





Contenido

Content

TOMATE	08	TOMATO	09
CEBOLLA	10	ONION	11
PEPINO	12	CUCUMBER	13
TOMATILLO	14	TOMATILLO	15
CHILE POBLANO	16	POBLANO PEPPER	17
FRIJOL	18	BEANS	19
CHILE GUAJILLO	22	DEHYDRATED GUAJILLO PEPPER	23
CHILE ANCHO	24	DEHYDRATED ANCHO PEPPER	25
CHILE ÁRBOL	26	DEHYDRATED ARBOL PEPPER	27
CHILE PASILLA	28	DEHYDRATED PASILLA PEPPER	29
CHILE PUYA	30	DEHYDRATED PUYA PEPPER	31
ORÉGANO	32	OREGANO SEASONING	33

Del campo *a tu mesa*

Contamos con más de 60 años de experiencia en el ramo, logrando adecuarnos a los cambios que el mercado y el sector han venido sufriendo en los últimos años. Procesos para mejorar nuestros productos, tecnología para cuidar nuestros cultivos, automatización en todos los niveles para eficientar tiempos y calidad, competencias laborales que permiten a nuestro equipo de trabajo desempeñarse fácilmente con una mejor calidad de vida, son algunas de las mejores prácticas que hemos implementado para resolver el presente y afrontar de cara el futuro.

Con la firme convicción y compromiso de llevar alimentos naturales y de calidad directamente a tu mesa

With more than 60 years of experience, managing to adapt to the changes that the sector and the market have suffered during recent years. Developing processes to improve our products and technology to take care of our crops, automation at all levels to make time and quality more efficient, improving work skills that allow's our team to perform easily with a better quality of life, are some of the best practices we have implemented to solve the present and face the future.

With the firm commitment and conviction to bring natural food with the best quality directly to your table.



Hortalizas y grano

Vegetables and grain





NOMBRE CIENTÍFICO:
Lycopersicum esculentum L.

VARIEDAD:
Galilea y Palomo

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
070200

SCIENTIFIC NAME:
Lycopersicum esculentum L.

VARIETY:
Galilea y Palomo

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
070200



Tomate

DESCRIPCIÓN



La variedad saladette también es conocida como tomate roma, es una hortaliza refrescante, diurética y muy alimenticia, ideal para dietas, por su bajo contenido energético (100 gramos de tomate aportan escasamente 20 calorías), el 95% de su composición es agua, por eso es un vegetal tan ligero.

Forma: ovalada, como de huevo o pera.

Tamaño y Peso: su diámetro transversal oscila entre los 4 a 8 cm, el peso es de 100 - 150 grs. aproximadamente.

Color: De tonos que van del amarillento al rojo debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno.

Posee un sabor: ligeramente ácido.

DATO INTERESANTE

Entre las hortalizas que México exporta, el tomate es la más importante por la derrama económica que representa para los agricultores por una venta de poco más de un millón 690 mil toneladas por año.

PRESENTACIÓN



Caja de Cartón corrugada con goma impermeable y recubrimiento michelman.

VIDA ÚTIL



10 - 15 días aproximadamente

ALMACENAMIENTO



Mantenerse en un lugar fresco y seco. También se puede mantener en refrigeración para mayor vida útil.

PESO



15 kg.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



20 de Mayo - 10 de Septiembre

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y BPA

DESCRIPTION



The saladette variety is also known as roma tomato, it is a refreshing, diuretic and highly nutritious vegetable, ideal for diets, due to its low energy content (100 grams of tomato provide barely 20 calories), 95% of its composition is water, for that's such a light vegetable.

Shape: oval, like egg or pear.

Size and Weight: its transverse diameter ranges from 4 to 8 centimeters, the weight is approximately 100 - 150 grams.

Color: Of shades that go from yellowish to red due to the presence of the pigments lycopene and carotene.

Flavor: slightly acidic.

INTERESTING FACT:

Among the vegetables that Mexico exports, the tomato is the most important due to the economic benefit it represents for the farmers due to a sale of just over one million 690 thousand tons per year.

PRESENTATION



Corrugated cardboard box with waterproof rubber and michelman coating.

SHELF LIFE



10 - 15 days approximately

STORAGE



Keep in a cool and dry place. It can also be kept refrigerated for a longer shelf life.

WEIGHT



15 kilograms.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



May, 20th - September, 10th

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and BPA.

Tomato



NOMBRE CIENTÍFICO:
Allium Cepa L.

VARIEDAD:
Cirrus y Carta Blanca

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
070310

SCIENTIFIC NAME:
Allium Cepa L.

VARIETY:
Cirrus y Carta Blanca

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
070310



Cebolla

DESCRIPCIÓN



El bulbo, que es la parte comestible, está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

Cosecha: Si el terreno es ligero se arranca con la mano; en suelos más compactos se utiliza un azadón o cosechadoras.

Forma: globosa, esférica o elipsoidal. Tamaño y peso: su diámetro oscila entre los tres y los diez centímetros. Su peso medio se sitúa entre los 100 y los 250 gramos.

Color: Blanco

Sabor: en general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

DATO INTERESANTE

Dato curioso: Es la tercera hortaliza que más se produce en el país.

PRESENTACIÓN



Arpillera de 54 x 70 cm. Color blanca
Fabricada con rafia de polipropileno.

VIDA ÚTIL



1 a 2 meses

ALMACENAMIENTO



Mantener en un lugar seco y fresco.

PESO



Arpilla de 25 kg.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



1 de Mayo - 20 de Agosto

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y BPA

DESCRIPTION



The bulb, which is the edible part, is made up of numerous thick and fleshy layers inside, covered with dry, thin and transparent membranes, which are the base of the leaves.

Harvest: If the terrain is light, it is plucked by hand; on more compact soils a hoe or combine harvesters are used.

Shape: globose, spherical or ellipsoidal.

Size and weight: its diameter ranges between three and ten centimeters. Its average weight is between 100 and 250 grams.

Color: White

Flavor: generally spicy, although depending on the variety there are also sweet ones.

INTERESTING FACT:

It is the third most produced vegetable in the country.

PRESENTATION



54 x 70 centimeters white burlap, made of polypropylene raffia.

SHELF LIFE



1 - 2 months

STORAGE



Keep in a dry and cool place.

WEIGHT



25 kilogram burlap.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



May 1st - August 20th

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and BPA.

Onion



NOMBRE CIENTÍFICO:
Cucumis sativus

VARIEDAD:
Pepino Paraíso y Cuasing

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
070700

SCIENTIFIC NAME:
Cucumis sativus

VARIETY:
Pepino Paraíso and Cuasing

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
070700



Pepino

DESCRIPCIÓN



Tamaño
Sus frutos oscilan entre los 20 y 24 cm

En la categoría de Super Selectos, presentan mínimas espinas en la piel.

Color
Es verde oscuro, la pulpa blanca y verde.

Sabor
Es algo insípido, similar al del melón no maduro.

La planta
Presenta un gran vigor y fortaleza, con una excelente cobertura foliar.

DATO INTERESANTE

El 1.4% del volumen mundial del fruto cucurbitáceas tiene origen en las parcelas agrícolas mexicanas.

China es el referente internacional de la producción de pepino, aunque en los mercados de compra-venta externa Estados Unidos y México son los líderes.

PRESENTACIÓN



Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

VIDA ÚTIL



Los pepinos tienen una vida posrecolección de unos 14 días.

ALMACENAMIENTO



Suele conservarse a 95% de humedad relativa y entre una temperatura de 7 a 10°C.

PESO



24 Kg por caja

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



De Mayo a Septiembre

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y BPA

Cucumber

DESCRIPTION



Size: its fruits range between 20 and 24 centimeters.

En In the Super Select category, they have minimal thorns on the skin.

Color
It is dark green, the pulp white and green.

The taste is somewhat insipid, similar to that of unripe melon.

The plant
has great vigor and strength, with excellent foliar

INTERESTING FACT:

1.4% of the world volume of cucurbit fruit originates from Mexican agricultural plots.

China is the international benchmark for cucumber production, although in the foreign buying and selling markets the United States and Mexico are the leaders.

PRESENTATION



Double corrugated cardboard box, diecut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

SHELF LIFE



Cucumbers have a post-harvest life of about 14 days.

STORAGE



It is usually kept at 95% relative humidity and between a temperature of 7 to 10°C.

WEIGHT



24 Kilograms per box.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



From May to September

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Physalis philadelphica

VARIEDAD:
Siqueiro, Manzano, Tequisquiapan

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
070200

SCIENTIFIC NAME:
Physalis philadelphica

VARIETY:
Siqueiro, Manzano, Tequisquiapan

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
070200



Tomatillo

DESCRIPCIÓN



El tomate verde mexicano, también llamado tomate de cáscara o tomatillo, es un fruto mucho más pequeño que el tomate que se comercializa en Europa.

El fruto, muy sabroso y de color verde, está cubierto por una cáscara, de consistencia parecida al papel, que se rompe al madurar el contenido.

Mide unos 3 cm de diámetro.

Es esférico

Color: amarillento-verde

Al madurar, los frutos son lisos, pegajosos.

Su sabor ligeramente ácido o algo dulce.

DATO INTERESANTE

El tomate verde contiene propiedades medicinales que ayudan al tratamiento de problemas respiratorios, dolores de oído, inflamación del estómago y presión alta.

PRESENTACIÓN



Caja de plástico
Arpillas

VIDA ÚTIL



Los tomatillos frescos en sus hojas pueden almacenarse en el refrigerador en una bolsa de papel por aproximadamente 2 semanas. Para almacenarlos por hasta 3 meses, quite las hojas y refrigere el fruto.

ALMACENAMIENTO



Los tomates verde maduro pueden almacenarse a 12.5° C durante 17 días sin que haya una reducción significativa de su calidad sensorial

PESO



15 a 30 Kg

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



1 de Mayo - 25 de Septiembre

OTRAS CARACTERÍSTICAS

(CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)

BUMA y BPA

DESCRIPTION



The Mexican green tomato, also called shell tomato or tomatillo, is a much smaller fruit than the tomato that is marketed in Europe.

The fruit, very tasty and green in color, is covered by a rind, similar in consistency to paper, which breaks when the content ripens.

It measures about 3 centimeters in diameter.

It is spherical.

Color: yellowish-green.

When ripe, the fruits are smooth, sticky.

Its flavor can be slightly acidic or sweet.

INTERESTING FACT:

The green tomato contains medicinal properties that help treat respiratory problems, earaches, stomach inflammation, and high blood pressure.

PRESENTATION



Plastic box
Burlap

SHELF LIFE



Fresh tomatillos in their leaves can be stored in the refrigerator in a paper bag for about 2 weeks. To store for up to 3 months, remove the leaves and refrigerate the fruit.

STORAGE



Ripe green tomatoes can be stored at 12.5° C for 17 days without a significant reduction in their sensory quality.

WEIGHT



15 to 30 Kilograms.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



May 1st - September 25th

OTHER CHARACTERISTICS

(CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)

BUMA and BPA.

Tomatillo



NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum annum var.
annuum 'Poblano

VARIEDAD:
Matías y Márquez

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
070960

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum annum var.
annuum 'Poblano

VARIETY:
Matías y Márquez

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
070960



Chile Poblano

DESCRIPCIÓN



En específico, el chile poblano es un chile fresco, carnoso, de tamaño grande.

Generalmente de color verde oscuro con piel brillante.

El poblano de primera mide en promedio 12 cm de largo y 6 cm en su parte más ancha.

Una cosecha tarda aproximadamente de 2 meses a 70 días y la decoloración es de verde a rojo.

Tiene una pared gruesa de carne dulce y alrededor de las semillas es más picante.

Forma cónica aplanada con algunas ondulaciones.

DATO INTERESANTE

El chile poblano recibe este nombre porque hay evidencia antigua de su cultivo en el Valle de Tehuacán, municipio del estado de Puebla, por lo tanto, el chile poblano sí es poblano.

El chile poblano posee el doble de Vitamina C que frutas cítricas como la naranja, el limón y la toronja, así que es ideal para prevenir resfriados y el envejecimiento prematuro.

PRESENTACIÓN



Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

VIDA ÚTIL



La conservación a 7.5°C (45°F) se considera la mejor herramienta para alargar la vida postcosecha (sobre 3 a 5 semanas). Los chiles se pueden conservar a 5°C (41°F) por 2 semanas sin síntomas visibles de daño por frío.

ALMACENAMIENTO



Temperatura ideal 9 grados C lo que conservará el producto por hasta 20 días

PESO



15 Kg por caja

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



De junio a agosto.

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y BPA

Poblano Pepper

DESCRIPTION



Specifically, the poblano pepper is a fresh, meaty, large-sized pepper.

Generally dark green with shiny skin.

The first-class poblano measures an average of 12 centimeters long and 6 centimeters at its widest.

A harvest takes approximately 2 months to 70 days and the discoloration is from green to red.

It has a thick wall of sweet flesh and is spicier around the seeds.

It has a flattened conical shape with some undulations.

INTERESTING FACT:

The poblano pepper receives this name because there is ancient evidence of its cultivation in El Valle de Tehuacán, a municipality in the state of Puebla, therefore, the poblano pepper is poblano. Poblano chili has twice as much Vitamin C as citrus fruits such as orange, lemon and grapefruit, so it is ideal for preventing colds and premature aging.

PRESENTATION



Double corrugated cardboard box, diecut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

SHELF LIFE



Conservation at 7.5 °C (45 °F) is considered the best tool to extend postharvest life (about 3 to 5 weeks). Chili peppers can be stored at 41 °F (5 °C) for 2 weeks with no visible symptoms of cold damage.

STORAGE



Ideal temperature 9 degrees C which will keep the product for up to 20 days

WEIGHT



15 Kilograms per box.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



From June o August.

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Phaseolus vulgaris

VARIEDAD:
Pinto Saltillo

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
071332

SCIENTIFIC NAME:
Phaseolus vulgaris

VARIETY:
Pinto Saltillo

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
071332



Frijol

DESCRIPCIÓN



PINTO SALTILLO es una nueva variedad, obtenida en el Programa de Frijol del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) y fue liberada en el año 2001 por el Campo Experimental Saltillo del mismo Instituto.

Su grano es de tipo pinto, de color crema claro-

El tamaño del grano es mediano y es altamente resistente a la oxidación.

También reporta un mayor contenido de proteína (22.1%) y menor tiempo de cocción (45 mins. en olla Express), respecto a otras variedades.

El fruto es una vaina suavemente curvada que se abre naturalmente cuando está madura.

Esta vaina puede medir de 10 a 12 cm y es de color verde.

En su interior, las semillas pueden ser oblongas, ovales o redondeadas según la variedad.

PRESENTACIÓN



Saco de rafia de polímeros bolsa transparente 55*100 cm

VIDA ÚTIL



Los frijoles pueden almacenarse por muchos meses, en buenas condiciones hasta 7 meses.

ALMACENAMIENTO



Se almacena sobre Tarimas plasticas en sacos transparentes de 25 kg Ambiente seco y almacén cerrado.

PESO



25 kg

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



100 toneladas anuales de Octubre a Enero

OTRAS CARACTERÍSTICAS

(CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y BPA

DESCRIPTION



PINTO SALTILLO is a new variety, obtained in the Bean Program of the National Institute of Forestry, Agricultural and Livestock Research (INIFAP) and was released in 2001 by the Saltillo Experimental Field of the same Institute.

Its grain is pinto type, light, cream color-

The grain size is medium and it is highly resistant to oxidation.

It also reports a higher protein content (22.1%) and a shorter cooking time (45 minutes in an Express pot), compared to other varieties.

The fruit is a gently curved pod that opens naturally when ripe.

This pod can measure from 10 to 12 centimeters and is green in color.

Inside, the seeds can be oblong, oval or rounded depending on the variety.

PRESENTATION



Polymer raffia sack transparent bag 55 * 100 centimeters

SHELF LIFE



Beans can be stored for many months, in good condition for up to 7 months.

Beans

STORAGE



It is stored on plastic pallets in transparent bags of 25 kilograms. Dry environment and closed warehouse.

WEIGHT



25 kilograms.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



100 tons per year from October to January

OTHER CHARACTERISTICS

(CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and BPA.

*Chiles deshidratados
y condimento*

*Dehydrated Pepper
and seasoning*





NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum Annuum "Guajillo"

VARIETY:
Guajillo

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
090421

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum Annuum "Guajillo"

VARIETY:
Guajillo

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
090421



Chile Deshidratado Guajillo

Dehydrated Guajillo Pepper

DESCRIPCIÓN

Chile Guajillo deshidratado es el fruto maduro, deshidratado y limpio del chile Mirasol, cuidadosamente seleccionado.

Lugar de Origen: México

Longitud: 12 a 14 cm

Diámetro: 3 a 3.2 cm

Forma: alargado y liso

Color: Rojo oscuro y brillante

Longitud pedúnculo: 4.7 cm

Picor: 2,500-5,000 shu

Uso: adobo, guisados, molido, mole.

PRESENTACIÓN

Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 60 piezas de 100g.

VIDA ÚTIL

12 meses

ALMACENAMIENTO

En un lugar seco a temperatura ambiente

PESO

Bolsa de 100g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 20 - 28.7 cm

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL

100 CAJAS DE 60 PIEZAS
5000 KG GRANEL

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)

BUMA y en proceso BPA

DESCRIPTION

Dehydrated Guajillo pepper is the ripe, dehydrated and clean fruit of the Mirasol pepper, carefully selected.

Place of Origin: Mexico

Length: 12 to 14 centimeters

Diameter: 3 to 3.2 centimeters

Shape: elongated and smooth

Color: Dark and bright red

Peduncle length: 4.7 centimeters

Itch: 2,500-5,000 shu

Use: marinade, stews, ground, mole.

PRESENTATION

Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 60 pieces of 100 grams.

SHELF LIFE

12 months

STORAGE

In a dry place at room temperature.

WEIGHT

Bag of 100 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene (BOPP) bag with lamination, measurements: 20 - 28.7 centimeters.

Box of 60 pieces weight 7.2 kilograms. Secondary packaging: Double corrugated cardboard box, die-cut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY

100 BOXES OF 60 PIECES
5000 Kilograms BULK

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)

BUMA and in process BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum Annuum "Ancho"

VARIEDAD:
Ancho

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
090421

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum Annuum "Ancho"

VARIETY:
Ancho

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
090421



Chile Deshidratado Ancho

Dehydrated Ancho Pepper

DESCRIPCIÓN



Chile Ancho deshidratado es el fruto maduro, deshidratado y limpio del chile poblano, cuidadosamente seleccionado.

Lugar de Origen: México

Longitud: 8 a 14 cm

Forma: Ovalado y arrugado

Color: Café rojizo

Longitud pedúnculo: 4.5 cm

Picor: 1000 a 2000 shu

Uso: moles, adobos, chiles rellenos

PRESENTACIÓN



Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 60 piezas de 100g.

VIDA ÚTIL



12 meses

ALMACENAMIENTO



En un lugar seco a temperatura ambiente

PESO



Bolsa de 100g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 20 - 28.7 cm

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



100 CAJAS DE 60 PIEZAS
3000 KG GRANEL

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y en proceso BPA

DESCRIPTION



Dehydrated ancho pepper is the ripe, dehydrated and clean fruit of the poblano pepper, carefully selected.

Place of Origin: Mexico

Length: 8 to 14 centimeters

Shape: Oval and wrinkled

Color: Reddish brown

Length of the peduncle: 4.5 centimeters

Itch: 1000 - 2000 shu

Use: moles, marinades, stuffed chili peppers

PRESENTATION



Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 60 pieces of 100 grams.

SHELF LIFE



12 months

STORAGE



In a dry place at room temperature.

WEIGHT



Bag of 100 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene (BOPP) bag with lamination, measurements: 20 - 28.7 centimeters.

Box of 60 pieces weight 7.2 kilograms. Secondary packaging: Double corrugated cardboard box, die-cut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



100 BOXES OF 60 PIECES
3000 Kilograms BULK

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and in process BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum Annuum "Árbol"

VARIEDAD:
Árbol

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
090421

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum Annuum "Árbol"

VARIETY:
Árbol

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
09021



Chile Deshidratado Arbol

Dehydrated Arbol Pepper

DESCRIPCIÓN



Chile de árbol deshidratado es un fruto maduro, deshidratado y limpio, cuidadosamente seleccionado. Contiene un alto grado de vitaminas A y C además de un sabor extraordinario.

Longitud: 7 a 8 cm

Diámetro: 1 cm

Forma: alargado liso y delgado

Color: Rojo brillante

Picor: 15000 a 30000 shu

Uso: protagonistas de la salsa Mexicana

PRESENTACIÓN



Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 60 piezas de 100g.

VIDA ÚTIL



12 meses

ALMACENAMIENTO



En un lugar seco a temperatura ambiente

PESO



Bolsa de 100g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 20 - 28.7 cm

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



100 CAJAS DE 60 PIEZAS
3000 KG GRANEL

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y en proceso BPA

DESCRIPTION



Dehydrated árbol pepper is a mature, dehydrated and clean fruit, carefully selected. It contains a high degree of vitamins A and C as well as an extraordinary taste.

Length: 7 to 8 centimeters

Diameter: 1 centimeter

Shape: elongated smooth and thin

Color: Bright red

Itch: 15000 - 30000 shu

Use: Main ingredient of Mexican sauce

PRESENTATION



Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 60 pieces of 100 grams.

SHELF LIFE



12 months

STORAGE



In a dry place at room temperature.

WEIGHT



Bag of 100 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene (BOPP) bag with lamination, measurements: 20 - 28.7 centimeters.

Box of 60 pieces weight 7.2 kilograms. Secondary packaging: Double corrugated cardboard box, die-cut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



100 BOXES OF 60 PIECES
3000 Kilograms BULK

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and in process BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum Annuum "Pasilla"

VARIEDAD:
Pasilla

MARCA
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
090421

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum Annuum "Pasilla"

VARIETY:
Pasilla

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
090421

Chile Deshidratado Pasilla

DESCRIPCIÓN

Chile pasilla deshidratado es el fruto maduro, deshidratado y limpio del chile Chilaca, cuidadosamente seleccionado.

Lugar de Origen: México

Longitud: 12 a 16 cm

Diámetro: 3 a 3.2 cm

Forma: alargado arrugado

Color: Negro

Longitud pedúnculo: 4.5 cm

Picor: 1000 a 2000 shu

Uso: guisado, moles y adobo

PRESENTACIÓN

Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 60 piezas de 100g.

VIDA ÚTIL

12 meses

ALMACENAMIENTO

En un lugar seco a temperatura ambiente

PESO

Bolsa de 100g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 20 - 28.7 cm

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL

100 CAJAS DE 60 PIEZAS
3000 KG GRANEL

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)

BUMA y en proceso BPA

Dehydrated Pasilla Pepper

DESCRIPTION

Dehydrated pasilla pepper is the ripe, dehydrated and clean fruit of the Chilaca chili, carefully selected.

Place of Origin: Mexico

Length: 12 to 16 centimeters

Diameter: 3 to 3.2 centimeters

Shape: elongated, wrinkled

Color: Black

Peduncle length: 4.5 centimeters

Itch: 1000 - 2000 shu

Use: stew, moles and marinade

PRESENTATION

Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 60 pieces of 100 grams.

SHELF LIFE

12 months

STORAGE

In a dry place at room temperature.

WEIGHT

Bag of 100 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene (BOPP) bag with lamination, measurements: 20 - 28.7 centimeters.

Box of 60 pieces weight 7.2 kilograms. Secondary packaging: Double corrugated cardboard box, die-cut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY

100 BOXES OF 60 PIECES
3000 Kilograms BULK

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)

BUMA and in process BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Capsicum Annuum "Puya"

VARIEDAD:
Puya

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
090421

SCIENTIFIC NAME:
Capsicum Annuum "Puya"

VARIETY:
Puya

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
090421



Chile Deshidratado Puya

Dehydrated Puya Pepper

DESCRIPCIÓN

Chile puya deshidratado es el fruto maduro, deshidratado y limpio, cuidadosamente seleccionado.

Lugar de Origen: México

Longitud: 8 a 10 cm

Diámetro: 1.5 cm

Forma: alargado y liso

Color: Rojo oscuro y brillante

Longitud pedúnculo: 2.5 cm

Picor: 10,000 a 20,000 shu

Uso: Guiso y salsas

PRESENTACIÓN

Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 60 piezas de 100g.

VIDA ÚTIL

12 meses

ALMACENAMIENTO

En un lugar seco a temperatura ambiente

PESO

Bolsa de 100g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 20 - 28.7 cm

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL

100 CAJAS DE 60 PIEZAS
2000 KG GRANEL

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)

BUMA y en proceso BPA

DESCRIPTION

Dehydrated pasilla pepper is the ripe, dehydrated and clean fruit of the Chilaca chili, carefully selected.

Place of Origin: Mexico

Length: 12 to 16 centimeters

Diameter: 3 to 3.2 centimeters

Shape: elongated, wrinkled

Color: Black

Peduncle length: 4.5 centimeters

Itch: 1000 - 2000 shu

Use: stew, moles and marinade

PRESENTATION

Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 60 pieces of 100 grams.

SHELF LIFE

12 months

STORAGE

In a dry place at room temperature.

WEIGHT

Bag of 100 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene (BOPP) bag with lamination, measurements: 20 - 28.7 centimeters.

Box of 60 pieces weight 7.2 kilograms. Secondary packaging: Double corrugated cardboard box, die-cut, measures 1705 x 538 millimeters with waterproof rubber and paraffin.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY

100 BOXES OF 60 PIECES
2000 Kilograms BULK

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)

BUMA and in process BPA.



NOMBRE CIENTÍFICO:
Origanum Vulgare

MARCA:
Del Mineral

FRACCION ARANCELARIA:
121190

SCIENTIFIC NAME:
Origanum Vulgare

TRADEMARK:
Del Mineral

TARIFF FRACTION:
121190



Condimento Orégano

Oregano Seasoning

DESCRIPCIÓN



Orégano seco en hojas (Origanum vulgare L.) es condimento con un intenso sabor y aroma, de color verde claro a verde grisáceo.

ALMACENAMIENTO



En un lugar seco a temperatura ambiente.

CAPACIDAD DE PROVEEDURÍA ANUAL



50 CAJAS DE 100 PIEZAS
500 KG GRANEL

PRESENTACIÓN



Bolsa impresa y laminada, empacada en caja de cartón con 70 piezas de 50 g.

PESO



Bolsa de 50 g. Contenido Neto, empaque primario: Bolsa de polipropileno biorientado (BOPP) con laminación, medidas: 15 - 20.2 cm.

OTRAS CARACTERÍSTICAS (CERTIFICACIONES, RECONOCIMIENTOS, ETC.)



BUMA y en proceso BPA

VIDA ÚTIL



16 meses

Caja de 60 piezas peso 7.2 kg. empaque secundario: Caja de cartón doble corrugado, troquelada medidas 1705 x 538 mm con goma impermeable y parafina.

DESCRIPTION



Dried oregano in leaves (Origanum vulgare L.) Is aseasoning with an intense flavor and aroma, light green to grayish green in color.

STORAGE



In a dry place at room temperature.

ANNUAL SUPPLY CAPACITY



100 BOXES OF 60 PIECES
2000 Kilograms BULK

PRESENTATION



Printed and laminated bag, packed in cardboard box with 70 pieces of 50 grams.

WEIGHT



Bag of 50 grams. Net Content, primary packaging: Bioriented polypropylene bag (BOPP) with lamination, measures: 15 - 20.2 centimeters.

OTHER CHARACTERISTICS (CERTIFICATIONS, RECOGNITIONS, ETC.)



BUMA and in process BPA.

SHELF LIFE



16 months

Box of 60 pieces weight 7.2,kilograms. Secondary,packaging: Double,corrugated cardboard box,,die-cut, measures 1705 x 538,millimeters with waterproof,rubber and paraffin.



Del campo
a tu mesa

 delmineral.mx  [@delmineralmx](https://www.instagram.com/delmineralmx)  [@delmineralmx](https://www.facebook.com/delmineralmx)  [delmineralmx](https://www.youtube.com/delmineralmx)

 [@delmineralmx](https://www.linkedin.com/company/delmineralmx)  contacto@delmineral.mx  449 582 0371