon el jarabe resultante a un lado para utilizarlo como complemento para los buñuelos. Si lo deseas más espeso, déjalo que hierva a fuego lento hasta que logre la consistencia deseada.

PARA LOS BUÑUELOS:

En un tazón grande mezcla la harina, el polvo de hornear, 1 cucharada de azúcar y ½ cucharadita de sal. Forma un hueco en el centro y agrega el huevo, la mantequilla derretida y la vainilla. Revuelve hasta que la mezcla dé la apariencia de pedacitos de avena. Agrega el agua poco a poco y amasa hasta obtener una mezcla suave y lisa. Cubre la masa con un paño o servilleta de cocina y deja reposar durante 30 minutos.

Mientras la masa está en reposo prepara tu área de trabajo con un rodillo, un plato grande con una toalla de papel o bolsas de papel abiertas, harina extra para estirar las bolitas de masa, y una sartén grande con el aceite vegetal listo para el momento de empezar a freír los buñuelos.

Divide la masa en 12 bolitas y cúbrelas con una servilleta de cocina. Calienta ¼ de pulgada de aceite en el sartén grande.

Coloca una de las bolitas de masa en tu superficie de trabajo previamente enharinada y estírala con el rodillo. Aplana cada bolita hasta formar un círculo lo más delgado posible pero sin que se rompa.

Para darle ese estirón extra al buñuelo colócalo sobre una cazuela invertida y cubierta con una servilleta de manta; y estira el buñuelo por los bordes con mucha delicadeza.

Puedes formar los buñuelos, y ponerlos sobre una mesa cubierta con un mantel limpio. Que no se peguen unos con otros, mientras terminas de formarlos todos. De esta manera, se seca un poco la masa, y quedan bien doraditos. Frié los buñuelos en aceite muy caliente hasta que estén dorados y crujientes. Coloca los buñuelos en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el exceso de aceite. Sírvelos calientes o a temperatura ambiente y espolvoréalos con azúcar. Si no deseas rociar el azúcar de inmediato puedes conservar los buñuelos en forma perfecta y crujiente para otro día, y sólo tendrás que añadir el azúcar al momento de servir.



ZORRO®

Chipilo®

PAN DE MUERTO

PREPARACIÓN

- 1 Hacer una esponja con el agua tibia-caliente, levadura, 2 cucharadas de harina y 2 cucharadas de azúcar. Dejar en un lugar tibio hasta que esponje.
- 2 Hacer una fuente con el resto de la harina e ir incorporando poco a poco la mantequilla, la ralladura, el azúcar, los téns, los huevos y las yemas.
- 3 Amasar por 10 minutos e incorporar la esponja, continuar amasando hasta que se despegue por completo de las manos y de la mesa.
- 4 Reposar en un lugar cálido hasta que doble su volumen. Separar $\frac{1}{2}$ parte de la masa para decorar y amasar un poco las $\frac{1}{2}$ partes dándole forma redonda y reposar hasta que doble nuevamente su tamaño.
- 5 Con la otra parte de la masa formar los huesos, unirlos a la esponja con el huevo batido como pegamento y hornear a 200 grados centígrados durante 15 minutos para posteriormente bajar a 180 grados por otros 15 minutos. Barnizar con la mantequilla Chipilo derretida y espolvorear con los 75 gr de azúcar.

Para 4 porciones

Tiempo aproximado
de preparación 50 min



ALBÓNDIGAS RELLENAS

ZORRO®

INGREDIENTES:

Para las albóndigas:

- *500 gramos de carne molida (puede ser de res, cerdo o una mezcla)
- *1/2 taza de pan molido
- *1/4 taza de cebolla finamente picada
- *2 dientes de ajo picados
- *1 huevo
- *1 cucharadita de perejil fresco picado
- *Sal y pimienta al gusto
- *8 cubitos pequeños de queso (mozzarella, cheddar u otro queso de tu elección)

Para el caldillo de tomate:

- *2 tazas de tomates molidos Del Fuerte Natural
- *1 taza de caldo de pollo
- *1/2 cebolla finamente picada
- *2 dientes de ajo picados
- *1 Chile guajillo cortado en tiras
- *Sal y pimienta al gusto
- *Aceite de oliva para freír

PREPARACIÓN:

Calienta un poco de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto.

Coloca las albóndigas en la sartén y cocina hasta que estén doradas por todos lados.

Retira las albóndigas de la sartén y reserva.

En la misma sartén, agrega un poco más de aceite y añade la cebolla picada y el ajo. Cocina hasta que estén dorados y fragantes.

Agrega los tomates molidos Del Fuerte Naturales al sartén y mezcla bien con la cebolla y el ajo. Añade el caldo de pollo, el chile guajillo cortado en tiras, sal y pimienta al gusto. Cocina a fuego medio-bajo durante unos 15-20 minutos, o hasta que la salsa se espese ligeramente.

Vuelve a colocar las albóndigas en la sartén con el caldillo de tomate.

Cubre las albóndigas con la salsa y cocina a fuego bajo durante 10-15 minutos adicionales, asegurándote de que estén bien cocidas.

Sirve las albóndigas rellenas en platos individuales, bañadas con el caldillo de tomate.

Puedes acompañarlas con arroz, pasta o pan crujiente.



ZORRO®

Doña
María®

CHILAQUILES CON MOLE

INGREDIENTES

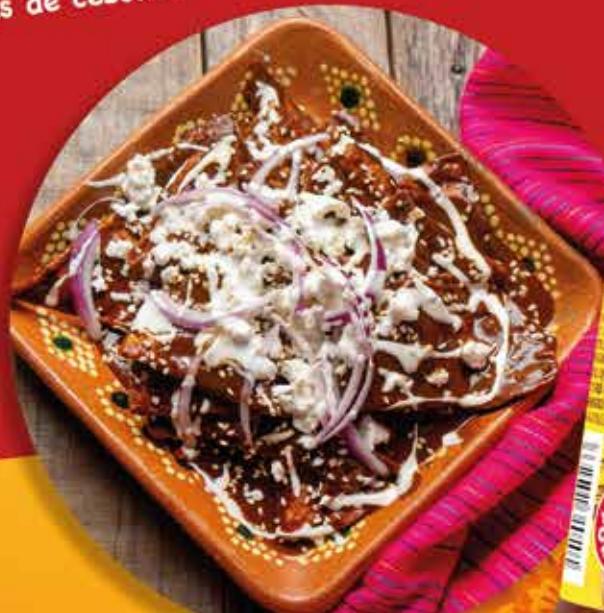
- * 1 vaso de Mole Doña María® en Pasta 235g
- * 3 tazas de agua o caldo de pollo
- * 1 pizca de sal
- * 1 pizca de Pimienta Negra Molida McCormick®
- * 1 bolsa de totopos
- * 4 cucharadas de aceite
- * 4 huevos
- * 200 g de queso panela
- * 1 cebolla

PROCEDIMIENTO

En una olla vacía el vaso de Mole Doña María® en Pasta 235g y disuelve con el agua, deja hervir 2 minutos o hasta que tome una consistencia cremosa. Distribuye los totopos en cuatro platos y baña con el mole.

Espolvorea el queso.

En un sartén a fuego medio calienta el aceite y fríe los huevos, uno a uno sin romper la yema. Sazona con sal y pimienta McCormick®. Coloca un huevo estrellado sobre cada plato de molequiles y decora con las rodajas de cebolla.



ZORRO®

CERDO EN SALSA VERDE

INGREDIENTES

Para la carne:

- 1 cucharada de Knorr® professional condimix de pollo
- 22 ml aceite
- 500 gr de costilla de cerdo

Para la salsa:

- 15 ml de aceite
- 1/2 cucharada de Knorr® professional condimix de pollo
- Media Cebolla blanca en trozos
- 2 dientes de ajo
- 350 gr de tomate verde
- 3 chiles serranos
- 5 ramitas cilantro
- 250 ml agua

MODO DE PREPARACIÓN

Paso 1.- Sazonar las costillas de cerdo con Knorr® Professional Condimix. Calentar el aceite en un sartén y sellar por ambos lados el cerdo sin mover tanto el producto; retirar y colocar en un bowl, reservar.

Paso 2.- En una olla colocar el tomate, cebolla, ajo, chile serrano, cilantro y agua, llevar a ebullición y cocinar tapado por 15 minutos.

Paso 4.- Pasado el tiempo anterior llevar la preparación a licuar.

Paso 5.- Calentar una olla y sofreir la salsa anterior con el aceite, colocar el cerdon previamente sellado y dejar cocinar a fuego bajo y tapado hasta que las piezas estén completamente cocidas, una vez cocinadas revisar sazón y añadir knorr professional condimix de pollo y mezclar perfectamente.

Servir.

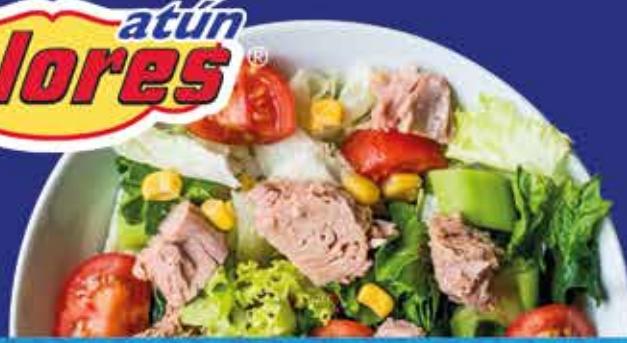


ZORRO®

Ayuda a Zorrodolfo a encontrar el camino para llegar a los ingredientes y preparar una deliciosa ensalada.



Dolores® atún



ZORRO



INGREDIENTES

- 2 Piezas de Pechuga de pollo sin piel/sin hueso
- 1 Frasco de Salsa para Marinar Estilo Yucateco La Costeña®
- 1 Taza de Agua
- 60 ml de Aceite vegetal
- 40 gr de Cebolla blanca picada (para los sopes)
- 1 Lata de Frijoles negros refritos La Costeña® (para los sopes)
- 1/2 Taza de aceite vegetal (para los sopes)
- 8 Sopes
- 1 Pieza de Cebolla morada fileteada (para cebolla encurtida)
- 3 Cucharadas de Rajas de Habanero en Escabeche La Costeña® (para cebolla encurtida)
- 60 ml de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña® (para cebolla encurtida)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Corta la pechuga de pollo en trozos medianos, viértelos en un recipiente junto con la Salsa para Marinar Estilo Yucateco La Costeña®. Mezcla y marina por 20 minutos.
2. Coloca en una olla el pollo marinado y agrega el agua. Hierve a fuego lento por 25 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retira, desmenuza y agrega un poco de la salsa para marinar, mezcla y reserva.
3. En un sartén agrega el aceite y sofrie la cebolla, agrega los Frijoles Negros Refritos La Costeña® y frie. Sazona con sal al gusto y reserva.
4. Calienta en otro sartén el aceite y frie los sopes por ambos lados. Reserva.
5. Mezcla la cebolla morada, las Rajas de Habanero en Escabeche La Costeña®, el Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®, la sal y la pimienta. Mezcla y deja reposar.
6. Unta con frijoles los sopes, coloca encima el pollo marinado y termina con la cebolla encurtida.



SOPES DE POLLO AL PIBIL

ZORRO®



UNE LOS PUNTOS
Y COLOREA
A ZORRO DOLFO



ZORRO®



Pepilocos



INGREDIENTES

- 4 piezas de pepino
- 1 taza de jícama rallada
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de cacahuate japonés
- 1/2 taza de gomita enchilada de mango
- 3 cucharadas de salsa picante
- 2 cucharadas de Chamoy Mega®
- Jugo de Mega Limón® al gusto
- La Botanera® Chilito al gusto

PREPARACIÓN

Pela los pepinos y con ayuda de una cuchara retira las semillas del pepino. Reserva.

En un bowl, mezcla la jícama con la zanahoria, los cacahuetes, las gomitas de mango, La Botanera® Clásica, Chamoy Mega® y Mega limón®, sazona con sal.

Con ayuda de una cuchara rellena los pepinos con la preparación anterior. Sumerge los pepinos en Chamoy Mega® empaniza con La Botanera®.



ZORRO

U	K	T	R	A	D	I	C	I	O	N	E	S	U
A	D	L	E	T	G	A	N	A	N	C	I	A	S
O	Y	T	R	E	S	I	S	T	E	N	C	I	A
U	Q	L	O	G	R	V	Z	O	R	R	O	L	A
H	P	E	T	A	L	O	D	T	N	O	W	I	B
S	E	R	V	I	L	L	E	T	A	S	G	M	S
P	R	E	N	D	I	M	I	E	N	T	O	P	O
E	O	A	D	I	K	B	C	U	K	Z	J	I	R
G	G	P	Z	K	X	U	D	L	Z	O	K	E	B
G	H	R	P	K	I	M	B	E	R	L	Y	Z	E
O	S	B	J	Y	H	G	D	E	H	K	X	A	N
M	S	U	A	V	I	D	A	D	J	R	E	B	T
A	B	A	R	R	O	T	E	S	I	D	A	P	E
M	Z	Y	E	E	S	N	T	E	N	D	E	R	O

Abarrotes
Ganancias
Limpieza
Pétalo
Resistencia
Suavidad
Tradiciones

Absorbente
Kimberly
Poppy
Rendimiento
Servilletas
Tendero
Zorro

Pétalo®



ZORRO®



ENCUENTRA A ZORRODOLFO,
ESTÁ ESCONDIDO
EN 5 LUGARES DIFERENTES



ZORRO[®]

La Leyenda del Perro y el Mictlán

Cuenta un antiguo mito Mexica que cuando una persona muere, su esencia divina viaja al otro mundo y un perro lo acompaña en su viaje al Mictlán.

Cuando el difunto llegaba al río Chiconahuapan, observa del otro lado a perros de diversos colores y les pide ayuda para cruzar.

Sin embargo, no cualquier perro podía lograr tal travesía.

Los perros blancos dicen que no pueden porque están limpios y no quieren ensuciarse, los negros dicen que están sucios y no quieren ensuciar el agua del río.

Sólo los perros de color café se ofrecen para ayudar al difunto a cruzar el río, después el alma continúa su camino

hasta llegar frente a Mictlantecuhtli, el dios de la muerte.

Para los Mexicanos el perro era un símbolo de muerte porque se alimentaba de materiales descompuestos. Al comerse los desechos ayudaba a que estos pasaran al Mictlán, y así los restos eran devueltos para favorecer a la tierra.

Por eso, el perro vivía entre dos mundos; la vida y la muerte.

Este ciclo era un designio de los dioses que había que respetar, adaptarse y beneficiarse de ellos.

Es por eso, que según la tradición, que en vida una persona tiene que ser buena con los perros y que cuando alguien moría, debía ser sepultado junto a un perro de tonalidad café, que lo asistiría en su travesía al inframundo.





scJohnson
Una compañía familiar
trabajando por un mundo mejor



Cuidado y
PROTECCIÓN
de tu negocio.

Creado por expertos

LEA PREVIAMENTE LAS INSTRUCCIONES. NO SE DEJE AL ALCANCE DE NIÑOS.
ESTE PRODUCTO ES LIGERAMENTE TÓXICO. LIMPIEZAS SALUD. SALUD ES BELLEZA.



27 OCTUBRE

Ofrenda a nuestras mascotas

Fotografía

Un bello retrato para recordar a tu mejor amigo

Cempasúchil

Simboliza la vida que nace de la muerte

Veladoras

Ilumina su camino para que encuentre su hogar



Comida y juguetes

Croquetas y premios para un dulce recuerdo y sus juguetes para divertirse

Conmemora a tu amigo con
Sabrosobres® PURINA®

© Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Suiza. Propietaria de las Marcas. AUTORIZACIÓN: A-0006-418, A-0006-425, A-0006-355, A-0006-356, A-0006-330, A-0006-321. Nestlé México, S.A. de C.V.



Your Pet, Our Passion®

**Al identificar todas tus compras con
Nº de cliente, obtienes más
descuentos en tu tira
de promociones.**



Número de
Cliente RED



Código de barras
de la Tira de Ofertas



Código de
barras de la
Tira Virtual



Número
de Teléfono
Celular



Código de
barras de la
Tarjeta RED



ESCANEAL CÓDIGO QR
DISPONIBLE EN:



**Actualiza tus datos desde la App
Zorro o comunícate a la línea
de atención a clientes **55 5245 2750**.**



ABARROTES

NO OLVIDES LLEVAR...



Mole Doña María verde
24-230 gr.



Mole Doña María
24-235 gr.



Mole Doña María mole rojo
almendrado 24-235 gr.



Leche evaporada
Clavel 48-360 gr.



Leche condensada
La Lechera 48-375 gr.



Té La Pastora manzanilla
24-25 pzs.



Maizena fresa y chocolate
6-24 pzs.



Leche Vaca Pinta fresa
y chocolate 27-236 ml.



Leche deslactosada y entera
Vaca Pinta 12-1 lt.



¡NOS SEGUIMOS RENOVANDO!

¡CONOCE LO NUEVO QUE TENEMOS PARA TI! desde la app o página web



Desde nuestra APP puedes...

consulta la tira
de ofertas

Actualizar
datos

Tener tu tarjeta
RED digital

Afiliarte a la
comunidad
RED

y mucho
más...

DISPONIBLE EN:



APP ZORRO

ZORRO

O ESCANEA EL CÓDIGO QR



DULCES

Calavera choco #1 15-20 pzs,
choco #3 18-6 pzs, azúcar #4 20-8 pzs
choco #4 18-6 pzs choco #7 12-145 gr
y choco #4 24-50 GR La Mera Mera.



Freskas halloween 16-9-32 gr Nestlé.



Winis maxi tubito vampiro 36-16 pzs.



DULCES

Paquete Diversión
6-1.38 kg.



Pulpa Pelón Pelo
Rico tamarindo
bolsa 24-12-30 gr.



Gomitas Panditas
Boo 12-22 pzs.



Chicle Bubbaloo Boo
32-47 pzs.



Paleta Vampirochas
Boo 24-40 pzs.



VIGENCIA DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 05 DE NOVIEMBRE 2024. CONSULTA EXISTENCIAS EN TIENDA.

La venta al menudeo está limitada a 10 piezas por cliente.

Todas las imágenes son de carácter ilustrativo, y pueden variar respecto a las características de cada producto.

Abrimos de lunes a domingo. Aceptamos tarjetas bancarias y vales. Para mayor información de ubicación, horarios y formas de pago consulta: www.zorroabarrotero.com.mx.