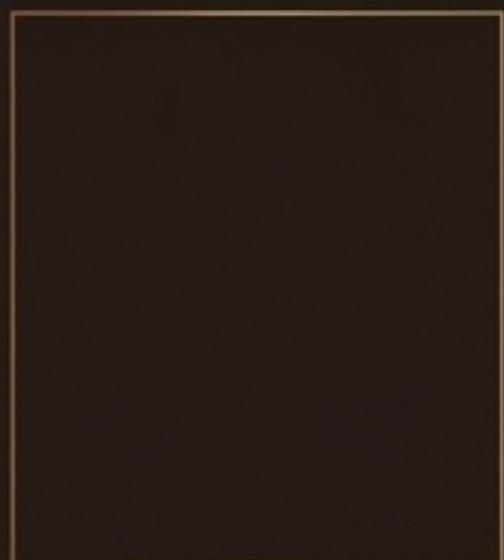
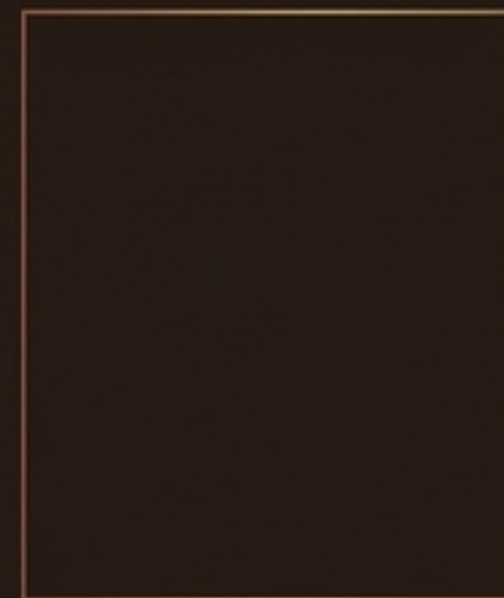




# Cazadores de Sabores

Excelencia en Vainilla Mexicana y Especies de Terroir.



# Del Bosque a la Alta Gastronomía.

Más que proveedores, somos guardianes de la pureza. Desde hace 8 años, rastreamos, cultivamos y extraemos la esencia más profunda del **terroir** mexicano para elevar las creaciones de los paladares más exigentes del mundo.



## +100 Chefs

Proveedores de confianza en México y el extranjero



## Exportación Global

Abasteciendo a más de 50 restaurantes internacionales



## Referentes Mundiales

Confianza de instituciones como Pierre Hermé y Valrhona



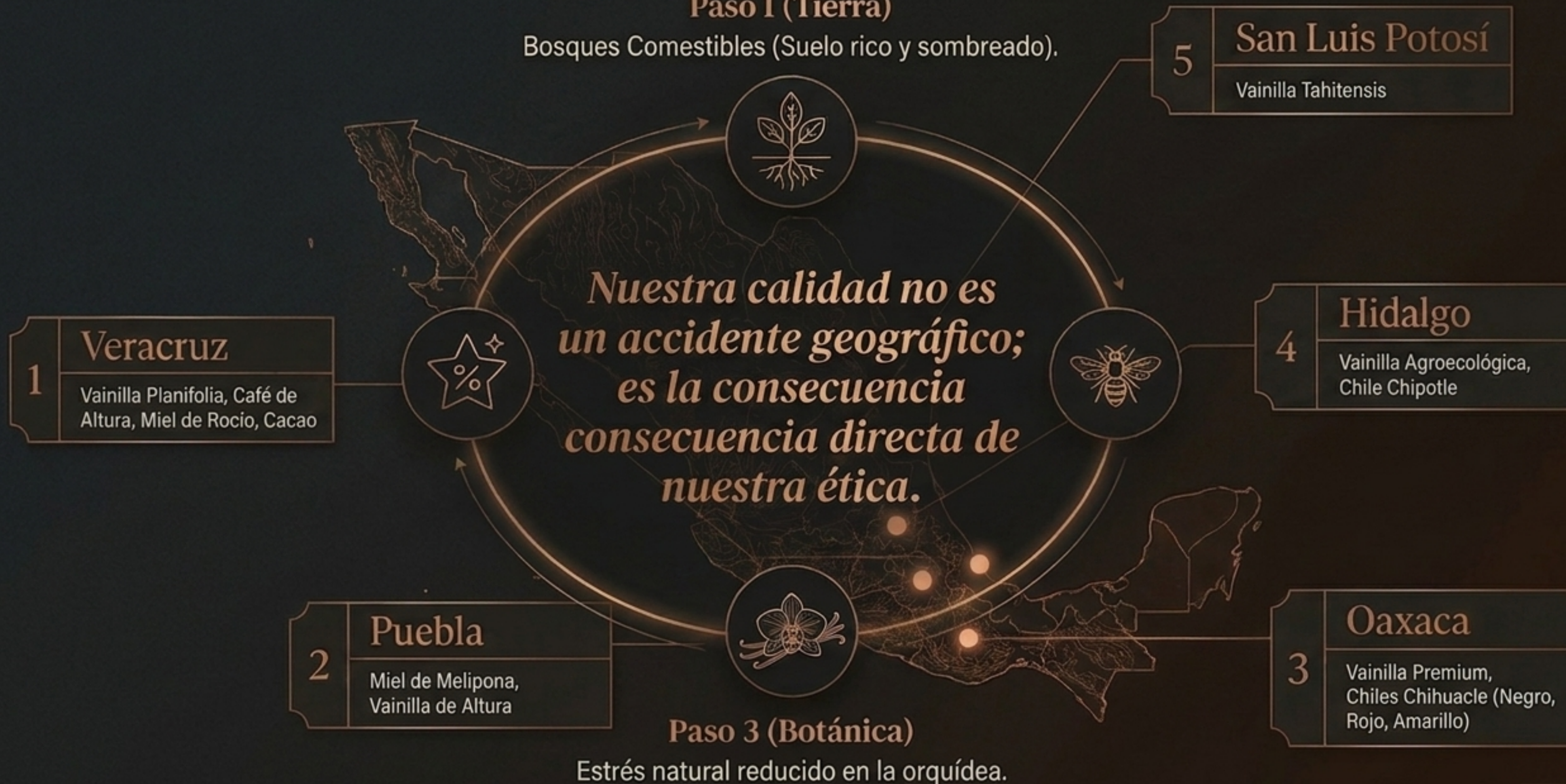
## Vainilla & Endémicos

Foco en rescate de ingredientes ancestrales

# La Síntesis: *Terroir* y Bioeconomía del Sabor

## Paso 1 (Tierra)

Bosques Comestibles (Suelo rico y sombreado).



Nuestra vainilla mexicana 100 % gourmet

# Garantía de Origen: Capacidad Premium y Seguridad Global

## Capacidad Premium

**15 Toneladas Anuales**  
Vainas de Vainilla Gourmet (Calibre 16-20 cm).

**5,000 Litros Anuales**  
Extracto Puro de Vainilla Grado US  
(10,000L capacidad total).

**5,000 Kilogramos Anuales**  
Pasta de Vainilla AAA.

*Volumen consistente. Calidad inquebrantable.  
Trazabilidad absoluta.*

## Seguridad Global



FDA



Hecho en  
México



100%  
Orgánico



FSVP



Validación Microbiológica y Química rigurosa. Libre de metales pesados y residuos.

Avalado por: Eurofins, LitiMex, OID Certification, FSPCA.

Registro FDA: 17972814796.

# Anatomía Botánica: Seleccionando el Perfil Ideal



## Vainilla Planifolia

*El Estándar de Oro de la Repostería*

### Química

Más de 1.8% de Vainillina. Calibre 16-20 cm.

### Notas Dominantes

Chocolate

Frutos Rojos del Bosque

Tabaco

Canela

### Aplicación

Bases lácteas, heladería clásica, repostería fina.



## Vainilla Tahitensis

*La Expresión Exótica*

### Química

Vainas largas y sedosas. Alta retención de agua.

### Notas Dominantes

Fresa

Frambuesa

Matices Florales

### Aplicación

Masas ligeras, creaciones frutales, coctelería fresca.

# Arquitectura de Formatos: Integración en Texturas

## Extracto 2X (35% Alcohol)



**Impacto:** Potencia líquida a través del tiempo. Maceración lenta de 3 meses.

**Diferenciador:** Doble concentración de vainillina (2X). Grado US.

**Uso Clínico:** Masas ligeras, líquidos, panadería y coctelería de autor.

## Pasta AAA (Gourmet)



**Impacto:** Máximo rendimiento estético. Textura densa.

**Diferenciador:** Semillas visibles. Mezcla de extracto, polvo, semillas y agave puro.

**Uso Clínico:** Cremas pasteleras, helados premium (dosificación 2%).

## Polvo



**Impacto:** Soluciones funcionales.

**Diferenciador:** Polvo (100% sustancias aromáticas secas).

**Uso Clínico:** Infusiones en seco (polvo), bebidas y repostería.

# El Rescate Endémico: Elixires Florales



**Especie:** Scaptotrigona mexicana (Abeja sin aguijón del Golfo de México).

**Ecosistema:** +4,000 colmenas protegidas bajo el modelo de agricultura regenerativa.

*“No es solo un endulzante; es un elixir medicinal y gastronómico.”*

<p>Miel de Melipona</p>	<p>[Complejo] [Dulce] [Ácido]</p> <p>[Ligeramente Fermentado] [Aroma: Floral Intenso]</p>	<p><b>Funcionalidad:</b> Fortalecimiento inmunológico, salud respiratoria, alta gastronomía funcional. (Formatos: 120ml, 375ml).</p>
<p>Miel de Rocío (Encino)</p>	<p>[Suave] [Delicada] [Notas sutiles a Nuez]</p>	<p><b>Origen:</b> Endémica de los bosques de niebla de Veracruz. Cosecha de otoño.</p> <p><b>Funcionalidad:</b> Dulzura refinada sin opacar otros ingredientes.</p>

# La Despensa Exclusiva: Más allá de la Vainilla



## 1. Café de Altura.

Granos Arábica seleccionados. Sabores profundos, ideales para maridajes en pastelería.



## 2. Cardamomo de Bosque.

Sabor cálido, dulce, con notas cítricas y mentoladas frescas.



## 3. Pimienta Gorda.

Aromática, dulce y picante, notas de clavo y nuez moscada.



## 4. Canela Ceylán.

Perfil dulce y amaderado, ideal para repostería y bebidas.

# Arquitectura de Distribución y Maquila



## Retail (Boutique)

Botellas y tubos pequeños elegantes para el consumidor final.

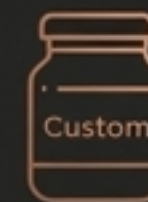
Ideal para boutiques gourmet y consignación.



## Granel B2B (HORECA)

Volúmenes masivos (Litros, Toneladas) diseñados para la industria alimentaria y cocinas de alto flujo.

Abastecimiento garantizado los 365 días del año.



## Servicio de Marca Blanca (Maquila)

Personalización de fórmulas.

Diseño, envasado y etiquetado con su marca.

Diferenciación exclusiva para su cadena hotelera o de restaurantes.

# El Arte de la Vainilla Comienza Aquí: Kit Pedagógico

*Diseñado para academias culinarias, laboratorios gastronómicos y centros de formación premium.*



**Pasta de Vainilla AAA  
(220g)**

Para pruebas de texturas  
y rendimiento.



**Extracto Puro 2X  
(60ml)**

Para experimentación líquida  
e integración en masas.



**5 Vainas Gourmet  
Planifolia (18/20cm)**

Para la clásica técnica del  
raspado y cata olfativa.

**Inversión: \$790 MXN**

Incluye dossiers descriptivos completos, fichas  
técnicas y validación internacional para alumnos.

**Envío gratis desde 10 paquetes.**



# Construyamos Juntos su Próxima Creación Insignia.

Correo: [cds@cds-mx.mx](mailto:cds@cds-mx.mx)

Celular: [+52 951 201 9794](tel:+529512019794)

Sitio Web: [www.chasseursdesaveurs.mx](http://www.chasseursdesaveurs.mx)

Instagram: [@chasseurs\\_de\\_saveurs](https://www.instagram.com/chasseurs_de_saveurs)

[PEDIR MUESTRAS](#)

Solicite su evaluación sensorial o su muestra gratuita. El terroir espera.