



Industrias  
Alimentarias  
de Saltillo



# Guisos mexicanos

Edición  
2024

• 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
- Bistec 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**