

# Sazón del Jade



Tradición guatemalteca adaptada a la cocina moderna

Elaboramos recados guatemaltecos artesanales, congelados listos para utilizar, diseñados para optimizar tiempos en hoteles y cocinas profesionales sin sacrificar autenticidad ni sabor



**Optimización de tiempos**



**Control y estandarización**



**Menos mermas y mejor control de inventarios**

# PORTAFOLIO

## Food Service

Platillos tradicionales guatemaltecos listos para calentar y servir



HILACHAS

**Hilachas**  
con carne de res

450 g



Carne de res seleccionada, cocida en recado tradicional de tomate y especias.



REVOLCADO

**Revolcado**  
(brazuelo, posta y cuero)

574 g



Elaborado únicamente con brazuelo, posta y cuero. Sin menudos.



PEPIÁN DE POLLO

**Pepián de pollo**  
con pierna cuarti de pollo

600 g



Preparado con pierna cuartii de pollo, en recado tradicional de pepián de Chimaltenango. Color único y especiado.



KAK'IK CON PAVO

**Kak'ik con pavo**  
de pavo

850 g



Receta tradicional guatemalteca elaborada con pavo entero. Color profundo y recado con especias y recado natural.



SUBANIK

**Subanik**  
3 carnes

680 g



Receta clásica de 3 carnes en recado de tomate y especias. Incluye res, cerdo y pollo (trozo o cuarti).



ARROZ CON LECHE

**Arroz con leche**

250 g



Delicioso arroz cocido en leche entera, listo para disfrutar.

# VENTAJAS COMPETITIVAS

*Food Service*



## TRADICIÓN AUTÉNTICA

- Recetas Guatemaltecas Tradicionales
- Sabor artesanal
- Adaptadas para operaciones de alto volumen



## OPTIMIZACIÓN OPERATIVA

- Reduce tiempos de preparación
- Estandarización entre porciones
- Menos mermas



## FORMATO PRÁCTICO

- Producto congelado
- Listo para servir y emplatar
- Fácil regeneración
- Cadena de frío



## MODELO COMERCIAL FLEXIBLE

- Food Service
- Hoteles
- Restaurantes
- Eventos

¿QUÉ

# PROBLEMA RESOLVEMOS?



## IDEAL PARA

- Hoteles Boutique
- Restaurantes turísticos
- Food service
- Eventos y catering
- Cocinas con espacio limitado



## BENEFICIO OPERATIVO

- Permite ampliar el menú sin aumentar producción diaria
- Facilita ofrecer cocina guatemalteca tradicional
- Reduce tiempos de preparación y complejidad operativa
- Mantiene consistencia entre porciones



## VENTAJA ESTRATÉGICA

Permite **mantener una oferta de comida guatemalteca tradicional** sin necesidad de producir cada platillo desde cero



# BENEFICIOS

## para tu operación

Soluciones diseñadas para hacer tu cocina más **eficiente**,  
**rentable y consistente** todos los días.



### MÁS EFICIENCIA

Menos tiempo en  
preparación.  
Más productividad  
en tu cocina.



### MAYOR FLEXIBILIDAD

Soluciones para  
todo tipo de  
operación y  
volumen.



### MAYOR RENTABILIDAD

Optimiza recursos  
y aumenta tu  
margen de  
ganancia.



### MENOS MERMAS

Mayor control de  
inventario y  
producción.  
Aprovechas mejor  
tus insumos.



### ESTANDARIZACIÓN Y CONSISTENCIA

Recetas estandarizadas  
que garantizan el  
mismo sabor y  
calidad en cada  
porción.



Menos complicaciones en la cocina,  
**más consistencia en el servicio y mejores resultados para tu negocio.**



Dónde


# ENCONTRARNOS

ALISESA Alimentos y Suministros de Excelencia S.A.




**Sazón  
del Jade**

  @sazondeljade

 Sazón del Jade

  Silvio Pinzón (502) 54953484

 ventas@sazondeljade.com

 Guatemala