

# PRESENTACION EJECUTIVA



*“Máximo sabor, sazón y tradición a través de una salsa artesanal hecha con chiles y condimentos 100% naturales”*

# Reseña Histórica

Con mas de 40 años de experiencia somos una empresa orgullosamente Jalisciense

Desde 1975 en una ciudad llena de folklore como es Zapotlán el Grande, Don Pedro Zúñiga Magaña emprendedor y comerciante nato inicio a elaborar salsa picante **“LA TIA”** en pequeñas ollas de barro y un molino para nixtamal. Su color rojo intenso multisensorial la hace llamativa, además de ser sabrosa, da ese toque final que dará un sabor especial a su comida, es una salsa requerida para acompañar cualquier variedad de platillos desde gourmet hasta tipo botanero.

# Reseña Histórica

Al crecer la marca ha sido perfeccionada por el señor José Zúñiga Gómez quien ha conseguido que mejore su sabor, llegando a obtener un excelente sazón, a pesar de industrializarse esta exquisita salsa sigue siendo elaborada con ingredientes 100% naturales que son cuidadosamente seleccionados para obtener su mas alta calidad.

En la planta se lleva un estricto control de calidad a lo largo del proceso , y una vez elaborada la salsa se lleva un seguimiento de certificación de calidad mediante análisis microbiológicos y bromatológicos a cada uno de los lotes elaborados, para garantizar el estado inocuo del producto.

Y de esta manera la salsa la tía pueda llegar hasta su paladar con excelente estado y sabor.

# MISION

Proporcionar al cliente el máximo sabor y sazón a través de una salsa picante que conserva y combina la tradición con la mayor calidad para satisfacer el paladar más exigente, seguir trabajando para brindarle cada día un mejor servicio.

# VISION

Ser una empresa que rebase fronteras, con un producto de calidad que influya sobre la oferta de consumo gastronómico adaptándose a la innovación de productos, buscando en todo momento mantener un ambiente familiar con nuestros clientes y proveedores.

## ANALISIS DE CONTROL EN PRODUCTO ENVADASO

### RESULTADOS

INDICE	RESULTADO	REFERENCIA	INDICE	RESULTADO	REFERENCIA
%Humedad	94,47	*	% Sólidos	5,52	4.0 - *
pH	3,36	2.8 – 4.0	Acidez	1,68	1.0 – 4.5
%Na Cl	-----	* - 4.5	Refracción:	1,30	4.0 – 30.0

Representante: Lic. Claudia Cecilia Zúñiga Cabrera.  
FCE# 15527

## PERMISO FDA

Representante: Lic. Claudia Cecilia Zúñiga Cabrera.

FCE# 15527

<a href="#"><u>2011-07-30/003</u></a>	HOT SAUCE ( SALS PICANTE )	AC	SEMI	303 * 1001 35oz
<a href="#"><u>2011-07-30/002</u></a>	EXTRA HOT SAUCE ( SALS EXTRA PICANTE )	AC	SEMI	303 * 1001 35oz
<a href="#"><u>2011-07-30/001</u></a>	HOT SAUCE ( SALS PICANTE )	AC	SEMI	207 * 612 12oz
<a href="#"><u>2009-01-27/001</u></a>	EXTRA HOT SAUCE ( SALS EXTRA PICANTE )	AC	SEMI	207 * 612 12oz

Food Facility Name: LA TIA



# Nuestra Estrategia de Diferenciación

Esta exquisita salsa es elaborada con ingredientes 100% naturales recibidos directamente de cosecha principalmente el chile de árbol y chile mirasol los cuales son recibidos de manos del campesino y son cuidadosamente seleccionados para elaborar la salsa.

En esta planta se purifica el agua que se utiliza, se limpian y desinfecta cada uno de los ingredientes, y una vez elaborada la salsa se lleva un seguimiento de certificación de calidad mediante análisis microbiológicos y bromatológicos a cada uno de los lotes elaborados, para garantizar el estado inocuo del producto.



# Nuestros Productos

**Salsa Clásica  
desde 1975**



**Salsa Extra Picante  
desde 2006**



**Salsas de Cacahuete  
desde 2017**



# Nuestra Línea



**5 Litros**



**1 Litro**



**360  
Mililitros**



**300  
Mililitros**



**60  
Mililitros**

# ¿Por que exportar ?

México es un país con gran relación comercial con el exterior, pues es el segundo país con más tratados de libre comercio, Es importante ver a México como un país con mucha capacidad comercial internacional, existen programas que se dedican en incrementar esta capacidad y dar nuevas oportunidades a pequeñas y medianas empresas como SALSA LA TIA para que se abran paso en el mundo internacional. Y es por eso que La empresa salsa picante “La Tía” al ser una empresa familiar en etapa de crecimiento, tiene planes de exportación de su producto, por el momento a este país en específico ya que lo consideran necesario para convertirse en una empresa trasnacional, consideran buena idea la estrategia dada la competitividad tan grande y demanda existente de la actualidad, los elevados costos exigen tener ingresos de otros mercados aun no explorados para seguir logrando el crecimiento de la empresa familiar.

# MAQUILAS



Net Content: 35 fl. oz. / Contenido Neto: 1 Lt.

**KEEP TAP CLOSED  
AFTER USE**

**MANTENGA LA TAPA  
CERRADA DESPUÉS  
DE USARSE.**

**Produced by: /Hecho por:  
JOSE ZÚÑIGA GÓMEZ  
Chamizal No. 75, El Fresno, Jalisco.  
C.P. 49100, Ciudad Guzmán, Jalisco,  
México.  
+52 (341) 414-7023  
www.salsalatia.com**

## Nutrition Facts

Serving Size 3/4 teaspoon (2g)  
Servings Per Container 50

Amount Per Serving

**Calories 5**      **Calories from Fat 0**

% Daily Value\*

**Total Fat 0g**      **0%**

Saturated Fat 0g      **0%**

Trans Fat 0g

**Cholesterol 0mg**      **0%**

**Sodium 0mg**      **0%**

**Total Carbohydrate 2g**      **1%**

Dietary Fiber 0g      **0%**

Sugars 0g

**Protein 0g**

Vitamin A 4%      •      Vitamin C 2%

Calcium 0%      •      Iron 0%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Saturated Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:  
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

### INGREDIENTS:

Water, red pepper, dry red cascabel pepper (Capsicum Annuum), acetic acid, salt, garlic, marjoram, cumin, natural flavor, xanthan gum, FD&C red 40, sodium benzoate.

### INGREDIENTES:

Agua, chile de árbol, chile cascabel (Capsicum Annuum), ácido acético, sal, ajo, mejorana, comino, saborizante natural, goma xantana, FD&C rojo 40, benzoato de sodio.



# Adela

## Salsa Clasica

### Tipo Casera

[www.salsalattia.com](http://www.salsalattia.com)

GRASA SATURADA 0 Kcal	Azúcares Totales 0 Kcal	Sodio 37 mg	PROTEINA 0g	TAMAÑO POR PORCIÓN 5ml	PORCIONES POR ENVASE 72	CALORIAS 1
0%	0%	2%				

40  
Aniversario  
1975-2015

Ingredients: Water, red pepper, dry red cascabel peper, (Capsicum annum), acetic acid, salt, garlic, marjoram, cumin, natural flavor, xanthan gum, sodium benzonate.

INGREDIENTES: Agua, chile de árbol, \*chile cascabel (Capsicum annum)\* ácido acético, sal, ajos, mejorana, comino, saborizante natural, goma xantana, benzoato de sodio.

CHAMZAL No. 75 EL FRESNITO, JALISCO, C.P. 49100 CD. GUZMAN, JALISCO, MEXICO. +52 (341) 414-7023



Net. Contents 12.17 fl Oz / Contenido Neto 360 ml

Produced by: / Hecho por:  
JOSÉ ZÚNIGA GÓMEZ





**INGREDIENTES:**

Agua, chile de árbol, chile cascabel, (Capsicum amum) ácido acético, sal, ajos, mejorana, comino, saborizante natural, goma xantana y benzoato de sodio.

Elaborado por: Industrias Botaneras Rica's S. de R.L.M.I de C.V.  
Centenario No.1510, Col. San Miguel  
C.P.37460. Tel.01 (477) 730-3984  
Movil 477 366 0895.  
León, Guanajuato, México  
botanasricasventas@hotmail.com



Orgullosamente  
HECHO EN LEÓN GTO. MEX.



# SALSA Rehilete

Grasa Saturada <b>0 g</b> 0%	Azúcares Totales <b>0 g</b> 0%	Sodio <b>37 mg</b> 0%	Tamaño por porción <b>5 ml</b>	Calorías <b>1</b>
------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	----------------------

COLIMA  
GOBIERNO DEL ESTADO

# Salsas Tropical



**Tropical**  
Salsa natural

Esto es lo que puedes preparar con  
**Tropical salsas**

 Carnes de cerdo con salsa tropical	 Pescado con salsa tropical	 Pescado con salsa tropical
--	--------------------------------	--------------------------------

Próximamente



Tropical Salsas



