

LA INNOVACIÓN Y SATISFACCIÓN

FOOD-X	Productos Tradicionales
No contiene conservadores	Pueden contener conservadores artificiales, que pueden ser perjudiciales para la salud en exceso
No necesita refrigeración	Requieren refrigeración constante para evitar el crecimiento de bacterias y la proliferación de enfermedades alimentarias
Vida útil de más de 24 meses	Tienen una vida útil más corta, lo que aumenta el riesgo de productos caducados y la posibilidad de intoxicación alimentaria
Mantiene todas sus propiedades organolépticas (sabor, textura, aroma, frescura)	Pueden perder calidad, sabor y frescura con el tiempo y durante el proceso de refrigeración
Soporta temperaturas de hasta 55 grados centígrados	Son más susceptibles a la proliferación de bacterias y el deterioro a altas temperaturas
Proceso de envasado elimina bacterias (E. coli, salmonela, listeria, mesófilos aerobios)	Pueden contener bacterias dañinas si no se manejan adecuadamente durante el proceso de producción y almacenamiento

Nuestros 11 Platos Top: Cochinita, Pastor, Tinga de pollo, Pollo con mole, Chicharrón en salsa, Chicharrón prensado, Pulled pork, Carnitas Michoacán, Picadillo, Pozole, Vegano y Vegetarianos.

Ofrecemos la opción de personalizar nuestros productos con su Marca, Logotipo o Razón Social, para su distinguida clientela.

"Precios verdaderamente competitivos".