



- CATÁLOGO DE PRODUCTOS -

- PRODUCT CATALOG -

- CATALOGUE DE PRODUITS -

ESPECIAS - SAZONADORES - INFUSIONES - SALSAS - ACEITES ESENCIALES
SPICES - SEASONINGS - INFUSIONS - SAUCES- ESSENTIAL OILS
ÉPICES - ASSAISONNEMENTS - INFUSIONS - SAUCES - HUILES ESSENTIELLES

www.ile.com.ec



Las tierras volcánicas y la incidencia directa de los rayos solares, la variedad de climas sierra, costa y amazonas hacen del Ecuador un lugar único en el mundo para la agricultura.

En Industria Lojana de Especerías ILE, hemos desarrollado cultivos orgánicos, sustentables, responsables con el ambiente, para elaborar productos de alta calidad y con grandes aportes nutricionales para los consumidores. Además, nos hemos asociado a proveedores con amplio sentido de comercio justo y desarrollo comunitario contribuyendo con su estabilidad y crecimiento.

Gran parte de la materia prima que utilizamos es proporcionada por agricultores provenientes de todo el país que apuestan al progreso económico de la región. Ellos reciben capacitaciones en el adecuado manejo de suelos, protección del agua y el ambiente.

Proporcionamos las herramientas que hacen de cada uno, pequeños empresarios exitosos, y como resultado, los productos que comercializamos son naturales, basados en cultivos sostenibles.



The volcanic lands and direct incidence of solar rays, the variety of regional climates in the mountain range (sierra), coast and amazon regions make Ecuador a unique place in the world for agriculture.

In Industria Lojana de Especerías (Spices Industry from Loja) ILE Inc., we have developed sustainable, environmentally responsible crops, to elaborate high quality products with great nutritional contributions for consumers.

Furthermore, we have associated with suppliers with a wide sense of fair trade and community development contributing to its stability and growth.

Much of the raw material we use is provided by farmers from all over the country who are betting on the nation's economic progress. They are trained in the proper management of soils, water and environmental protection.

We provide the tools that make small successful entrepreneurs, and as a result, the products we commercialize are natural, based on organic and sustainable crops.



Les terres volcaniques et l'incidence directe des rayons solaires, la variété des climats montagneux, côtier et amazonien font de l'Équateur un lieu unique au monde pour l'agriculture.

Industria Lojana de Especerías ILE, a développé des cultures biologiques, durables, responsables vis-à-vis de l'environnement, afin d'élaborer des produits de haute qualité et avec une grande valeur nutritionnelle pour les consommateurs.

De plus, nous avons noué des partenariats avec des fournisseurs ayant un sens large du commerce équitable et du développement communautaire, contribuant ainsi à leur stabilité et à leur croissance.

Une grande partie de la matière première que nous utilisons est fournie par des agriculteurs de tout le pays qui s'engagent pour le progrès économique de la région. Ils reçoivent une formation sur la gestion des sols, la protection de l'eau et l'environnement.

Nous fournissons les outils qui font de chacun de ces petits entrepreneurs un succès. Par conséquent, les produits que nous commercialisons sont naturels, basés sur des cultures durables.



La calidad, profesionalismo y compromiso de nuestra empresa está avalado por:

- Buenas Prácticas de Manufactura BPM**
- Análisis HACCP**
- Certificación de Carbono Neutro**
- Certificación Kosher**
- Certificación Orgánica para Europa y EEUU**

Nuestras acciones se encaminan al mejoramiento tecnológico y en procura de una producción más limpia que minimice el impacto ambiental. Compensamos las emisiones de carbono con la generación de oxígeno a partir de la protección de más de 300 hectáreas de bosques, y reciclamos gran parte de nuestros desechos para la producción de abonos y envases de vidrio.



The quality, professionalism and commitment of our company is backed by:

- Good Manufacture Practices GMP**
- HACCP Analysis**
- Carbon Neutral Certification**
- Kosher Certification**
- European and American Organic Certification**

We focus our actions on technological improvements, as we seek for cleaner production that minimizes environmental impact. We compensate carbon emissions by protecting more than 300 hectares of forests to generate oxygen, as by recycling much of our production waste to make fertilizers and glass containers.

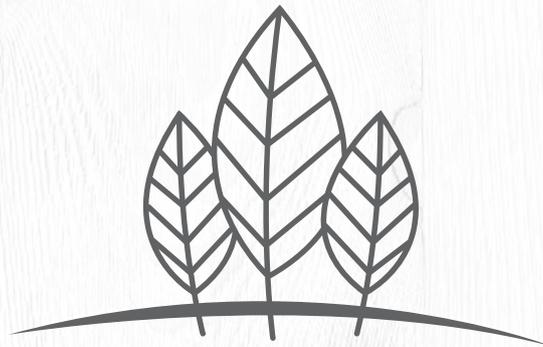


La qualité, le professionnalisme et l'engagement de notre entreprise sont reconnus par:

- Bonnes pratiques de fabrication BPF**
- Analyse HACCP**
- Certification de Carbone Neutre**
- Certification Casher**
- Certification BIO pour l'Europe et les États-Unis**

Nos actions visent l'amélioration technologique et la recherche d'une production plus propre minimisant l'impact environnemental. Nous compensons les émissions de carbone en générant de l'oxygène grâce à la protection de plus de 300 hectares de forêts et nous recyclons une grande partie de nos déchets pour la production d'engrais et de contenants en verre.





THE
INFUSION
COMPANY

- ORGANIC -
LEMONGRASS
HIERBA LUISA

Composición: Hierba luisa (*Cymbopogon citratus*)
País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguno
GMO: Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Amarillo brillante, translúcido
Olor: Herbal, ligeramente cítrico
Sabor: Característico, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210037	1341-003	Hierba Luisa	25 sobres autofiltrantes	37,5g



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ORGANIC -
MELISSA
TORONJIL



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de toronjil (*Melissa officinalis*), limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición: Toronjil (*Melissa officinalis*)
País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguno
GMO: Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Verde opaco
Olor: Característico, sabor a limón
Sabor: Característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210068	1341-006	Toronjil	25 sobres autofiltrantes	37,5g

- ORGANIC -

MINT MENTA

Composición: Menta (*Mentha piperita* L.)
País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguno
GMO: Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Verde opaco
Olor: Característico, aromático
Sabor: Herbal, dulce, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210051	1341-005	Menta	25 sobres autofiltrantes	37,5g



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación de hojas de Menta (*Mentha piperita* L.) limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ORGANIC -

CHAMOMILE MANZANILLA



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación de hojas de Manzanilla (*Matricaria chamomilla*) limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición: Manzanilla (*Matricaria chamomilla*)
País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguna
GMO: Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Verde claro con tonos amarillentos
Olor: Característico, aromático
Sabor: Característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210044	1341-004	Manzanilla	25 sobres autofiltrantes	33g

- ANDEAN BLEND -
AMARANTH
HORCHATA

Composición:	Esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica:	Sí
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguno
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Rojo brillante, translúcido
Olor:	Herbal, ligeramente cítrico
Sabor:	Agradable, herbal equilibrado, cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210129	1341-012	Horchata	25 sobres autofiltrantes	37,5g



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta, limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ANDEAN BLEND -
MINT & LEMON
MENTA CON LIMÓN



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de Menta (*Mentha piperita* L.) limpias y libres de materias extrañas, combinadas con sabor a limón y ácido cítrico.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Menta (*Mentha piperita* L.), sabor a limón (sabor idéntico al natural), ácido cítrico

País de origen:

Ecuador

Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificación:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde oscuro
Olor:	Característico, aromático.
Sabor:	Característico, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210112	1341-011	Menta con Limón	25 sobres autofiltrantes	37,5g

- ORGANIC -
LEMON VERBENA
CEDRÓN

Composición: Cedrón (*Aloysia triphyllia* L.)
País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguno
GMO: Ninguno



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Verde opaco
Olor: Fragancia, característico
Sabor: Agradable, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210075	1341-007	Cedrón	25 sobres autofiltrantes	37,5g

Descripción:

Se obtiene de la deshidratación de hojas de cedrón (*Aloysia triphyllia* L.) limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ANDEAN BLEND -
AMARANTH & GINGER
HORCHATA CON JENGIBRE



Composición:

Esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta, jengibre.

País de origen:

Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificación Orgánica: Sí
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguna
GMO: Ninguna

Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta y jengibre, limpias y libres de materias extrañas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color: Rojo brillante, translúcido
Olor: Herbal, terroso, cítrico
Sabor: Ligeramente picante

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210167	1341-016	Horchata y jengibre	25 sobres autofiltrantes	37,5g

- ANDEAN BLEND -
AMARANTH & LEMON
 AMARANTO Y LIMÓN

Composición:	Esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta, sabor a limón (sabor idéntico al natural), ácido cítrico
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Rojo y rosa, característico
Olor:	Herbal, ligeramente cítrico
Sabor:	Herbal, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210143	1341-014	Horchata y limón	25 sobres autofiltrantes	37,5g



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta combinada con sabor a limón y ácido cítrico.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ANDEAN BLEND -
AMARANTH & HONEY
 AMARANTO CON MIEL



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta, limpias y libres de materias extrañas, combinada con sabor a miel y edulcorante.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Esencia de rosas, ataco, albahaca, hierba luisa, congona, toronjil, cedrón, menta, ácido cítrico, sabor a miel (sabor idéntico al natural), edulcorante no calórico (sucralosa)

País de origen:

Ecuador

Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Rojo y rosa, característico
Olor:	Herbal, ligeramente cítrico
Sabor:	Herbal, dulce, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210136	1341-013	Horchata y miel	25 sobres autofiltrantes	37,5g

- ANDEAN BLEND -
**CHAMOMILE
& HONEY**
MANZANILLA CON MIEL

Composición:	Manzanilla, sabor a miel (sabor idéntico al natural), edulcorante no calórico (sucralosa)
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro con tonos amarillos
Olor:	Fragancia floral característica
Sabor:	Floral y dulce

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210105	1341-010	Manzanilla y miel	25 sobres autofiltrantes	34,5g



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de flores y hojas de manzanilla, limpias y libre de materias extrañas, sabor a miel y edulcorante.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

- ANDEAN BLEND -
**LEMONGRASS
& LEMON**
HIERBA LUISA CON LIMÓN



Descripción:

Se obtiene de la deshidratación y molienda de hojas de hierba luisa, limpias y libre de materias extrañas, combinada con sabor a limón.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:	Hierba luisa, ácido cítrico y sabor a limón (sabor idéntico al natural)
País de origen:	Ecuador

Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguno
GMO:	Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro
Olor:	Fragancia característica
Sabor:	Característico, ligeramente cítrico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210082	1341-008	Hierba Luisa y limón	25 sobres autofiltrantes	37,5g



DULCET[®]
INFUSION

TORONJIL

CON STEVIA

Composición:	Toronjil (<i>Melissa officinalis</i>) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguno
GMO:	Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro
Olor:	Herbal característico
Sabor:	Dulce característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021207907	1330-790	Hierba aromática de Toronjil con Stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g



Descripción:

Producto obtenido a partir de la mezcla de toronjil (*Melissa officinalis*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

TÉ VERDE & JENGIBRE

CON STEVIA



Composición: Té verde (*Camellia sinensis*), jengibre (*Zingiber officinale*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Ninguno
GMO: Ninguno

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de té verde, jengibre y hojas de stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Café claro
Olor:	Característico, fuerte
Sabor:	Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021207983	1330-708	Mezcla de té verde y jengibre con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

TÉ VERDE & CARDAMOMO

CON STEVIA

Composición:	Té verde (<i>Camellia sinensis</i>) y cardamomo (<i>Elettaria cardamomum</i>) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol) Ecuador
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguno
GMO:	Ninguna



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Café claro
Olor:	Característico, fuerte
Sabor:	Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021207976	1330-797	Mezcla de té verde con cardamomo y stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de té verde (*Camellia sinensis*) y cardamomo (*Elettaria cardamomum*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

MANZANILLA

CON STEVIA



Composición: Manzanilla (*Matricaria camomila*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

País de origen: Ecuador

Presentación: 25 sobres autofiltrantes

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Ninguna

GMO: Ninguna

Descripción:

Producto obtenido a partir de la mezcla de manzanilla (*Matricaria camomila*) con Stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro
Olor:	Característico
Sabor:	Característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021208973	1330-897	Hierba aromática de manzanilla con stevia	25 sobres autofiltrantes	33g

ANÍS

CON STEVIA

Composición:	Anís común (<i>Pimpinella anisum</i>) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Café claro
Olor:	Característico
Sabor:	Dulce, característico.

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021208799	1330-879	Infusión de anís con stevia	25 sobres autofiltrantes	43g

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de anís (*Pimpinella anisum*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

CARDAMOMO

CON STEVIA



Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de cardamomo (*Elettaria cardamomum*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Cardamomo (*Elettaria cardamomum*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

25 sobres autofiltrantes

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguna

GMO:

Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro
Olor:	Característico
Sabor:	Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210112	1330-011	Infusión de cardamomo con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

CANELA

CON STEVIA

Composición:	Canela (<i>Cinnamomum cassia</i>) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Café claro
Olor:	Característico
Sabor:	Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021208997	1330-899	Infusión de canela con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de canela (*Cinnamomum cassia*) con Stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

JENGIBRE

CARDAMOMO & ESENCIA DE ROSAS

CON STEVIA



Jengibre (*Zingiber officinale*), cardamomo (*Elettaria cardamomum*) y esencia de rosas (*pelargonium graveolens*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

Composición:

País de origen:

Ecuador

Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguna
GMO:	Ninguna

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de jengibre (*Zingiber officinale*), cardamomo (*Elettaria cardamomum*) y esencia de rosas (*pelargonium graveolens*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Rojo brillante, translúcido
Olor:	Herbal, terroso, cítrico
Sabor:	Ligeramente picante y dulce

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021207990	1330-799	Infusión de jengibre, cardamomo y esencia de rosas con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

HORCHATA

CON STEVIA

Composición:

Esencia de rosas (*Pelargonium graveolens*), ataco (*Amaranthus hypochondriacus*), albahaca (*Ocimum basilicum*), hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), congona (*Peperomia inaequalifolia*), menta (*Mentha piperita*), cedrón (*Aloysia triphyllia* (L. Her) Britton), toronjil (*Melissa officinalis*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

25 sobres autofiltrantes

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguna

GMO:

Ninguna



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:

Fucsia

Olor:

Característico

Sabor:

Dulce, característico.

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021210143	1330-014	Mezcla de hierbas aromáticas de horchata con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de hierbas aromáticas y stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

HIERBA LUISA

CON STEVIA



Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de hierba luisa (*Cymbopogon citratus*) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Hierba luisa (*Cymbopogon citratus*) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

25 sobres autofiltrantes

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguno

GMO:

Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:

Verde claro

Olor:

Característico

Sabor:

Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021209321	1330-932	Mezcla de hierbas aromáticas de hierba luisa con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

CEDRÓN

CON STEVIA

Composición:	Cedrón (<i>Aloysia triphyllia</i> (L Her) Britton) y edulcorante no calórico (glicósidos de esteviol)
País de origen:	Ecuador
Presentación:	25 sobres autofiltrantes
Certificaciones:	Kosher - BPM
Alérgeno:	Ninguno
GMO:	Ninguno



¿CÓMO PREPARAR?



Colocar una bolsita



Verter agua hirviendo



Reposar 3 min.

Perfil sensorial de la infusión:

Color:	Verde claro
Olor:	Característico
Sabor:	Dulce, característico

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021208980	1330-898	Hierba aromática de cedrón con stevia	25 sobres autofiltrantes	37,5g

Descripción:

Se obtiene a partir de la mezcla de hojas de cedrón (*Aloysia triphyllia* (L Her) Britton) con stevia.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Kasserola[®]

- Salsa de -

BBQ PICANTE

Composición: Vinagre, pasta de tomate, azúcar, ají, sal, estabilizante (almidón modificado), pprika, humo líquido (saborizante idéntico al natural), color caramelo, regulador de acidez (cido cítrico), conservante (sorbato de potasio)

País de origen: Ecuador

Presentación: Botella de 350g
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Contiene sulfitos
GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:
Color: Café oscuro
Olor: Característico, ahumado.
Sabor: Dulce, característico.

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021208744	1330-874	Salsa de BBQ Picante	350g



Usos: Realza en sabor y color de todas sus comidas, ideal para preparar carnes a la parrilla además para acompanar picaditas.

Vida til: Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento: Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

- Salsa - BBQ



Usos: Realza el sabor y color de todas sus comidas. Ideal para preparar carnes a la parrilla además para acompanar picaditas.

Vida til: Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento: Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Composición: Agua, pasta de tomate, azúcar, sal, almidón modificado, vinagre, especias, caramelo líquido, humo líquido, regulador de acidez (cido cítrico), conservante (benzoato de sodio)

País de origen: Ecuador

Presentación: Botella de 350g
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: Contiene sulfitos
GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:
Color: Café oscuro con leves tonos rojizos
Olor: Agradable característico
Sabor: Dulzn con un toque de ahumado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021211041	1341-104	Salsa BBQ	350g

- Salsa de - **TOMATE**

Composición: Agua, pasta de tomate, azúcar, almidón modificado, sal, vinagre, regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potasio), antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante no calórico (sucralosa)

País de origen: Ecuador

Presentación: Botella de 320g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: No

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Rojo oscuro

Olor: Agradable, característico

Sabor: Dulce y ligeramente especiado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021211058	1341-105	Salsa de Tomate	320g



Usos:

Para todo lo que su buen gusto requiera.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

- Salsa de - **MOSTAZA**



Usos:

Para carnes, mariscos, ensaladas, salsas, sopas, vinagretas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Composición:

Vinagre, mostaza, cúrcuma, sal, azúcar, especias, almidón modificado, estabilizantes (goma xanthan), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico)

País de origen: Ecuador

Presentación: Botella de 330g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Contiene mostaza

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Amarillo

Olor: Característico y especiado

Sabor: Picante característico del fruto, medianamente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021211065	1341-106	Salsa de Mostaza	330g

SALSA DE

AJÍ CON CÚRCUMA

Composición: Vinagre, cúrcuma, ají, sal, almidón modificado, regulador de acidez (ácido cítrico), estabilizantes (goma xanthan, goma guar), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico)

País de origen: Ecuador

Presentación: Botella de 310g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: No

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Color naranja con tonos ladrillo

Olor: Característico

Sabor: Ligeramente picante, mediamente salado



Usos:

Ideal para colorear, saborizar y personalizar todas tus comidas, para acompañar arroz, pastas, guisos, menestras, carnes, mariscos y sopas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021204173	1330-417	Salsa de Ají con Cúrcuma	310g

SAZONADOR

MARINADOR

COMPLETO EN PASTA

Composición: Vinagre, cebolla, ajo, mostaza, sal, especias, cúrcuma, regulador de acidez (ácido cítrico), estabilizantes (goma xanthan, goma guar), conservantes (benzoato de sodio)

País de origen: Ecuador

Presentación: Frasco de Vidrio 250g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Contiene mostaza

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Amarillo con ligeros tonos cafés

Olor: Mezcla equilibrada de especias

Sabor: Especiado, ligeramente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209390	1330-939	Sazonador completo en pasta MARINADOR	250g



Usos:

Para todo tipos de comidas de sal.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

AJO

EN PASTA



Usos:

Para adobos, aliños y marinadas. Sazonar carnes, pescados, asados y todas sus comidas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Composición:

Agua, ajo, sal, estabilizantes (goma xanthan, goma guar), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (benzoato sódico, metabisulfito sódico), antioxidante (ácido ascórbico)

País de origen: Ecuador

Presentación: Frasco de Vidrio 250g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Contiene sulfitos

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Blanco con tonos cremas

Olor: Fresco característico

Sabor: Salado fuerte

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209352	1330-935	Ajo en pasta	250g

SAZONADOR

CÚRCUMA

CON AJO Y JENGIBRE

Composición: Agua, ajo, jengibre, cúrcuma, sal, regulador de acidez (ácido cítrico), estabilizante (goma xanthan, goma guar), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico)

País de origen: Ecuador

Presentación: Frasco de Vidrio 230g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Contiene sulfitos

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Anaranjado con tonos amarillos

Olor: Característico muy aromático

Sabor: Medianamente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209383	1330-938	Sazonador con ajo y jengibre CÚRCUMA	230g



Usos:

Realza el sabor y color de todas sus comidas, ideal para preparar arroz, menestras, guisos, pastas, carnes, mariscos.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

CHIMICHURRI



Usos:

Para sazonar carnes, pescados, asados y todas sus comidas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Composición:

Cebolla, agua, vinagre, sal, ajo, especias, regulador de acidez (ácido cítrico), estabilizantes (goma xanthan, goma guar), conservante (benzoato sódico)

País de origen: Ecuador

Presentación: Frasco de Vidrio 250g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: No

GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Verde oscuro

Olor: Especiado

Sabor: Característico, medianamente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209666	1330-966	CHIMICHURRI	250g

SAZONADOR

MASALA

COMPLETO EN PASTA

Composición:

Cebolla, agua, sal, ajo, mostaza, especias, cúrcuma, regulador de acidez (ácido cítrico), estabilizantes (goma xanthan, goma guar), conservante (benzoato de sodio)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Frasco de Vidrio 250g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Contiene mostaza

GMO:

Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color:

Amarillo con tonos cafés

Olor:

Característico agradable, fuerte

Sabor:

Medianamente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209659	1330-965	Sazonador completo en pasta MASALA	250g



Usos:

Para todo tipo de comida de sal.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

PASTA DE

ACHIOTE

SAZONADO



Usos:

Para dar color y sabor a sus comidas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Manteca vegetal, achiote, cebolla, sal, especias

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Frasco de Vidrio 230g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

No

GMO:

Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color:

Color ladrillo

Olor:

Especiado característico, suave

Sabor:

Ligeramente salado

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209673	1330-967	Pasta de ACHIOTE sazonado	230g

PASTA

CEBOLLA ANDINA

Composición:

Agua, cebolla, sal, almidón modificado, cebolla en polvo, estabilizantes (goma xanthan, goma guar), regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (benzoato sódico, metabisulfito sódico), color carmín (colorante idéntico al natural), antioxidante (ácido ascórbico)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Frasco de Vidrio 230g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Contiene sulfitos

GMO:

Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color:

Rojizo con tonos rosas

Olor:

Fresco ligeramente dulzón

Sabor:

Salado, ligeramente ácido



Usos:

Para el arroz, pastas, guisos, menestras, carnes y todo lo que su buen gusto lo requiera.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209680	1330-968	Pasta de CEBOLLA ADINA	230g

ALIÑO CASERO

ALIÑO COMPLETO



Usos:

Para Carnes, pescados, sopas.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un periodo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.

Composición:

Cebolla, agua, sal, especias, estabilizantes (goma xanthan, goma guar), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Frasco de Vidrio 250g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

No

GMO:

Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color:

Verde oscuro

Olor:

Especiado, sabor característico

Sabor:

Sabor característico

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209369	1330-936	ALIÑO CASERO	250g

SAZONADOR

ASIAN MIX

AJO CON JENGIBRE

Composición: Agua, ajo, jengibre, sal, estabilizantes (goma xanthan, goma guar), regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (metabisulfito sódico, ácido ascórbico), conservante (benzoato de sodio)

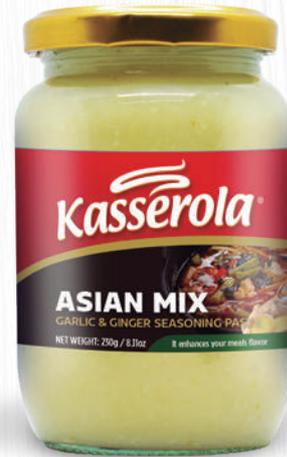
País de origen: Ecuador

Presentación: Frasco de Vidrio 230g
Certificaciones: Kosher - BPM
Alérgeno: No
GMO: Ninguno

Perfil sensorial del producto:

Color: Blanco con tonos crema
Olor: Fresco, característico de la especie
Sabor: Salado fuerte, ligeramente picante

Código de barras	Código	Nombre	Peso
7861021209376	1330-937	Sazonador ASIAN MIX ajo y jengibre	230g



Usos:

Realza el sabor de todas sus comidas, ideal para preparar arroz, menestras, guisos, pastas, carnes, mariscos.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad. Refrigerar después de abierto.



PANELÓN

Panela Saborizada



HORCHATA

PANELA SABORIZADA

Composición:

Panela granulada, regulador de acidez (ácido cítrico), sabor a limón (saborizante idéntico al natural), color carmín (colorante idéntico al natural), aceite esencial de menta, aceite esencial de cedrón, aceite esencial de esencia de rosas y aceite esencial de hierba luisa

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Doy pack resellable 100g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguno

GMO:

Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?

Colocar 2 cucharadas (15g) en un vaso con agua (400ml) Agitar hasta disolver Disfrute de una refrescante bebida



Descripción:

Panela granulada instantánea con aceite esencial de hierbas aromáticas para preparar bebida aromática caliente o bebida refrescante fría. Úselo en repostería para dar sabor y color a su preparación. 100% natural.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Perfil sensorial de la bebida:

Color:

Rojo con tono amarillento

Olor:

Herbal y dulce

Sabor:

Característico y dulce

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021203855	1330-385	Panela granulada con horchata	Doy Pack resellable	100g

LIMÓN

PANELA SABORIZADA



Descripción:

Panela granulada instantánea con sabor a limón para preparar bebida aromática caliente o bebida refrescante fría. Úselo en repostería para dar sabor y color a su preparación. 100% natural.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Panela granulada, sabor a limón (saborizante idéntico al natural) y regulador de acidez (ácido cítrico)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Doy pack resellable 100g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguno

GMO:

Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?

Colocar 2 cucharadas (15g) en un vaso con agua (400ml) Agitar hasta disolver Disfrute de una refrescante bebida



Perfil sensorial de la bebida:

Color:

Ligeramente verde con tono amarillento

Olor:

Cítrico y dulce

Sabor:

Característico cítrico y dulce

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021204043	1330-404	Panela granulada con sabor a limón	Doy Pack resellable	100g

HIERBA LUISA

PANELA SABORIZADA



Composición: Panela granulada, regulador de acidez (ácido cítrico) y aceite esencial de hierba luisa

País de origen: Ecuador

Presentación: Doy pack resellable 100g

Certificaciones: Kosher - BPM

Alérgeno: Ninguno

GMO: Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?

Colocar 2 cucharadas (15g) en un vaso con agua (400ml)
Agitar hasta disolver
Disfrute de una refrescante bebida



Perfil sensorial de la bebida:

Color: Ligeramente verde con tono amarillento

Olor: Herbal y dulce

Sabor: Característico y dulce

Descripción:

Panela granulada instantánea con aceite esencial de hierba luisa para preparar bebida aromática caliente o bebida refrescante fría. Úselo en repostería para dar sabor y color a su preparación. 100% natural.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021204074	1330-407	Panela granulada con hierba luisa	Doy Pack resellable	100g

NARANJA

PANELA SABORIZADA



Descripción:

Panela granulada instantánea con sabor a naranja para preparar bebida aromática caliente o bebida refrescante fría. Úselo en repostería para dar sabor y color a su preparación. 100% natural.

Vida útil:

Depende del manejo y conservación del producto, pero se garantiza un período de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

Almacenamiento:

Recomendamos almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco entre 20-22°C, protegido de la luz solar y humedad.

Composición:

Panela granulada, sabor a naranja (saborizante idéntico al natural) y regulador de acidez (ácido cítrico)

País de origen:

Ecuador

Presentación:

Doy pack resellable 100g

Certificaciones:

Kosher - BPM

Alérgeno:

Ninguno

GMO:

Ninguno

¿CÓMO PREPARAR?

Colocar 2 cucharadas (15g) en un vaso con agua (400ml)
Agitar hasta disolver
Disfrute de una refrescante bebida



Perfil sensorial de la bebida:

Color: Ligeramente anaranjado

Olor: Cítrico y dulce

Sabor: Característico cítrico y dulce

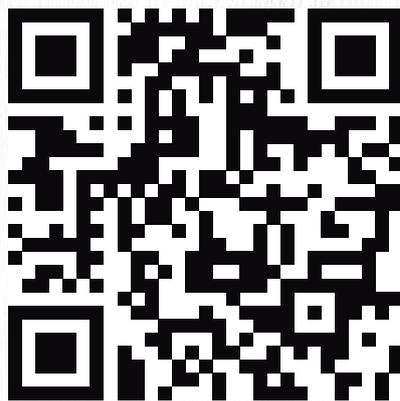
Código de barras	Código	Nombre	Empaque	Peso
7861021204067	1330-406	Panela granulada con sabor a naranja	Doy Pack resellable	100g



Kasserola



CATÁLOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOG
CATALOGUE DE PRODUITS



dortegag@ile.com.ec
ventasind@ile.com.ec
info@ile.com.ec
+593 7 2663096 / +593 994414130
Loja - Ecuador

www.ile.com.ec

