

# Más Sabor

La Magia del Sazón

Salud, Sabor y Variedad





## **PROCOGRANSCE**

**Proveedora de Condimentos, Granos  
y Secos de la Central, S.A. de C.V.**

**Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int.  
Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384**

**e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)**

**Tel. 614-688-7502**



***Especias, Condimentos y Chiles Secos.***



## Nuestra Historia

Nuestra empresa inicia labores en 1990 los servicios que ofrecíamos en ese entonces se enfocaban principalmente en proveer a empresas locales, Fue hasta el año 2,000 cuando empezamos a atender a clientes importantes de nuestro estado con productos, servicios y especias.

Por un periodo de 10 años buscamos llevar con calidad y eficiencia nuestro servicio a una cantidad de clientes que en poco tiempo nos demostraron su preferencia.

Nuestra empresa ha tenido que adaptarse a situaciones económicas y de estructura de producción, así como la adecuación en nuestros servicios y productos. Esto nos ha llevado a mejorar la calidad en todos los frentes.

Gracias a que la comunidad chihuahuense que nos ha permitido continuar con nuestro trabajo, hemos alcanzado ya la posibilidad de llevar nuestros productos a sus manos, no ha sido fácil, pero la tenacidad y nuestro espíritu emprendedor aunado a la confianza de nuestros clientes nos ha permitido estar aquí hoy.

Vemos con confianza el futuro y esperamos tener el grato placer de poder servirte a tí o a tu empresa.



Especias, Condimentos y Chiles Secos.

## INDICE

<i>Nuestra Historia</i>	1	<i>Alimentos Para Mascotas</i>	35
<i>Indice</i>	1	<i>Salsas y Sazonadores</i>	37
<i>Especias y Condimentos</i>	2	<i>Miel</i>	41
<i>Chiles Secos</i>	9	<i>Aceites Vegetales</i>	43
<i>Cacahuates</i>	12	<i>Azúcar y Arinas</i>	46
<i>Frituras</i>	15	<i>Cerales</i>	48
<i>Dulces</i>	17	<i>Hierbas Medicinales</i>	50
<i>Bebidas</i>	21	<i>Mapa a Yulimes Food</i>	55
<i>Semillas y Legumbres</i>	23	<i>Saborizantes y Colorantes</i>	56
<i>Frutas Secas</i>	29	<i>Colorantes</i>	60
<i>Productos Secos y Botanas</i>	32	<i>Agradecimiento</i>	62

# Especies y Condimentos



*Una especia es un condimento y aromatizante de origen vegetal que se utiliza para sazonar o preservar las comidas. Las especias son las semillas o cortezas de las plantas aromáticas.*

*Gracias a las especias, algunos alimentos nutritivos que no resultan sabrosos logran mejorar su sabor, sin que se alteren sus propiedades. El secreto está en utilizar la cantidad apropiada de especias. En nuestro local tenemos una gran variedad de condimentos, que harán que tus guisos sean inolvidables.*

## Achiote El Yucateco





### Ajonjolí

Es un ingrediente que no puede faltar en ninguna cocina es una forma rápida y sencilla y es ideal para sazonar carnes, pescados, verduras, cremas, sopas frías. Contiene: Sales minerales (2 %): hierro, sílice, azufre y yodo. Pequeñas cantidades de vitaminas (A, B1, B3, B6, C) y adenosina.



### Ajo Granulado

El ajo granulado es ajo seco triturado perfecto para añadir directamente a los platos o guisos e incluso sobre carnes y pescados. El ajo granulado puede utilizarse directamente como condimento sobre los platos. Combina a la perfección con carnes, pescados y verduras, aunque también puede emplearse en sopas, salsas o ensaladas.



### Apio en Polvo

El apio molido es una mezcla uniforme de semillas de apio molidas. Es una planta muy nutritiva y con propiedades diuréticas, carminativas (favorece la digestión) y depuradores de la sangre. Receta con apio molido: Mezcla 4 partes de sal, 2 de hierba de eneldo y 1 de semillas de apio en polvo.



### Avena en Polvo

Controla los niveles de azúcar en sangre, ayuda a reducir la absorción de azúcar en el intestino y en la sangre. Mejora la digestión. Ayuda a digerir los alimentos y regula nuestro sistema digestivo. Nivel el Colesterol. Contiene Beta-glucano (fibra) que actúa contra el colesterol alto. Contiene omega 3 y linoléicos (grasas buenas)-



### Caldo de Res

Si deseas llevar a tu mesa este platillo exquisito, deberás emplear este producto que apoyará en su preparación ese sabor tradicional. Este producto está elaborado a base de especias y saborizantes naturales que avivan ese sazón que distingue a nuestra cocina mexicana.



### Camarón Molido

El camarón seco y molido es una excelente fuente de proteína magra, la cual ayuda a reparar células viejas o dañadas. Ayuda a generar hormonas peptídicas, las cuales regulan el azúcar en la sangre. Contiene minerales útiles para la activación de enzimas, tales como el zinc y el selenio.

### Canela Ent. C4

Se trata de una de las especias más antiguas conocidas, En la Edad Media se usaba para mejorar el sabor de los vinos y aromatizar diversas comidas. Beneficios: Es una buena fuente de hierro, calcio, fibra, vitaminas C y B1 y selenio. No engorda. La enorme utilidad de las infusiones de canela.



### Canela Ent. C5 Mega Larga

Se trata de una de las especias más antiguas conocidas, En la Edad Media se usaba para mejorar el sabor de los vinos y aromatizar diversas comidas. Beneficios: Es una buena fuente de hierro, calcio, fibra, vitaminas C y B1 y selenio. No engorda. La enorme utilidad de las infusiones de canela. Es buena para personas con glucosa alta.



### Canela Ent. H2 Mega Larga

La prevención ante la inocuidad alimentaria provocará un efecto positivo, pues de lo contrario, nuestro sistema inmunitario se podría ver resentido por una patología fácilmente evitable, dando lugar a una necesidad.



### Canela Entera

Se trata de una de las especias más antiguas conocidas, En la Edad Media se usaba para mejorar el sabor de los vinos y aromatizar diversas comidas. Beneficios: Es una buena fuente de hierro, calcio, fibra, vitaminas C y B1 y selenio. No engorda. La enorme utilidad de las infusiones de canela. Es buena para personas con glucosa alta.



### Canela Molida

Procede de la corteza del canelo, un árbol tropical de hoja perenne. Para obtener la canela, se extrae la corteza, se deja fermentar durante 24 horas y se raspa la capa externa. Lo que queda, la capa interna, se enrolla y se deja que se seque. En este proceso de secado va tomando su color característico.



### Cebolla en Polvo

Cebolla deshidratada. Es cebolla desecada cortada en tiras finas o en polvo. Excelente ingrediente con un delicioso y refinado sabor a cebolla. La cebolla deshidratada conserva francamente bien el aroma a cebolla e incluso el proceso de desecado lo hace más elegante y sutil que el de la cebolla cruda.



### Chile Ancho en Polvo

Es conocido por diferentes nombres dependiendo de la región



mexicana: Chile Color, Chile Colorado, Chile Ancho Chino, Chile Pasilla Rojo. Es un ingrediente clave en adobos, moles y salsas para enchiladas y salsas; y en especial en el Mole Mexicano.

### Chile Árbol Molido

Es uno de los chiles secos más utilizados en la gastronomía mexicana, se caracteriza por su sabor picante y un delicioso aroma, es común encontrar este producto en negocios de comida como salsa, pero, es también parte importante en diversos platillos. Hay variedades con diferente grado de picor.



### Chile Cayenne Molido

Se le llama así por ciudad de Cayena, en la Guayana Francesa, que es su origen. Este producto se mezcla con varios tipos de chile, previamente secados, su picante tiene un parecido con la semilla de pimienta negra, al consumirla provoca una irrigación sanguínea más intensa.



### Chile Chipotle Limon

Este producto es uno de los más populares en los locales de alimentos tradicionales y refresquerías. Se aplica a frutas de temporada como un condimento; de igual manera se utiliza en todo tipo de frituras, papas fritas y muy comúnmente en todas las presentaciones de elotes cocidos. La combinación del chile chipotle y los cítricos agrega un sabor especial.



### Chile Chipotle Nat. Molido

Este producto es uno de los más populares en los locales de alimentos tradicionales y refresquerías. Se aplica a frutas de temporada como un condimento; de igual manera se utiliza en todo tipo de frituras, papas fritas y muy comúnmente en todas las presentaciones de elotes cocidos.



### Chile con Limon

Es una mezcla de chiles y saborizantes que realzan cualquier botana que tu prepares, ya que no solo brinda ese sabor picosito, sino su preparación también cuenta con cítricos, sales, además de diversos tipos de chiles.



### Chile en Hojuela (Pizza)

Se emplea chile "de árbol" es largo y delgado, de piel roja fina y brillante. Miden entre 2 a 3 pulgadas de largo y ¼ de pulgada de ancho. Se utilizan para agregar picante a las salsas y guisos de



mesa. Presentación en bolsitas de el chile de árbol en hojuelas

### Chile Jalapeño con Limon en Polvo

El picante del chile jalapeño y el cítrico del sabor limón, hacen una mezcla muy deliciosa que se puede aplicar a diversos productos frescos o preparados en la cocina, comercialmente es muy efectivo.



### Chile Mirasol Molido

Este chile se utiliza fresco, para salsas, adobos y guisos, sin embargo es más conocido seco, su picante varía de poco picante a moderado, es muy empleado en el norte del país y en la cocina tradicional mexicana es el eje de diversos platillos de fama mundial.



### Chile Molido Botanero

El picante del chile y el cítrico del sabor limón, hacen una mezcla muy deliciosa y en ocasiones se presenta condimentado y se puede aplicar a diversos productos como botana,



### Chile Natural Molido

Sin duda una de las formas más utilizadas en el ámbito comercial ya que puede utilizarse en todo tipo de alimentos en nuestra región. Se puede aplicar a cocteles de frutas y a alimentos tradicionales como helados, frituras y bebidas frescas, el sabor picante acompañado en ocasiones de cítricos.



### Chile Negro Listo P/Guiso

El sabor del chile negro ha generado una variedad de platillos que se conocen por todo México y uno de sus usos más importantes es en el famoso mole mexicano, para que te sea posible saborear este delicioso producto puedes encontrarlo preparado y listo para guisar.



### Chile Negro Molido

Este chile es una variedad de la especie Capsicum chinense y madura de color marrón a color negro, tiene un aroma agradable y afrutado a habanero, pero solo cuando está fresco, su secado es al sol, parecido al chile pasilla y su grado de picor es de medio a alto. lo encuentras en todo México.



### Chile Pizza Sobrecito

Se emplea chile "de árbol" es largo y delgado, de piel roja fina y brillante. Miden entre 2 a 3 pulgadas de largo y ¼ de pulgada de ancho. Se utilizan para agregar



picante a las salsas y guisos de mesa. Presentación en bolsitas de el chile de arbol en hojuelas



**Chile Taxin**

Es una interesante mezcla de Chiles secos en polvo, sal y jugo limón deshidratado. El chile Tajín en polvo es muy popular y es ideal para acompañar frutas, verduras y preparar deliciosas bebidas como jugo de naranja con hielo y chile o acompañar una buena cerveza mexicana, para una bebida refrescante.



**Chipotle con Limon**

Este producto es uno de los más populares en los locales de alimentos tradicionales y refresquerías. Se aplica a frutas de temporada como un condimento; de igual manera se utiliza en todo tipo de botanas populares.



**Cilantro en Polvo**

El cilantro es un estimulante aromático, un carminativo (remedio en la flatulencia) que estimula el estómago y los intestinos. Generalmente es beneficioso para el sistema nervioso. Su uso principal es en el enmascaramiento de medicamentos sucios, especialmente purgantes. El cilantro se usa para aromatizar salsas diversas, sopas de verdura y de pollo.



**Clavo de Olor Entera**

El clavo de olor posee propiedades antibacteriales, anestésicas, afrodisíacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes. Uno de los compuestos claves para sus capacidades medicinales es el eugenol, un compuesto que previene la coagulación de la sangre, por lo que favorece la salud cardiovascular.



**Clavo en Polvo**

El uso más popular del clavo de olor es como especia en el mundo de las cocinas, gracias a su potente olor y sabor, se utiliza como una hierba aromática para condimentar toda clase de platillos. Además es parte de los ingredientes para preparar diferentes bebidas orientales, como el te chai.



**Ablandador de Carne**

Nuestro ablandador de carne en polvo es elaborado a base de encimas que rompen las fibras de la carne provocando que se de el efecto perfecto.

**Cocoa en Polvo**

Cuenta con un alto indice de grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas, hidratos de carbono y proteínas. También contiene magnesio, fósforo, potasio, teobromina, cafeína antioxidantes y agua, es un energético natural y consumirlo es sano.



**Colageno Hidrolizado 100% Puro**

Este producto, es un suplemento alimenticio preparado a partir de huesos y cartílagos bovinos, es utilizado para estimular la creación por el organismo. Fortalece articulaciones, uñas, huesos y cabello. Ayuda a mantener el cuerpo unido, aporta elasticidad a la piel y reduce los signos del envejecimiento.



**Comino Entero**

Presentación en semilla entera. El comino es una planta herbácea, es muy conocido en el mundo culinario como una de las especias más utilizadas en la cocina exóticas de países como hindú, norteafricana y mexicana. Es un grano que proviene de una planta llamada Cuminum Cyminum.



**Comino Molido**

Su consumo aporta vitaminas como: magnesio, vitamina E, potasio, fósforo, calcio, hierro y vitamina A. Beneficios: Sus minerales ricos en hierro aumentan las defensas y ayuda a combatir enfermedades como la anemia ferropénica.



**Cond. P/Barbacoa**

Especias en polvo. Contiene: pimentón esencia, sal, comino, pimienta negra, romero, tomillo, laurel, ajo, perejil, cayena y potenciador del sabor. Olor: característico especiado cítrico, con ausencias varias. Conservese en un lugar fresco y seco para que el producto conserve todas sus propiedades.



**Condimento P/Chorizo**

La prevención ante la inocuidad alimentaria provocará un efecto positivo, pues de lo contrario, nuestro sistema inmunitario se podría ver resentido por una patología fácilmente evitable, dando lugar a una necesidad.





### Condímix

En la búsqueda de mejorar la calidad y el sabor de los alimentos, se creó una mezcla de diversos productos culinarios, derivando en este producto que lleva en su composición algunos condimentos, saborizantes y varios productos vegetales en presentación deshidratada que le agregan propiedades saludables.



### Consomé de Camarón

El camarón seco y molido es una excelente fuente de proteína magra, la cual ayuda a reparar células viejas o dañadas. Ayuda a generar hormonas peptídicas, las cuales regulan el azúcar en la sangre. Contiene minerales útiles para la activación de enzimas, tales como el zinc y el selenio.



### Consomé de Pollo

El consomé en polvo, granulado o en cuadritos, es uno de los sazonadores más comunes en la cocina mexicana. Sal yodada, azúcar, fécula de maíz, glutamato monosódico, proteína vegetal hidrolizada, grasa de res (4%), cebolla, extracto de levadura, dióxido de silicio, ajo, agua, perejil, ácido cítrico, inosinato disódico, pimienta, colorante natural (achiote) y colorantes artificiales.



### Consomé de Tomate

El consomé en polvo, granulado o en cuadritos, es uno de los sazonadores más comunes en la cocina mexicana. Tiene sal yodada, azúcar, fécula de maíz, glutamato monosódico, proteína vegetal hidrolizada, grasa de res (4%), cebolla, extracto de levadura, dióxido de silicio, ajo, agua, perejil, ácido cítrico, inosinato disódico, pimienta, colorante natural (achiote) y colorantes artificiales.



### Cúrcuma Molida

La cúrcuma es una planta medicinal, que pertenece a la misma familia del jengibre, cuya raíz tiene un color naranja o amarillo intenso, esta raíz transformada en polvo, es lo que conocemos comúnmente como un condimento que se llega a utilizar como colorante alimentario en la cocina tradicional.

### Empanizador de Pollo Condimentado

El empanizado es un método para preparar carnes, pollo y diversas verduras.

Consiste en bañar el alimento deseado con huevo, harina y nuestro empanizador, que contienen los condimentos necesarios para que tus alimentos queden deliciosos.



### Espicias Surtidas

La cocina tradicional desde tiempos inmemoriales ha logrado el descubrimiento de infinidad de elementos alimenticios que sabiamente aprovechan nuestros cocineros. Esta mezcla de varias especias y condimentos que presentamos, complementan muy bien cualquier platillo y mejora el sabor y el aroma.



### Jengibre en Polvo

Algunos de los beneficios que aporta a la salud este producto es el llevar alivio a las náuseas, mejora el apetito, contrarresta el mareo y dolor. También es bueno para mejorar la digestión y para combatir la gripe. También puede emplearse para reducir los dolores musculares, sirviendo como antiinflamatorio.



### Linaza Ciruela y Papaya Molida

Si deseas sentir el poder de la naturaleza, aprovecha consumiendo este producto que lleva a tu alcance las vitaminas y minerales que aporta esta especie natural. Además de aportar energía a tu cuerpo, lleva un delicioso sabor. Si deseas mejores resultados en el desarrollo de tus actividades cotidianas, disfrútalo.



### Linaza con Manzana Molida

Aprovecha consumiendo este producto que lleva a tu alcance las vitaminas y minerales que aporta esta especie natural. Además de aportar energía a tu cuerpo, lleva un delicioso sabor. Si deseas mejores resultados en el desarrollo de tus actividades cotidianas, disfrútalo.



### Linaza Piña y Toronja Molida

Este producto lleva a tu alcance las vitaminas y minerales que aporta esta especie natural. Además de aportar energía a tu cuerpo, lleva un delicioso sabor. Si deseas mejores resultados en el desarrollo de tus actividades cotidianas, disfrútalo.





### Mole con Ajonjolí Cubeta

Los mejores ingredientes que se han empleado en la elaboración del delicioso mole con ajonjolí, tiene ahora la opción para las personas que se dedican a la elaboración de alimentos de adquirir este producto en mejor cantidad y precio.



### Nopal en Polvo

El alto contenido de fibra y minerales actúa como desinflamatorio, es por eso que se acostumbra recomendar para las dietas, pues el cuerpo aprovecha los nutrientes de este producto para ayudar a contrarrestar el colesterol.



### Oregano Entero

Este producto es perfecto para curar enfermedades respiratorias y del estómago, existen muy diversas maneras de aplicarse, pero comúnmente se acostumbra el té, que ayuda a combatir resfriados, fiebres e indigestión.



### Oregano Molido

En la cocina, el orégano es un condimento muy utilizado, ya sea en su presentación entera o en polvo. En la cocina, aporta un excelente sabor a platillos, sopas y salas, lo mejor es que de cualquiera que se consuma sus propiedades nos benefician.



### Pan Molido

En la cocina mexicana, el pan molido ha sido desde hace mucho tiempo, un apoyo para elaborar platillos deliciosos. El empanizado de carnes, el lampreado con huevo, el sazón de sopas y caldos son muestra de sus excelentes aportes.



### Paprika

Es un derivado de el molido del ají o pimiento español, es una especia o condimento indispensable en muchos platos de la cocina tradicional, su color es de un rojo fuerte y su sabor es desde agrídulce hasta picante de un olor muy penetrante.



### Perejil en Polvo

Producto de origen vegetal que se adecua mediante uno o varios procesos productivos (selección manual, tamizaje, retiro de material ferroso, picado, molienda, esterilización). Esta hierba es un condimento perfecto para los guisos, aunque podemos usarlo en otras muchas recetas como sopas, mayonesas, vinagretas, y rociarse sobre hortalizas y/o carnes.

### Pimenton Bola Entera

Es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especias. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.



### Pimienta Americana (Granulada)

Es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especias. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.



### Pimienta Molida

Es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especias. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.



### Pinole

Delicioso y nutritivo, el pinole es el resultado de el secado extremo de las semillas de maíz y el posterior molido. esta harina, es tostada al fuego tradicionalmente y es endulzada con azúcares y con piloncillo y se agrega canela. Es importante destacar que el pinole en muchas zonas de nuestro país se utiliza como un alimento ya que aporta energía a quien lo consume.



### Pinole 7 Granos

El pinole tradicional se le agrega linaza, trigo, cebada y otros granos que varían según la región, pero lo importante de este producto es que aporta vitaminas y minerales que apoyan a la salud.



### Pipian Rojo Cubeta

Es una salsa elaborada con pepitas de calabaza tostadas y molidas, con maíz, a estos productos se mezcla con achiote y se utiliza para adobar carnes y condimentar platillos. El nombre del pipian se deriva de las semillas de la cual se prepara esta salsa que son las pepitas de donde surge el término "pipian"





### Polvo Curry

El curry se utiliza como condimento sazonzador en platos de carnes, huevos, aves, pescados, arroz y diversos guisos en su preparación se utiliza ají, albahaca, comino, cúrcuma, jengibre, mostaza, nuez moscada, pimienta etc.



### Royal

La levadura química o polvo para hornear, comúnmente conocido en México como royal es un agente leudante que consiste en una combinación de bicarbonato de sodio, cremor tártaro y un absorbente de humedad.



### Sal con Ajo

La sal de ajo es una sal preparada usada como condimento. Consiste en una mezcla de ajo seco molido y sal de mesa con un humectante (por ejemplo, silicato dicálcico). En su forma más básica se prepara combinando 3 partes de sal y un 1 de ajo en polvo. Se usa como sustituto del ajo fresco.



### Sal con Cebolla

El sabor de la cebolla rara vez resulta abrumador. Las variedades de nuestra cebolla deshidratada combinada con sal, presentan un resultado sabroso, fresco y uniforme y se conservan por mucho más tiempo.

### Sal de Mesa Sobrecito

Una idea muy bien implementada en empresas dedicadas a la elaboración y venta de alimentos es

es la presentación de la sal común en pequeños sobresitos que pueden ser transportados con facilidad y que se ofrecen en diversos servicios de consumo y entrega de alimentos. Este producto es esencial en cualquier establecimiento



### Sazonador Fajita

Cuando preparas estos deliciosos cortes, siempre estas buscando que el sabor sea de lo mejor, este producto, además de ahorrarte tiempo te hace quedar muy bien con tus invitados, puedes utilizarlo en otros cortes.



### Soya Texturizada

Una manera muy saludable de consumir la soya, una semilla que aporta enormes beneficios a la salud ya que contiene calcio, potasio, fósforo, vitaminas del complejo B y hierro en cantidades importantes.



### Tamarindo

El tamarindo es una planta que tiene su origen en África, su fruto es una vaina alargada que cuenta con una pulpa color marrón y de sabor agridulce, se utiliza para la elaboración de postres. Consumirlo mejora la circulación.



### Tiko

Es una composición de azúcar, sal y chile, que se emplea en la fabricación de diversas golosinas populares, su sabor es dulce y ligero picante. El comercio local ha hecho popular al combinarlo con frutas fresca y otros.



**El sabor a su Mesa!!**

**Ajo**

Molido, Sal y Ojuelas

**PROCOGRANSCÉ**  
 Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
 EE No. 11C Central de Abastos  
 Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
 C.P. 31384  
 e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
 Tel. Tel. 614.688.7502



# Chiles Secos



*Enorme es la variedad de chiles y de igual manera la cantidad de sabores. La cocina mexicana, especial mente la tradicional norteha está llena de platillos, salsas y guisos donde la base principal es el sabor de un chile mexicano. La herencia tradicional culinaria en nuestra zona del país es prodiga y en cualquier lugar donde se expenden alimentos podrás saborear el sazón picante de un buen asado, o menudo y no estarás lo suficientemente satisfecho si no saboreas unas tacos co la deliciosa salsa de árbol. Ven por los chiles ecos que necesites, seguro los tenemos*





### Chile Ancho (Pasilla) 1Kg

El chile poblano (fresco) o chile ancho (seco) es una variedad del chile *Capsicum annum*. Es muy apreciado en la gastronomía mexicana, donde se usa en todo tipo de recetas, como en los populares chiles rellenos. En comparación con otros tipos de chiles, el poblano es un fruto grande y con bajo contenido de capsaicina (entre 1.000–2.000 en la escala Scoville), por lo que no es muy picante. Su nombre proviene de Puebla, de donde se cree es su origen. También en algunas regiones del país puede recibir el nombre de chile ancho cuando fresco.



### Chile Arbol Chih. C/P

El chile de árbol es un gran ingrediente, para que puedas aprovechar el placer de cocinar es necesario adquirir productos que estén preparados para que ahorres tiempo. Si te gusta cocinar, sabes lo importante que es encontrar chiles limpios y preparados para ser utilizados.



### Chile Arbol Chih. S/P

El chile de árbol es una variedad del *Capsicum annum* originaria de México y Centroamérica. Es muy utilizado en la cocina mexicana. Se caracteriza por un sabor picante y buen aroma; puede ser cocido o utilizado crudo, partido en rodajas, etc. La palabra chile proviene del náhuatl chilli. Lo más común es encontrarlo en salsas que se utilizan para darle un toque diferente a cada comida. El sabor picante proviene de la capsaicina que es la que provoca el picor, y según la concentración de esta, será el nivel de picor del chile.



### Chile Arbol Extrapicoso S/P

Aparte de servir como un condimento culinario, el chile de árbol se ha utilizado como desparasitante, o para tratar la artritis y el reumatismo y para disminuir el dolor de cabeza y la migraña. El picor extra no solo para valientes que gustan comerlo, también es para reforzar el sabor en los platillos.



### Chile Ari

Es un ingrediente chihuahuense. Es una resina producida por las hormigas serranas que viven en el samo, un árbol de la barranca. La recopilación consiste en el raspado de este tronco que aparece en forma de goma, por su proceso, es de un precio elevado, se agrega a los alimentos como un condimento y generalmente en aguachiles.

### Chile Cascabel

El chile cascabel es una variedad de chile seco de la especie *Capsicum annum*, de apariencia esférica y color de pardo oscuro a rojizo café. Fresco se le denomina chile bola. Otros nombres locales son chilcoztli, chile trompa o travieso. El nombre proviene del ruido que hacen las semillas cuando se agita, que recuerda a un cascabel.



### Chile Chiltepin

El chiltepin, chiltepe o también llamado chile del monte o ají pajarito es un chile de la especie *Capsicum annum* utilizado en toda América, desde el norte de México hasta Sudamérica. Se utiliza para hacer salsas o como condimento. Su uso agrega un toque muy picoso a los platillos, sin hacerlos perder su sabor original. El chiltepin generalmente se recolecta en estado silvestre cuando aún presenta una maduración incompleta, para posteriormente ponerse a secar.



### Chile Chipotle

El chile chipotle (también llamado chilpocle o chipoclitto, Náhuatl chilpocli o xipocli, que significa chile ahumado) es un tipo de chile que se ha dejado madurar hasta hacerse chico, para después ser ahumado y aliñado. Este producto, cuyo uso trasciende el ámbito mexicano, se elabora a partir de un chile y diversos aliños y en su estado final tiene un aspecto marrón rojizo, con aroma muy picante y sabor complejo.



### Chile Colorin (Chilaca)

Es el chile chilaca seco, su presentación es de un secado uniforme y de un color rojo mediano, su piel y su pulpa conservan un poco de la textura blanda original aun cuando tienen ya un secado completo. Su sabor es un ácido dulzón que aminora el picor de las mezclas con chiles picantes. Se emplea en mezclas con otros tipos de chiles para preparar asados y salsas y acompaña a platillos como menudo y el tradicional asado de carne.



### Chile Guajillo

El chile guajillo posee un color pardo rojizo, bastante oscuro y una piel delgada, tersa y brillante. Mide alrededor de 8-10 cm de largo. En cuanto a su sabor, generalmente define como dulce y un tanto afrutado.



La pungencia varía ampliamente entre los 2 000 SHU, es decir, poco picante, hasta los 15 000 SHU, es decir, picante moderadamente. En la gastronomía mexicana, se trata de uno de los condimentos más populares, quizá junto con el chile ancho son los dos chiles secos más usados en el país.



**Chile Mirasol**

El chile mirasol es una variedad mexicana de chile (*Capsicum annum*). También se lo conoce como chile miraciolo o parado, y todos estos nombres provienen de la posición vertical que adoptan los chiles, mirando hacia arriba, aun cuando están en la planta. Al madurar, pasan de un color verde claro a rojo brillante intenso. En el centro de México, se usa este chile fresco para salsas, adobos, guisos, sin embargo es más conocida su versión seca,



**Chile Morita**

Al igual que el chile chipotle y el chile mora, el morita es un chile jalapeño secado y muchas veces ahumado, sin embargo, cada uno de estos tiene su propio sabor particular. El chile morita es de color oscuro y mide aproximadamente

aproximadamente 4 centímetros de largo. Su uso culinario es muy propio para carnes y guisados.

**Chile Negro Tierra**

El chile negro es largo y carnoso tiene una piel oscura, se encuentra comunmente en todo México. Este chile cuando es chile fresco se le conoce como Chilaca. En la cocina, deja un sabor agridulce y deja un sabor a tostado, su picor es mediano y se puede aplicar en una gran variedad de guisos en la cocina tradicional.



**Chile Pasado**

Para obtener un buen y delicioso chile pasado, es necesario, antes que nada, escoger chile chilaca, con bastante pulpa y fresco. Después de que se ha lavado apropiadamente se pone a dorar, se busca que el tostado sea uniforme. Después del tostado se deja enfriar a su propio vapor y después se pela. Enseguida se forman grupos de varios chile y se cuelgan en tendidos de cuerda por varios días, hasta que alcanzan un secado uniforme y total.



*Pimienta*

*En tu Cocina...*

*Lo Importante  
esta en los detalles...*



**PROCOGRANSCE** Proveedor de Condimentos, Granos y Secos de la Central, S.A. de C.V.  
 Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
 Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
 e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) • Tel. Tel. 614.688.7502

# Cacahuates



*Cuando deseas saborear unos ricos cacahuates, empiezas a recordar todos los sabores y definiciones que conoces, te imaginas cada sabor para saber qué deseas, en nuestro local encontrarás todos los que buscas, de igual manera sucede con todas las variedades de chiles que se necesitan para preparar guisos y salsas. contamos con una amplia variedad y muy diversas presentaciones, estamos seguros que encontrarás todo lo que buscas para saborear o preparar un buen bocado o un delicioso platillo. Te esperamos.*

---



**Cacahuete Ajonjolí Garampiñado**



**Cacahuete Ardiente**



**Cacahuete Natural**



**Cacahuete Botánico**



**Cacahuete Cantinero**



**Cacahuete Cascara Tostado**



**Cacahuete Chipotle**



**Cacahuete Crema y Especies**



**Cacahuete Enchilado**



**Cacahuete Español**



Cacahuete Habanero



Cacahuete Hot Cheese



Cacahuete Hot Nuts



Cacahuete Garampiñado



Cacahuete Granillo



Cacahuete Japones



Cacahuete Japones Jalapeño



Cacahuete Japones Limon



Cacahuete Salado



Cacahuete C/Cascara



Crema de Cacahuete



Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
• e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) • com Tel. 614-688-7502

# Frituras



*Están elaboradas de maíz, que es sometido al proceso de nixtamalización, o con harinas con diversos procesos, resultando en un sabor más suave, un aroma y una textura que no es muy rígida, en su proceso tienden a ser saladas y se fabrican según el tamaño requerido también pueden ser más delgadas. El resultado es un producto con un sabor tan variado y de una textura tan diferente que puedes escoger la que tu desees saborear.*





**Fritura Anillo  
Enchilado**



**Fritura  
Anillo**



**Fritura  
Lagrimita  
Enchilada**



**Fritura  
Lagrimita**



**Fritura  
Minicuatro**



**Fritura  
Minicuatro  
Enchilada**



**Fritura  
Minirueda**



**Fritura  
Minirueda  
Enchilada**



**Fritura Mix  
Fritura**



**Palomitas  
Natural**



**Papa en  
Hojuela**



**Papa  
Casera**



**Cheeto  
Natural**



**Cheeto  
Enchilado**



**Churro  
Enchilado**



**Concha  
Enchilada**

# Dulces



*Si estas buscando variedad y calidad, visita nuestro establecimiento, en el podrás encontrar una gran variedad de dulces en muy diversas presentaciones, pasando desde los dulces tradicionales, hasta las presentaciones mas recientes y populares. La variedad de nuestras deliciosa dulceria te permitira escoger lo que tu consideres necesario para tu negocio y podras solicitar la cantidad que necesites.*

---

Pipitoria





Alfajor (coco)



Almendron de Colores



Aros Azucarados de Goma



Ate de Guayaba



Ate de Membrillo



Bolis



Bombón



Chispas de Chocolate

Chocoretas



Tirita Tamarindo



Confichokcky Bolines



Confichoky Cacahuete



Cubitos Gomita



Dulce de Menta



Forrito Confitado



Frutitas Dulce





Chocolate Flops



Gajo de Naranja Enchilada



Gomitas Natural



Gomitas Azucarada



Gomitas de Lombriz



Luneta Yogurt



Osito Gomita



Gragea de Colores



Granillo de Chocolate



Granillo de Colores



Huevitos de Pascua



Jamoncillo



Rollo de Guayaba



Cereza con Tallo



Cereza Roja sin Tallo



Pasa con Chocolate



Nuez  
C/Chocolate



Piloncillo

*Consomé  
En tu Cocina...*



*¡Consomés, Caldos y Sopas Perfectas!*

Tenemos lo que Necesitas en tu Cocina

PROCOGRANSCE Provedora de Condimentos, Granos y Secos de la Central, S.A. de C.V.  
Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) • Tel. Tel. 614.688.7502

# Bebidas



*Son excelentes para la digestión ya que al mezclar estos ingredientes naturales como las frutas (y verduras) deshidratadas y convertidas en polvo en la licuadora o batidora se aprovechan todos los nutrientes que estos tienen como enzimas digeribles que benefician la absorción de vitaminas y micronutrientes. El cuerpo asimila estos micronutrientes más rápidamente convirtiéndolos en energía mejorando así las funciones metabólicas de nuestro sistema. Son una maravillosa fuente de antioxidantes ya que están cargados de fito-nutrientes como el beta-caroteno que fortalece el sistema inmune, la visión y la piel así como también mejora la fortaleza de los huesos.*

---



Horchata  
Verdena  
Polvo



Leche de  
Soya Fresa  
Polvo



Leche de  
Soya  
Almendra  
Polvo



Leche de  
Soya Nuez  
Polvo



Leche de  
Soya  
Capuccino  
Polvo



Leche de  
Soya Vainilla  
Polvo



Leche de  
Soya  
Chocolate  
Polvo



Producto  
Lacteo  
Combinado  
Polvo



# *Semillas y Legumbres*



*Una gran variedad de productos naturales que puedes encontrar en nuestras instalaciones.*

*En nuestro diario vivir, los alimentos son la base importante para que podamos mantener los mecanismos naturales de nuestro cuerpo y tener una vida sana, para ello se necesita una fuente que nos brinde vitaminas, minerales y proteínas y todo ello se encuentra en las semillas y leguminosas. En nuestro local podrás encontrar todo lo que necesitas.*

---





### Ajonjolí

Las semillas de Ajonjolí poseen una elevada cantidad de proteínas, además de ser ricas en metionina, un aminoácido esencial. Las grasas que contiene son insaturadas, lo que junto a su contenido de lecitina y fitosteroles las convierte en un alimento que contribuye a reducir el nivel de colesterol sanguíneo.



### Alpiste

Cura la diabetes, nos hace adelgazar rápidamente, erradica la grasa de las venas y arterias tapadas, desinflama nuestros órganos, cura la hipertensión y la gastritis. El alpiste ayuda a eliminar el exceso de líquido en nuestro cuerpo.



### Alubia

Es una planta originaria de América que se cultiva en todo el mundo. Ayudan a perder peso. Las alubias blancas tienen pocas calorías y gracias a su contenido en fibra tienen un gran poder saciante.



### Anís Verde

Favorece el sistema digestivo: el anís tiene efecto sedante, antiespasmódico y carminativo por lo que se utiliza para tratar problemas digestivos. La infusión de anís se recomienda para combatir gases, molestias, dolores intestinales, acidez, gastritis.



### Almendra

La almendra es el fruto del almendro (*Prunus dulcis*). En la repostería a almendra es muy utilizada como ingrediente en la elaboración de postres tradicionales, como los turrones y los mazapanes, además de los helados y dulces, o como aperitivo, asada o frita. La leche de almendra aporta proteínas.



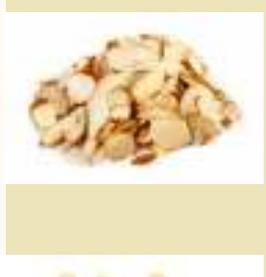
### Almendra Granillo

La almendra granillo es un fruto seco granulado proveniente de la trituración de almendras tostadas repeladas. De forma ovalada, color marrón, corteza muy fina y carne blanca de sabor agradable. Es utilizado en la cocina para exquisitos panellets de almendra, ideal para utilizar en postres dulces, bizcochos, galletas, mazapanes.

### Almendra Hojuela C/Cutícula

Es una semilla blanda recubierta de una piel marrón y fibrosa,

relativamente crujiente, de sabor suave, algo dulce y oleoso. Son ricas en fibras, proteínas, vitaminas B y E, grasas saludables, hierro, calcio, fósforo. Contienen vitaminas B1, B2 y B6, Cobre, Fósforo, Magnesio y Manganeseo.



### Almendra Hojuela S/Cutícula

Es una semilla blanda recubierta de una piel marrón y fibrosa, relativamente crujiente, de sabor suave, algo dulce y oleoso. Con presentación en delgadas rebanadas.



### Arroz

El grano contiene muchos hidratos de carbono en forma de almidón, y algunas proteínas. Contiene vitaminas del complejo B, y vitamina E; fósforo y potasio. Además contiene niacina, vitamina D, calcio, fibra, hierro, tiamina y riboflavina.



### Avena

Contiene potasio, magnesio y zinc. Cuida el sistema nervioso central, por su alto contenido en vitamina B, ayuda a equilibrar los estados de irritabilidad o ansiedad, así como a aliviar el insomnio. Ayuda a perder peso. Controla los niveles de azúcar en sangre.

### Avena Endulzada

Un solo copo de avena contiene las tres partes de la semilla del cereal: el salvado, el endospermo y el germen. Contiene fibra, vitaminas y minerales.



### Avena Integral

Los científicos consideran que, comiendo copos de avena completos, es decir, integrales, estamos ingiriendo fibra, vitaminas y minerales.



### Cacao en Grano

El cacao puro es considerado un "superalimento" porque contiene más de 50 nutrientes y componentes bioactivos como los polifenoles, que tienen propiedades antioxidantes.



### Cebada Perla

Posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, colina y vitamina K. Entre los minerales es una fuente de potasio, magnesio y fósforo, pero su mayor virtud es la riqueza en oligoelementos: hierro y azufre, cobre, cinc, magnesio, cromo, selenio, yodo y molibdeno.



### Chacales

Tiene su origen en los rarámuris o tarahumaras, un pueblo indígena del norte de México. Su preparación hecha con elotes o sus granos cocidos sin sal y secados al sol. Es una técnica de preservación de origen tarahumara.



### Chia Delgada

Las Semillas de Chía son una fuente de vitaminas y minerales, con su agradable sabor a nuez sirven para bajar de peso y controlar el apetito, entre otras razones, aprende como introducir a la dieta y beneficiarte de todas las propiedades de estas diminutas semillas a tu dieta.



### Chicharo Mitad

Los chícharos son una fuente rica de muchos minerales como calcio, hierro, cobre, zinc, y manganeso, 45 % del DV en vitamina K para la coagulación de la sangre, y casi una cuarta parte de lo que se necesita diariamente en tiamina, vitamina A, y folato. Es muy útil en los procesos de coagulación de la sangre y en el fortalecimiento de los huesos.



### Frijol Americano

Es una gran fuente de fibra, minerales y antioxidantes. Reducen el colesterol y son anticancerígenos. Evitan el debilitamiento del cabello y le aporta flexibilidad, son también proteínas, hierro vegetal, fibra, ácido fólico, tiamina, magnesio, potasio y zinc. Para mejorar su cocción, es mejor mantener en remojo de 1 a 3 horas.



### Frijol Negro

El frijol es una leguminosa que constituye una rica fuente de proteínas e hidratos de carbono, además es abundante en vitaminas del complejo B, como niacina, riboflavina, ácido fólico y tiamina; también proporciona hierro, cobre, zinc, fósforo, potasio, magnesio y calcio, y presenta un alto contenido de fibra. Los frijoles negros tienen un alto contenido en magnesio y una buena fuente de potasio y hierro.



### Frijol Ojo de Cabra

Tienen una piel muy fina, liberando tanto en el caldo de cocción y embargo, son lo suficientemente firme para mantener su forma durante la cocción.



### Frijol Pinto

Algunas de sus propiedades es que tienen un alto contenido en ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina. Aporta magnesio, potasio, zinc, calcio y fósforo. Es una gran fuente de fibra (unos 17 gramos). Contienen carbohidratos de absorción lenta. Tienen un alto contenido en ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina. Aporta magnesio, potasio, zinc, calcio y fósforo. Es una gran fuente de fibra.



### Frijol Saltillo

La semilla de frijol Pinto Saltillo, obtenida por investigadores mexicanos, tiene importantes ventajas en relación con variedades tradicionales: resiste sequías, aumenta rendimiento por hectárea.



### Frijol Soya

Pertenece a la familia botánica de las leguminosas junto al garbanzo. Contiene vitaminas del grupo B, calcio y fósforo. Las isoflavonas son estrógenos vegetales que tienen una acción protectora frente al cáncer de mama, las proteínas de la soya ayudan a conservar el calcio por lo que es idónea para la osteoporosis.



### Garbanzo

Son una fuente de proteína vegetal. Su alto contenido en fibra ayuda a combatir el estreñimiento, disminuir la posibilidad de sufrir enfermedades intestinales y saciar el apetito. A pesar de tener alto valor calórico, tiene fibra, antioxidantes, vitaminas B, C y E, ácido fólico y calcio.



### Germen Trigo Natural

El germen de trigo es la parte tierna del grano. Las propiedades de este alimento procedente del cereal son muy beneficiosas para el organismo. Es rico en nutrientes vitales y una importante fuente de vitaminas, minerales y proteínas.



### Germen Trigo Tostado

Es la parte tierna del grano. Las propiedades de este alimento procedente del cereal son muy saludables, contiene proteínas de origen vegetal, vitaminas del complejo B y E, ácido fólico, tiamina, tiene también minerales como fósforo, zinc, selenio, potasio, hierro y bajo contenido en sodio.





### Habas

Son una importante fuente de fibra. Tienen un alto contenido en ácido fólico. Contienen vitamina B1. Minerales: Cobre, fósforo, hierro, manganeso, magnesio, zinc y potasio. Alto contenido en Proteínas. Bajas en azúcar, grasa y sal.



### Hemp Semilla de Cañamo

Las semillas de cáñamo son un cereal muy energético con alto contenido en hierro. Son ricas en proteína vegetal que ayuda al desarrollo de los músculos y la regeneración de tejidos. Entre las grasas del cáñamo encontramos ácidos grasos esenciales. Como el omega 3, que ayuda a combatir problemas como el colesterol.



### Lenteja

La lenteja es considerada un alimento funcional por su alta concentración de nutrimentos saludables. Contiene estaquiosa, rafinosa que actúan como probióticos. Es rica en vitaminas, minerales, fibra y compuestos bioactivos con múltiples efectos benéficos para la salud.



### Lenteja Verde

Contienen unos altos niveles de molibdeno (148 mcg). Son una gran fuente de hierro, manganeso, potasio, cobre, fósforo y zinc y en menor cantidad, selenio y calcio. Aportan ácido fólico (alrededor del 90 % del valor diario recomendado).



### Linaza Molida

La ingestión de linaza ayuda en el tratamiento del estreñimiento crónico, es recomendable para regenerar la flora intestinal, los daños causados al colon por el uso de laxantes y previene la formación de pequeñas apéndices en el trayecto del esófago o intestino.



### Maiz Rosero

El maíz Rosero o palomero, al igual que los otros seis tipos de maíz, es un cereal de grano y se origina a partir de una hierba salvaje. Su nombre científico es Zea Mays Everta, y es el único tipo de maíz que puede estallar. Aportan una elevada cantidad de fibra (10 g por cada 100 gramos). Contiene

minerales (hierro, calcio, potasio, zinc, magnesio y fósforo) y vitaminas A, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D y K.

### Mijo Blanco

El mijo (*Panicum miliaceum* L.) es un cereal originario del continente asiático. Nutricionalmente es un cereal más rico en proteínas y grasas que otros, como por ejemplo, el arroz. Su proteína es deficitaria en lisina como todos los cereales.

### Nuez C/Cascara

La Nuez reduce el colesterol, es uno de los grandes beneficios de este producto por su alto contenido en ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Las grasas y minerales que contienen las nueces ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares y a tener un corazón sano.

### Nuez de la India

Algunas de sus propiedades importantes es que son auxiliares en la disminución del colesterol, ayudan a tener cabello, piel y uñas más sanas, y favorecen la desinflamación del tracto digestivo. Como tienen muchas proteínas, también ayudan a tonificar tus músculos, si haces ejercicio regularmente.

### Nuez de la India Mixta

Algunas de sus propiedades importantes es que son auxiliares en la disminución del colesterol, ayudan a tener cabello, piel y uñas más sanas, y favorecen la desinflamación del tracto digestivo. Como tienen muchas proteínas, mismos que se mejoran en su presentación de mezcla con otras almendras.

### Nuez Granillo

Tanto en pedacera como en mitades y entera, las nueces son ricas en Omega 9, principalmente en ácido oléico, muy recomendable para prevenir las enfermedades cardiovasculares como la hipertensión, la trombosis o los problemas circulatorios. Previene el estreñimiento. Mejora la capacidad cerebral. Su forma es vertical y alargada como un dátil, y su carne es mantequillosa, aceitosa y cremosa, contienen magnesio, cobre, zinc, potasio, fósforo, hierro, calcio y selenio.

### Nuez Mitad

Las nueces son ricas en Omega 9, principalmente en ácido oleico, muy recomendable para prevenir las enfermedades cardiovasculares





como la hipertensión, la trombosis o los problemas circulatorios. Previene el estreñimiento. Mejora la capacidad cerebral. Contienen magnesio, cobre, zinc, potasio, fósforo, hierro, calcio y selenio.

#### Nuez Pedacera

Tanto en pedacera como en mitades y entera, las nueces son ricas en Omega 9, principalmente en ácido oléico, la trombosis o los problemas circulatorios. Previene el estreñimiento. Mejora la capacidad cerebral.



#### Pepita Calabaza Crud

Las pepitas de calabaza, son una buena fuente de proteínas, grasas insaturadas, vitaminas, minerales y compuestos bioactivos, que en conjunto brindan diversos beneficios a la salud. Contiene antioxidante.



#### Pepita de Girasol Cruda

Las semillas se encuentran en el centro del Girasol, tienen una cubierta generalmente oscura con rayas blancas a lo largo. Contiene vitaminas B1, B2 (Riboflavina), B3, B9, Vitamina, Magnesio, Fósforo, Potasio.



#### Piñon Blanco

La prevención ante la inocuidad alimentaria provocará un efecto positivo, pues de lo contrario, nuestro a necesidad del sistema sanitario, tanto de la red pública como privada, que ya sufren una elevada demanda, y que no debemos.



#### Pistache

Procedente de Asia, esta planta solía crecer en las regiones altas del desierto. puede reducir el riesgo de enfermedades del corazón. Cuenta con una considerable cantidad de fibra, ácido fólico y grasas buenas.



#### Pistache S/C

Presentación sin cascara, el pistache puede reducir el riesgo de enfermedades del corazón. Cuenta con una considerable cantidad de fibra, ácido fólico y grasas buenas.

#### Quina Roja

Es baja en calorías, rica en proteínas y altamente nutritiva. Es la variedad que contiene menos grasas y la más alta en carbohidratos, lo que la convierte

en un excelente alimento para deportistas ya que aporta energía, fuerza y resistencia. La quinoa roja contiene tanto fibra soluble como insoluble. La fibra insoluble, ayuda a mantener la salud intestinal, y tiene un importante papel para prevenir el desarrollo de diabetes tipo 2.



#### Quinoa Natural

Está compuesta por: minerales (calcio, hierro, magnesio), vitaminas (C, E, B1, B2 y niacina) y fósforo. Es rica en aminoácidos, que influyen en el desarrollo cerebral. Su contenido en grasa es rico en Omega 6. Posee vitaminas C, E, B1, B2, niacina y fósforo. Rica en aminoácidos que favorecen el desarrollo cerebral. Gran contenido en omega 6. Es fuente de fibra soluble e insoluble.



#### Sal en Grano

La sal de grano se obtiene de la evaporación del agua de mar, debido a esto contiene una gran cantidad de minerales, como azufre, bromo, cloruro de magnesio, sodio, potasio, fluor, aluminio, fósforo, hierro, magnesio y selenio y su uso puede ser medicinal o culinario.



#### Salvado Natural

El salvado de trigo es un cereal que permite perder peso a través de sus propiedades depurativas, además que contiene principios nutritivos que lo convierten en un suplemento ideal en las dietas, así como en una buena fuente de energía para el desayuno.



#### Salvado Tostado Endulzado

El salvado de trigo es un cereal que permite perder peso a través de sus propiedades depurativas, además que contiene principios nutritivos que lo convierten en un suplemento ideal en las dietas, así como en una buena fuente de energía para el desayuno.



#### Semilla Calabaza Dorada C/Sal

Semilla de calabaza con cáscara y que se presenta bajo el proceso de salidificación.



#### Semilla Calabaza Turca S/Sal

Semilla de calabaza turca con cáscara que se presenta sin sal.



#### Semilla de Cilantro

La semilla de frijol Pinto Saltillo, obtenida por investigadores mexicanos, tiene importantes ventajas en relación con variedades tradicionales: resiste sequías, aumenta rendimiento por hectárea.





**Semilla de Girasol Natural**  
La semilla de girasol es rica en vitamina E, un poderoso antioxidante. Su efecto antioxidante protege de diversas enfermedades, incluyendo cardiovasculares, algunos tipos de cáncer y complicaciones por diabetes.



**Semilla de Linaza**  
La ingestión de linaza ayuda en el tratamiento del estreñimiento crónico, también es recomendable para regenerar la flora intestinal. Son ricas en omega 3 y omega 6, ácidos grasos esenciales que no produce el cuerpo.



**Semilla de Moringa**  
La semilla de moringa tiene efectos antiinflamatorios y antioxidantes, que pueden ayudar a aliviar los síntomas de la colitis ulcerosa. también se utiliza para enfermedades respiratorias, o para bajar la ansiedad, controla la glucosa sanguínea en diabéticos y ayuda a perder peso.

**Sorgo**  
Se usa para consumo humano, tanto para alimentación como

para elaboración de bebidas alcohólicas y para alimentación animal. Contiene una gran cantidad de minerales y vitaminas.

#### Soyul de Cebada

La cebada contiene un mineral muy rico en minerales aportando gran variedad de los mismos como calcio, cobre, hierro, fósforo, potasio, magnesio, manganeso, destacando el aporte de minerales antioxidantes como zinc y selenio.

#### Trigo Entero

Contiene proteína de origen vegetal, vitaminas del complejo B y E, ácido fólico, tiamina, minerales como fósforo, zinc, selenio, potasio, hierro y bajo contenido de sodio. El germen de trigo, al no tener purinas, es un alimento recomendado a aquellas personas con ácido úrico alto.

#### Semilla de Mostaza

Las plantas maduras de mostaza crecen en arbustos. Concretamente, la hoja de mostaza ayuda a mejorar la producción de bilis y previene de desarrollar enfermedades relacionadas con el corazón y reduce el colesterol.



# ¡Saludable!



**PROCOGRANSCE** Proveedor de Condimentos, Granos y Secos de la Central, S.A. de C.V.  
Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) • Tel. Tel. 614.688.7502

# Frutos Secos



Salud y sabor, placeres que despiertan el espíritu, ¿A quién no le agrada saborear unas pasas, unos orejones de manzana, unas ciruelas pasa?. Los sabores de las frutas secas nos lleva al pasado, nos lleva al ambiente de excelencia, a nuestra niñez. Las frutas secas traen a nuestro paladar, recuerdos, momentos, no solo es un placer comerlas, también es sano, y nos proveen de vitaminas y minerales que necesita nuestro cuerpo. Si tu negocio es la pastelería o la repostería. Ven, lleva lo que necesites, pero si sólo necesitas un delicioso momento, no te detengas, visítanos, lleva y comparte la delicia de nuestros frutos secos, son ricos y saludables.

---



Arandano Enchilado



Arandano Natural



Chabacano Turco



Ciruela Pasa C/H



Ciruela Pasa S/H



Coco Rallado



Datil Cristalizado



Fruta Cristalizada



Fruta Tropical



Higo Cristalizado

Kiwi Seco



Pera Seca

Mango Cubos Desidratado



Piña Cuadros Deshidratada

Mango Enchilado Orejon



Piña Enchilada Cuadro

Mango Seco Orejon



Uva Pasa

Papaya Slices Deshidratada



*¡La Esencia del Sabor!*

PROCOGRANSCÉ  
Bvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
Tel. Tel. 614-688-7502

# Productos Secos y Botanas



Una gran variedad de productos secos se emplean en la cocina mexicana, desde las hojas secas para tamal, hasta la mejor carne seca y la machaca. La cocina tradicional nos ha heredado una infinidad de hábitos y maneras de aprovechar toda una gama de productos que se pueden conservar sin perder su propiedades nutritivas. El secado de los productos alimenticios o de uso común, ya sea para preparar alimentos o para aprovecharlos en la vida cotidiana es una técnica que se utiliza desde nuestros antepasados y aún ahora la seguimos utilizando, ven y encuentra lo que buscas en nuestros locales.





Quinoa  
C/Chocolate  
Fino



Orejon de  
Calabaza



Almendra  
c/Chia y  
Chocoate



Almendra  
C/Chocolate



Almendra  
C/Hemp y  
Chocolate



Almendra  
Confitada  
Blanco



Arandano, Acai  
C/Chocolate



Botana Mixta  
Procogransce



Carne Seca



Carne Seca  
Machaca



Chia  
C/Chocolate  
Fino



Chicharo  
Botanero



Garbanzo  
Enchilado



Haba Dorada  
C/Chile



Jengibre  
Rebanado



Maicito  
C/Cheese



Maicito  
C/Chilimon



Maiz Frito  
C/Chile



*¡La Esencia  
del Sabor!*

PROCOGRANSE  
Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogranse@hotmail.com](mailto:procogranse@hotmail.com)  
Tel. Tel. 614.688.7502

# Alimento Para Mascotas



Todos los alimentos para mascotas que encuentras en nuestro local, están elaborados bajo las más estrictas reglas de calidad. Los nutrientes que se han empleado en su composición, se seleccionan y se aplican en las medidas necesarias, que permitirán que tu mascota pueda digerirlos de la mejor manera y pueda aprovecharlo completamente. Buscamos que su proceso vital sea estable y que cuente con las vitaminas, minerales, proteínas y grasas que le permitan desarrollarse sanamente.





**scratch**

Scrach



Revoltura  
p/Pajaro



Golden  
Choice



Croq.  
Dog Chow  
Adulto



Crecimiento  
de Pollo



Conejina



Avena  
P/Pajaro



Alim. Masc.  
Top Dog  
Cachorro



Alim. Masc.  
Top Dog  
Basico



Alim. Masc.  
Top Dog  
Adulto

# Salsas y Sazonadores



*El mundo de los sabores esta a tu alcance, es infinita la cantidad de mezclas y sabores que a diario nos encontramos en el transcurrir de nuestros días, en nuestra época actual el buscar un bocadillo o un snack nos abre una infinidad de opciones a escoger, que aun y cuando saboreamos muchos, siempre tienes las ganas de más. Si tu negocio necesita ampliar sus opciones, en nuestros locales tenemos una gama de sabores nuevos para que estés a la vanguardia en sabores, te sorprenderá lo que puedes encontrar en nuestro local.*

---



BBQ Galon



Concentrado de Limon Sazonando



Humo Liquido



Jugo Kermato



Jugo Saz. Chiltepin



Jugo Saz. Habanero



Jugo Saz. Jalapeño



Jugo Sazonador



Marinador



Marinador Aderezo



Pulpa Chamoy



Salsa 7 Mares



Salsa Botanera



Salsa Casera



Salsa Catsup



Salsa Chamoy



Salsa  
Costa  
Brava



Salsa  
Crosse y  
Blackwell



Salsa  
de Soya



Salsa  
Oriental  
Arbol y  
Morita



Salsa  
Gourmet



Salsa  
Habanero



Salsa  
Huichol



Salsa  
Inglesa



Salsa  
Oriental  
Tatemada



Salsa Porfis



Salsa Roja  
del Arbol



Salsa Sabor  
Queso Eco



Sazonador  
Aguachile



Vainilla



Vainilla  
Oscura



Vinagre  
Blanco



Vinagre de  
Manzana



*iLa  
Esencia  
del  
Sabor!*



PROCOGRANSCÉ Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C  
Central de Abastos Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) Tel. Tel. 614-688-7502



# Miel Natural

*Pura de Abeja*

**Producto de  
Diversas Plantas  
100% Natural**

## Miel Natural Combinada

Contiene de manera individual o mixta, seco o cristalizado, ingredientes como: Dátiles, Frutas Tropicales, Pepita de Calabaza, Pepita de Mirasol, Nuez de la India, Nuez Mitad, Papaya, Piña Picada, Mango Picado, Almendra, Cacahuete, Kiwi.



**PROCOGRANSCE** Proveedor de Condimentos, Granos y Secos de la Central, S.A. de C.V.  
Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com) • Tel. Tel. 614.688.7502

# Miel



La Miel: el producto de las abejas, ese néctar que liban de las flores y que depositan en las celdillas de los panales y que el ser humano ha sabido aprovechar al máximo. La miel es un antibacterial y una fuente natural de antioxidantes. Contiene vitaminas como B, C, D y E, numerosos minerales como son el hierro, cobre, fósforo, potasio, calcio, magnesio, zinc y manganeso. La miel es un delicioso manjar que ahora te ofresemos mesclado con diversos productos naturales que además de conservar su sabor lo potencian con mejores características.

---



Miel con Dátiles



Miel con Frutas Tropicales



Miel con Kiwi



Miel con Pepita de Calabaza



Miel con Nuez de la India



Miel con Nuez Mitades



Miel con Pistaches



Miel con Piña Picada



Miel con Mango Picado



Miel con Papaya Picada



Miel con Cacahuates



Miel con Piñones



Miel con Almendra



Miel con ojo



# Aceite Vegetal



*El aceite vegetal es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas, está compuesto por lípidos, es decir, ácidos grasos de diferentes tipos. La proporción de estos ácidos grasos y sus diferentes características, son las que dan las propiedades a los distintos aceites vegetales existentes. Todos nuestros aceites son 100% puros de origen vegetal, lo que proporciona consistentemente un mayor rendimiento y calidad homogénea. Contamos con un aceite para cada tipo de necesidad para el cliente.*

---



Aceite Canoil



Aceite de  
Coco  
Organico



Aceite de  
Aguacate  
Extra Virgen



Aceite de  
Uva



Aceite de  
Ajonjolí



Aceite Extra  
Virgen



Aceite de  
Cacahuete



Aceite  
Kartamus



Aceite de  
Chia



**Yulimez**  
*Foods*

*¡La Esencia  
del Sabor!*

PROCOGRANSCÉ  
Bvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
Tel. Tel. 614-688-7502

Aceite Puro de Canola.



Aceite Puro de Maiz Cristal



Aceite Puro de Maiz Cristal



Aceite Soya



Aceite Vegetal



Palo Banderilla



Palo Brocheta



Palo Elote



Palo Paleta



**Yulimez**  
*Food*

*¡La Esencia del Sabor!*

PROCOGRANSCÉ  
Bvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
Tel. Tel. 614-688-7502

# Azúcar y Harinas



*La Panadería tradicional nos llena de sabor y textura el corazón, porque desde un bolillo, una concha o un polvorón nos permite ser parte en instantes del pasado y el presente de el placer de saborear un pan. Si buscas los ingredientes para llevar ese sabor a tu hogar o tu negocio, ven directo a nuestras instalaciones, que encuentras absolutamente todo lo que necesitas: Harinas, Azúcares, confites, colorantes y sabores y mil cosas que te puedes imaginar. Visítanos y llénate de tradición.*



Azucar Glass



Azucar Mascabado



Azucar Morena



Benzoato de Sodio



Bicarbonato de Sodio



Chocolate en Polvo



Fecula de Papa



Gluten de Trigo



Grenetina



Harina de Centeno



Harina de Trigo



Harina Integral



Harinilla



Levadura P/Pan



Levadura P/Pan Blanco



Maseca



Polvo para Hornear



Sal Yodatada



# Cereales



*Los cereales son un producto básico en la alimentación humana debido a sus características nutritivas, su moderado costo y también a que provocan una sensación de saciedad, al aumentar su volumen en el intestino. El éxito en su producción, almacenamiento y utilización ha sido fundamental para que podamos llevar a sus manos este importante producto, si busca variedad en cereales procesados en nuestro local lo encontrará.*

---



All Bran



Cereal Hojuela de Trigo



Amaranto con Miel



Choco



Amaranto Especial Horneado



Cereal Hojuela Natural



Amaranto Natural Inflado



Granola



Arroz C/Chocolate



Tapioca



Cereal Arito de Fruta



**yulimes**  
*Food*

**¡La Esencia del Sabor!**

PROCOGRANSCÉ  
Bvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
EE No. 116 Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
C.P. 31384  
e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
Tel. Tel. 614-688-7502

# Hierbas Medicinales



*Nada es magia, la naturaleza nos brinda todo lo necesario para vivir sanos, ven y encuentra lo que necesitas para buscar un remedio a alguna dolencia o para mantener tu salud o mejorarla. Las hierbas medicinales son tan importantes en nuestra vida como los alimentos, Aprovechemos esos accesorios naturales que tenemos a nuestro alcance visitando nuestro local.*

*Hierbas para la salud, hierbas para preparar los platillos tradicionales en tu cocina, hierbas para que tu familia esté sana.*





### Albahaca Especial

Tienen propiedades antibacterianas, por lo que son muy efectivas para fortalecer el sistema inmunológico y combatir infecciones en el organismo. Frena la fiebre y combate el resfriado. Alivia la tos y el asma. Fortalece el sistema inmunológico. Es un poderoso antiestrés. Es buena para la vista. Combate el acné Puede eliminar el mal aliento.



### Anís Estrella

El anís estrellado combate gripes, resfríos y congestión Y el té de anís estrellado es muy recomendado para personas gripadas o resfriadas, inclusive, diversos jarabes y remedios se hacen a partir de esta planta, como el Tamiflu. Favorece el sistema digestivo: el anís tiene efecto sedante, antiespasmódico y carminativo por lo que se utiliza para tratar problemas digestivos.



### Arnica Flor

El Árnica es una planta medicinal muy utilizada para tratar contusiones, dolores reumáticos, escoriaciones y dolores musculares, debido a que posee un potencial antiinflamatorio significativo y propiedades analgésicas. Beneficios: Alivia el dolor de traumatismos, torceduras, golpes o pequeñas lesiones.



### Azafran Chino

El azafrán es una especie muy utilizada en nuestra cocina para dar color y sabor a platos como la paella. Pero este condimento, que se extrae concretamente de los estigmas de la flor de la planta del azafrán (*Crocus sativus*), contiene muchos compuestos con propiedades medicinales.



### Boldo

Las infusiones de hojas de boldo (té de boldo) son muy útiles para tratar a personas que padecen cólicos y flatulencias. También reduce el riesgo de padecer cálculos biliares y depura el hígado. Además, es expectorante, sedante, antiinflamatorio y analgésico. antioxidante. diurético y depurativo. hepatoprotector, colagogo y colerético. fungicida y adelgazante.



### Cancerigena

Aparte de utilizarla para combatir síntomas cancerígenos, se emplea como antiinflamatorio e infeccioso. el uso de esta planta debe ser cuidadoso y se recomienda no abandonar la atención médica,

pues es una planta que esta en proceso de estudios.

### Chuchupate

Originaria de la Sierra de Chihuahua, la raíz de Chuchupaste proviene de una planta silvestre de la misma familia del apio. *Lingusicum Porteri* es su nombre científico, pero se le conoce como Chuchupaste, Chuchupate, Chuchupaztle, hierba del cochino o Washí, como le llaman las tribus rarámuris.



### Cocolmecca

Sus hojas y flores han sido utilizadas para diversos fines, pero la parte en la que se concentran las propiedades para este propósito es la raíz. Usan plantas medicinales para crear bebida contra obesidad.Cola de Caballo



### Cuachalalate

La corteza del cuachalalate ayuda a que las heridas cicatricen. En la Revolución Mexicana se usó mucho para curar a los heridos. Este es su efecto curativo más famoso. Alivia inflamación del estómago, gastritis crónica y úlceras gástricas; también el dolor gástrico, y además limpia el estómago.



### Doradilla

Para cálculos renales, trastornos digestivos como inflamación de estómago, úlceras, dolor de hígado y vesícula biliar, se administra la infusión en ayunas o como té. Otras aplicaciones que tiene la Doradilla son para la tos, parásitos intestinales, diarrea, reumatismo, purificar la sangre y expulsar la placenta.



### Epazote

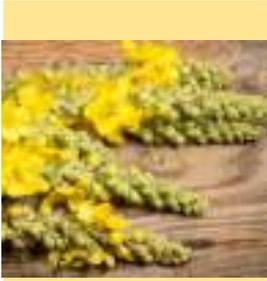
El epazote es una planta medicinal utilizada en casi todo México para tratar diversos dolores estomacales, cólicos y parásitos intestinales, para ello se toma la infusión de las hojas con agua o leche en ayunas. También se usa en otros padecimientos como diarrea, vómito, dolor de estómago,.



### Gobernadora

Se utiliza en afecciones de las vías urinarias como los cálculos renales (piedras en los riñones), Se recomienda que para obtener resultados efectivos se haga la cocción de la planta completa incluyendo sus ramas para aprovechar en su totalidad sus propiedades medicinales.





### Gordolobo

La planta "gordolobo" se puede utilizar para tratar picaduras de insectos, dolor de muelas, asma, resfriados, tos, bronquitis, etcétera. El té de gordolobo es una infusión a base de hojas y/o flores de la planta gordolobo, binomial latino *Verbascum thapsus* L., de la familia de la herbácea escrofulariácea. Con propiedades demulcente y ayuda a la protección local de las mucosas.



### Gordolobo Tallo

El tallo del Gordolobo es de mucha importancia ya que sus propiedades ayudan a aliviar dolores de estómago, cólicos, úlceras.



### Hierba Anis

En la actualidad tiene un uso insecticida, ceremonial, condimento, ornamental y como forraje. Beneficios: Antibiótico. Tiene efectos antibióticos contra la salmonella pyogenes y candida albicans.



### Hierba de la Vivora

Sirve para tratar infecciones, bajar las fiebres, eliminar síntomas del resfrío, como expectorante, antihistamínico, paperas, o cuando algún alimento provoca indigestión, también contra el mareo al viajar en carretera y para picaduras de animales venenosos. Pues es desinflamatorio y depurativo.



### Hierba de Zorrillo

La Hierba de Zorrillo o epazote de zorrillo es una variedad del epazote, del cual ya les hemos contado sus poderosos poderes curativos, reconocidos desde la época prehispánica.



### Hierba del Cancer

Aparte de utilizarla para convativir síntomas cancerigenos, se emplea como antiinflamatorio e infeccioso. el uso de esta planta debe ser cuidadoso y se recomienda no abandonar la atención médica, pues es una planta que esta en proceso de estudios.



### Hierba del Sapo

Contiene la saponina es un glucósido jabonoso, se utiliza como expectorante y depurativo de las vías urinarias y de la sangre. La saponina colabora en bajar los niveles de colesterol en sangre, este componente activo es el más importante con el que cuenta la planta. Necesita estricta supervision para su uso.

### Hinojo

Gran aliado de la digestión; es útil en caso de indigestiones o digestiones pesadas, estados de empacho o hartazgo, y contribuye a aliviar los espasmos gastrointestinales. Estimula el apetito y ayuda a saciar la sed en verano.



### Hoja de Aguacate

Tienen propiedades antihelmínticas, es decir, que favorecen la expulsión o provocan la erradicación de las lombrices. La infusión de hoja de aguacate tiene varias propiedades asociadas, como antioxidante, digestivo, analgésico ante los dolores menstruales.



### Hoja de Guanabana

Ayuda a problemas respiratorios, circulatorios, nerviosos e infecciosos. Incluso se ha llegado a considerar bueno para combatir el cáncer. La guanábana puede consumirse de diversas formas: natural, pulpa congelada, en forma de cápsulas como suplemento, como postre, tés y jugos.



### Hoja de Laurel

Propiedades del laurel y beneficios para la salud. Alivia las digestiones pesadas, previene la acidez y reduce los gases. Pero, además, el laurel sirve para tratar afecciones del aparato respiratorio, es diurético, y hasta se emplea para elaborar productos cosméticos. En medicina, los beneficios de la hoja de laurel tienen propiedades astringentes, diuréticas y estimulantes del apetito.



### Hoja de Naranja

Se emplea en infusiones por sus propiedades antiespasmódicas y disminuye los niveles de ansiedad, además se pueden tratar cólicos estomacales, diarreas e incluso el cambio de temperatura en niños y adultos.



### Hoja de Seen

Se utiliza para tratar el estreñimiento y para limpiar el intestino antes de las pruebas de diagnóstico como una colonoscopia. La hoja sen, Es una planta medicinal que es muy utilizada para tratar problemas gastrointestinales. Posee fuertes propiedades laxantes y purgantes



### Jamaica

Puede utilizarse con diferentes fines medicinales, que incrementan el bienestar orgánico general. La





vitamina C contenida en la rosa de Jamaica nos protege del envejecimiento prematuro. Es excelente para combatir la resaca alcohólica. Cuando se toma en forma de té, alivia el insomnio, los procesos gripales y las enfermedades eruptivas de la piel.



### Juve

Los hidratos de carbono más comúnmente presentes en los zumos de fruta natural son la glucosa, fructosa, sacarosa y sorbitol. La sacarosa es hidrolizada a glucosa y fructosa en el intestino delgado, estos jugos naturales son rápidos de asimilar y absorber y son una excelente fuente de vitaminas y minerales, como betacarotenos, vitamina C y potasio.

### Malva

Las malvas tienen propiedades antiinflamatorias, laxantes, cicatrizantes, calmantes, digestivas y expectorantes. Son populares en afecciones del aparato digestivo, por ejemplo, sirven para tratar el estreñimiento o un estómago irritado. También se emplea en el tratamiento de heridas, llagas y picaduras de insectos.



### Manzanilla

Las principales propiedades de esta hierba son antiinflamatorias, antialérgicas, antibacterianas y sedantes. Además, posee buenas ventajas digestivas, por lo que se recomienda beber una taza de té de manzanilla después de comer para aliviar dolores, calmar la pesadez.



### Mejorana en Polvo

La mejorana se utiliza como antibacteriana de uso urológico, siendo muy recomendado su consumo para tratar infecciones urinarias. Para uso sobre la piel, el aceite de esta planta se usa como remedio natural contra bacterias. En la cocina se emplea como hierba aromática y como un género de orégano.



### Moringa

es una planta medicinal que posee un elevado contenido de vitaminas y minerales como hierro, carotenoides, quercetina, vitamina C, polifenoles, ácido clorogénico, entre otros, que le proporcionan un potente efecto antioxidante y antiinflamatorio. La moringa tiene propiedades antiinflamatorias y antibióticas.



### Oregano

Regula el sistema digestivo, especialmente en espasmos intestinales, gracias a sus principios activos como el timol, carvacrol, el borneol y el ácido caféico y es bueno para el hígado. convate síntomas de gastritis, combate flatulencias.



### Palo Azul

El Palo azul está indicado contra el reumatismo, artritis, lumbago, ciática y gota. Previene los cólicos renales y hepáticos. Es una planta medicinal con excelentes propiedades terapéuticas para eliminar el ácido úrico.



### Pasiflora

La pasiflora es una planta que se utiliza para los problemas del sueño (insomnio), trastornos gastrointestinales relacionados con la ansiedad o el nerviosismo, trastorno de ansiedad generalizada y aliviar los síntomas relacionados con la abstinencia de narcóticos. Remedio natural para combatir el insomnio.



### Pinguica en Polvo

Convate calambres, dolores de cabeza, ansiedad y dolores de estómago, también ayuda a eliminar cálculos renales. Se utiliza en té para aliviar diarreas y empachos así como resfriados. Se emplea para aliviar problemas de edemas y la inflamación de los brónquios.



### Polen

Es un polvo formado por gránulos o pequeñas bolitas que contienen las células reproductivas "masculinas" de las plantas, estas partículas son las encargadas de fecundar los óvulos de las plantas, situados en los pistilos. regula los procesos digestivos. Sus Propiedades Antiinflamatorias y antibacterianas combaten las diarreas y el estreñimiento. Mejora la visión.



### Raiz de Lima

Auxiliar en el tratamiento de la obesidad y el sobrepeso. Mejora la digestión, Previene la deshidratación, Apta para diabéticos, Cuida la piel, Alivia los resfriados y los problemas respiratorios, Ayuda a perder peso, Protege de infecciones por su contenido en vitamina C. Combate el estreñimiento.



### Raíz de Tejocote

Es un árbol espinoso de hasta 10 m de altura, las espinas se encuentran en el tronco y sus ramas, su corteza es de color gris rojiza, se desprende en tiras. La raíz de tejocote seca se usa para mezclarla en agua para preparar té. Sirve para regular el corazón y la presión arterial, también contra los espasmos nerviosos, arteriosclerosis, angina de pecho y la obesidad



### Romero

El romero puede tratar enfermedades como la hipertensión arterial, la diabetes, la caída del pelo, problemas respiratorios, problemas estomacales, dolor de cabeza, dolor premenstrual, depresión y previene enfermedades degenerativas al poseer propiedades antioxidantes.



### Rosa de Castilla

Fortalece los capilares y tiene suave acción descongestionante más que estimulante. A nivel hepático estimula el flujo de la bilis y ayuda a combatir los efectos del alcohol. La rosa de Castilla tiene propiedades: antiinflamatorio. Ayuda a tratar afecciones como el acné, dermatitis o úlceras cutáneas. Cicatrizante



### Ruda

La ruda es una planta medicinal caracterizada por estimular la función biliar, mejorando la digestión y eliminando las dolencias que afectan al aparato digestivo como los gases, el ardor intestinal, la pesadez, etc. También se emplea en casos de amenorrea, la ruda se utiliza para disminuir la sensación de dolor en golpes o heridas.



### Salvia Real o Flor

Es considerada como uno de los mejores antibióticos naturales que existen. A nivel gastronómico, se usa mucho en la cocina mediterránea, tanto fresca como seca dando sabor y aroma a aceites y vinagres. Puede utilizar la salvia para ayudar a aliviar enfermedades como el dolor de garganta, problemas digestivos, la tos y el resfriado común.



### Sanguinaria

El jugo lechoso de color anaranjado de la planta, servía para teñirse la piel, para cazar insectos y para teñir objetos. En general, es una planta que favorece el buen funcionamiento de las vías



urinarias. Antiguamente también se empleó para prevenir el reuma, pero siempre de forma casera.

### Tajiate

En la actualidad, entre los múltiples usos medicinales del estafiate, es recomendado a nivel nacional como eficaz para el tratamiento del dolor de estómago, llámense retortijones, cólicos estomacales o intestinales, jibas, dolor e inflamación en la boca del estómago. También contiene tujona, sustancia venenosa en grandes dosis, pero que es apreciada por sus propiedades antimicrobianas.



### Te 7 Azahares P/Nervios

Una medicina natural para controlar los nervios, dolores de cabeza, la presión, el estrés e insomnio es la hierba de los siete azahares, recomendó Araceli Moreno, encargada de la tienda naturista Azteca. Este producto se usa desde la antigüedad como ingrediente en preparaciones que sirven contra el nerviosismo, dolores de cabeza e insomnio.



### Te de Limon

El té limón es una planta con aroma a cítricos originaria de la India la cual es rica en antioxidantes que ayudan a aliviar dolores estomacales, problemas respiratorios y otros malestares como insomnio.



### Te Milagro

se utiliza como coadyuvante en caso de enfermedades en las vías urinarias, colitis y gastritis, enfermedades venéreas, la planta fresca macerada en aceite de olivo se puede utilizar para heridas, furúnculos, granos infectados, como enjuague corporal en caso de comezón y granillos. se recomienda no utilizar en caso de embarazo, ni niños menores.



### Te Negro

El té negro es un producto hecho de la planta Camellia sinensis. Las hojas y tallos envejecidos se utilizan con fines medicinales. El té negro se utiliza para mejorar el estado de alerta mental, así como el aprendizaje, la memoria y la habilidad para procesar la información. Contribuye a reducir el colesterol. Ayuda a mantener sanas las arterias.





### Te para Riñon

Bebida muy diurética, que ayuda a purificar los riñones. Entre sus buenas propiedades, promueve el aumento de la producción de orina para ayudar a eliminar las bacterias y los gérmenes de los riñones.



### Te Pulmonar

Se utiliza para tratar bronquitis y asma. Proporciona también un suave efecto balsámico y además de ser beneficiosa para los tratamientos de problemas respiratorios, esta planta también posee la capacidad de incrementar las propiedades terapéuticas de gran cantidad de plantas medicinales.



### Te Verde

El té verde es un producto derivado de la *Camellia sinensis*. Se usa como infusión o directamente como una medicina natural. Al té verde se le dan propiedades para mejorar la agilidad mental y el pensamiento, para perder peso y para el tratamiento de trastornos intestinales, los dolores de cabeza, la osteoporosis.



### Tila Flor

El té de tila es una de las infusiones más recomendadas para relajarse y conciliar el sueño. La tila tiene un efecto calmante natural cuando se

consume en forma de té. A diferencia del café, una taza de té de tila, tres veces al día, puede ayudar a calmar los nervios.

### Tomillo en Polvo

Contra los problemas respiratorios. Es antiinflamatorio. Para tratar problemas digestivos. Calma el dolor. Es antioxidante. Refuerza las defensas. Es relajante. Efecto diurético. Cuenta con propiedades broncodilatadoras que ayudan a tratar la tos y la gripe. Aporta una gran cantidad de flavonoides y antioxidantes



### Toronjil

Toronjil. Hierba perenne de entre 20 y 30 cm de altura, con el follaje verde claro y con característico olor a cítrico. Los finos tallos son cuadrangulares y pelosos, en los que se disponen las hojas en pares opuestos, las que a su vez se caracterizan por ser aovadas y por tener el borde crenado.



### Valeriana

La valeriana (*Valeriana officinalis*), tradicionalmente utilizada por su acción tranquilizante, relajante e inductora del sueño, es una planta que actúa como un agente sedante, relajando el sistema nervioso y el cerebro, por lo que se suele recomendar a personas con trastornos del sueño, o para aliviar el estrés y la ansiedad.



**PROCOGRANSCÉ**  
 Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
 EE No. 11C Central de Abastos  
 Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua,  
 C.P. 31384  
 e-mail [procogranse@hotmail.com](mailto:procogranse@hotmail.com)  
 Tel. Tel. 614-688-7502



# Saborizantes



*Los saborizantes son preparados de sustancias que contienen los principios de sabor y aroma, extraídos de la naturaleza o sustancias artificiales, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y del olfato, ya sea para reforzar el sabor u olor del producto escogido o transmitiéndole un sabor y/o aroma determinado, con el fin de hacerlo más apetitoso o agradable. Visítanos, tenemos una amplia variedad de productos que te ayudarán a preparar los mejores alimentos con un exquisito sabor y aroma.*

---



**Snacks**  
El sabor  
tiene una  
nueva cara

**yulimes**  
Foods

**Saborizantes**

- Sabor Adobo
- Sabor Buffalo Chips
- Sabor Crema y Especies
- Sabor Flaming Hot
- Sabor Habanero
- Sabor Limon Fuego
- Sabor Queso Cheddar
- Sabor Queso Jalapeño
- Sabor Tipo Ranch
- Sabor Tocino
- Sabor Valentina
- Sal con Mantequilla



**Categoría: Sabores para papa frita natural y rizadas**

- Sabor Tipo Jalapeño Chips
- Sabor Adobo Papa
- Sabor Onduladas Verdes
- Sabor Crema Y Especies
- Sabor Habanero
- Sabor Tocino Chile Limón
- Sabor Chipotle Papas
- Sabor Flamazo Limón
- Sabor Limón 2
- Sabor Salsa Guajira
- Sabor Salsa Bbq
- Sabor Tipo Flamingos Hot

- Sabor Mix Salsas Negras
- Sabor Salsa Tipo Inglesa
- Sabor Para Papa Tipo Pulgarcito
- Sabor Extreme Chamoy
- Sabor Tres Chiles
- Sabor Papas Enchilotladas
- Sabor Habanero Hot Cheese
- Sabor Papas Estilo Cantinero
- Sabor Cheddar
- Sabor Buffalo Wings



**Categoría: Sabores para extraído tipo torcido , puff y krujosos**

- Sabor Queso Cheddar Tchets..
- Sabor Chipotle Tchets
- Sabor Salsa Roja Tchets
- Sabor Queso Jalapeño Tchets.
- Sabor Cheddar Flamingos Tchets
- Sabor Flamingos Original Con Limón Tchets.
- Sabor Flamingos Krunchy Tchets
- Queso Jalapeño Tchets
- Sabor Bolicheessitas Queso Chile
- Sazandar Intensity HotTpufts,
- Sabor Queso Cheddar Tpufts
- Sabor Americano Tpufts
- Sabor Cheddar Jalapeño Tpufts
- Sabor Cheddar Americano Tpufts
- Sabor Cheddar Tpufts
- Sabor Queso Tpufts
- Sabor Queso Chile Tipo

- Krujosos
- Sabor Tipo Krujosos
- Sabor Queso Cheddar Crunch Krujosos
- Sabor Tipo Crujitos Nacho Krujosos
- Sabor Crunchitos Krujosos.
- Sabor Cheddar Tpuftscorn
- Sabor Cheddar Tpuftscorn
- Sabor Habanero Tpuftscorn
- Color Cheto Naranja Rojizo



**Categoría: Sabores para frito, churro y concha de maíz**

- Sabor Churro Fuego
- Sabor Chile Limón Fritos
- Sabor Tipo Churrimaiz Con Limón
- Sabor Picosito Win.
- Sabor Salsa Roja Con Limón
- Sabor Ardiente K
- Sabor Fuego K
- Sabor Relámpagos Fuego
- Sabor Frito Rizado Queso Jalapeño
- Sabor Frito Rizado Queso Morita
- Sabor Frito Rizado Queso Amarillo
- Sabor Fritos Spicy Jalapeño
- Sabor Fritos Queso Jalapeño
- Sabor Fritos Pikin Fuego
- Sabor Salsa Roja
- Sabor Lemon &Pepper
- Sabor Granielote Enchilado
- Sabor Chorizo Chipotle
- Colorante Para Churro Rojo ó Naranja
- Color Amarillo Frito



**Categoría: Sabores para pellet trigo y papa: donita, viborita, papa francesa**

Sabor Limón.  
Chile Limón Olas  
Sabor Chile Limón Papirriiss  
Sabor Queso Cheddar Papirriiss  
Sabor Cheddar Fuegos Papirriiss  
Sabor Habanero Papirriiss  
Sabor Chile Pike Papas  
Sabor Ru Y Pris  
Sabor Tocino Chile Limón  
Sabor Queso Nacho  
Sabor Salsa Fuego  
Sabor Chamoy Harinas  
Sabor Habanero



**Categoría: Sabores para pellet trigo minicuatro**

Sabor Chicharrón Limón y Chile  
Sabor Botanero Mix Chh  
Sabor Chile Limón Sonora  
Sabor Chile Limón Tipo

Sabron  
Sabor Chile Cuadrini  
Sabor Tipo Flamingos Hot  
Sabor Flamazo  
Sabor Flamazo Limón  
Sabor Churro Fuego  
Sabor Chichamoy  
Sabor Salsa Roja  
Sabor Jalapeño  
Sabor Buffalo  
Sabor Tex Mex  
Sabor Tocino Chile Limón



**Categoría: Sabores para cacahuates y tipo nuts**

Sabor Cacahuete Español k  
Sabor Cacahuete Cantinero  
Sal Acida Para Cacahuete  
Sabor Picoso  
Sabor Michelada Nuts  
Sabor Clamato Nuts  
Sabor Guajira Sol Nuts  
Sabor Flamazo Limón Nuts  
Sabor Fuego Nuts  
Sabor Chile Limón  
Sabor Salsas Negras Mix  
Sabor Mezcla Estilo Cantinero  
Sabor Cacahuete Chamoy  
Sabor Saladito Tipo W  
Sabor Enchilado  
Saz Cacahuete Hot Moy  
Sabor Enchilado  
Sabor Habanero



**Categoría: Sabores para fruta deshidratada y gomitas**

Saz Chile Loko T Golosos,  
Chiles Frutas T T  
Chile Tipo Tain Or  
Sazonador Para Fruta  
Chile limón  
Chile limón p nopal  
Mezcla kfruits  
Chile loko lukas/chamoy  
Cobertura gomitas enchiladas sweet  
Cobertura chile mango t. balm



**Categoría: Sabores para laminado de maíz**

Sabor Queso Jalapeño  
Sabor Tipo Dorinachos Americano  
Sabor Dorinachos Or  
Sabor Nacho Americano Gringo  
Sabor Nacho Americano Or  
Sabor Queso Nacho Toto  
Sabor Nacho Americano Tocino

Sabor Queso Cheddar K  
 Sabor Queso Jalapeño  
 Sabor Adobo Queso  
 Jalapeño  
 Sabor Queso Mantequilla  
 Sabor Salsa Verde  
 Sabor Habanero  
 Sabor Granielote  
 Sabor Topito Street Corn Mix  
 Sabor Flamazo Limón.  
 Sabor Topitos Flama Hot  
 Americano  
 Sabor Tipo Norteños  
 Sabor Chipotle Nachos  
 Sabor Jalapeño Sabor Topito  
 Tapatio



**Categoría: Sabores para palomitas**

Sabor Queso Cheddar  
 Sabor Palomitas Cheddar  
 Sabor Palomitas Cheese  
 Sabor Queso Cheddar Tipo  
 Popis  
 Sabor Ranch  
 Sabor Cheddar White  
 Sabor Cheddar Jalapeño  
 Sabor Queso Jalapeño  
 Sabor Crema Y Especias  
 Sal Mantequilla  
 Sabor Mantequilla Light  
 Sabor Mantequilla Natural  
 Sabor Mantequilla Extra  
 Sabor Chile Limón  
 Sabor Chile Limón Tk  
 Sabor Limón Fuego  
 Sabor Fuego.  
 Sabor Granielote  
 Sabor Jalapeño Verde  
 Sabor Tipo Valentina.  
 Sabor Limón  
 Sabor Jalapeño  
 Sabor Caramelo



**Categoría: Sabores para chicharrón de cerdo y tipo krakling**

Sabor Sal y Vinagre  
 Sabor Salsa Verde  
 Sabor Spicy Hot  
 Sabor Chicharrón Tipo Salsa  
 Vale  
 Sabor Chicharrón Red Sauce  
 Sabor Chile Limón  
 Sabor Chile Limón  
 Chicharrón  
 Sabor Habanero



*¡Para  
 Cocinar a  
 lo Grande!*



Bvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle  
 EE No. 11C Central de Abastos  
 Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
 e-mail [procogransce@hotmail.com](mailto:procogransce@hotmail.com)  
 Tel. Tel. 614-688-7502



## VARIEDAD EN CHILES SECOS





*Espicias, Condimentos y Chiles Secos.*

Agroproductos GV S.P.R. de R.L. DE C.V.  
 Privada Las Cumbres No. 256, Col. La Regina, Julimes, Chihuahua, C.P. 32950  
 Tel.. (621)-478-0500, (639)119-0787 • Whatsapp y (639)106-9668 Whatsapp [www.yulimes.com](http://www.yulimes.com)

# Colorantes



*Un colorante es un tipo de aditivo alimentario utilizado para recuperar o reforzar el color de los alimentos, durante su almacenamiento o tras los tratamientos tecnológicos a que se vean sometidos durante su procesado.*

*El color es uno de los atributos en que primero nos fijamos los consumidores de alimentos. Tradicionalmente ha sido una práctica muy común servirse de colorantes naturales para mejorar el color de los alimentos.*

---



Ajinomoto



Color Café  
Chocolate



Amarillo 5



Color Rojo  
Fresa



Rojo 40



Color Rojo  
Grosella



Color  
Amarillo  
Huevo



Color Rojo  
Uva



Color  
Amarillo  
Naranja



Color Verde  
Limón



# *Agradecimiento*

*Queremos expresar un profundo agradecimiento a la vida y a Dios que ha permitido que nuestra empresa pueda brindar cada vez mejores servicios.*

*Día tras día que iniciamos nuestras labores, nos damos cuenta de todas las oportunidades que se nos brindan, porque, ver a un cliente satisfecho o una sonrisa al visitarnos y se muestra franco y amigable al estrechar su mano, descubrimos de todo lo que Dios trae con su bondad a nuestra empresa.*

*Nuestro corazón se siente agradecido y a cambio, nos comprometemos a buscar un mejor servicio y nuestro mejor apoyo a todas esas personas que se unen a nuestro camino y comparten de este esfuerzo que esperamos les sea bendecido y les fructifique .*

*Gracias a nuestra familia, a nuestros clientes, a nuestros proveedores y a todo ese equipo de personas que nos apoyan en esta labor, Sin ustedes, nuestros sueños no se realizan,*

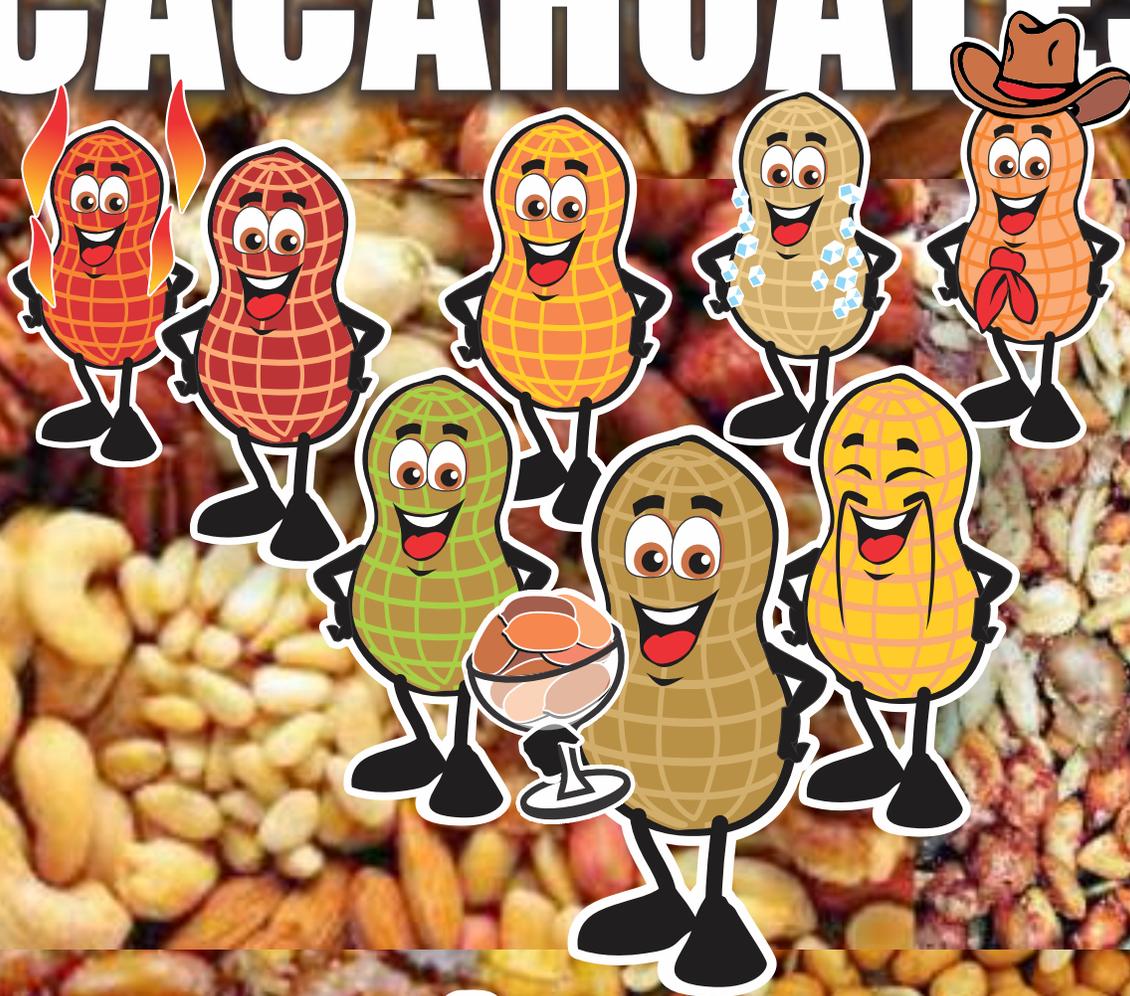
***¡Gracias a Todos!***

*Afectuosamente*

***Dirección y y personal de***



# ¡CACAHUATES!



## Disfruta Nuestra Nueva Línea

PROCOGRANSCÉ Proveedor de Condimentos, Granos y Secos de la Central, S.A. de C.V.  
Blvd. Juan Pablo II No. 4701 Int. Calle EE No. 11C Central de Abastos  
Colonia Aeropuerto, Chih. Chihuahua, C.P. 31384  
e-mail [procogranse@hotmail.com](mailto:procogranse@hotmail.com) • Tel. Tel. 614.688.7502