



DATA SHEET

Mamá Dolores ®

PULQUE

is a fermented traditional Mexican beverage which origin is prehispanic, and it's made from the fermentation of the agave sap better known in Mexico as agua miel (honey water).

TASTING NOTES:

Appearance: white, pearly opaque, or acquires the color of the fruit added to it

Nose/aroma: honey, lime, banana, grassy and vanilla notes, lightly alcoholic, and characteristic of each fruit flavor

Mouth/flavor: lightly sweet, lightly tart, smooth

Vegan
No GMOs



FLAVORS:

Natural / Mango / Pineapple-Coconut / Strawberry / Peach / Tamarind / Guava

BOTTLE CAPACITY 12.5 fl oz (370ml)
ALCOHOL 5%

MANUFACTURED IN:
Hidalgo - México

BOTTLED IN:
Fortín, Veracruz, México.

AGE OF AGAVE PLANTS:
10 years

INGREDIENTS:
Fermented pulque from agave sap, natural fruit puree, sugar, organic agave syrup.

DIRECTIONS:
shake gently before opening.



Can be stored at room temperature
Once opened, can be stored in the refrigerator for up to three weeks

SERVING TEMPERATURE:
36-46 degrees F (3-8 degrees C)

Pro-biotic
100% Natural

Presentation:

Each box contains 24 glass bottles of 12.5 Oz
Glass container.

Box dimensions:

Long: 10.62 Inches
Width 15 Inches
Height 9 Inch

Pallets Information

Measure: Height: 55" / Width 48" / Length 41"

72 Boxes per pallet
1,728 Bottles per pallet
6 floors per pallet
12 Boxes per floor

Pallet weight including the pallet bed. 2,237.692

Pallet wrapped in stretch plastic
film and cardboard base.





Mamá
DOLORES
PULQUE

PULQUE CURADITO DE
DURAZNO

Pedidos: WhatsApp 33-3576-9226
info@tequilasexclusivos.com



EVITA EL EXCESO
TODO CON MEDIDA

Mamá
DOLORES
PULQUE

EL VERDADERO
SABOR
PULQUE CURADITO
DE FRESA



EVITA EL EXCESO
TODO CON MEDIDA

Mamá
DOLORES
PULQUE



100% NATURAL Y ARTESANAL

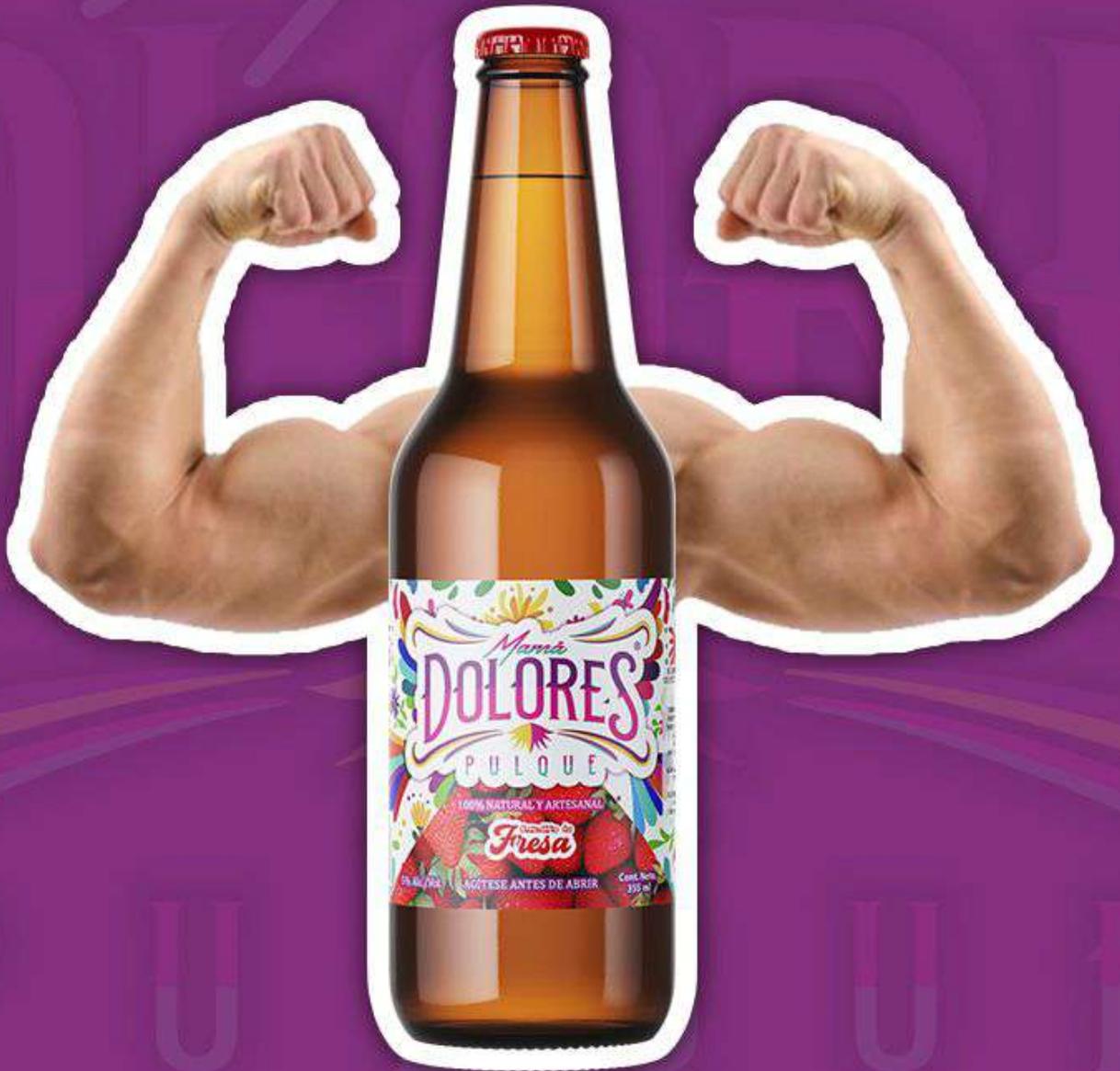
Cuerpo de
Guayaba

AGITASE ANTES DE ABRIR

5% Alc./Vol.

Cont. Neto
355 ml

Mamá
DOLORES
PULQUE



Mamá
DOLORES[®]
PULQUE



www.mamadolores.com.mx



El pulque más que tradición es pura nutrición

El pulque sintetiza algunos sacáridos produciendo insulina y ayuda a la microbiota intestinal.

Veamos algunos aspectos de esta bebida de dioses:

El pulque es una de las bebidas fermentadas más antiguas del mundo, de uso exclusivo de la élite azteca, misma que estaba al tanto de las propiedades nutritivas del pulque, reservándola para ceremonias y rituales, para las madres que se encontraran amamantando y los ancianos.

El pulque es la comida lenta (concepto que hace referencia al placer de comer despacio valorando la calidad de productos naturales), por excelencia de México, su valor está en su proceso de fermentación único y delicado, en el que un equipo activo de bacterias transforman el aguamiel dulce y recién cosechado (el néctar del agave) en una bebida compleja y espumosa que posee una gran variedad de beneficios nutricionales, sumado a la alegría que produce su consumo moderado.

Información de la Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana de la UNAM señala que tomado con moderación funciona como un complemento alimenticio por su contenido de proteínas y vitaminas C y del complejo B.

Beberlo regularmente (tres veces al día) implica un aporte de 2.2 a 12.4% de calorías y de 0.6 a 3.2% de proteínas requeridas en la dieta diaria. (180.com, 2018)

Además, cuenta con propiedades medicinales, entre las que están:

1. Protección de la flora intestinal
2. Actúa como diurético
3. Reduce el insomnio
4. Es un buen suplemento alimenticio
5. Combate la anemia

El pulque es una bebida muy especial que debemos apreciar, tanto por lo que a nuestra historia refiere como por su esencia y si no lean lo siguiente:

“La marquesa Calderón de la Barca (inglesa casada con un español), un día de 1839 expresó: -Por primera vez concebí la posibilidad de que me gustara el pulque. Nos pareció más bien refrescante, de sabor dulce y con una espuma cremosa.

Después se enamoró del curado de piña: -¡Buenísimo!, confesaba.

Y dos años después, ya haciendo maletas de regreso, se lamentaba por nuestro pulque: -Lo encuentro ahora excelente, y pienso que me será muy difícil ¡vivir sin él!” (Comer, 2014)