



Nombre de producto:

Mamá Dolores ®

FICHA TÉCNICA

PULQUE

Bebida alcohólica fermentada procedente de la savia de distintas especies de Agave Pulquero, de un aspecto blanquecino, con un olor y sabor particular.

Este es un producto pasteurizado por lo tanto es un producto estabilizado con mayor tiempo de vida para su consumo.

NOTA DE CATA

Vista: Blanco, aperiado opaco ó color particular.

Nariz: Miel, Limón, plátano, notas herbáceas y vainila, nota ligera de alcohol, olor característico por cada sabor.

Boca: Ligeramente dulce, ligeramente ácido, terso.



CAPACIDAD 355 ML
ALCOHOL 5%

LUGAR DE ELABORACIÓN
Hidalgo - México

ENVASADO DE ORIGEN
Fortín, Veracruz

EDAD DE PLANTA
10 años

INGREDIENTES
Pulque fermentado de aguamiel, pulpa de fruta natural y azúcar de caña.

INDICACIONES
Agítese suavemente antes de abrir.



PUEDA MANTENERSE EN TEMPERATURA AMBIENTE

CADUCIDAD 12 MESES
TEMPERATURA DE CONSUMO 3 - 8°C

DISTRIBUCIÓN
Temperatura ambiente.

SABORES:

Natural / Mango / Piña-Coco / Fresa / Durazno / Tamarindo / Guayaba / Limón / Uva / Vino tinto

Presentación:

Charola con 24 envases (cristal) de 355 ml.
Envase de cristal con corcholata.

Dimensiones de la caja:

Largo: 27 cm
Ancho: 38 cm
Alto: 23 cm

Arreglo de la estiba (pallet)
Medida: Alto: 1.6 m / Ancho 1.22 m / Largo 1.05 m
Cajas por tarima : 60
Envases por tarima: 1,440
Camas por tarima: 6
Cajas por cama: 10
Peso aproximado: 800 kg (incluye 17 kg de tarima)

Tarima envuelta en película de plástico stretch y base de cartón





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

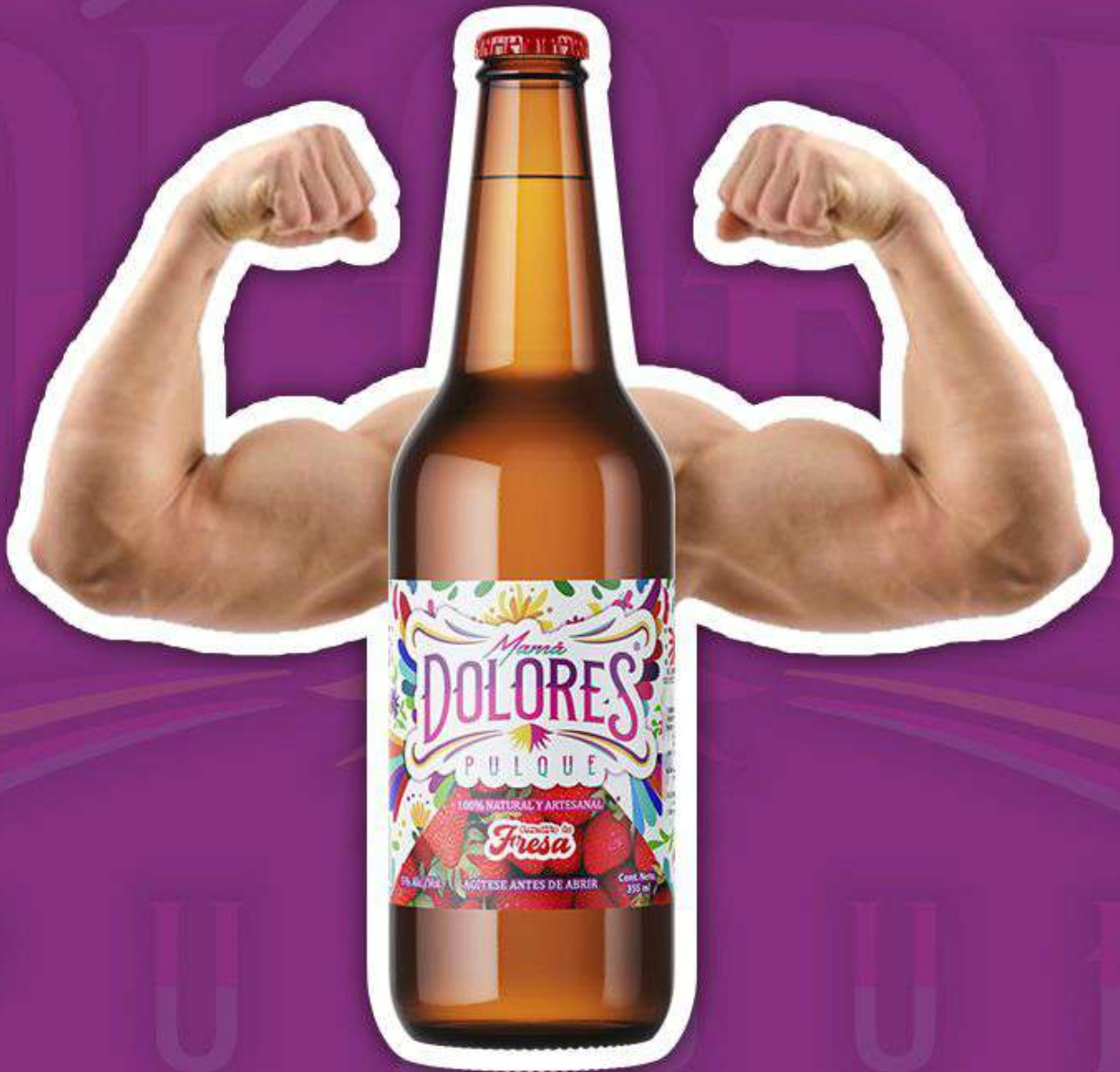
Cuerpo de
Guayaba

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 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)