



HEALTHY EXPORT MEXICAN FINE FOODS

ABOUT US

We are a Mexican company dedicated to the production, distribution, national and export commercialization of Fresh Corn Products.

Our Maestro Tortillero Mr. Jose Luis Peña through the experience of more than 30 years carefully reviews, inspects and certifies the product, the process, the formula, the elaboration and the final presentation of the different products. The high specialization of our “**Maestro Tortillero**” gives us the seal of guarantee of a healthy product for the families of the world.

Our main products are the production of Natural Corn Tortillas, Corn Tortillas with Nopal, Flaxseed and Flax Seeds, Corn Tortillas with Avocado and Corn Tortillas with Tomato and Chipotle Chile.

Our team is present in different parts of Mexico. With the desire to export our fresh corn tortilla presentations of different varieties to the United States, Canada, Central America, Europe, the Middle East and Asia.



Machinery since 1975



Nixtamalizer from 1975

MISSION

We are a company committed to the production, distribution and national and international commercialization of 100% Corn products of excellent quality, with the commitment to the sustainable development of our society, with the aim of creating a better world by offering a healthy lifestyle.

VISION

Satisfy the needs of all people in the world interested in our artisan products based on 100% corn. Improve the standard of living of our customers and seek excellence in the production of 100% corn in our suppliers. Achieve a decent and healthy quality of life for the world. Be present in every home in the world. Allow everyone who accompanies us to grow and evolve together with us.

VALUES

To be a united team with a spirit of service, teamwork, honest, transparent in the exercise of our actions. Respecting and complying with the policies of quality, justice and corporate responsibility towards our collaborators, suppliers, clients and the world. To be part of society, where all stakeholders are part of our mission and company vision.

OUR BRAND



ARTISAN PRESENTACIONES



GOURMET PRESENTATIONS





NATURAL CORN MEXICAN TORTILLA



Description:

The Natural Corn Tortilla was used in the diet of kings, emperors and rulers from 500 BC. and called in pre-Columbian times "Corn bread".

Alfimexsa has managed to evolve in the Master Tortillero recipe for generations to achieve a food rich in fiber, calcium, folic acid, low in calories and vitamins that allows a diversity of uses to make tacos, golden tacos, flutes, chilaquiles, quesadillas, tortilla chips, chimichangas, mulitas, entomatadas or enmoladas. The recipe of Maestro Tortillero Don José Luis Peña is used in Mexican gastronomy to accompany the most exquisite and elaborate dishes.

Shelf Life: High vacuum packed, shelf life of 5 months.

Packaging and Presentation: 500g

10kg Carton Box: (20 units x 500g)

Gourmet Presentation



Artisan Presentation



Nutrition Facts

México en tu Paladar

La Tortilla hecha de Maíz Natural fue empleada en la dieta de reyes, emperadores y gobernantes desde 500 a.C. y llamada en la época precolombina “Pan de Maíz”. Alfimexsa ha logrado evolucionar en la receta del Maestro Tortillero durante generaciones hasta lograr un alimento rico en fibra, calcio, ácido fólico, bajo en calorías y vitaminas que permite una diversidad de usos para elaborar tacos, tacos dorados, flautas, chilaquiles, quesadillas, totopos, chimichangas, mulitas, entomatadas o enmoladas. La receta del Maestro Tortillero Don José Luis Peña es usada en la gastronomía mexicana para acompañar los platillos mas exquisitos y elaborados.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

- 1. Abrir el paquete y sacar el contenido dejándolo airear por 2 minutos.
- 2. IMPORTANTE - Humedezca ligeramente las tortillas de Maiz Natural para que durante el calentado recuperen su flexibilidad.
- 3. Ponga una sartén o comal a 190 °C aproximadamente o fuego intermedio.
- 4. Las tortillas se deben calentar 20 segundos por cada lado, una sola vez o en su defecto introduzca las tortillas al microondas por 20 seg dentro de una bolsa.
- 5. Y listo para comer.

DECLARACION NUTRIMENTAL		
Tamaño de la Porcion	100 g	25 g
Porciones por envase	5	20
Contenido Energetico	225 kcal (941 kJ)	56 kcal (235 kJ)
Proteinas	6.80 g	1.70 g
Grasas Totales	2.76 g	0.7 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	43.76 g	10.94 g
Azucares	0 g	0 g
Azucares Anadidos	0 g	0 g
Fibra dietetica	3.40 g	0.85 g
Sodio	10.53 mg	2.63 mg
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010		
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-187-SSA1/SCFI-2002		



190°C



Ingredientes: Maiz blanco nixtamalizado, Goma Guar, Goma Xantana, CMC, Ácido Polifosfórico, Hidróxido de Sodio.

UNA VEZ ABIERTO EL PAQUETE , SE RECOMIENDA MANTENER EN REFRIGERACION.



@ alfimexsa

Gourmet Presentation



Nutrition Facts



Artisan Presentation





TOMATO CORN MEXICAN TORTILLA



Gourmet Presentation



Artisan Presentation



Description:

The tortilla made 100% of Corn with Tomato is one of the latest recipes of the Alfimexsa Tortillero Master, that has managed to evolve over three generations to achieve a food rich in fiber, calcium, folic acid, low in calories and vitamins that allows a variety of uses to make tacos, golden tacos, flutes, chilaquiles, quesadillas, tortilla chips, chimichangas, mulitas, entomatadas or enmoladas. The recipe of Maestro Tortillero Don Jose Luis Peña is used in Mexican gastronomy to accompany the most exquisite and elaborate dishes.

Shelf Life: High vacuum packed life of 5 months.

Packaging and Presentation: 500 g

10 kg Carton Box: (20 units x 500g)

Nutrition Facts

Mexico en tu Paladar;

La Tortilla de Maíz con Tomate y Chile Chipotle es la receta mas prominente del Maestro Tortillero de Alfimexsa. La palabra Chipotle proviene del náhuatl "chilpochtli" y significa chile ahumado, se colocan chiles jalapeños, morita y pasilla maduros en parrillas dentro de hornos y se dejan ahumar hasta conseguir la pasta.

La Tortilla de Maiz con Tomate y Chile Chipotle permite una diversidad de usos para elaborar tacos, tacos dorados, flautas, chilaquiles, quesadillas, totopos, chimichangas, mulitas, entomatadas o enmoladas.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

1. Abrir el paquete y sacar el contenido dejándolo airear por 2 minutos.
2. IMPORTANTE - Humedezca ligeramente las tortillas para que durante el calentado recuperen su flexibilidad.
3. Ponga una sarten o comal a 190 °C aproximadamente.
4. Las tortillas se deben calentar 30 segundos por cada lado, una sola vez o en su defecto introduzca las tortillas al microondas por 30 seg dentro de una bolsa.
5. Y listo para comer.



190°C

30 Seg



DECLARACION NUTRIMENTAL

Tamaño de la Porcion	100 g	25 g
Porciones por envase	5	20
Contenido Energetico	222 kcal (929 kJ)	56 kcal (232 kJ)
Proteinas	6 g	1.50 g
Grasas Totales	3.08 g	0.77 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	42.45 g	10.61 g
Azucares	0 g	0 g
Azucares Anadidos	0 g	0 g
Fibra dietetica	4 g	1 g
Sodio	22 mg	5.5 mg

ETIQUETADO SEGUN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-187-SSA1/SCFI-2002

Ingredientes: Maiz Blanco Nixtamalizado, Pulpa de Tomate, Chile Chipotle deshidratado Goma Guar, Goma Xantana, CMC, Ácido Polifosfórico, Hidróxido de Sodio.

UNA VEZ ABIERTO EL PAQUETE , SE RECOMIENDA MANTENER EN REFRIGERACION.



@alfimexsa

Gourmet Presentation



Nutrition Facts

Artisan Presentation





AVOCADO CORN MEXICAN TORTILLA WITH JALAPEÑO CHILLI

Gourmet Presentation



Artisan Presentation



Description:

The tortilla made 100% of Corn with Avocado is one of the last recipes of the Tortillero Master. Alfirmexsa once again has managed to evolve over three generations to achieve a food rich in fiber, calcium, folic acid, low in calories and vitamins that allows a variety of uses to make tacos, golden tacos, flautas, chilaquiles, quesadillas, tortilla chips, chimichangas , mulitas, entomatadas or enmoladas. The recipe of Maestro Tortillero Don Jose Luis Peña is used in Mexican gastronomy to accompany the most exquisite and elaborate dishes.

Shelf Life: High vacuum packed life of 5 months.

Packaging and Presentation: 500 g

10kg Carton Box: (20 units x 500g)

Nutrition Facts

Mexico en tu Paladar!

La Tortilla de Maíz con Aguacate es de las últimas recetas del Maestro Tortillero Don Jose Luís Peña, donde Alfimexsa una vez mas ha logrado evolucionar durante tres generaciones hasta lograr un alimento rico en fibra, calcio, acido folico, bajo en calorías y vitaminas A, B1, B2, B6, C. azufre, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio, magnesio y yodo que la hacen una fuente rica y saludable que permite una diversidad de usos para elaborar tacos, tacos dorados, flautas, chilaquiles, quesadillas, totopos, chimichangas, mulitas, entomatadas o enmoladas.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

1. Abrir el paquete y sacar el contenido dejandolo airear por 2 minutos.
2. IMPORTANTE - Humedezca ligeramente las tortillas para que durante el calentado recuperen su flexibilidad.
3. Ponga una sarten o comal a 190 °C aproximadamente.
4. Las tortillas se deben calentar 30 segundos por cada lado, una sola vez o en su defecto introduzca las tortillas al microondas por 30 seg dentro de una bolsa.
5. Y listo para comer.

DECLARACION NUTRIMENTAL		
Tamaño de la Porcion	100 g	25 g
Porciones por envase	5	20
Contenido Energetico	228 kcal (954 kJ)	57 kcal (238 kJ)
Proteinas	5.60g	1.40 g
Grasas Totales	3.73 g	0.93 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	43 g	10.75 g
Azucares	0 g	0 g
Azucares Anadidos	0 g	0 g
Fibra dietetica	5 g	1.25 g
Sodio	10.28 mg	2.57 mg
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010		
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-187-SSA1/SCFI-2002		

Ingredientes: 100% Maiz Blanco Nixtamalizado artesanalmente, Aguacate Deshidratado, Agua, Goma Guar, Goma Xantana, CMC, Ácido Polifosfórico, Hidróxido de Sodio.

UNA VEZ ABIERTO EL PAQUETE , SE RECOMIENDA MANTENER EN REFRIGERACION.



@alfimexsa

Gourmet Presentation



Nutrition Facts



Artisan Presentation





NOPAL, FLAX & FLAX SEEDS MEXICAN TORTILLA



Description:

Alfimexsa for generations has developed Corn Tortillas with Nopal and Linseed to accompany the tacos, whether they are pastor, suadero, sausage, or basket; or be it the quesadillas, the tlalpeño soup, the chalupas, the hidalgo guajolote, the enchiladas, the enmoladas; or simply to accompany the stew of anyone who loves healthy and healthy food. The Master Tortillero's recipe for tortillas with nopal and lizana offers a tortilla with a high value in fiber, low in cholesterol and more iron, increasing its protein value, vitamins, calcium and rich in omega 6.

Shelf Life: High vacuum packed life of 5 months.

Packaging and Presentation: 500 g

10kg Carton box: (20 units x 500g)

Gourmet Presentation



Artisan Presentation



Nutrition Facts

Mexico en tu Paladar;

Alfimeixa ha desarrollado la Tortillas de Maíz con Nopal y Linaza para acompañar los tacos, ya sean de pastor, de suadero, de longaniza, de canasta ; o ya sean las quesadillas, el caldo tlalpeño, las chalupas, el guajolote hidalguense, las enchiladas, las enmoladas; o simplemente para acompañar el guiso de cualquier persona amante de la comida sana y saludable.

La receta del Maestro Tortillero de tortillas con nopal y lizana ofrece una tortilla con alto valor en fibra, sin colesterol y mas hierro, incrementando su valor proteico, vitaminas, calcio y ricos en omega 6.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

1. Abrir el paquete y sacar el contenido dejándolo airear por 2 minutos.
2. **IMPORTANTE** - Humedezca ligeramente las tortillas para que durante el calentado recuperen su flexibilidad.
3. Ponga una sarten o comal a 190 °C aproximadamente.
4. Las tortillas se deben calentar 30 segundos por cada lado, una sola vez o en su defecto introduzca las tortillas al microondas por 30 seg dentro de una bolsa.
5. Y listo para comer.



190°C



DECLARACION NUTRIMENTAL

Tamaño de la Porcion	100 g	25 g
Porciones por envase	5	20
Contenido Energetico	233 kcal (975 kJ)	58 kcal (244 kJ)
Proteinas	5.92 g	1.48 g
Grasas Totales	2.96 g	0.74 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	45.57 g	11.39 g
Azucares	0 g	0 g
Azucares Anadidos	0 g	0 g
Fibra dietetica	5.31g	1.33 g
Sodio	21 mg	5.25 mg

ETIQUETADO SEGUN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-187-SSA1/SCFI-2002

Ingredientes: Maiz Blanco Nixtamalizado, Nopal deshidratado con Linaza, Semillas de Linaza, Goma Guar, Goma Xantana, CMC, Ácido Polifosfórico, Hidróxido de Sodio.

UNA VEZ ABIERTO EL PAQUETE , SE RECOMIENDA MANTENER EN REFRIGERACION.



@alfimeixa

Gourmet Presentation



Nutrition Facts



7 500464 553720



DECLARACION NUTRIMENTAL		
Tamaño de la Porcion	100 g	25 g
Porciones por envase	5	20
Contenido Energetico	233 kcal (975 kJ)	58 kcal (244 kJ)
Proteinas	5.92 g	1.48 g
Grasas Totales	2.96 g	0.74 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	45.57 g	11.39 g
Azucares	0 g	0 g
Azucares Anadidos	0 g	0 g
Fibra dietetica	5.31g	1.33 g
Sodio	21 mg	5.25 mg

ETIQUETADO SEGUN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
ETIQUETADO SEGUN LA NOM-187-SSA1/SCFI-2002

México en tu Paladar;

Alfimeixa ha desarrollado la Tortillas de Maiz con Nopal y Linaza para acompañar los tacos, ya sean de pastor, de suadero, de longaniza, de canasta; o ya sean las quesadillas, el caldo tlalpeño, las chalupas, el guajolote hidalguense, las enchiladas, las enmoladas; o simplemente para acompañar el guiso de cualquier persona amante de la comida sana y saludable.

La receta del Maestro Tortillero de tortillas con nopal y lizana ofrece una tortilla con alto valor en fibra, sin colesterol y mas hierro, incrementando su valor proteico, vitaminas, calcio y ricos en omega 6.

Ingredientes: Maiz Blanco Nixtamalizado, Nopal deshidratado con Linaza, Semillas de Linaza, Goma Guar, Goma Xantana, CMC, Ácido Polifosfórico, Hidróxido de Sodio.

UNA VEZ ABIERTO EL PAQUETE , SE RECOMIENDA MANTENER EN REFRIGERACION.

LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD EN EL ENVASE.

Elaborado por: ALFIMEXSA S. de R.L. de C.V. | calle Lacomia, 103 Col. La Ermita C.P. 37358 | León, Guanajuato (México) | T. (+52) 442 631 8746 | www.alfimeixa.com | info@alfimeixa.com



@alfimeixa

Artisan Presenation

SIN SABORIZANTES

BAJO EN SODIO · SIN COLESTEROL · ALTO EN FIBRA & CALCIO



Maestro Tortillero

TORTILLAS DE MAÍZ CON NOPAL Y LINAZA



Cont. Neto 500 g





@Alfimexsa

ALFIMEXSA S. DE R.L. DE C.V.
Calle Laconia, 103 Colonia La Ermita
37358 León (Guanajuato) México

T.: (+52) 442 631 8746

www.alfimexsa.com
info@alfimexsa.com