



CATALOGO 2025 - 2026
CAZADORES DE SABORES

VAINILLA MEXICANA



Tubos 2 vainas de Vainilla Gourmet

\$220 Variedad Planifolia

33% Humedad

Color Negra

Tamano 16 cm



Un tesoro de México, es cultivado de manera agroecológica en Veracruz, Puebla, Oaxaca e Hidalgo. De un color exótico y con suaves notas de canela, fruto rojo del bosque y chocolate, nuestra vainilla panifolia se caracteriza por su alto valor en vainillina y por su siembra y recolección minuciosa.

Puro Extracto de Vainilla 2X

\$160 y \$260 Presentacion 60 ml o 120ml 100% Natural 2X Vainillina 35% alcohol



Conocido también como esencia de vainilla, nuestro extracto se caracteriza por el intenso sabor, además de estar compuesto por un extracto puro de vainilla. Nuestra mejor calidad de vaina en un producto complejo y aromático, grado US 35% alcohol con una concentración de 2X de vainillina.

Pasta de Vainilla Gourmet

\$260

Presentacion 220 gr

100% natural

Con semilla



La pasta de vainilla es un producto que se utiliza en la repostería y la cocina para agregar sabor a vainilla a una variedad de preparaciones. Sirve para los mismos propósitos que el extracto de vainilla, pero tiene una consistencia más densa y un sabor más concentrado debido a su mayor contenido de vainilla real y su receta entre extracto, polvo, semilla y sirop de agave 100% puro.



Licor de Vainilla

\$220

Presentacion 200 ml

38% alcohol

100% Vainilla Natural



El licor de vainilla también se puede agregar a bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas, para darles un toque de sabor a vainilla. Se utiliza a menudo en cócteles y bebidas con café, como el café con leche y el café capuchino, para darles un sabor más complejo y agradable.

Vainilla en Polvo

\$220

Presentacion 10 gr

100% con vainas enteras molidas



El delicado aroma de la vainilla, ahora en polvo. Un concentrado de aroma obtenido a partir del molido de las vainas enteras. Nuestro polvo de vainilla contiene 100% las sustancias aromáticas de la vaina, excelente para el uso en repostería, pues ayuda a concentrar los aromas y a potencializarlos.



MIEL DE ROCIO Y MELIPONA



Miel de Rocío

\$260

Presentacion 340 gr

Mielato de Encino

Abeja Apis



La miel de rocío o dicho Miel de Encino es endemica de los bosques de niebla de Veracruz.
Una produccion gourmet y unica durante el autumno. Sabor delicado a Nuez, un elixir de miel mexicana.



Miel de Melipona

\$190	Presentacion 60 ml	Scaptotrigona Mexicana	Multifloral
\$290	Presentacion 120 ml	Scaptotrigona Mexicana	Multifloral
\$690	Presentacion 375 ml	Scaptotrigona Mexicana	Multifloral



A diferencia de las abejas comunes, las meliponas no tienen aguijón y son conocidas por producir una miel especial con características únicas.

Uno de nuestros productos más apreciados, elaborado por la abeja sin aguijón endemico del golfo de Mexico: La meliponini scaptotrigona mexicana.

Esta miel es conocida por sus atributos medicinales y sus increíbles propiedades curativas, ideal para el sistema respiratorio e inmunológico, cicatrización de heridas y padecimientos oculares.



CARDAMOMO MEXICANO



Cardamómo con Cascara VERDE

\$160

Presentacion 70 gr

Semilla entera



El cardamomo es una especia que tiene un sabor distintivo y único. Su sabor es cálido, picante, ligeramente dulce y con notas cítricas y herbales. De intenso y característico olor fresco a menta, una de nuestras especias más apreciadas por el mercado gastronómico, se destaca por su penetrante sabor y aroma autentica de los bosques comestibles. Algunas personas lo describen como un cruce entre el cítrico y el mentolado, con un toque de picante.



Cardamómo en Semillas

\$120

Presentacion 10 gr

Semillas frescas y intensas en sabor



Las semillas de cardamomo se pueden agregar a infusiones y tés para darles un sabor y aroma distintivos. El cardamomo es un ingrediente común en mezclas de té chai, donde se combina con otras especias y té negro o verde.



Cardamómo en Polvo

\$120

Presentacion 10 gr

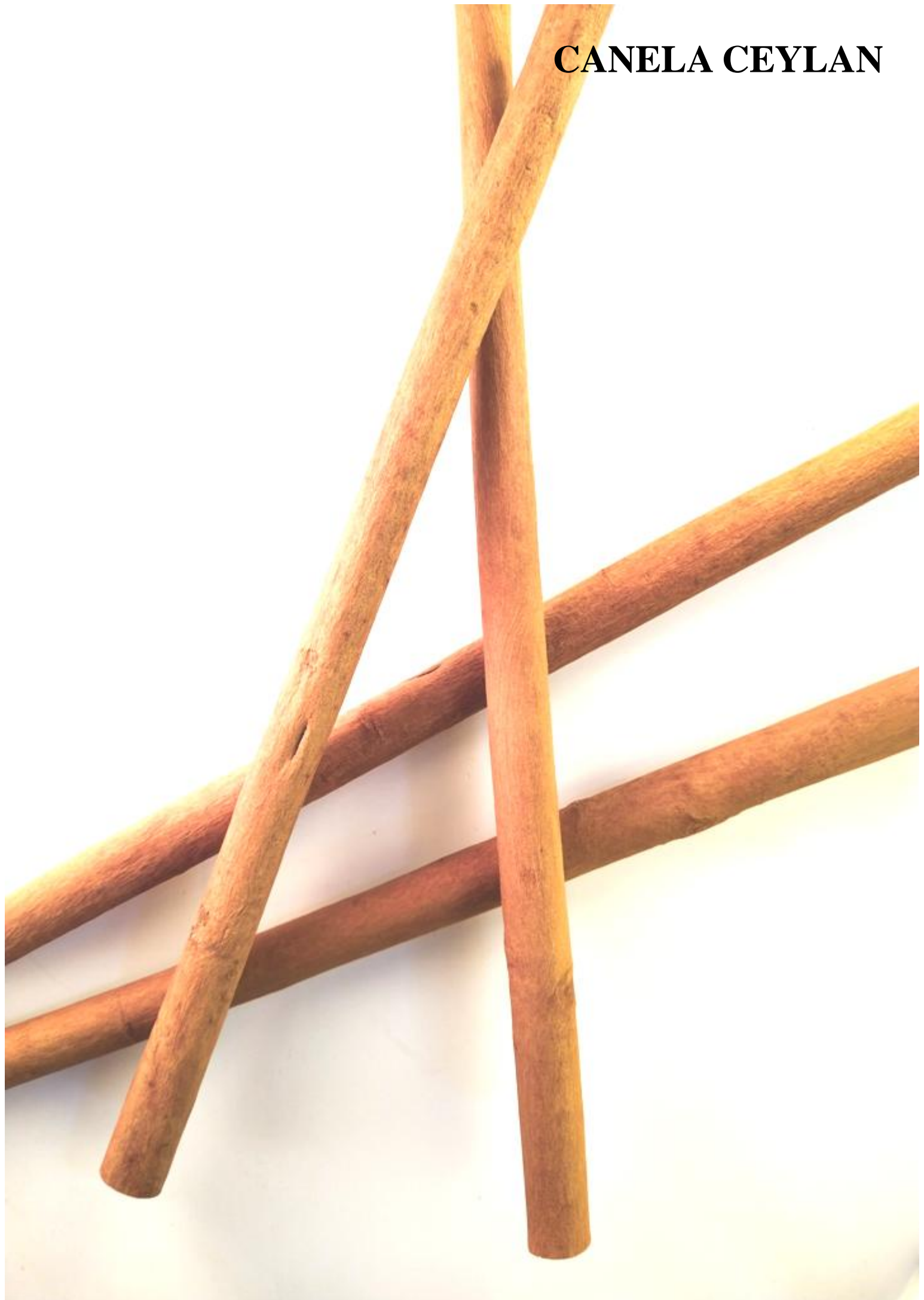
Molienda fina



El cardamomo en polvo es un ingrediente común en la repostería y se utiliza para dar sabor a una variedad de postres, como pasteles, galletas, panes, muffins, helados y postres a base de arroz o crema. Aporta un sabor cálido, cítrico y ligeramente picante que complementa bien los sabores dulces



CANELA CEYLAN



Canela CEYLAN en Tubo

\$160

Presentacion 65 gr

5 tubos

Tamanos 25cm



La canela de Ceilán, también conocida como canela verdadera o canela auténtica, es una variedad de canela que se considera de alta calidad y se distingue de la canela cassia o canela china en términos de sabor, aroma y características botánicas.

La canela de Ceilán tiene un sabor dulce, suave y delicado, con notas cítricas y florales sutiles. En comparación, la canela cassia tiene un sabor más fuerte y picante. Esta distinción en sabor hace que la canela de Ceilán sea especialmente valorada en la cocina gourmet y la repostería.

Canela CEYLAN en Polvo

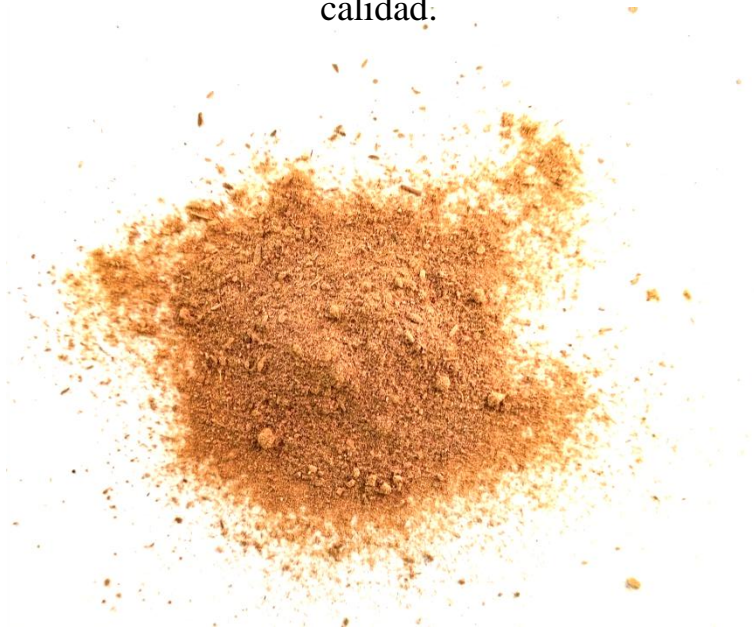
\$190

Presentacion 150 gr

Molienda Fina



Luego de que la canela ha sido trabajada artesanalmente y secada al sol la molemos para exponenciar sus cualidades organolépticas. Nuestra canela en polvo es producida por agricultores de los estados de Veracruz, Puebla y Oaxaca de manera orgánica, con la mejor calidad:



PIMIENTA GORDA



Pimienta Gorda – en grano

\$120

Presentacion 170 gr

Calidad ASTA Gourmet

Grano entero



La pimienta gorda tiene un sabor distintivo que combina notas de canela, nuez moscada, clavo de olor y pimienta negra. Es una especia cálida, picante y ligeramente dulce. Su aroma es igualmente complejo y aromático, lo que la hace valiosa en la cocina.

La pimienta gorda se utiliza en una amplia gama de platos, incluyendo marinadas, salsas, estofados, pasteles y productos horneados. También es un ingrediente importante en la mezcla de especias conocida como "pimienta inglesa" o "mezcla de especias para pastel de calabaza" en algunas regiones.



Pimienta Gorda Molida

\$130

Presentacion 200 gr

Molienda fina



Al igual que muchas especias, la pimienta gorda se ha asociado con ciertos beneficios para la salud debido a sus compuestos naturales. Se ha sugerido que puede tener propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, pero se necesita más investigación para confirmar estos efectos.



PANELA GRANULADA CON Y SIN VAINILLA



Panela Granulada

\$99

Presentacion 250 gr

100% Gourmet



La panela granulada tiene un sabor distintivo que es rico, caramelizado y ligeramente terroso. Tiene un sabor menos refinado que el azúcar blanco y a menudo conserva algunas de las notas naturales de la caña de azúcar.

La panela granulada es considerada una alternativa más saludable al azúcar refinado debido a que retiene algunos de los nutrientes presentes en la caña de azúcar, como el hierro, el calcio y el magnesio. También tiene un índice glucémico más bajo en comparación con el azúcar blanco, lo que significa que puede ayudar a mantener niveles más estables de azúcar en sangre.



Panela Granulada con Vainilla

\$140

Presentacion 250 gr

100% Gourmet



La panela granulada con vainilla es una variante del tradicional producto derivado de la caña de azúcar, la panela. Esta versión incluye un toque de vainilla, lo que le agrega un sabor único y delicado.

La panela granulada con vainilla se presenta en forma de pequeños gránulos que se disuelven fácilmente en líquidos, lo que la hace ideal para endulzar bebidas como café, té o incluso batidos.

Además de su función edulcorante, la vainilla añade un aroma y sabor suaves y agradables, que pueden realzar cualquier preparación dulce, desde postres hasta horneados. Es una alternativa natural al azúcar refinado y aporta un toque distintivo a tus recetas.



ACHIOTE



NIBS DE CACAO



Achiote

\$99

Presentacion 130 gr



El achiote es conocido principalmente por su capacidad para teñir alimentos de un color rojo o anaranjado intenso. Se utiliza comúnmente para dar color y apariencia a platos como arroces, sopas, salsas, adobos, marinados y guisos. En muchas recetas tradicionales, el achiote se mezcla con aceite o se hace una pasta con él para colorear los alimentos de manera uniforme.



NIBS de Cacao

\$220

Presentacion 100 gr

Cacao 100% Mexicano



Los nibs de cacao son trozos pequeños y crujientes de cacao puro, sin azúcar ni grasa añadida. Se obtienen al triturar granos de cacao tostados y pelados. Los nibs de cacao son ricos en antioxidantes, incluyendo flavonoides, que se cree que tienen beneficios para la salud, como la mejora de la salud del corazón y la protección contra el estrés oxidativo.



CHILES MEXICANOS



Chile Chihuacle

\$160

Presentacion 70 gr

3 Chihuacles molidos (Amarillo / Negro / Rojo)



El chile chihuacle, originario de México, es una variedad de chile que se caracteriza por tener un sabor particular y distintivo. Existen tres tipos principales de chiles chihuacle, cada uno con sus propias características de sabor. Aquí tienen una mezcla de aroma entre el Chihuacle rojo, amarillo y negro. Estos chiles chihuacle son apreciados en la cocina mexicana por la profundidad de sabor que aportan a los platillos tradicionales. Su sabor es único y se adapta bien a una variedad de recetas, especialmente aquellas que requieren un toque de picante y complejidad de sabores.



Chile Chipotle Ahumado

\$160

Presentacion 100 gr

100% Puro



El chile chipotle ahumado es valorado por su sabor único y su capacidad para agregar un toque ahumado y picante a una variedad de platillos. Este chile se obtiene a partir de los chiles jalapeños maduros, que se secan y ahúman para producir los característicos chiles chipotles ahumados.



Chile Piquin

\$120

Presentacion 50 gr



El chile piquín es un tipo de chile pequeño y picante que se utiliza en la gastronomía de varias regiones, especialmente en América Latina, para agregar sabor y calor a diversos platos. Su nivel de picante puede variar, pero en general, es una excelente opción para aquellos que disfrutan de alimentos picantes y desean darle un toque de calidez a sus comidas.



CAFÉ DE ALTURA



Café de especialidad en Grano

\$120 o \$220

100% Arabica de Altura

Presentacion 250 gr o 500 gr



El café de altura mexicano tiende a tener un sabor suave y equilibrado con una acidez brillante y notas de sabor que varían según la región exacta de cultivo. Puedes esperar sabores afrutados, florales y cítricos, así como una dulzura suave y a veces notas de nuez o chocolate. Cultivado a más de 1200 msnm, obtenemos tasa de excelencia y calidad en nuestros cultivos. Lo puedes preparar en cualquier tipo de cafetera y no perderá su esencia.

Variedad Geisha, Tipica.

Café de especialidad Molido

\$120 o \$220

100% Arabica de Altura

Presentacion 250 gr o 500 gr



Una molienda fina, un tueste medio, perfecto para los amantes del café. La mayoría de nuestros cafés de altura tienen un cuerpo medio, lo que significa que tienen una textura agradable en la boca sin ser demasiado ligeros ni demasiado pesados. Esto los hace adecuados para una amplia variedad de métodos de preparación, desde el espresso hasta el café filtrado.

Variedad Geisha, Tipica.

CAFÉS EXOTICOS



Café FRANCES - con VAINILLA

\$180 o \$280

Presentacion 250 gr o 500 gr

Polvo de Vainilla



Una mezcla exótica, aromática y vigorizante, en donde los granos de café se combinan con los atributos de la vainilla en polvo para dar como resultado una preparación perfecta al paladar, brindando una experiencia única.

La característica principal de este café es su sabor distintivo a vainilla. La vainilla se agrega en forma de extracto, jarabe o esencia, y puede variar en intensidad según la preferencia del consumidor o la receta utilizada. La vainilla aporta una dulzura natural y un aroma suave y reconfortante al café.

En muchas recetas de café francés de vainilla, se añade leche, crema o leche condensada para lograr una textura más suave y una experiencia de sabor más rica. El café francés de vainilla suele prepararse utilizando café expreso o café filtrado como base.



Café de OLLA - con CANELA

\$180 o \$280

Presentacion 250 gr o 500 gr

Polvo de Canela



La canela aporta un aroma delicioso y reconfortante al café, que se mezcla con el aroma natural del café recién hecho. Esta combinación de aromas crea una experiencia sensorial única. La conjunción perfecta entre aroma y cuerpo, mientras los beneficios antioxidantes de la canela actúan, el café motiva los sentidos del cuerpo. Una fusión ideal para el corazón por su amplia variedad de beneficios al bienestar.

El café de olla con canela se disfruta no solo por su sabor, sino también por su carácter reconfortante. Es una bebida que se sirve caliente y que puede ser una opción reconfortante para días fríos o momentos de relajación.



Café TURCO - con CARDAMOMO

\$180 o \$280

Presentacion 250 gr o 500 gr

Polvo de Cardamomo



El café turco se muele muy fino, incluso más fino que el espresso, para que las partículas sean prácticamente imperceptibles en la bebida terminada. Esto contribuye a la textura suave y aterciopelada del café turco.

La característica más distintiva del café turco con cardamomo es su sabor y aroma únicos. El cardamomo aporta un sabor cálido, especiado y ligeramente cítrico al café. Esta especia combina bien con las notas tostadas y ricas del café, creando una mezcla de sabores complejos y deliciosos.

Ideal para dar vida al placer de tomar café.



Café INDU - con PIMIENTA GORDA

\$180 o \$280

Presentacion 250 gr o 500 gr

Pimienta molida



La característica más distintiva del café con pimienta es su sabor picante y especiado. La pimienta gorda agrega un calor suave y un toque de picante al café, lo que crea una experiencia de sabor único y diferente al café tradicional.

La pimienta y las especias añaden una sensación de calidez al café y a menudo también un aroma aromático y agradable.



INFUSION GOURMET

\$180 o \$280

Presentacion 190 gr



Infusion reconfortante, digestiva y antioxidante. A base de Cardamomo, Nibs de Cacao, Pimienta y Canela de Cazadores de Sabores.

Inspirada en los sabores y aromas del bosque comestible, esta infusión gourmet reúne ingredientes nobles y funcionales seleccionados a mano, por su pureza y origen silvestre. Una mezcla reconfortante y especiada, pensada para armonizar cuerpo y mente.





www.chasseursdesaveurs.mx

cds@cds-mx.mx

0052 951 201 9794

IG @chasseurs_de_saveurs