ESPECIAS

AL DESCUBRIMIENTO DE SUS SENTIDOS

CHASSEURS DE SAVEURS

CAZADORES DE SABORES

Empresa mexicana de especias gourmet

https://www.chasseursdesaveurs.mx/

Chasseurs de Saveurs S.A de C.V.
(Cazadores de Sabores)

EMPRESA MEXICANA DE ESPECIAS GOURMET

Somos una empresa mexicana socialmente comprometida al servicio de sus clientes, buscamos ofrecer la mejor calidad de productos gourmet a través de la promoción y apoyo a productores en un modelo de cultivo agroecológico llamado Bosque Comestible.

Nuestro equipo

Director Técnico Nicolás Terrien
+52 1 273 122 3116

Director Comercial Romain Javaux
+52 1 951 201 9794

Productores directamente asociados
Rosenda Cruz
Salomón García Moreno
Joel Campo García
Felipe Cruz
David Ramírez
Melitón Ponce Ponce
Noe Felipe Becerra

Certificación orgánica Esperanza Molina
+52 1 222 455 1472

Comunicación Tania Ramírez García
+52 1 951 291 3399

Contabilidad Iliana Flores Mendoza

Responsables de productos
Luis Manuel
Luis Donaldo

DIRECCIÓN
CP 91500 Privada, Los Pinos Num 9, Campo Viejo, Coatepec, Veracruz.

Teléfono
228 298 7729

Correo electrónico
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com
COMCDSmexico@gmail.com
extensionismo.cds@gmail.com

SITIO ONLINE
https://www.chasseursdesaveurs.mx/

Chasseurs de Saveurs

AL DESCUBRIMIENTO DE SUS SENTIDOS

CONOCE NUESTRO MUNDO DE ESPECIAS Y EXPLORA LA DIVERSIDAD DE SABORES Y AROMAS DEL CAMPO MEXICANO

Vainilla Planifolia & Pompona

Vainilla planifolia y pompona, cultivada de manera agroecológica en las regiones de Veracruz, Puebla y Oaxaca.

PLANIFOLIA

Suaves notas de canela, anís y cacao.

POMPONA

Aroma a chocolate amargo, cuero y regaliz.

Flexibilidad: Sobre todo lo largo de la vaina (Calidad Gourmet)

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

VAINILLA VAINAS Y EXTRACTO
Venta producto terminado con marca

VAINA
Cultivada de manera agroecológica en Veracruz, Puebla, Oaxaca e Hidalgo.
$130 2vainas Planifolia
$140 1vainas Pompona

EXTRACTO DE VAINILLA
Nuestro extracto de vainilla se caracteriza por el intenso sabor, además de estar compuesto por un extracto puro de vainilla.
$90 / 50ml

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

POLVO DE VAINILLA

Venta producto terminado con marca

VAINILLA EN POLVO
Nuestro polvo de vainilla contiene las sustancias aromáticas de la vaina, excelente para el uso en repostería.
$700/ 100g

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

DELICIA DE VAINILLA

Venta producto terminado con marca

DELICIA DE VAINILLA (semilla de vainilla)
Un ingrediente gastronómico de auténtico lujo, con la unión particular del aroma y sabor de la vainilla, un exclusivo concentrado de semillas en un producto dulce y exótico.
$Consulta precio

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

CAFÉ ARÁBICA
Grano o Molido

Nuestros cafés (Coffea Arábica) son cultivados en las montañas del Sur Este mexicano y se caracterizan por su alta calidad.

Micro lotes trabajados artesanalmente con atención particular en la selección manual de los granos.

Calidad Orgánica y Convencional

Tratamiento desde la parcela, hasta su post cosecha

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

CAFÉ ARÁBICA

Venta producto terminado con marca

CAFÉ DE OLLA

Una fusión ideal para el corazón por su amplia variedad de beneficios al bienestar.

$95 / 250g

$175 / 500g

CAFÉ FRANCÉS

Una mezcla exótica, aromática y vigorizante, en donde los granos de café se combinan con los atributos de la vainilla.

$140 / 250g

$260 / 500g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

CAFÉ ARÁBICA

Venta producto terminado con marca

CAFÉ DE TURCO
Una bebida concentrada de sabores y aromas exóticos debido al juego de fragancias del cardamómo y el café.
$100 / 250g
$180 / 500g

CAFÉ INDÚ
Una propuesta exuberante, por el picor que añade la pimienta al café.
$140 / 250g
$260 / 500g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

CAFÉ ARÁBICA

Venta producto terminado con marca

CAFÉ MOLIDO

Una molienda perfecta para los amantes del café, excelencia y calidad en nuestros microlotes de altura.

$75 / 250g

$140 / 500g

CAFÉ GRANO

Selección especial de café 100% arábica, donde el secreto de su tostado se corresponde a la excelencia del grano.

$70 / 250g

$130 / 500g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MIEL MELIPONA
Scaptotrigona Mexicana

La especie Scaptotrigona mexicana, abeja nativa de la región de Veracruz y Puebla.

La meliponini scaptotrigona mexicana, esta miel es conocida por sus atributos medicinales

Ideal para el sistema respiratorio e inmunológico, cicatrización de heridas y padecimientos oculares.

Vive en los huecos de los troncos de árboles y dentro los huecos de los muros de piedra.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

MIEL MELIPONA

Venta producto terminado con marca

ELIXIR DE MELIPONA NATURAL

Una de nuestros productos más apreciados, elaborado por la abeja sin aguijón: La meliponini scaptotrigona mexicana

$190/ 190ml

ELIXIR DE MELIPONA INFUSIONADA CON JENGIBRE

La mezcla perfecta entre sabor y esencias, el jengibre y la miel presentados ahora como una fusión que potencializa sus atributos y estimula los sentidos.

$230/ 190ml

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MIEL MELIPONA

Venta producto terminado con marca

ELIXIR MELIPONA INFUSIONADA CON CANELA

Un producto con delicioso sabor, que potencializa en sí las propiedades de la miel y la canel.

$230/ 190ml

ELIXIR DE MELIPONA INFUSIONADA CON VAINILLA

Una fusión perfecta entre las tonalidades ácidas de la miel, el aroma y fragancia de nuestra vainilla planifolia.

$290/ 190ml

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MIEL MELIPONA

Venta producto terminado con marca

ELIXIR DE MELIPONA
INFUSIONADA CON
CARDAMÓMO
El valor de una miel ancestral
en conjunción con las
propiedades aromáticas y
esenciales del cardamómo.
$230/ 190ml

Especia Premium

Cazadores de Sabores

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MIEL APIS

Nuestra diversidad de miel de Apis, se caracteriza por la variedad de los néctares.

MIEL APIS MULTIFLORAL

MIEL DE ENCINO O ROCIO

Sabor original y auténtico.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

MIEL APIS

Venta producto terminado con marca

MIEL DE APIS
Nuestra miel floral se diversifica por la variedad de los néctares de las flores de las que la abeja Apis mellifera produce su miel.
$90/ 256ml

MIEL DE ROCIO O ENCINO
La miel de rocío del bosque de encino es un hallazgo único en su tipo, producida por la secreción de partes extra florales de las plantas
$85/ 256ml

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

CACAO THEOBROMA BICOLOR

El
Cacao Theobroma
Bicolor llamado
Pataxte o Cacao
Jaguar.

Conocido por ser el chocolate de los Mayas, y de gran parte de Mesoamérica.

Alimento de los dioses.

Sabor original y auténtico.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

CACAO THEOBROMA BICOLOR

Venta producto terminado con marca

FEVAS TOSTADAS DE CACAO
Theobroma Bicolor o Pataxte,
conocido comúnmente como
Cacao Bicolor, o Cacao
Jaguar, trabajado
especialmente por
chocolateros.
$150 / 250g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

PANELA GRANULADA

Cultivada, y solidificada a través de la baba de nopal

Nuestra panela granulada proviene del estado de Oaxaca e Hidalgo . 100% NATURAL.

La panela granulada es un producto en polvo obtenido por la evaporación abierta del jugo de la caña de azúcar cultivada.

Cristalización a través de la baba de nopal.

Este procedimiento no es sometido a tratamientos industriales o de refinamiento.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

PANELA GRANULADA
Venta producto terminado con marca

PANELA GRANULADA
Obtenida por la evaporación
abierta del jugo de la caña
de azucar, seguida de una
cristalización a base de baba
de nopal.
$35/ 350g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

CANELA CEYLAN

Cultivada, y solidificada a través de la baba de nopal

Somos especialistas en canela ceylan, concentramos todo el sabor dulce y delicado de la canela.

Nuestra canela va revelando al paladar su aroma ligeramente picante y suave.

Su color marrón dorado nace de la corteza interna del árbol de Cinnamomum.

Propiedades únicas que provienen de sus aceites escenciales.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

CANELA CEYLAN

Venta producto terminado con marca

POLVO DE CANELA

Luego de que la canela ha sido trabajada artesanalmente y secada al sol la molemos para exponenciar sus cualidades organolépticas

$75/ 100g

CANELA EN TUBO

Su color marrón dorado nace de la corteza interna del árbol de Cinnamomum, que luego secadas forman las tiras de canela, conservando sus propiedades únicas que provienen de sus aceites esenciales.

$35/ Tubo 9 cm
$245/ Tubo 25 cm

*Vendemos también en trozo

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MORINGA
Árbol de la vida

Moringa o también llamado árbol de la vida.

Alto contenido en vitaminas y minerales como hierro, quercetina y vitamina C.

Su nombre científico es Moringa oleifera, y su parte más utilizada es la hoja.

Protege el corazón, evitando la absorción de colesterol en el intestino.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

MORINGA

Venta producto terminado con marca

MORINGA EN POLVO
¡Un súper alimento! agrega limón, miel o dátiles a tus licuados de frutas.
$75/ 150g

MORINGA EN SEMILLA
Para su consumo debe descascararse e ingerirse con un vaso de agua, se pueden ingerir al menos 2 y 3 semillas por día.
$45/ 80g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

MORINGA

Venta producto terminado con marca

MORINGA EN HOJA
Es excelente para preparar en infusiones, un producto altamente saludable.
$30 / 40g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

PIMIENTA GORDA-DIOICA (Allspice Pepper)

Aroma penetrante y frangancia exquisita

Este árbol es cultivado en la parte central y sur de México (estados de Veracruz, Puebla y Oaxaca)

Está generalmente asociado al café, cacao y la vainilla.

Su olor es intenso y sus notas hacen recordar al clavo de cocina con un toque de nuez moscada y canela.

En total son 300 familias que participan a su producción y su transformación.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

PIMIENTA GORDA-DIOICA

Venta producto terminado con marca

PIMIENTA GORDA EN GRANO

Una pimienta única, con aroma especiado y suave, de color intenso y con un toque a nuez moscada y canela.

$30/ 190g

PIMIENTA GORDA EN POLVO

Aprovecha los beneficios de la pimienta en esta presentación, no contiene aditivos y es completamente orgánica.

$25/ 100g

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA CON NOSOTROS

VISITA NUESTRA TIENDA EN LÍNEA:

HTTPS://WWW.CHASSEURSDESAVEURS.MX/LATIENDA

VENTA A MAYOREO POR PRODUCTO CONTÁCTANOS:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

JENGIBRE

Riqueza en aceites y aromas

De nombre científico Zingiber officinale, es conocido por ser una planta medicinal.

Tiene su origen en los bosques lluviosos tropicales del continente indio.

Se recomienda para uso en enfermedades dolorosas.

Lo manejamos entero, polvo o deshidratado.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

CARDAMÓMO
Especie aromática

El cardaómo una de nuestras especias más apreciadas por el mercado gastronómico.

El cardamómo, Elettaria cardamomum, muy buscada por sus sabores aromáticos.

Es cultivado sin productos químicos, con manejo artesanal de las plantaciones.

Ofrecemos semilla fresca en hoja, y limpia.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

AJONJOLÍ
Negro y blanco

De la especie Sesamum indicum L, el ajonjolí, más conocido como sésamo.

Tiene una cantidad alta de proteínas y metionina, es un aminoácido esencial.

Nuestro ajonjolí es proveniente de la costa de Oaxaca y se reconoce por su textura y presentación.

Generalmente es utilizado en la cocina y repostería internacional.

Red de Sabores Premium

Chasseurs de Saveurs

COMPRA A GRANEL CON NOSOTROS

Si te interesa comprar a granel con nosotros escríbenos a:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

UN MODELO DE CULTIVO ÚNICO

Uno de nuestros grandes proyectos en Chasseurs de Saveurs tiene que ver con el desarrollo e implementación del modelo de « Bosques Comestibles ».

Los Bosques Comestibles son la ilustración de una agricultura sustentable, una agricultura del siglo XXI, respetuosa del medioambiente, y de los hombres, un modelo de cultivo diversificado, en donde existen tanto productos para el autoconsumo, como productos exóticos destinados a la venta.

Una alternativa a la promoción de la organización campesina, la diversificación productiva, aprovechando el potencial de valorización que cada producto cultivado tiene en el mercado. Por lo mismo, en 2019, reunimos a las 11 cooperativas campesinas que trabajan bajo este modelo en la AMEBOSCO (Asociación Mexicana de Bosques Comestibles), concentrando a todos los productores en un equipo internacional e indígena vinculados.

Plantas de

- Vainilla
- Cardamómo
- Caña de Azúcar
- Jengibre
- Ajonjolí

Árboles de
- Canela
- Moringa
- Cacao
- Pimienta
- Café

Polinizadores naturales
- Abeja Apis
- Abeja Melipona Scaptotrigona Mexicana

Y muchos otros árboles maderables y plantas de autoconsumo nativos de cada región.

#BosquesComestibles
#ChasseursdeSaveurs
#aldescubrimientodesussentidos
#AMEBOSCO

Nuevo

VISITA NUESTROS
BÓSQUES COMESTIBLES

CONOCE EL CAMPO, LAS ESPECIAS Y PRUÉBALAS DENTRO DE UN TOUR GASTRONÓMICO

¡Contáctanos!

Nuevo

CREA TU PROPIO BOSQUE COMESTIBLE

COMPRA DE PLANTAS

CALIDAD Y CERTIFICACIÓN GARANTIZADA

Recibe asesoría y compra tus plantas, árboles y colmenas con nosotros:
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

Comunícate a los siguientes números si estás interesado en comprar plantas:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

¡Muchas gracias por creer en nostros!

¡Escríbenos!
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

&
Comunícate con nosotros a los siguientes números:
951 201 9794-273 122 3116
ROMAIN JAVAUX & NICOLAS TERRIEN

© Tania García