

★ COCINA ★

# LIBRE

GUISOS MEXICANOS LIOFILIZADOS

**NOSOTROS**

**Y EL PORQUÉ**

**ESTAMOS AQUÍ**



**EN COCINA LIBRE, TRABAJAMOS POR LLEVAR LA RIQUEZA DE LA CULTURA MEXICANA A TODO EL MUNDO, MEDIANTE LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE AUTÉNTICOS PLATILLOS MEXICANOS LIOFILIZADOS DE ALTA CALIDAD.**

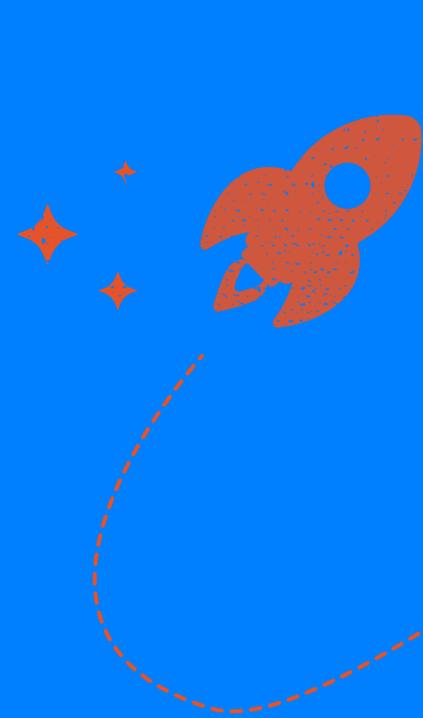


**NOS COMPROMETEMOS A BRINDAR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA Y NUTRITIVA A NUESTROS CONSUMIDORES, AL MISMO TIEMPO QUE PROMOVEMOS LA TRANSPARENCIA Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EN TODAS NUESTRAS OPERACIONES.**



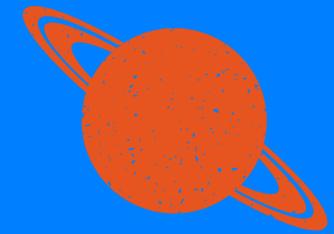
**NUESTRA VISIÓN ES CONVERTIRNOS EN LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS LIOFILIZADOS EN TODO EL MUNDO, A TRAVÉS DE LA PROMOCIÓN DE LOS VALORES CULTURALES Y LA GASTRONOMÍA MEXICANA. ASPIRAMOS A SER RECONOCIDOS COMO UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON LA NUTRICIÓN Y LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA, Y A SER RECONOCIDOS POR NUESTROS CLIENTES Y SOCIOS COMERCIALES COMO UN MODELO DE EXCELENCIA EN LA INDUSTRIA.**





**NUESTRA**

**HISTORIA**





**ALIMENTOS LIBRES DE MÉXICO S.A DE C.V ES UNA EMPRESA JOVEN QUE NACE DE LA PASIÓN Y EL AMOR POR LA GASTRONOMÍA MEXICANA DE SEIS JÓVENES EMPRENDEDORES, CON AMPLIA EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Y CON UNA VISIÓN EN COMÚN: LLEVAR EL SABOR AUTÉNTICO DE MÉXICO A TODO EL MUNDO.**



**LA SEMILLA DE LA EMPRESA SE PLANTÓ HACE MÁS DE UNA DÉCADA, CUANDO UNO DE LOS FUNDADORES COMENZÓ A TRABAJAR EN EL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE. HOY EN DÍA, ESTA EMPRESA ES LA ENCARGADA DE FINANCIAR Y PROVEER LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS.**

---

**HACE MÁS DE UN AÑO LOS OTROS MIEMBROS DEL EQUIPO SE UNIERON PARA POTENCIALIZAR EL PROYECTO, AGREGANDO VALOR CON HABILIDADES EN DIFERENTES ÁREAS, INCLUYENDO PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD, INNOVACIÓN E INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y MARKETING.**



**EL LANZAMIENTO OFICIAL DE LA EMPRESA SE LLEVÓ A CABO EN LA EXPO ANTAD DE ESTE AÑO, DONDE LOS FUNDADORES PRESENTARON SU CATÁLOGO DE PRODUCTOS, QUE INCLUYEN UNA AMPLIA VARIEDAD DE GUIOS, SALSAS Y GUACAMOLES LIOFILIZADOS LISTOS PARA CONSUMIR. TODOS ESTOS CON UN TOQUE AUTÉNTICO DE SABOR MEXICANO.**



# DISFRUTA NUESTROS PLATILLOS CON EL AUTÉNTICO SABOR MEXICANO





**EXPERIMENTA LA FRESCURA,  
EL SABOR Y LA LIBERTAD DE**

**NUESTRA COCINA DISFRUTANDO DE  
UN AUTÉNTICO PLATILLO MEXICANO  
EN CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR.**

**NUESTROS GUIOSOS  
SON 100%  
NATURALES**

- ◆ **NO CONTIENEN ADITIVOS**
- ◆ **NI CONSERVADORES**

**COCINADOS  
TRADICIONALMENTE Y LIOFILIZADOS.**



# EL PROCESO DE LIOFILIZACIÓN

ES UNA TÉCNICA DE DESHIDRATACIÓN EN FRÍO UTILIZADA POR LA NASA PARA PRESERVAR LOS ALIMENTOS; ESTOS CONSERVAN SU TEXTURA, SABOR Y PROPIEDADES NUTRICIONALES POR MUCHO TIEMPO SIN LA NECESIDAD DE AGREGAR NINGÚN TIPO DE ADITIVO SINTÉTICO. NUESTRO PRODUCTO ESTA COCINADO TRADICIONALMENTE Y LIOFILIZADO.

✂ EN ✂

★ COCINA ★

# LIBRE

GUISOS MEXICANOS LIOFILIZADOS

NOS GUSTA HACER LA SIGUIENTE  
ANALOGÍA:

●●●●●●●●●●

“ AL LIOFILIZAR NUESTROS  
GUISOS LOS HACEMOS  
INMUNES AL PASO DEL TIEMPO ”

●●●●●●●●●●

POR ESTA RAZÓN, CUANDO COMES UNO DE NUESTROS GUISOS PUEDES PERCIBIR LA TOTALIDAD DE SABORES, OLORES Y TEXTURAS ORIGINALES. LITERALMENTE ES COMO SI ESTUVIERAN RECIÉN SALIDOS DE LA OLLA.

**NOS ENCANTARÁ PODER TRABAJAR DE LA MANO PARA LLEVAR  
EL AUTENTICO SABOR DE MÉXICO A TODO EL MUNDO.**



## **CONTACTO**

**ALIMENTOS LIBRES DE MÉXICO S. A. DE C. V.  
VOLCÁN XITLE 5090A, EL COLLI URBANO,  
ZAPOPAN, JALISCO 45070  
+52 33 1804 3356**



**cocinalibremex**



**cocinalibre.mx**