

LA PLANTA TERMOSOLAR DE ZACATECAS: Motor de innovación y desarrollo sostenible en la agroindustria

SU ORIGEN

Inaugurada en 2017, la **Planta Termosolar Deshidratadora de Productos Agrícolas de Zacatecas** ha sido impulsada por el financiamiento del **CONAHCYT** y se ha consolidado como un pilar fundamental en el desarrollo de la agroindustria, tanto a nivel regional como nacional. Con un enfoque en la sostenibilidad y el uso de energías limpias, la planta no solo ha modernizado los procesos de secado de productos agrícolas, sino que ha sido un catalizador para el crecimiento de empresas locales, facilitando el acceso a nuevos mercados y mejorando la competitividad de los productores.

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA AGROINDUSTRIA

La planta termosolar aprovecha energías renovables para el secado de productos agrícolas, un proceso esencial que preserva la calidad y prolonga la vida útil de los alimentos. Este método sustentable no solo optimiza la eficiencia de las empresas colaboradoras, sino que también reduce significativamente el desperdicio de productos perecederos. La planta es un ejemplo tangible de cómo la innovación puede integrarse con éxito en sectores tradicionales como la agroindustria, demostrando que es posible combinar tecnología y sostenibilidad para mejorar la producción.

IMPULSANDO LA ECONOMÍA: COLABORACIÓN ESTRATÉGICA CON EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS

Actualmente, la Planta Termosolar colabora con **16 empresas y emprendimientos**, generando más de **250 empleos directos** en la región. Esta colaboración ha fortalecido el tejido empresarial de Zacatecas, permitiendo que pequeños y medianos productores accedan a tecnologías avanzadas de secado solar, revalorizando sus productos agrícolas. Al promover un entorno de trabajo colaborativo y sustentable, la planta ha creado un impacto significativo en la economía local.

La **generación de empleos** no solo ha contribuido al bienestar de las familias y comunidades, sino que también ha transformado el acceso a tecnologías en sectores tradicionalmente limitados. Las empresas que utilizan la planta han experimentado mejoras importantes en la calidad de sus productos, lo que les ha permitido abrirse a nuevos mercados y aumentar su competitividad.

Zacatecas es ampliamente reconocido por la calidad de sus productos agrícolas. En colaboración con la Planta Termosolar, las empresas locales han logrado dar valor agregado a productos icónicos como el **chile**, el **ajo** y el **nopal**, mejorando su proceso de secado y expandiendo su alcance comercial. Estos productos representan la riqueza agrícola de Zacatecas y desempeñan un papel fundamental en su identidad económica y cultural.

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO Y FOMENTO A LA SOSTENIBILIDAD

Uno de los pilares fundamentales de la Planta Termosolar es su compromiso con la **capacitación** y el desarrollo de habilidades en los productores y emprendedores. A través de una red de secado solar que cuenta con **100 usuarios**, se promueve la formación continua en **prácticas sostenibles** y en el uso eficiente de los recursos energéticos. Este enfoque educativo no solo mejora los procesos productivos, sino que también fomenta una conciencia más profunda sobre la importancia de implementar métodos responsables en la agroindustria.

COMERCIALIZACIÓN A TRAVÉS DE SOLDEZAC: AMPLIANDO FRONTERAS COMERCIALES

En línea con su misión de apoyar la comercialización, la Planta Termosolar ha sido clave en la creación de la asociación **SOLDEZAC**, una plataforma que facilita la **promoción y venta de productos deshidratados** mediante el secado solar. SOLDEZAC ayuda a los productores a posicionarse en **mercados locales, nacionales e internacionales**, permitiendo que los productos zacatecanos lleguen a consumidores que buscan alimentos sostenibles y de alta calidad.

Esta asociación ha sido fundamental para que los productores amplíen sus oportunidades de negocio, generando una **red de comercialización** que apoya la venta de productos con valor agregado como **ajo, nopal y chile guajillo**. SOLDEZAC representa un modelo exitoso de colaboración entre la **innovación tecnológica** y el emprendimiento, abriendo nuevos canales comerciales para los productos agroindustriales de Zacatecas.

PROYECCIÓN NACIONAL: UN MODELO PARA EL FUTURO DE LA AGROINDUSTRIA

La Planta Termosolar de Zacatecas se ha convertido en un **modelo replicable** a nivel nacional, demostrando que la implementación de **tecnologías limpias** puede ser un motor de desarrollo sostenible en la agroindustria. En un mundo donde la sostenibilidad es una prioridad global, este proyecto ofrece una visión de futuro que equilibra la tecnología con el respeto al medio ambiente, ofreciendo una solución que combina **eficiencia energética, reducción de desperdicios y mejora en la calidad de los productos**.

El éxito de la Planta Termosolar ha demostrado que es posible impulsar el **crecimiento económico** sin comprometer la **sostenibilidad ambiental**, creando un futuro más verde para la agroindustria mexicana. Este enfoque posiciona a Zacatecas como un **líder en la transición hacia prácticas agrícolas más responsables**, con un potencial significativo para expandirse a otras regiones del país. A medida que crece la demanda de productos sostenibles, la Planta Termosolar seguirá siendo un referente nacional en la **innovación agroindustrial**.

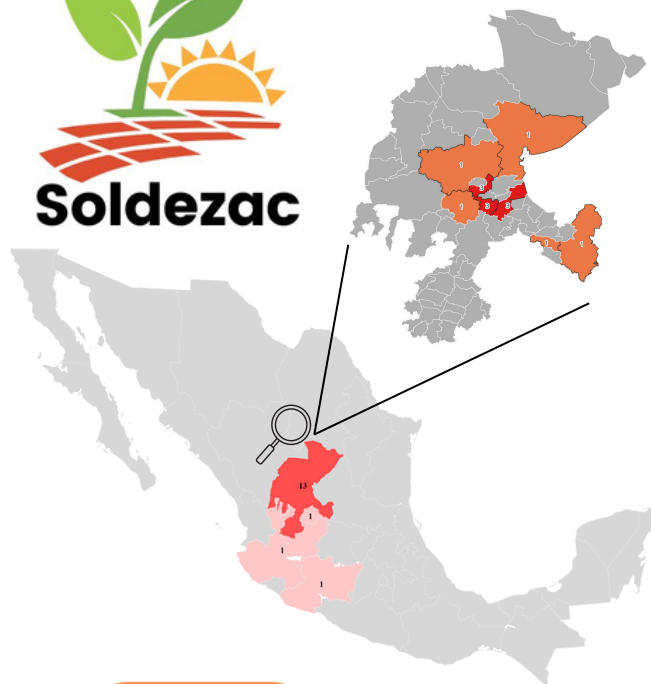
CONCLUSIÓN

En resumen, la Planta Termosolar de Zacatecas no solo es un **agente de innovación tecnológica**, sino también un motor de **desarrollo económico y social**. Gracias a su enfoque en la sostenibilidad y la creación de oportunidades comerciales, ha transformado la agroindustria local y ha proyectado su impacto a nivel nacional. Con el incremento de la demanda de productos sostenibles, la planta continuará siendo un **referente clave** para el futuro de la agroindustria en México, promoviendo la sinergia entre **tecnología, medio ambiente y desarrollo económico**.

IMPULSANDO EL DESARROLLO SOSTENIBLE: Aliados de la Planta Termosolar Deshidratadora de Zacatecas

EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS QUE APUESTAN POR LA INNOVACIÓN EN LA AGROINDUSTRIA

La Planta Termosolar Deshidratadora de Productos Agrícolas de Zacatecas ha sido un motor clave para el desarrollo sostenible en la región. A través de la innovación en tecnologías de secado solar, hemos colaborado con un conjunto diverso de empresas y emprendimientos que están transformando la agroindustria. Estos socios han adoptado nuestras soluciones para mejorar la calidad de sus productos, reducir el desperdicio y promover prácticas más sostenibles.



Descubre más sobre cada uno de estos proyectos agroalimentarios escaneando el QR



Únete



La Planta Termosolar colabora actualmente con **16 empresas y emprendimientos**, generando más de **250 empleos directos** en la región. A través de una red de secado solar conformada por **100 usuarios**, promovemos la capacitación constante para mejorar la calidad y sostenibilidad de los procesos productivos. Asimismo, se ha conformado la asociación **Soldezac** para facilitar la comercialización y promoción de sus productos.



VAIO FRUTT SNACK SALUDABLE

¿Quiénes somos?

VaioFrutt es una empresa zacatecana que ofrece snack saludables elaborados con fruta y vegetales deshidratada que son adquiridos a productores y comerciantes en los municipios de Guadalupe y Zacatecas.

¿Cómo nace Vaio Frutt?

La empresa surge en 2016 a raíz de haber capitalizado conocimiento del método de deshidratado y con la posterior construcción del primer equipo de deshidratado solar, al inicio se empezó a deshidratar únicamente nopal, pero, con el paso del tiempo se hicieron pruebas de deshidratado con otras frutas para que, a prueba y error, surgen nuestros productos.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Mix de fruta. Fruta de temporada deshidratada a no más de 60°C para asegurar la menor pérdida de nutrientes y brindar saciedad y energía durante 30 min. Puede incluir manzana, piña, fresa, kiwi y mango.

Ponche mexicano. Bebida mexicana tradicional para mitigar el frío. Se trata de fruta de temporada invernal lista para preparar ponche. Presentaciones para preparar 1 y 5 litros.

Tisanas. Fruta en trozos y polvo para permitir una infusión inmediata en una tasa de agua caliente. Hay más de 8 sabores diferentes.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Ponche mexicano	Preparación: 30 min
Tisanas	Preparación: 1-3 min
Mix de frutas	Fruta de temporada





AGRO ACSSA

¿Quiénes somos?

Agro acssa se dedica a la producción de productos de la región de zacatecas principalmente ajos y chiles secos entre granos y hortalizas así como su comercialización y distribución.

¿Cómo nace Agro Acssa?

La empresa nace en 2015 a raíz de una decisión de emprendimiento familiar en la ciudad de Zacatecas

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Dentro de sus principales beneficios podemos encontrar que se trata de productos orgánicos y benéficos para la salud.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Ajo deshidratado	15 kg / 2.5 kg
Chile seco	15 kg / 2.5 kg
Cebolla	15 kg / 2.5 kg
Tomatillo	15 kg / 2.5 kg



Calle Álvaro Obregón 201
Calera de Víctor Rosales
Zacatecas, México



facturacionacssa@gmail.com
4781024593
<https://www.agroacssa.com/>
Sergio Ramírez



agro acssa



Variedad de productos

En Agro acssa se manejan distintas variedades de chiles con distintas presentaciones con la finalidad de adaptarse a la necesidad particular del cliente. Asimismo, el ajo se maneja también se ofrece en distintas presentaciones.

CHILES

Chile guajillo	15 kg / 2.5 kg
Chile pasilla	15 kg / 2.5 kg
Chile ancho	15 kg / 2.5 kg

AJO

Ajo pelado	15 kg / 2.5 kg
Ajo molido	15 kg / 2.5 kg
Ajo en malla	15 kg / 2.5 kg
Ajo a granel	15 kg / 2.5 kg



Calle Álvaro Obregón 201
Calera de Víctor Rosales
Zacatecas, México



facturacionacssa@gmail.com
4781024593
<https://www.agroacssa.com/>
Sergio Ramírez



agro acssa



EL CARMEN CARNE SECA

¿Quiénes somos?

Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de carne de res deshidratada aplicando diferentes marinados.

¿Cómo nace EL CARMEN?

Una vez pensionado y con muchas ganas de emprender, se reunió toda la familia y se tomó la decisión de empezar este emprendimiento de carne seca, dando inicio en septiembre del 2017.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Dentro de sus principales beneficios podemos encontrar que se trata de productos elaborados con carne calidad suprema muy baja en grasa y nervios, y muy bajo en sodio. Su característica principal es que se trata de una botana delgada y crocante.

Los deliciosos marinados que nos caracterizan son:

- Clásica
- Chile habanero
- Chile chiltepin
- Pimienta limón
- Fajitas
- Pimienta limón con habanero
- Chile Yahualica

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Carne deshidratada botanera 7 marinados	Bolsa 25 gr / 50 gr
Varitas de carne en 6 marinados	Bolsa 5 varitas
Varitas de carne en 6 marinados	Bote 35 varitas
Machaca	Bolsa 100 gr



Calle Valle verde 103A,
Fracc. Residencial del Valle
Zacatecas, Zac



elcarmenartesanal.rb@gmail.com
4922185211
Ruben Reveles Frías



El Carmen Carne Seca



Elcarmenzac_carnesecca



RANCHO LA QUINTA GLORIA

¿Quiénes somos?

Rancho La Quinta Gloria es una empresa dedicada a la producción de higos. Contamos con un área de 2.5 hectáreas con árboles y una intensiva producción. Hay 16 mil árboles, de los cuales cada uno da 5 kilos en promedio.

¿Cómo nace RANCHO La Quinta Gloria?

Comenzamos con producción de jitomate como todos los productores de la región, sin embargo, a causa de los altos costos de producción y problemáticas en la zona para comercializar, tuvimos que buscar alternativas. Fue en ese momento que decidimos darle una oportunidad a este producto.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

El ciclo de producción comienza en junio y termina a finales de noviembre. Nos encontramos en proceso de certificación en buenas prácticas y en GLOBAL GAP

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Dulce de higo	por pieza
Hoja de higo	paquete
Mermelada de higo	380 gr
Jarabe de higo	480 gr
Higo natural	1 a 8 kg





DAMA ALIMENTOS

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada al procesamiento de materias primas para la industria alimenticia a través del deshidratado sustentable.

¿Cómo nace DAMA ALIMENTOS?

La empresa nace con el proposito de intervenir en la cadena de suministro de la nacion hacia una direccion sostenible y en la prevencion del desperdicio de alimentos.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Los alimentos deshidratados son la mejor opcion para el abastecimiento de materias primas para la industria alimenticia ya que sus propiedades nutricionales y organolepticas no se ven afectadas, pero si se mejora el tiempo de vida de anaquel (24 meses) en condiciones muy simples (almacenamiento en seco y oscuridad) y espacio.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Jugo verde	210 gr / 500 gr
Cápsulas de nopal	100 cápsulas
Salsa roja en polvo	250 gr



Calle Santa Rita #109. Col.
Nueva Santa María
Tlaquepaque, Jalisco.



hola@damaalimentos.mx
3320767860
Francisco Martínez
www.damaalimentos.mx



DAMA Alimentos



DAMAAlimentos



GA EL REY DEL SABOR

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada al proceso y comercialización de productos del campo tales como el ajo en distintas presentaciones: Polvo (condimento) Hojuela deshidratada, Fresco, Diente

¿Cómo nace El Rey Del Sabor?

La empresa nace en el año 2022, a través de la idea de un emprendimiento para darle valor agregado al ajo, al igual que buscar la forma de mitigar la pérdida del mismo en el estado

BENEFICIOS

El ajo es un ingrediente fundamental en la alimentación, dentro de él encontramos múltiples beneficios y propiedades para la salud tales como:

- Contribuye a la regulación de la presión sanguínea.
- Mejora el estado de nuestro hígado
- Puede contrarrestar los efectos del resfriado común.
- Disminuye los triglicéridos y el conocido colesterol.
- Puede prevenir el Alzheimer

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Ajo en polvo	1 Kg. / 500 grs.
Ajo deshidratado	1 Kg. / 500 grs.
Ajo fresco	1 Kg / 500 grs.



Calle Villaseñor 307,
Calera de Víctor Rosales
Zacatecas, México



ajogajo23@hotmail.com
4921431724
Gema Arroyo



El Rey Del Sabor



ga_elreydelsabor



NOPALZAC

¿Quiénes somos?

Proveedor en la producción y comercialización de nopal y árboles frutales, comprometidos con la sostenibilidad y la calidad. Ubicados en el estado de Zacatecas, aprovechamos las condiciones agroecológicas ideales de la región para cultivar nopal de alta calidad, así como en el replante árboles frutales. Nos especializamos en ofrecer productos frescos y derivados del nopal, incluyendo harina de nopal, reconocidos por su alto valor nutricional. Nuestra misión es contribuir al desarrollo agrícola sostenible y ofrecer productos que satisfagan las necesidades del mercado local e internacional.

¿Cómo nace NOPALZAC?

La empresa se originó en el estado de Zacatecas en 2017, una región con un alto potencial para la producción agrícola, especialmente del nopal, gracias a sus condiciones agroecológicas favorables. Zacatecas, con su clima semiárido y suelos adaptados a la proliferación del nopal silvestre, ha sido tradicionalmente una zona agropecuaria, donde la resiliencia de cultivos es clave debido a las recurrentes sequías. El nopal, con su capacidad para retener agua y su resistencia a condiciones adversas, emergió como una solución óptima para diversificar la producción agropecuaria. Después de cinco años de análisis exhaustivo, que incluyeron estudios de mercado, investigación agrícola y desarrollo de producto, se consolidó la estrategia de la empresa en torno a la explotación integral del nopal.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Nuestro producto principal, el nopal, se adapta excepcionalmente bien a climas semiáridos, optimizando el uso de recursos hídricos y mejorando la sostenibilidad del suelo. Iniciamos con una hectárea de cultivo y, al descubrir su gran potencial, expandimos nuestra oferta para incluir tanto el nopal fresco como la harina de nopal, destacada por sus beneficios nutricionales y alta demanda en mercados internacionales.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Nopal fresco	distintas presentaciones
Harina de nopal	distintas presentaciones
Árboles frutales	distintas variedades





PRODUCTOS AGRÍCOLAS CUAUHTÉMOC

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada a la compra, venta y deshidratación de chiles.

¿Cómo nace Cuauhtémoc?

Somos una empresa establecida en Fresnillo, Zacatecas hace ya más de 30 años, reuniendo la experiencia y conocimientos de los productores regionales con los modernos métodos de deshidratado desarrollados por nosotros, dando como resultado productos de gran calidad y que cumplen con los más altos estándares sanitarios para los mercados nacionales e internacionales.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Nuestros productos son elaborados y manipulados cumpliendo lo más altos estándares de calidad, cumplimos con buenas prácticas de manufactura asegurando calidad, homogeneidad e higiene en la mercancía.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Chile guajillo seco	25lbs / 10-12 kg
Chile guajillo pasera	25lbs / 10-12 kg
Chile ancho seco	25lbs / 10-12 kg / 90 kg
Chile pasilla seco	25lbs / 10-12 kg / 90 kg
Chile mulato seco	25lbs / 10-12 kg / 90 kg



📍 Carretera panamericana Km. 726.3
Col. Plan de Ayala
Fresnillo, Zacatecas.



ventas@productosagricolascuauhtemoc.com
4499119269

Emiliano Martínez

<https://www.productosagricolascuauhtemoc.com/>



GEMINIS FOOD

¿Quiénes somos?

Géminis Food es una empresa comercializadora e industrializadora dedicada a procesar cualquier tipo de chile con una excelente calidad dando buen servicio y satisfacción al cliente. Manejamos una gran variedad de chiles deshidratados, frescos y molidos, así como manejamos una gran variedad de sazónadores en diferentes presentaciones y con excelente calidad y servicio.

¿Cómo nace GEMINIS FOOD?

La empresa nace en a raíz de una decisión de emprendimiento familiar en la ciudad de Zacateca la cual cuenta aprximadamente con mas de 35 años de experiencia brindando el mejor servicio a nuestros clientes y con una carta aporximadamente de 50 clientes los cuales han permanecido por mas de 25 años dentro de nuetsras grandes filas, gracias a nuestros servicios totalmente perzonalizados y adaptables a cualquier presupuesto.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

El chile seco es un producto 100% natural del cual sus principales beneficios es que es una excelente fuente de vitamina C, antioxidantes y capsaicina, los cuales aportan beneficios para la salud. La vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, los antioxidantes combaten los radicales libres y la capsaicina puede tener propiedades antiinflamatorias y analgésicas.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Chile guajillo	20 kg / adaptable
Guajillo molido	20 kg / adaptable
Chile puya	20 kg / adaptable
Chile de árbol	20 kg / adaptable
Chile ancho	20 kg / adaptable
Clavo molido	20 kg / adaptable





APIC

¿Quiénes somos?

Somos una empresa de jóvenes mexicanos, con el propósito de brindar Snacks saludables, accesibles y deliciosos, además de amigables con tu cuerpo y con el medio ambiente.

¿Cómo nace APIC?

Empresa nacida en Zacatecas, en el año 2022, nace porque no había snacks saludables y ricos.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Al comprar productos "Apic", parte de nuestras ventas se donan a fundaciones que combaten el cambio climático, apoyan a comunidades marginadas y vulnerables así como el deporte en México y muchas más... Puedes consultar más información en nuestras redes sociales. ¡ Gracias por tu compra !.

- Fuente de fibra
- Rica en vitamina C
- Sin Azúcar añadida
- Sin conservadores y grasas añadidas

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Piña deshidratada	28 gr
-------------------	-------



Carretera Panamericana
No. 208, Col Buenos Aires
Zacatecas, Zac.



contacto.apicsnacks@gmail.com
(492) 204 5659
Héctor Konishi



Apic Snacks



[apic.snacks](https://www.instagram.com/apic.snacks)



YSLAS CON SABOR

¿Quiénes somos?

En Yslas con sabor nos comprometemos a agregar valor a nuestros productos deshidratados mediante procesos cordiales con el medio ambiente.

¿Cómo nace Yslas?

Yslas con sabor aun esta en proceso de incubacion. Se inicia a partir de la invitacion a formar parte de una cooperativa de ajo, la cual nunca se llevo a cabo. Al conocer el basto mundo de los productos deshidratados, sus beneficios y alcances. Yslas se inicia como empresa independiente en el desarrollo de deshidratacion de frutos y algunas hortalizas

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Yslas quiere llegar al mayor grupo de consumidores por lo cual maneja presentaciones pequeñas para venta a publico en general en mercados de artesanías o ferias comerciales. Asimismo, ventas al mayoreo pero sin intermediarios.

Nuestro proceso está bajo un alto cuidado de selección de nuestros productos. Así como , el esmero en higiene de deshidratado y empacado.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Cebolla	45 grs, 500 grs, 1 kg.
Ajo	45 grs, 500 grs, 1 kg.
Mango	20 grs, 40 grs, 80 grs.
Manzana	20 grs, 40 grs, 80 grs.
Piña	20 grs, 40 grs, 80 grs.
Pera	20 grs, 40 grs, 80 grs.



Frutos Deshidratados



Calera de Víctor Rosales
Zacatecas, México.



yslas4@hotmail.com
478 107 06 93
Raquel Yslas



LAS FAMOSAS EMPANADAS DE JEREZ

¿Quiénes somos?

Productos derivados de la manzana para darle un valor agregado

¿Cómo nace LAS FAMOSAS EMPANADAS DE JEREZ?

Se origina en el 2019 como una necesidad para darle valor agregado a la manzana y minimizar la cantidad de merma

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Productos con poca presencia en el mercado, que pueden considerarse novedosos y de origen natural como las manzanas deshidratadas

Para el caso de la manzana deshidratada, se le puede encontrar en sabores: Natural, con chile y con canela.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Manzana deshidratada	50 gr / 1 Kg
Ate de manzana	900 gr. aprox
Empanada de manzana	Individual / En pares





VIKINGO ALIMENTOS SECOS Y FUNCIONALES DEL NORTE

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada a la deshidratación y venta de alimentos funcionales naturales, dirigido a la población que requiera de los mismo en una manera práctica y diferente a como se conocen comúnmente.

¿Cómo nace VIKINGO?

Es una empresa de origen zacatecano en el año 2024, con el objetivo de ofrecer al mercado productos 100% naturales, sin ningún tipo de conservador o aditivo, esto con el objetivo de llegar a ciertos sectores de la población como mujeres embarazadas, niños en crecimiento, adultos mayores y personas cuyas condiciones de salud pudieran estar comprometidas y quienes con el estilo de vida actual, no les es fácil acceder a los nutrientes de manera sencilla.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Dentro de sus principales beneficios, el betabel deshidratado aporta un índice de nitratos más altos, lo que permite mejorar la circulación, incrementar el rendimiento y mejorar el índice de hierro en la sangre.

Salvaguarda la salud del hígado y riñones, cuida el sistema digestivo y reduce el colesterol y azúcar en la sangre.

Puede usarse para preparar jugos, panes y postres, smoothies, snacks, salsas y aderezos, entre otros.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Betabel	50 gr.
Espinaca	50 gr.
Acelgas	50 gr.
Camote	50 gr.
Brocoli	50 gr.



Calle Cristobal de Oñate
220-A, Col. Sierra de Alica
Zacatecas, México.



vikingoalimentosdelnorte@gmail.com
492-189-8319
Lic. Ana Concepción Hernandez Quezada



CM INVERNADEROS

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada a la producción de flores de temporada y tomate libre de pesticidas. Ofrecemos a nuestros clientes producto fresco y deshidratado de gran calidad, libre de pesticidas con sabor y color intensos que brindan una gran versatilidad en la cocina.

¿Cómo nace CM INVERNADEROS?

Es una empresa familiar que nace en 2010 en el municipio de Guadalupe, Zacatecas con el interés de producir en un esquema de respeto y cuidado del ambiente, con productos sanos e inocuos de la más alta calidad.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

El tomate es un producto con alto contenido de licopeno con propiedades antioxidantes, además de ser una importante fuente de vitamina C y minerales como calcio y potasio. Ofertamos calidad premium con productos libres de pesticidas que no afectan a la salud ni al medio ambiente en el proceso de producción.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Jitomate fresco	5, 10 y 25 kg.
Deshidratado en rodajas	250 y 500 gr
Molido	250 y 500 gr





NOPALVIT

¿Quiénes somos?

Empresa dedicada a la producción y distribución de polvo de nopal (fibra) en diferentes combinaciones y presentaciones

¿Cómo nace NOPALVIT?

La empresa nace en el 2019 con el objetivo de brindar una nueva opción de consumo de nopal para el cuidado de la salud de nuestros clientes

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

- *Aporta una Buena cantidad de fibra para la digestion
- *Ayuda a disminuir los trigliceridos y colesterol

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Nopal	300 gr
Nopal con linaza	300 gr
Nopal con amaranto	300 gr
Nopal con avena	300 gr



Carretera Pinos a La
Victoria #01 CP 98920
Pinos, Zacatecas



hectoressal12@gmail.com
4924931898
Héctor Álvarez Esquivel



Nopalvit



DESHIDRATADORA Y PROCESADORA NAHUATL SPR DE RL DE CV

¿Quiénes somos?

Somos una Sociedad familiar de agricultores de la Costa de Michoacán, Somos Generación tras Generación de Agricultores sembrando Plátano.

Estamos agregado valor a nuestra fruta para y a la par ofrecer al mercado una opción saludable de alimentación, con un Periodo Largo de Vida, con practicidad, con un solo ingrediente: natural, orgánico y nutritivo. Y todo eso lo da: Harina de Plátano Verde Sin Gluten.

¿Cómo nace XOKOTL?

Somos una Empresa que nace en el Municipio de Coahuayana de Hidalgo Michoacan hace 7 años buscando darle valor al trabajo del Agricultor dandole valor agregado al principal producto de la Region que es el Platano, mediante la Harina de Platano Verde Sin Gluten

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

GLUTEN FREE, Al ser Platano Verde el nivel de azucar de la fruta es bajo, Alto contenido de Potasio, Tiene hasta un 95% de usos similares a la harina de trigo, No necesita mezclarse con otras harinas, Es una fuente de almidón resistente que pasa por el estómago y el intestino delgado, vitaminas, minerales, calcio y magnesio, El consumo regular de la harina de plátano verde puede ayudar a la disminución de los niveles de colesterol.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Harina de plátano	Bolsa de 1 y 2 libras
Harina de plátano	Saco Craft tricapa 25 kg



Av. Hidalgo 16, Col. Centro.
Coahuayana de Hidalgo,
Michoacán



www.xokotlglutenfree.com
gponahuatl@gmail.com
33 12 29 47 41
Zayurit De La Cruz Lombera



harinaplatanoxokotl



xokotl_glutenfree



TRES REGALOS AJO NEGRO

¿Quiénes somos?

Somos una agro empresa de nombre TRES REGALOS. Empresa agrícola la cual le da valor agregado a su producción, producimos ajo desde hace más de 20 años, generando un ajo con la mayor calidad en cuanto al mercado demanda.

¿Cómo nace TRES REGALOS?

Esta empresa nace en 1994, en el municipio de Calera Zacatecas. Desde hace 30 años nos dedicamos a la producción de hortalizas, granos y forrajes. Hace tres años comenzamos a procesar el ajo transformándolo en Ajo Negro.

PROCESO DE ELAB. / BENEFICIOS

Somos una empresa que genera empleos de hombres y mujeres los cuales meten su esfuerzo desde la selección de la semilla, la siembra, el proceso de producción, la cosecha, el almacenamiento y ahora en la producción de este súper producto el cual al probarlo usted quedará encantad@ por su tamaño, color, olor, sabor.

Nuestros productos también son comercializados a nivel nacional y se exportan a EUA.

TOP PRODUCTOS DESTACADOS

Ajo negro	100 gr.
-----------	---------

