



*acuyo*

PRODUCTOS DEL CAMPO

(55) 5989 0171

[info@acuyo.mx](mailto:info@acuyo.mx)

Bodega: Calle Hortensia MZ 61 LT 1,  
Col. Los Angeles, Iztapalapa, México D.F., C.P. 09830.

## SALES

**LUGAR DE ELABORACIÓN:**  
SAN PEDRO GARZA GARCÍA,  
NUEVO LEÓN.

Somos alquimistas y sibaritas por naturaleza, exploradores y viajeros por instinto, pero, sobre todo, coleccionistas de la sal y sus rituales. Buscamos nuevas experiencias culinarias para redescubrir la sutileza de elementos en su estado natural. Combinaciones únicas y perfectas nos deleitan deliciosamente.

Con orgullo compartimos nuestras sales; inesperadas fusiones de sabores, texturas y aromas que parecieran provenir de un universo imaginario.



## Sal de Chapulín y Jengibre



Los chapulines son los insectos más usados en la gastronomía mexicana comúnmente fritos y sazonados con jugo de limón y especias. Nosotros transformamos esta delicia en una exótica sal plena de sabor al mezclar chapulines fritos, jengibre y un toque de canela.

Ingredientes	Sal del Mar de Cortés, mezcla de chiles ( <i>Capsicum annum</i> ), chapulines ( <i>Sphenarium purpurascens</i> ), jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> ), canela ( <i>Cinnamomum verum</i> ).
Disfrútalo en:	Papas fritas, vegetales a la parrilla, arroz, alitas, costillas de puerco, pork belly,

## Cenizas de Maíz y Limón



Dale un toque sofisticado a tus alimentos como todo un chef profesional! La Ceniza de Maíz y Limón es el primer sazonador a base de cenizas listo para ser usado. Sus notas ahumadas y cítricas recuerdan al sabor de platillos hechos al asador.

Ingredientes	Tortilla de maíz, ralladura de limón, flor de sal de Colima.
Disfrútalo en:	Ensaladas, vegetales a la parrilla, mariscos, aves.

## Sal de Habanero y Naranja



La deliciosa gastronomía de Yucatán inspiró esta mezcla de dos de los más esenciales ingredientes de la región: Chile Habanero y Naranja. Estos sabores juntos crean una mágica combinación de notas picantes y refrescantes.

Ingredientes	Sal, Chile Habanero, ralladura de Naranja.
Disfrútalo en:	Huevos revueltos, chilaquiles, sopas, ensaladas, pollo, arroz, guacamole, frijoles, papas a la francesa,

## Sal de Hormiga y Cardamomo



Los chapulines son los insectos más usados en la gastronomía mexicana comúnmente fritos y sazonados con jugo de limón y especias. Nosotros transformamos esta delicia en una exótica sal plena de sabor al mezclar chapulines fritos, jengibre y un toque de canela.

Ingredientes	Sal, mezcla de chiles ( <i>Capsicum annum</i> ), Hormiga Chicatana ( <i>Atta cephalotes</i> ), cardamomo ( <i>Elettaria cardamomum</i> ).
Disfrútalo en:	Frutas como piña y mango. Sushi, ceviche, atún, salmón o pescados blancos.

## Sal de Gusano y Hierba Santa



Nuestra “Sal de Gusano” está inspirada por la magia atmosférica de los mercados de comida en México. Mezclamos gusano de maguey asados con Hierba Santa para crear una interesante mezcla de sabores ahumados y herbales.

Ingredientes	Sal del Mar de Cortés, mezcla de chiles ( <i>Capsicum annum</i> ), gusano de maguey ( <i>Hypopta agavis</i> ), Hierba Santa ( <i>Piper auritum</i> ).
Disfrútalo en:	Fruta como naranja, manzana o guayaba. Guacamole, ensaladas, pollo a la parrilla. También para acompañar Tequila y Mezcal. Cocteles como clamato o michelada.