





Pizca  
de  
Mi Campo

Somos una empresa orgullosamente Mexicana que pone a tu disposición alimentos de la más alta calidad. **Pizca de Mi Campo** busca que tu vida sea más sencilla, fácil y practica a la hora de cocinar y que a su vez los alimentos sean de la más alta calidad. Productos del futuro ahora en tu presente al alcance de tus manos.

**Pizca de Mi Campo**



# PULPAS PASTAS & MOLIDOS

de Pizca de Mi Campo están  
elaboradas para conservar su  
sabor natural.





Prepara tus guisados y salsas de forma rápida y fácil, conservando su sabor natural.





## BENEFICIOS DE PULPAS, PASTAS Y MOLIDOS PIZCA DE MI CAMPO

- Ahorro de tiempo al cocinar.
- Reduce mano de obra.
- No cambia el sabor de tus platillos.
- Es 100% producto natural no se le añade saborizantes, colorante ni almidones.
- Dura más tiempo.
- Practico ya que evitaras cocer, moler y colar.
- Es más fácil su almacenaje.
- Puedes preparar cualquier platillo que contenga chiles, tomatillos y ajos.





## Pulpa de Chile Chipotle.

Pulpa elaborada con 100% chile chipotle ahumado, sin rabo ni semillas. Producto de primera.



### USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE CHIPOTLE para tus platillos.

### VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

### ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.

### ✓ RENDIMIENTOS

1/2 Taza de pulpa equivalen a 8 chiles chipotle promedio.

### SUGERENCIA DE PLATILLOS

Aderezos

Salsas



## Pasta de Ajo.



### SUGERENCIA DE USO

Mariscos, Carnes, Salsas, Adobos, Pozole, Aderezos etc.

### RENDIMIENTOS

2 cucharadas de pasta de ajo equivalen a 3 dientes de ajo promedio.

### VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

### ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.



#### IMPORTANTE AL MOMENTO DE USAR

Diluir al momento de cocinar, ya que es un producto concentrado y al consumir sin diluir puede saber amargo.

#### SUGERENCIA DE USO

Salsas, Enchiladas verdes, Chilaquiles, Carne en su jugo etc.

#### RENDIMIENTOS

1 Taza o 260g de tomatillo molido equivalen a 6 tomatillos promedio.

#### VIDA DE ANAQUEL

1 año sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

#### ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.



# Tomatillo Molido.

# Jalapeño Molido.

## USO PREVISTO:

100% natural en su forma de CHILE JALAPEÑO MOLIDO para tus platillos.

## SUGERENCIA DE USO

Salsas, Enchiladas verdes, Guacamole etc.

## RENDIMIENTOS

1/2 Taza o 130g de jalapeño molido equivalen a 3 chiles jalapeños promedio.

## VIDA DE ANAQUEL

1 año sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

## ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.



# Pulpa de Chile de Árbol.



## USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE DE ÁRBOL para tus platillos.

## RENDIMIENTOS

1 cucharada de pulpa de chile de árbol equivalen a 2 chiles de árbol promedio.

## VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

## ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.

## ✓ RENDIMIENTOS

1 cucharada de pulpa equivalen a 2 chiles de árbol promedio.

## ✓ SUGERENCIA DE PLATILLOS

- Salsas
- Adobos
- Mariscos



# Pulpa de Chile de Puya.

## USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE PUYA para tus platillos.

## IMPORTANTE AL MOMENTO DE USAR

Diluir al momento de cocinar, ya que es un producto concentrado y al consumir sin diluir puede saber amargo.

## VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

## ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.



Añade el agua que usas normalmente al usar el producto.



## RENDIMIENTOS

1/2 Taza de pulpa equivalen a 6 chiles puya promedio.



## SUGERENCIA DE PLATILLOS

- Enchiladas
- Chilaquiles
- Pozole

Y mucho más...





## Pulpa de Chile Ancho.

### USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE ANCHO ROJO para tus platillos.

### IMPORTANTE AL MOMENTO DE USAR

Diluir al momento de cocinar, ya que es un producto concentrado y al consumir sin diluir puede saber amargo.

### VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

### ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.



✓ Añade el agua que usas normalmente al usar el producto.

✓ RENDIMIENTOS  
1/2 Taza de pulpa equivalen a 4 chiles anchos rojos promedio.

✓ SUGERENCIA DE PLATILLOS

- Salsas
- Adobos
- Mole
- Y mucho más...

# Pulpa de chile guajillo.

## USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE GUAJILLO para tus platillos.

## IMPORTANTE AL MOMENTO DE USAR

Diluir al momento de cocinar, ya que es un producto concentrado y al consumir sin diluir puede saber amargo.

## VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

## ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.

- ✓ Añade el agua que usas normalmente al usar el producto.
- ✓ RENDIMIENTOS  
1/2 Taza de pulpa equivalen a 6 chiles guajillos promedio.
- ✓ SUGERENCIA DE PLATILLOS
  - Enchiladas
  - Salsas
  - Pozole
  - Y mucho más...





## Pulpa de chile pasilla.

### USO PREVISTO:

100% natural en su forma de pulpa de CHILE PASILLA para tus platillos.

### IMPORTANTE AL MOMENTO DE USAR

Diluir al momento de cocinar, ya que es un producto concentrado y al consumir sin diluir puede saber amargo.

### VIDA DE ANAQUEL

18 meses sin abrir, una vez abierto mantener en refrigeración por no más de 4 meses.

### ALMACENAMIENTO

Manténgase en un lugar seco y fresco.

- ✓ **Añade el agua que usas normalmente al usar el producto.**
- ✓ **RENDIMIENTOS**  
1/2 Taza de pulpa equivalen a 5 chiles pasilla promedio.
- ✓ **SUGERENCIA DE PLATILLOS**
  - Adobos
  - Sopa Azteca
  - Chilaquiles
  - Y mucho más...



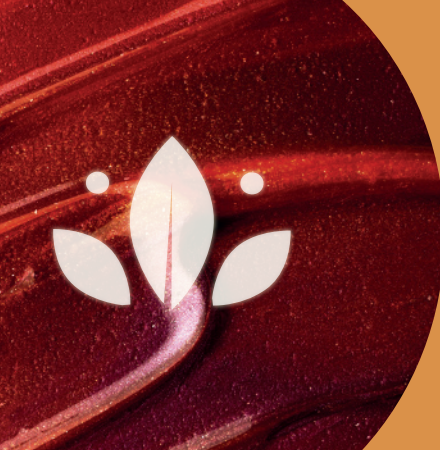


**VER RECETAS**



🔍 <https://pizcademicampo.com>





Pizca de Mi Campo

**México**



**+52 449 352 3574**

**E.U.A**



**+1 346 693 4691**

**Canadá**



**+1 437 259 8710**