#### CATÁLOGO VIRTUAL CASEROS



# 1000 ml

Elaborado a base de ají rocoto, al que se le añaden diferentes ingredientes y especias, entre sus características físicas u organolépticas, se tendrá un ají de muy buena presentación visual, olor, sabor y color uniforme.

Su sello en la tapa con banda termo fijada al igual que la marquilla, generan seguridad y confianza al consumidor final.

Costo. Consumir con los alimentos de tu preferencia, va con todo.

\$45.000

#### Mostaji

240 mt

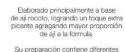
Su base primordial de preparación es el ají rocoto del cual se extrae su pasta la que posteriormente se fusiona con la mostaza en proporciones que ya están protocolizadas para mantener las misma calidad durante el proceso de producción.

De igual manera se le añaden diferentes ingredientes y especias, entre sus caracteristicas físicas u organolépticas, se tendrá un producto de muy buena presentación visual, olor, sabor y color unitorme.

El empaque y su marquilla generan seguridad y confianza al consumidor final. Consumir preferiblemente con perros, hamburguesas, sandwich, empanadas, asados entre otros gustos que descubras.

\$10.000

### Ají extra picante 250 gr



ingredientes y especias, entre sus características físicas u organolépticas, se tendrá un ají de muy buena presentación visual, olor, sabor y color uniforme.

La marquilla y sello en su tapa, generan seguridad y confianza al consumidor final. Consumir con lo que te provoque.

\$15.000

## Aji en aceite

Elaborado principalmente a base de ají diablito al cual se le extrae el picante al someterlo a un proceso de calor con el aceite.

Se le añaden diferentes ingredientes y especias, entre sus características físicas especias, entre sus caracteristicas insicas u organofigiticas, se tendrá un ají de muy buena presentación visual, olor, sabor y color uniforme. De igual manera su presentación en el mercado y marquilla, generan seguridad y confianza al consumidor final.

Consumir preferiblemente en alimentos sólidos como pizzas, pastas, guisos. No disuelve en agua.

\$15.000

Registro INVIMA PSA-0003164-2021

Emprendimiento apoyado por













