

Catálogo de Productos

Food Service



Compartiendo nuestro sazón®

Índice

<i>Cárnicos</i>		<i>1 a 5</i>
<i>Frijoles</i>		<i>6 a 7</i>
<i>Chorizos</i>		<i>8 a 11</i>
<i>Caldos</i>		<i>11 a 15</i>
<i>Tamales</i>		<i>16 a 20</i>





Food Service

“Nuestra planta no es una fábrica, es una cocina”.[®]

Somos referente como una marca de excelente sabor mexicano.
Con más de 50 años de experiencia, seguimos dispuestos
a experimentar con nuevos sabores y platillos siempre
ofreciendo productos diferenciados.

Nuestro principal diferenciador es el SAZÓN.

DE NUESTRA COCINA, EL MEJOR SAZÓN PARA TU NEGOCIO.

Compartiendo nuestro sazón[®]



POUCHE DE CHILORIO 1.5 KG 1/5 ITEM: LA0550

El **Chilorio** es un platillo originario del estado de Sinaloa en el noroeste de México. Está elaborado a base de carne de cerdo troceada condimentada con chile pasilla y diversas especias.

Productos Chata ha elaborado el inigualable, tradicional y original Chilorio de cerdo Sinaloense con una receta única para deleitar el paladar de cualquier consumidor.

El Chilorio se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas, preparadas bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal) todos nuestros productos provienen de establecimientos TIF, libres de fiebre porcina clásica.

CONTENIDO: 1.5 kg +/- 10 gr.

EMPAQUE SECUNDARIO: Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses

COMPOSICIÓN:

Carne de cerdo (pierna de cerdo 88%), manteca de cerdo, vinagre, mezcla de chiles, sal yodada, ajo y especias.

DIMENSIONES DEL POUCHE:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 102.00 cm / 40.16 pulg.

Largo: 122.00 cm / 48.03 pulg.

Altura tarima: 96.0 cm / 37.8 pulg.



POUCHE COCHINITA PIBIL 1.5 KG 1/5 ITEM: LA0543

La **Cochinita Pibil** es un producto cárnico de origen porcino, elaborado con pierna de cerdo, la cual es picada, cocida y preparada con pasta de achiote (agua, tomate, achiote y cebolla), vinagre, sal yodada, especias y ajo. Durante su elaboración el producto es sometido a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial. La **Cochinita Pibil** se consume sola como platillo principal o en forma de tacos, tortas y siempre acompañada con cebolla morada y salsa de chile habanero.

La **Cochinita Pibil** se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas, preparadas bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal) todos nuestros productos provienen de establecimientos TIF, libres de fiebre porcina clásica.

CONTENIDO: 1.5 kg +/- 10 gr.

EMPAQUE SECUNDARIO: Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses

COMPOSICIÓN:

Carne de cerdo (pierna de cerdo 90 %), pasta de achiote 3.5% (agua, pasta de tomate, achiote y cebolla), vinagre, pasta de tomate, sal yodada, ajo y especias.

DIMENSIONES DEL POUCHE:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 102.00 cm / 40.16 pulg.

Largo: 122.00 cm / 48.03 pulg.

Altura tarima: 96.0 cm / 37.8 pulg.



POUCHE POLLO EN MOLE 1.5 KG 1/5 ITEM: LA0250

Productos Chata, en busca de nuevos productos para facilitar el estilo de vida del consumidor actual, ha combinado el delicioso sabor del mole con el pollo, y así tener acceso de manera práctica al ya conocido, tradicional y riquísimo platillo. El **Pollo en Mole** está elaborado a base de una mezcla perfecta de mole, pollo, proteína de soya y condimentos. Con esto, Productos Chata suma un sabor más a su amplia gama de platillos típicos mexicanos que deleita el paladar de todas las familias. Este producto es preparado, envasado y esterilizado comercialmente.

El **Pollo en Mole**, se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas para darle un toque casero que distingue a la marca Chata, preparado bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

CONTENIDO: 1.5 kg +/- 10 gr.

EMPAQUE SECUNDARIO: Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches.

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses

COMPOSICIÓN:

Carne de pollo, pasta de mole (mezcla de chiles, azúcar, ajonjolí, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, cacahuete, tortilla de maíz, pasas, condimentos y sal yodada), proteína de soya texturizada, agua, aceite de maíz parcialmente hidrogenado, sal yodada y almidón de maíz modificado. CONTIENE: SOYA Y CACAHUATE
DESGLOSE DE INGREDIENTES: mezcla de chiles (chile ancho, chile mulato, chile pasilla y chile mora), condimentos (canela, pimienta y clavo).

DIMENSIONES DEL POUCHE:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 102.00 cm / 40.16 pulg.

Largo: 122.00 cm / 48.03 pulg.

Altura tarima: 96.0 cm / 37.8 pulg.





POUCHE POLLO BBQ, CARNE DE POLLO EN SALSA TIPO BARBECUE 1.5 KG 1/5 ITEM: LA0185

El **Pollo BBQ** es un platillo preparado con carne de pollo y salsa barbecue y es una excelente alternativa para quienes prefieren alimentos de carne de pollo. El producto es sometido a proceso térmico de esterilidad comercial para asegurar la vida de anaquel del producto en punto de venta. Se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas, preparadas bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal), todos nuestros productos provienen de establecimientos TIF.

Durante su elaboración el producto es sometido a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial.

EMPAQUE:

Bolsa pouche flexible en tamaño institucional con contenido neto de 1.5 kg.

CONTENIDO: 1.5 kg +/- 10 gr.

EMPAQUE SECUNDARIO:

Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches.

COMPOSICIÓN:

Carne de pollo, agua, proteína de soya texturizada, pasta de tomate, aceite de canola parcialmente hidrogenado, mezcla de chiles, humo líquido, mostaza, vinagre de manzana, azúcar, sal yodada, cebolla, ajo, soya y gluten.

DIMENSIONES DEL POUCHE:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 102.00 cm / 40.16 pulg.

Largo: 122.00 cm / 48.03 pulg.

Altura tarima: 96.0 cm / 37.8 pulg.



POUCHE POLLO PIBIL 1.5 KG 1/5 ITEM: LA0184

El **Pollo Pibil** es elaborado con carne de pollo, pasta de achiote (agua, tomate, achiote y cebolla), vinagre, sal, especias y ajo. Durante su elaboración el producto es sometido a tres procesos térmicos: cocimiento, preparación y esterilización comercial. El **Pollo Pibil** se consume solo como platillo principal o en forma de tacos, tortas y puede ser acompañado con cebolla morada y salsa de chile habanero.

Se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas, preparadas bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal) todas nuestras materias primas cárnicas provienen de establecimientos TIF.

EMPAQUE:

Bolsa pouche flexible en tamaño institucional con contenido neto de 1.5 kg.

CONTENIDO: 1.5 kg +/- 10 gr.

EMPAQUE SECUNDARIO:

Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches.

COMPOSICIÓN:

Carne de pollo, agua, proteína de soya texturizada, pasta de achiote (agua, pasta de tomate, achiote y cebolla), vinagre, sal yodada, ajo, especias, fosfato tricálcico, soya y gluten.

DIMENSIONES DEL POUCHE:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 102.00 cm / 40.16 pulg.

Largo: 122.00 cm / 48.03 pulg.

Altura tarima: 96.0 cm / 37.8 pulg.



POUCHE DE FRIJOL REFrito NEGRO 2KG ITEM: LA0546

El **Frijol Refrito Negro** es un platillo típico mexicano. Su preparación es sencilla: se cuece el frijol previamente lavado, se adicionan aceite vegetal y sal refinada y se mantiene a temperatura de ebullición hasta alcanzar una consistencia similar a la de una pasta. Posteriormente se envasa y se somete a un proceso de esterilización comercial para asegurar la vida de anaquel a temperatura ambiente. Una vez abierto el pouch, el producto deberá mantenerse en refrigeración. Los frijoles Refritos negros, se elaboran con el toque casero que distingue la marca Chata y están preparados bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

CONTENIDO: 2 Kg / Pouch

EMPAQUE SECUNDARIO: Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches.

COMPOSICIÓN:

Frijol Negro, Agua, Aceite vegetal y Sal refinada.

DIMENSIONES DEL POUCH:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA CAJA MÁSTER:

Ancho: 39.76 pulg / 101 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 44.87 pulg / 113.96 cm



POUCHE DE FRIJOL REFrito BAYO 2KG ITEM: LA0545

El **Frijol Refrito Bayo** es un platillo típico mexicano. Su preparación es sencilla: se cuece el frijol previamente lavado, se adicionan aceite vegetal y sal refinada y se mantiene a temperatura de ebullición hasta alcanzar una consistencia similar a la de una pasta. Posteriormente se envasa y se somete a un proceso de esterilización comercial para asegurar la vida de anaquel a temperatura ambiente. Una vez abierto el pouch, el producto deberá mantenerse en refrigeración. Los Frijoles Refritos Bayos, se elaboran con el toque casero que distingue la marca Chata y están preparados bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

CONTENIDO: 2 Kg / Pouch empacado en pouch, tamaño institucional s/ impresión retorteable

EMPAQUE SECUNDARIO: Caja kraft con 5 piezas c/una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Caja con 5 pouches.

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses

COMPOSICIÓN:

Frijol bayo, Agua, Aceite Vegetal y Sal refinada.

DIMENSIONES DEL POUCH:

Alto: 32.0 cm / 12.6 pulg.

Ancho: 22.0 cm / 8.66 pulg.

Profundo: 6.0 cm / 2.36 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA CAJA MÁSTER:

Ancho: 39.76 pulg / 101 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 44.87 pulg / 113.96 cm



CHORIZO RANCHERO CHATA 250G

ITEM: CF0145

Los **chorizos de Chata** son embutidos elaborados con materias primas de alta calidad, asegurándonos del sano origen y manejo de ellas; todo para dar un chorizo con sabor tradicional típico de nuestra región.

El chorizo estilo Ranchero se elabora de recortes de cerdo molido, texturizado de soya hidratado, condimentado y sazonado con especias naturales, ajo, vinagre y chiles. Es de textura granular, color naranja rojizo, sabor condimentado ligeramente picoso.

Su presentación es en trozos embutidos y engrapados de 250 gramos. El proceso de elaboración, almacenaje y transporte de este producto es completamente seguro ya que no perdemos la cadena de frío (manejo a temperaturas de 2 °C a 4 °C) contando que nuestra planta de proceso es certificada como establecimiento TIF no. 89 por Sagarpa.

El chorizo Ranchero de Chata está elaborado con carne 100% de cerdo.

CONTENIDO: 250 g

EMPAQUE SECUNDARIO: El producto viene embutido en tripa de poliamida con impresión genérica de chorizos de Chata, lleva etiqueta impresa como chorizo Ranchero Chata en el centro del trozo, en trozos grapados y con cintilla con caducidad de 45 días.

PRESENTACIÓN DE VENTA: En jaba con dos bolsas sanitizadas con 42 piezas cada una (84 piezas por jaba)

VIDA DE ANAQUEL: 45 días

- Almacenar en refrigeración de 2 °C a 4 °C
- Consérvese en un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya texturizada, vinagre, sal yodada, mezcla de chiles, condimentos, ajo, eritorbato de sodio y nitrito de sodio.

CONTIENE: SOYA.

DIMENSIONES DE ETIQUETA:

Largo: 8.0 a 8.5 pulg.

Ancho/Diámetro: 1.5 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 101.6 cm / 40 pulg.

Largo: 121.92 cm / 48 pulg.

Altura: 170 cm / 66.93 pulg.

Peso bruto aprox: 982 Kg / 2042 Lb.



CHORIZO DE SOYA 250G ITEM: CF0154

Los **chorizos de Chata** son embutidos elaborados con materias primas de alta calidad, asegurándonos del sano origen y manejo de ellas; todo para dar un chorizo con sabor tradicional típico de nuestra región.

El chorizo de Soya de Chata está elaborado de proteína texturizada de soya, condimentada y sazonada con especias naturales, ajo, vinagre y chiles. Es de textura granular, color rojizo, sabor ligeramente condimentado y textura granular conteniendo muy poca grasa.

Su presentación es en piezas (tripa plástica) embutidas y engrapadas con 250 gramos. El proceso de elaboración, almacenaje y transporte de este producto es completamente seguro ya que no perdemos la cadena de frío (manejo a temperaturas de 2 °C a 4 °C) contando que nuestra planta de proceso es certificada como establecimiento TIF no. 89 por Sagarpa.

El chorizo de Soya Chata está elaborado con ingredientes 100% seguros y saludables de alta calidad.

CONTENIDO: 250 g por trozo.

EMPAQUE SECUNDARIO: El producto viene embutido en tripa de poliamida con impresión genérica de chorizos de Chata, con etiqueta adherida en el centro de la pieza, impresa como chorizo de Soya Chata, en trozos grapados y con cintilla con caducidad de 45 días.

PRESENTACIÓN DE VENTA: En jaba con dos bolsas sanitizadas con 42 piezas cada una (84 piezas por jaba).

VIDA DE ANAQUEL: 45 días

- Almacenar en refrigeración de 2 °C a 4 °C
- Consérvese en un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Proteína de soya texturizada, agua, manteca vegetal, aceite vegetal (parcialmente hidrogenado), mezcla de chiles, vinagre, sal yodada, condimentos, ajo, eritorbato de sodio, nitrito de sodio.
CONTIENE: SOYA.

DIMENSIONES DE ETIQUETA:

Largo: 8.0 a 8.5 pulg.

Ancho/Diámetro: 1.5 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 101.6 cm / 40 pulg.

Largo: 121.92 cm / 48 pulg.

Altura: 170 cm / 66.93 pulg.

Peso bruto aprox: 982 Kg / 2042 Lb.



CHORIZO DE LOMO DE CERDO 200G

ITEM: CF0124

El **Chorizo de Lomo** Reserva de la Casa está elaborado con cortes de lomo y pierna de cerdo clasificado, molido y condimentado con especias naturales, vinagre, sales y chiles naturales. Es de alta calidad, de textura granular, color naranja opaco, sabor condimentado ligeramente picoso. Su presentación es en trozos embutidos en tripa plástica, engrapado y etiquetado, lo cual le permite mantenerse fresco y completamente seguro a una refrigeración adecuada.

El proceso de elaboración, almacenaje y transporte de este producto es completamente seguro ya que no perdemos la cadena de frío (manejo a temperaturas de 2 °C a 4 °C) contando que nuestra planta de proceso es certificada como establecimiento TIF no. 89 por SAGARPA.

El chorizo de Lomo de Reserva de la Casa está elaborado con carne 100% de cerdo clasificada, además, se considera como un alimento saludable, ya que aunado a su valor proteínico esta adicionado con fibras y es bajo en sodio.

CONTENIDO: 200 gramos por pieza

EMPAQUE SECUNDARIO: Trozo embutido en tripa de poliamida, grapado en ambos extremos, contiene 200 gramos de producto. Lleva caducidad de 45 días en cintilla. Se empaqa en jaba plástica con dos bolsas conteniendo 40 piezas cada una.

PRESENTACIÓN DE VENTA: En jaba con dos bolsas sanitizadas con 40 piezas cada una (80 piezas por jaba).

VIDA DE ANAQUEL: 45 días

- Almacenar en refrigeración de 2 °C a 4 °C
- Consérvese en un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Carne de cerdo, lonja de cerdo, mezcla de chiles, condimentos, sal yodada, lactato de sodio, cloruro de potasio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, glutamato y gloconodeltalactona.

DIMENSIONES DE ETIQUETA:

Largo: 8.0 a 8.5 pulg.

Ancho/Diámetro: 1.5 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 101.6 cm / 40 Plg.

Largo: 121.92 cm / 48 Plg.

Altura: 170 cm / 66.93 Plg

Peso bruto aprox: 772 Kg / 1701.97 Lb.



CHORIZO DE PAVO 200G ITEM: CF0125

Los **chorizos de Pavo de Chata** son embutidos elaborados con materias primas de alta calidad, todo para dar un chorizo con sabor tradicional típico de nuestra región.

Se elabora a base de carne de pavo molida y texturizado de soya hidratada condimentado y sazonado con especias naturales, ajo, vinagre y chiles.

Este producto es de textura granular, color naranja rojizo, sabor condimentado, ligeramente picoso. Su presentación es en piezas de 200 gramos.

El proceso de elaboración, almacenaje y transporte de este producto es completamente seguro ya que no perdemos la cadena de frío (manejo a temperaturas de 2 °C a 4 °C) contando que nuestra planta de proceso es certificada como establecimiento TIF no. 89 por Sagarpa.

CONTENIDO: 200 gramos por pieza

EMPAQUE SECUNDARIO: El producto viene embutido en tripa de poliamida con impresión genérica de chorizos de Chata, etiquetado al centro de la pieza con etiqueta chorizo de Pavo Chata, en trozos grapados y con cintilla con caducidad de 45 días.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Jaba con dos bolsas sanitizadas con 40 piezas cada una (80 piezas por jaba).

VIDA DE ANAQUEL: 45 días

- Almacenar en refrigeración de 2 °C a 4 °C
- Consérvese en un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Carne de pavo, aceite vegetal (alto monoinsaturado), manteca vegetal, agua, proteína texturizada de soya, vinagre, mezcla de chiles, sal yodada, condimentos y ajo. CONTIENE: SOYA

DIMENSIONES DE ETIQUETA:

Largo: 8.0 a 8.5 pulg.

Ancho/Diámetro: 1.5 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 101.6 cm / 40 Plg

Largo: 121.92 cm / 48 Plg

Altura: 170 cm / 66.93 Plg.

Peso bruto aprox: 772 Kg / 1701.97 Lb.



CALDO TLALPEÑO 709G 1/12

ITEM: LA0160

Tratando de estar siempre en el gusto de las familias mexicanas, con platillos tradicionales de nuestro México, Productos Chata ha elaborado de acuerdo a la receta original del mercado de Tlalpan un delicioso caldo tlalpeño, rico, tradicional y nutritivo. Disfrute nuestro Caldo Tlalpeño Chata y complémntelo con chile chipotle, aguacate y unas gotas de limón al gusto.

Durante la preparación, el producto se somete a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial.

El caldo tlalpeño se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas para darle un toque casero que distingue a la marca Chata, preparado bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Lata cilíndrica con barniz y color uniforme, con cierre hermético y tapa abre fácil. Codificada con clave de elaboración y fecha de caducidad correcta y legible. Con etiqueta correspondiente al producto.

CONTENIDO: 709 g / Lata

PAQUETE: 12 piezas colocadas en charola, identificado con la fecha de caducidad, lote y clave de elaboración del producto.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Paquete con 12 latas.

VIDA DE ANAQUEL: 4 años

- Almacenar a temperatura ambiente
- En un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Agua, carne de pollo, zanahoria, ejote, garbanzo, jitomate, cebolla, ajo, sal yodada y especias.

DIMENSIONES DE LA LATA:

Alto: 10.0 cm / 3.94 pulg.

Diámetro: 10.0 cm / 3.94 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 39.76 pulg / 101.0 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 48.03 pulg / 122.0 cm



MENUDO BLANCO 709G 1/12

ITEM: LA0158

Producto enlatado preparado con garra de res troceada en cubos, cocida, (garra congelada con origen de establecimientos TIF), caldo de maíz blanco nixtamalizado y sal refinada. Durante la preparación, el producto se somete a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial. El Menudo se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas para darle un toque casero que distingue a la marca Chata, preparado bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Lata cilíndrica con barniz y color uniforme, con cierre hermético y tapa abre fácil. Codificada con clave de elaboración y fecha de caducidad correcta y legible. Con etiqueta correspondiente al producto.

CONTENIDO: 709 g / Lata

PAQUETE: 12 piezas colocadas en charola, identificado con la fecha de caducidad, lote y clave de elaboración del producto.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Paquete con 12 latas.

VIDA DE ANAQUEL: 4 años

- Almacenar a temperatura ambiente
- En un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Caldo de res (agua, res, sal yodada, maltodextrina, cebolla, ajo, glutamato monosódico, saborizantes naturales y artificiales, especias, proteína vegetal hidrolizada, color caramelo clase IV y no más de 2% de dióxido de silicio y silicato de calcio como antiaglomerantes), grano de maíz, panza de res, ácido cítrico, almidón modificado de maíz, EDTA y fosfato de tricálcico. CONTIENE SOYA Y SULFATOS.

DIMENSIONES DE LA LATA:

Alto: 10.0 cm / 3.94 pulg.

Diámetro: 10.0 cm / 3.94 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 39.76 pulg / 101.0 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 48.03 pulg / 122.0 cm



MENUDO ROJO 709G 1/12

ITEM: LA0159

Producto enlatado preparado con garra de res troceada en cubos, cocida, (garra congelada con origen de Establecimientos TIF), caldo de Maíz blanco nixtamalizado, chile pasilla, especias y Sal Refinada. Durante la preparación, el producto se somete a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial. El Menudo rojo se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas para darle un toque casero que distingue la marca Chata, preparado bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Lata cilíndrica con barniz y color uniforme, con cierre hermético y tapa abre fácil. Codificada con clave de elaboración y fecha de caducidad correcta y legible. Con etiqueta correspondiente al producto.

CONTENIDO: 709 g / Lata

PAQUETE: 12 piezas colocadas en charola, identificado con la fecha de caducidad, lote y clave de elaboración del producto.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Paquete con 12 latas.

VIDA DE ANAQUEL: 4 años

- Almacenar a temperatura ambiente
- En un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Agua, maíz blanco nixtamalizado, menudo de res, mezcla de chiles, especias, sal refinada, ajo fresco, ácido cítrico, EDTA y almidón de maíz modificado.

DIMENSIONES DE LA LATA:

Alto: 10.0 cm / 3.94 pulg.

Diámetro: 10.0 cm / 3.94 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 39.76 pulg / 101.0 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 48.03 pulg / 122.0 cm



POZOLE 709G 1/12 ITEM: LA0157

Producto enlatado preparado con carne de cerdo, troceada en cubos, con chile pasilla (pierna de cerdo con origen de establecimientos TIF libres de Fiebre Porcina Clásica), maíz blanco nixtamalizado, especias con caldo de cerdo. Durante la preparación los productos se someten a tres procesos térmicos, cocimiento, preparación y esterilización comercial.

El pozole se elabora con materias primas seleccionadas y sazonadas para darle un toque casero que distingue la marca Chata, preparado bajo normas de calidad del Sistema TIF No. 89 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Lata cilíndrica con barniz y color uniforme, con cierre hermético y tapa abre fácil. Codificada con clave de elaboración y fecha de caducidad correcta y legible. Con etiqueta correspondiente al producto.

CONTENIDO: 709 g / Lata

PAQUETE: 12 piezas colocadas en charola, identificado con la fecha de caducidad, lote y clave de elaboración del producto.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Paquete con 12 latas.

VIDA DE ANAQUEL: 4 años

- Almacenar a temperatura ambiente
- En un lugar limpio y seco

COMPOSICIÓN:

Agua, maíz blanco nixtamalizado, carne de cerdo, mezcla de chiles, sabor pozole y almidón de maíz modificado.

DIMENSIONES DE LA LATA:

Alto: 10.0 cm / 3.94 pulg.

Diámetro: 10.0 cm / 3.94 pulg.

DIMENSIONES DE LA TARIMA:

Ancho: 39.76 pulg / 101.0 cm

Largo: 48.3 pulg / 122.68 cm

Altura tarima: 48.03 pulg / 122.0 cm



TAMAL DE ELOTE DOÑA RITA 6PZ 130G C/PIEZA ITEM: TAO290

Los **Tamales Doña Rita** son productos tradicionalmente mexicanos elaborados con masa de elote fresco seleccionadas y sazonadas con el sabor característico de PRODUCTOS CHATA.

El **Tamal de Elote Doña Rita** está preparado con elote fresco, manteca de cerdo, azúcar y sal; la masa una vez preparada se coloca en hojas secas de maíz para formado de tamal, posteriormente se aplica proceso de cocimiento, enfriamiento e inmediatamente se empaca al alto vacío para asegurar la vida de anaquel del producto a temperaturas de refrigeración de 2°C a 4°C. Los **Tamales Doña Rita** son elaborados con materia prima seleccionada sazonados con una mezcla única de sabores y respaldados por normas internacionales de calidad TIF No. 169 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Paquete termo formado con 6 piezas, cada paquete deberá llevar impresa clave de elaboración y **caducidad de 45 días**.

CONTENIDO: 6 tamales por paquete con un peso aproximado 780 g.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Reja plástica 12 paquetes.

CAJA DE CARTÓN KRAFT: 8 paquetes.

COMPOSICIÓN:

Elote fresco molido, azúcar, manteca de cerdo, aceite vegetal sal y polvo para hornear.

DIMENSIONES DE LA TARIMA

CAJA REJILLA:

Ancho: 101.6 cm

Largo: 121.92 cm

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 480 Kg



TAMAL DE CERDO DOÑA RITA 6PZ 130G C/PIEZA ITEM: TAO292

Los **Tamales Doña Rita** son productos tradicionales mexicanos elaborados con masa de maíz nixtamalizado, preparado con guiso de carne de puerco, sazonadas con el sabor característico de PRODUCTOS CHATA. El **Tamal de Cerdo Doña Rita** está preparado con: masa para el tamal sazonada con manteca de cerdo y especias, posteriormente se prepara el guiso de puerco con especias, chiles y sal refinada, la masa una vez preparada se proporciona en hojas secas de maíz para el formado tradicional del tamal agregando a la masa el guiso de puerco (relleno) con verduras que aportan al tamal un sabor casero; posteriormente se aplica proceso de cocimiento, enfriamiento e inmediatamente se empaca al alto vacío para asegurar la vida de anaquel del producto a temperaturas de refrigeración de 2°C a 4°C.

Los **Tamales Doña Rita** son elaborados con materias primas seleccionadas y sazonadas con una mezcla única de sabores y preparados bajo normas de Calidad del Sistema TIF No. 169 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Bolsa con 6 piezas, cada paquete deberá llevar impresa clave de elaboración y **caducidad de 45 días**.

CONTENIDO: 6 tamales por paquete con un peso aproximado 780 g.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Reja plástica 12 paquetes.

CAJA DE CARTÓN KRAFT: 8 paquetes.

COMPOSICIÓN:

Masa de maíz nixtamalizada, picadillo de puerco (carne de puerco 65%, tomate cebolla, sal refinada, manteca de cerdo, mezcla de chiles, y especias) papa, tomate, cebolla, chile verde, manteca de cerdo, agua, mezcla de chiles, sal refinada, especias y polvo para hornear.

DIMENSIONES DE LA TARIMA

CAJA REJILLA:

Ancho: 101.6 cm

Largo: 121.92 cm

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 480 Kg



TAMAL DE RES CHATA 6PZ 130G C/PIEZA ITEM: TAO255

Tamal de Res producto tradicionalmente mexicano es elaborado con masa de maíz nixtamalizado finamente preparado con relleno de guiso de res sazonado.

Este producto está preparado con masa para el tamal sazonado con manteca de cerdo, chiles y especias la masa una vez preparada se proporciona en hojas secas de maíz para formado de tamal agregando a la masa el relleno de res, papa, tomate y chile verde que aporta al tamal un sabor casero; posteriormente se aplica proceso de cocimiento, enfriamiento e inmediatamente se empaca al alto vacío para asegurar la vida de anaquel del producto a temperaturas de refrigeración de 2°C a 4°C. Los Tamales son elaborados con materias primas seleccionadas y sazonadas con una mezcla única de sabores y respaldadas por normas de calidad TIF No. 169 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Paquete termo formado con 6 piezas, cada paquete deberá llevar impresa el nombre del producto, clave de elaboración y **caducidad de 45 días**.

CONTENIDO: 6 tamales por paquete con un peso aproximado 870 g.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Jaba de rejillas con 12 paquetes.

COMPOSICIÓN:

Masa de maíz nixtamalizado, picadillo de res (carne de res 65 %, manteca de cerdo, cebolla, tomate, mezcla de chiles, sal refinada y especias), papa, manteca, de cerdo, agua, sal yodada, mezcla de chiles, especias y polvo para hornear.

DIMENSIONES DE LA TARIMA

CAJA REJILLA:

Ancho: 101.6 cm

Largo: 121.92 cm

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 525.44 kg



TAMAL DE PUERCO CHATA 6PZ 130G C/PIEZA ITEM: TAO256

Los Tamales de Puerco son productos tradicionalmente mexicanos este es elaborado con masa de maíz nixtamalizado finamente preparado con relleno de guiso de puerco sazonado, el tamal de puerco está preparado con masa para el tamal sazonado con manteca de cerdo, chiles y especias, una vez preparada se coloca en hojas secas de maíz para el formado de tamal agregando a la masa el relleno de puerco, papa, tomate y chile verde que aporta al tamal un sabor casero; posteriormente se da un proceso de cocimiento, enfriamiento e inmediatamente se empaca al alto vacío para asegurar la vida de anaquel del producto a temperaturas de refrigeración de 2°C a 4°C.

Los Tamales son elaborados con materias primas seleccionadas y sazonadas con una mezcla única de sabores y respaldadas por normas de calidad TIF No. 169 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Paquete termo formado con 6 piezas, cada paquete deberá llevar impresa clave de elaboración y **caducidad de 45 días**.

CONTENIDO: 6 tamales por paquete con un peso aproximado 870 g.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Jaba de rejilla con 12 paquetes

CAJA DE CARTÓN KRAFT: 8 paquetes.

COMPOSICIÓN:

Masa de maíz nixtamalizado, picadillo de puerco (carne de puerco, manteca de cerdo, papa, sal yodada, cebolla, chile pasilla, chile verde y especias), manteca de cerdo, agua, sal yodada, chile pasilla, especias y polvo para hornear

DIMENSIONES DE LA TARIMA

CAJA REJILLA:

Ancho: 101.6 cm

Largo: 121.92 cm

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 525.44 kg

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 525.44 Kg



TAMAL DE ELOTE CHATA 6PZ 130G C/PIEZA ITEM: TAO260

Tamal de Elote producto tradicionalmente mexicano elaborados con masa de elote fresco seleccionadas y sazonadas el producto está preparado con elote fresco, manteca de cerdo, azúcar y sal yodada, la masa una vez preparada se proporciona en hoja de elote para formado de tamal y posterior aplicarle proceso de cocimiento, enfriamiento e inmediatamente se empaca en bolsas pouche con vacío, para posteriormente termo encoger y pasteurizar para asegurar la vida de Anaquel del producto a temperaturas de refrigeración de 2°C a 4°C.

Los Tamales son elaborados con materia prima seleccionada sazonados con una mezcla única de sabores y respaldados por normas de calidad TIF No.169 (Tipo Inspección Federal).

EMPAQUE:

Se colocan 6 piezas de tamal de Elote en bolsa pouche termoencogida, cada paquete deberá llevar impresa nombre del producto, clave de elaboración y **caducidad de 45 días**.

CONTENIDO: 6 tamales por paquete con un peso aproximado 870 g.

PRESENTACIÓN DE VENTA: Jaba de rejilla con 12 paquetes.

CAJA DE CARTÓN KRAFT: 8 paquetes.

COMPOSICIÓN:

Elote fresco molido (80 %), azúcar, manteca de cerdo, sal yodada y polvo para hornear.

DIMENSIONES DE LA TARIMA

CAJA REJILLA:

Ancho: 101.6 cm

Largo: 121.92 cm

Altura: 183.24 cm

Peso bruto: 525.44 Kg.



Como parte de tu satisfacción total podemos ofrecerte diferentes presentaciones de acuerdo a tus necesidades:

- | | |
|--|---|
| • Kraft con bolsa de 10 Kg para cárnicos | : refrigerado 0°C – 4°C , vida anaquel 30 días |
| • Cubeta de 4 kg | : refrigerado 0°C – 4°C, vida anaquel 30 días |
| • Bolsa de 2 kg para frijoles | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 12 meses |
| • Bolsa de 1.5 KG para cárnicos | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 12 meses |
| • Bolsa de 1 Kg | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 12 meses |
| • Bolsa de 500 g | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 2 años |
| • Bolsa de 250 g | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 2 años |
| • Bolsa de tamales | : refrigerado, vida de anaquel 45 días |
| • Latería 140g, 360g, 430g: | : no requiere refrigeración, vida de anaquel 4 años. |

Como queremos llevar de nuestra cocina el mejor sazón para tu negocio, adicional podemos ofrecerte otros productos como:

- Bases de carne deshebrada: res, pollo, cerdo
- Bistec en salsa de chile pasilla
- Tinga de pollo
- Carnitas
- Burritos varios sabores

“Si desea que desarrollemos algún **proyecto especial** con lineamientos o cualidades específicas, **podemos trabajar cualquier proyecto alimenticio** ya que contamos con un **Centro Especializado de Innovación y Desarrollo de Alimentos con y Empaques (CIDECH)** para poder garantizar el cumplimiento de las necesidades de tiempo y costo de todos nuestros clientes.”



Productos



www.chata.com.mx

foodservice@chata.com.mx

Productos Chata



@productoschata

Compartiendo nuestro sazón®