



Industrias
Alimentarias
de Saltillo



Edición
2024

Guisos mexicanos

• Catálogo de alimentos empacados al vacío •

Con todo el sabor de casa



En Industrias Alimentarias de Saltillo, nuestro principal objetivo es simplificar y optimizar el proceso de producción de alimentos y sus derivados para pequeños y grandes negocios del sector restaurantero y afines.

Ofrecemos una amplia gama de servicios que incluyen la producción de alimentos empacados al vacío, maquila, desarrollo de recetas y mucho más.

Nuestra misión es brindar soluciones eficientes y de alta calidad que faciliten la operación y el crecimiento de su negocio.





• **Barbacoa**

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg

• **Chicharrón en salsa verde**

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg





•Cortadillo de puerco en salsa roja

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg

•Cortadillo de res en salsa verde

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg





• **Frijol refrito**

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg

• **Papa en salsa roja**

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg





• Pechuga de pollo deshebrada

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg

• Picadillo

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg





• Pollo en mole

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg

• Tinga de pollo

Producto congelado al vacío.
Sin conservadores.

Presentaciones:

1/2 kg | 1 kg | 2 kg

Venta:

10 Kg



• Productos bajo pedido

- Birria de res
- Bisteck de res
- Carne de puerco al pastor
- Deshebrada de res en salsa
- Deshebrada de res natural

Conservamos
frescura y sabor



Presentaciones



1/2 kg

1 kg

2 kg

Guía de uso para disfrutar nuestros platillos



Microondas

- Hacer una pequeña apertura en la bolsa para permitir la salida del vapor y colocar el guiso en el microondas.
- Calentar a máxima potencia durante 5-7 minutos (el tiempo puede variar según la potencia del microondas y la cantidad).
- Retirar con cuidado, mezclar y verificar la temperatura. Si es necesario calentarlo más, hacerlo por intervalos de 1 minuto.



Baño maría

- Llenar una olla con suficiente agua y ponerla a hervir.
- Una vez que empiece a hervir, reducir a fuego medio.
- Colocar el paquete cerrado en el agua hirviendo.
- Dejar en el agua durante 15-20 minutos (el tiempo puede variar según el tamaño del guiso).
- Retirar con cuidado, abrir la bolsa y servir.



Al sartén

- Descongelar el paquete en el refrigerador durante la noche o a temperatura ambiente durante unas horas.
- Abrir la bolsa y vaciar el contenido en un sartén caliente.
- Calentar a fuego medio, removiendo ocasionalmente, durante 8-10 minutos o hasta que el guiso esté completamente caliente.
- Servir y disfrutar.



**Conservamos
frescura y sabor**

**Industrias
Alimentarias
de Saltillo**