



## 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](mailto:info@tequilasexclusivos.com)



EVITA EL EXCESO  
TODO CON MEDIDA

Mamá  
**DOLORES**  
PULQUE

EL VERDADERO  
**SABOR**  
PULQUE CURADITO  
DE FRESA

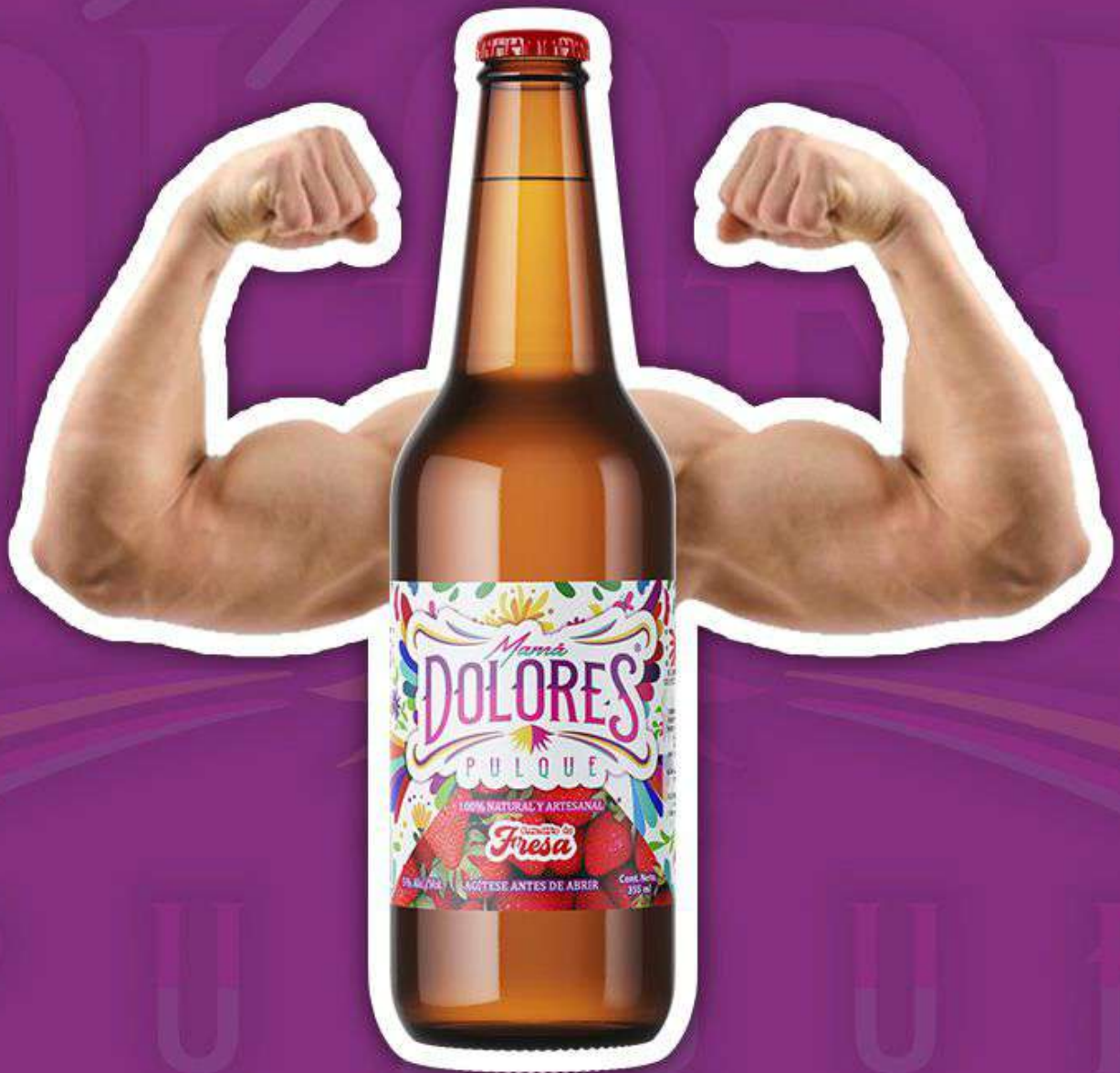


EVITA EL EXCESO  
TODO CON MEDIDA

Mamá  
**DOLORES**  
PULQUE



Mamá  
**DOLORES**  
PULQUE



Mamá  
**DOLORES**<sup>®</sup>  
PULQUE



[www.mamadolores.com.mx](http://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 encontrarán 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)