



CATALOGO DE HIERBAS AROMATICAS

Granel

Manejo

2025



ALBAHACA

Basil

PLANTA AROMATICA de hojas verdes y textura suave, reconocida por su aroma fresco e intenso con notas dulces y ligeramente picantes. Es ampliamente utilizada en la gastronomía mundial, especialmente en platillos mediterráneos, ensaladas, pastas, salsas y aceites infusionados.

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: verde brillante.

Aroma y sabor: intenso, dulce y herbal.

Uso principal: culinario y ornamental.

• BENEFICIOS

Fuente de antioxidantes y vitaminas A, C y K.

Propiedades digestivas y antiinflamatorias.

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

Ideal para chefs, restaurantes, comercios gourmet y amantes de la cocina fresca.

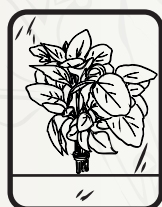
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en





RABANO SANDIA

Watermelon Radish

Variedad de rábano originaria de Asia, reconocida por su apariencia exótica y su sabor equilibrado. A primera vista, parece un rábano común por fuera, con cáscara blanca o verde pálido, pero al cortarlo revela un interior rosado intenso o fucsia, similar a una sandía, de donde proviene su nombre.

• CARACTERISTICAS

Presentación: 5 a 10 cm de diametro

Color: Blanco o verde palido

Aroma y sabor: dulce y herbal.

Uso principal: Ensaladas, carpaccios, encurtidos y platos gourmet

• BENEFICIOS

Rico en Vitamina C y Antioxidantes

Alto contenido de magnesio, fibra y calcio.

Por sus colores interiores vibrantes es muy utilizado en la gastronomía como elemento exótico.

Ideal para chefs, restaurantes, comercios gourmet y amantes de la cocina fresca.

• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



Granel



Manejo



Empaque disponible en





RABANO MORADO

Purple Radish

Variedad exótica y vibrante que destaca por su intenso color violeta y su sabor crujiente, ligeramente picante y refrescante. Ideal para darle un toque gourmet y visualmente atractivo a ensaladas, platillos frescos o guarniciones.

• CARACTERISTICAS

Presentación: 10 cm de largo

Color: Morado, purpura intenso

Aroma y sabor: Herbal, ligeramente picante y fresco

Uso principal: Culinario y medicinal

• BENEFICIOS

Refuerza el sistema inmunologico.

Promueve la digestion y es un diuretico natural.

Ayuda a eliminar toxinas del hígado.

Ideal para chefs, restaurantes, comercios gourmet y amantes de la cocina fresca.

• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



Granel



Manejo



Empaque disponible en



Variedad distinguida por su color púrpura profundo, su aroma dulce e intenso y su toque ligeramente picante y especiado. Su apariencia elegante y su sabor exótico la hacen ideal para gastronomía gourmet, mixología y presentaciones culinarias de alto valor.

• CARACTERISTICAS

Presentacion: Fresco, en manojo empacado

Color: purpura oscuro con reflejos brillantes.

Aroma y sabor: Dulce, más suave que la albahaca verde tradicional.

Uso principal: culinario y ornamental.

• BENEFICIOS Y USOS

Antioxidantes, vitamina C, potasio y fibra

Alta concentración de antocianinas

Util en pesto, ensaladas, aceites aromatizados, vinagretas, infusiones y decoracion de platillos.

Ideal para chefs, restaurantes, comercios gourmet y amantes de la cocina fresca.

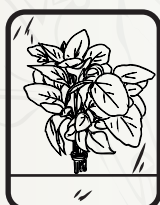
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en





ALBAHACA THAI

Thai Basil

Variedad aromática muy apreciada en la cocina asiática por su intenso aroma anisado y su sabor especiado con notas dulces de regaliz y clavo. Sus hojas verdes brillantes y tallos morados aportan un toque exótico y visualmente atractivo a cualquier platillo.

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: verde brillante con tallos de color púrpura.

Aroma y sabor: Dulce, anisado, con matices de pimienta.

Uso principal: culinario y ornamental.

• BENEFICIOS

Gran fuente de antioxidantes

Rica en vitamina K y compuestos antiinflamatorios naturales.

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

combina presentación elegante, alta calidad aromática y sabor exótico, convirtiéndose en un ingrediente indispensable para chefs, restaurantes gourmet y comercios especializados en cocina asiática y saludable.

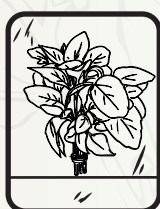
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en



Es una hierba aromática de hojas aterciopeladas, color verde grisáceo y aroma profundo, muy apreciada en la gastronomía por su sabor fuerte, terroso y ligeramente amargo. Es un ingrediente esencial en la cocina gourmet y en la elaboración de infusiones naturales.

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde grisáceo con textura suave y hojas ligeramente vellosas..

Aroma y sabor: Intenso, herbal, con notas cálidas y amargas características.

Uso principal: culinario e infusiones.

• BENEFICIOS

Rica en antioxidantes, calcio, hierro y vitamina K

Cuenta con propiedades digestivas y antiinflamatorias..

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

ideal para restaurantes, tiendas naturistas y mercados especializados

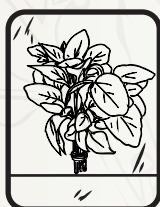
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





MENTA

Mint

Hierba aromática muy apreciada por su fresco aroma mentolado y su sabor refrescante. Es versátil, saludable y ampliamente utilizada tanto en la gastronomía como en la mixología y cosmética natural. La menta combina presentación una atractiva, aroma intenso y múltiples usos tanto culinarios como medicinales

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde brillante, hojas ovaladas con bordes ligeramente dentados.

Aroma y sabor: Intenso, fresco, mentolado y ligeramente dulce.

Uso principal: Culinario, cosmetica e infusiones.

• BENEFICIOS

Rica en antioxidantes, vitamina A y compuestos mentolados

Digestiva y refrescante natural que contribuye a aliviar malestares estomacales

Ideal para dietas bajas en calorías y alimentos saludables.

Producto de alta rotación y gran demanda en restaurantes, coctelerías, tiendas gourmet y mercados saludables.

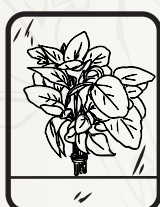
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en





ENELDO

Dill

hierba aromática de alta calidad, muy apreciada en el mercado gourmet estadounidense e internacional por sus finas hojas de color verde brillante, su aroma refrescante y su sabor característico con notas de anís y limón. Es un ingrediente esencial en la cocina americana, ampliamente utilizado en pescados, salsas, aderezos, encurtidos y productos lácteos.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde intenso, con hojas finas y plumosas.

Aroma y sabor: Fresco, ligeramente dulce, con matices cítricos y herbales.

Uso principal: culinario e infusiones.

• BENEFICIOS

Fente natural de vitamina A, vitamina C

Cuenta con propiedades digestivas y antiinflamatorias..

Alto contenido de hierro, calcio y antioxidantes.

Su textura delicada y fragancia natural lo hacen ideal para mercados gourmet, retail premium y servicio de alimentos.

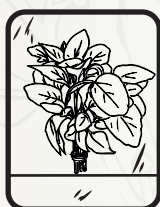
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





ROMERO

Rosemary

hierba aromática de hoja perenne muy valorada en la gastronomía internacional por su aroma penetrante, su sabor herbal y ligeramente resinoso, y su excelente vida postcosecha. Originario de la cuenca mediterránea, el romero ha conquistado las cocinas del mundo por su versatilidad y su toque gourmet.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde oscuro con brillo natural; hojas delgadas y firmes.

Aroma y sabor: Intenso, herbal, ligeramente amargo con notas de pino y limón.

Uso principal: culinario, infusiones, panadería artesanal y mixología gourmet.

• BENEFICIOS

Fuente natural de antioxidantes, calcio, hierro

Contiene compuestos fenólicos que favorecen la digestión y fortalecen el sistema inmunológico.

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

Su larga vida útil y aroma duradero lo convierten en una opción rentable para distribuidores, supermercados y chefs profesionales.

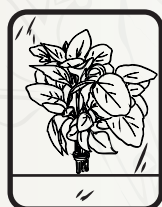
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





TOMILLO

Thyme

Hierba aromática de gran prestigio en la cocina internacional, muy valorada en el mercado estadounidense por su sabor concentrado, aroma cálido y propiedades naturales conservantes y medicinales. Su versatilidad culinaria y su larga vida poscosecha lo convierten en una de las hierbas frescas más demandadas por restaurantes y cadenas de alimentos saludables.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde intenso con tallos delgados y lenosos.

Aroma y sabor: Fuerte, herbal y cálido, con notas de madera, limón y eucalipto.

Uso principal: culinario, medicinal e infusiones.

• BENEFICIOS

Hierba altamente nutritiva, rica en vitamina C

Alto contenido de vitamina A, hierro, calcio, magnesio y antioxidantes naturales.

Aporta beneficios digestivos, fortalece el sistema inmunológico y reduce la inflamación.

Es una presentación atractiva, calidad uniforme y suministro confiable durante todo el año.

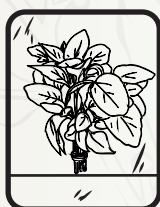
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en





ESTRAGON

Terragon

Es una hierba aromática de alto valor gastronómico, muy apreciada en el mercado Mexicano, estadounidense y europeo por su aroma anisado, sabor delicadamente dulce y su papel esencial en la alta cocina internacional.

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde brillante con hojas delgadas, alargadas y de textura fina.

Aroma y sabor: Intenso y elegante, con notas anisadas y ligeramente dulces.

Uso principal: culinario e infusiones.

• BENEFICIOS

Fuente de vitamina A, C, B6, calcio, hierro, magnesio

Cuenta con antioxidantes naturales

Contribuye al bienestar digestivo y fortalecen el sistema inmunológico.

Opción ideal para distribuidores, supermercados y restaurantes que buscan ingredientes auténticos, naturales y de calidad internacional.

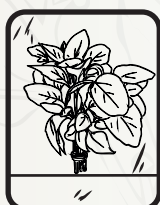
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





MEJORANA

Marjoram

Hierba aromática de sabor suave, dulce y ligeramente floral, ideal para realzar sopas, guisos, ensaladas, salsas y platillos de carne. Se comercializa fresca o deshidratada, garantizando hojas verdes uniformes, aroma fresco y alto contenido de aceites esenciales. Su delicado sabor aporta un toque gourmet a la cocina mediterránea, europea y latinoamericana..

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde esmeralda fresco y vibrante.

Aroma y sabor: Suave, dulce, ligeramente floral.

Uso principal: Cocina gourmet, infusiones y condimentos

• BENEFICIOS

Rica en nutrientes, contiene vitaminas A, C y minerales como calcio y hierro.

Puede ser consumida en té para efectos digestivos y relajantes.

Aporta sabor delicado a sopas, guisos, ensaladas, salsas y carnes

Ideal tanto para mercados internacionales como para consumidores domesticos

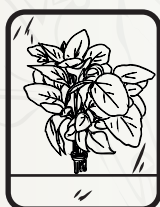
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





OREGANO

Oregano

Hierba aromática de sabor intenso y fresco, ampliamente utilizada en la cocina internacional, especialmente en platos italianos, mexicanos y mediterráneos. Sus hojas verdes aportan un aroma característico que realza salsas, adobos, ensaladas y preparaciones de carne.

• CARACTERISTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde vibrante, sin manchas.

Aroma y sabor: Intenso, fresco y herbal.

Uso principal: Cocina gourmet, aderezos, salsas, infusiones y condimentos.

• BENEFICIOS

Antioxidante natural, Protege las células del daño causado por los radicales libres.

Apoyo digestivo, Facilita la digestión y puede ayudar a aliviar molestias estomacales.

Realza el sabor de salsas, carnes, ensaladas, pizzas y adobos.

ideal para restaurantes, tiendas de productos gourmet y naturistas

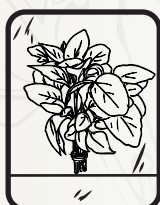
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en





CEBOLLIN

Chives

Hierba aromática de sabor fresco, suave y ligeramente picante, ideal para realzar sopas, ensaladas, guarniciones, huevos, salsas y platillos gourmet. Se comercializa fresco o deshidratado, asegurando tallos firmes, color verde vibrante y máximo aroma. Su delicado sabor aporta un toque gourmet y fresco a cualquier preparación culinaria.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Tallos cilíndricos de verde intenso.

Aroma y sabor: Fresco, ligeramente picante y herbal.

Uso principal: Cocina gourmet, guarniciones, sopas, ensaladas, salsas.

• BENEFICIOS

Contiene vitaminas A, C, K y minerales como calcio y hierro

Contiene propiedades antibacterianas suaves que conservan los alimentos.

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

Ideal para quienes buscan sabor sin añadir calorías extras.

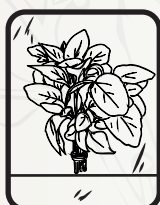
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en

