

# CATÁLOGO



Oaxaca Global

Conoce nuestro amplio catálogo de proveedores de productos oaxaqueños.



Te ofrecemos las mejores marcas  
oaxaqueñas a través de nuestro  
catálogo, asegurándonos que tengas  
la mejor opción para satisfacer las  
necesidad.

# ¡CONÓCENOS!

A través de la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO), se ofrece una plataforma diseñada específicamente para impulsar la exportación de productos oaxaqueños a mercados internacionales, y de este modo, brindar oportunidades de crecimiento Global.

*"Descubre el auténtico sabor de Oaxaca en cada producto, con la confianza de que detrás de cada proceso hay una tradición arraigada y una plataforma confiable que garantiza calidad y autenticidad."*



**DESARROLLO ECONÓMICO**  
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO





REVISTA DIGITAL

# CONTENIDO

MEZCAL

AGUARDIENTE

WHISKY

RON

VODKA

GINEBRA

MIEL

SALSAS

CAFÉ

HARINAS



# MEZCAL

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

# VARIEDADES DE MEZCAL:

(NOM-070-SCFI-2016)

## ***Mezcal Joven o Blanco:***

Se embotella inmediatamente después de su destilación, sin someterse a reposo, maduración o añejamiento.

## ***Mezcal Reposado:***

Madura en recipientes de madera durante un período de entre 2 a 12 meses, en un ambiente con condiciones controladas de temperatura y humedad.

## ***Mezcal Añejo:***

Madurado en recipientes de madera durante más de 12 meses en condiciones específicas de temperatura y humedad.

## ***Mezcal Madurado en Vidrio:***

Envejece en recipientes de vidrio durante más de 12 meses.  
Debe guardarse bajo tierra o en un espacio que garantice condiciones constantes de oscuridad, temperatura y humedad, en recipientes de vidrio de 5 a 20 litros.

# Mezcal Artesanal, Industrial y Ancestral

## Proceso de Elaboración:

- Mezcal Artesanal: El proceso es tradicional, puede utilizar diferentes tipos de hornos y métodos de molienda, incluyendo algunos eléctricos. La fermentación y destilación pueden variar en los materiales utilizados.
- Mezcal Industrial: Se produce en grandes cantidades con tecnología moderna, utilizando hornos de gas, equipos mecánicos y destilación continua.
- Mezcal Ancestral: Utiliza horno cónico de piso para cocinar las piñas de agave y métodos de molienda manuales o con tracción animal. La fermentación se realiza en elementos tradicionales, mientras que la destilación se hace en ollas de barro.

## Etiquetado:

- Mezcal Ancestral y Artesanal: Deben especificar en la etiqueta el proceso de elaboración.
- Mezcal Industrial: Puede etiquetarse simplemente como "mezcal."

## Diferenciación:

- Mezcal Ancestral: Se diferencia por su proceso tradicional y su poca o nula tecnología eléctrica en la molienda.
- Mezcal Artesanal: Permite cierta flexibilidad en el proceso, incluyendo el uso de tecnología en la molienda.
- Mezcal Industrial: Utiliza tecnología moderna para la producción a gran escala.

## Las principales variedades de agave utilizadas para hacer mezcal en México son:

**Espadín:** Madura en 6-8 años, es el más común debido a su rápido crecimiento y alto contenido de azúcar.

**Tobalá:** Popular por sus sabores sutiles y ahumados, a menudo recolectado de forma silvestre.

**Arroqueño:** Tarda entre 12 a 15 años en madurar, produce mezcales con aromas intensos y sabores suaves.

**Mexicano:** Similar al Espadín, con alto rendimiento y sabores suaves y minerales.

**Madrecuishe:** Alta demanda, originan mezcales con notas intensas y producción en lotes pequeños.

**Tepeztate:** Uno de los agaves más longevos, resultando un mezcal de aromas dulces y frutales.

**Jabalí:** Escaso en el mercado debido a su rareza, ofrece mezcales con complejidad de aromas y sabores.

# EMPRESAS

2024



# Mezcal Collar de Perlas

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

¡Descubre la magia de Tlacolula en cada sorbo!

Empresa familiar que elabora mezcal 100% artesanal y orgánico en variadas y cautivadoras presentaciones. Con pasión por la autenticidad y el sabor se fusionan en cada gota, ofreciéndote una experiencia única. Cada botella es un viaje sensorial, una celebración de la tradición y la calidad que se distingue.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023



COLLAR DE PERLAS

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *2500 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *750 Litros (30%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificado de Origen.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Arroqueño y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38°, 42°, 45°, 46°, 47.16°, 47.5° y 48°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Luvia Florina López Pérez

Domicilio Fiscal: Mártires de Tacubaya No. 8-B.  
Segunda sección, Tlacolula de Matamoros.

( +52) 951 129 57 56 

Grupocollardeperlas@gmail.com 

<https://mezcalcollardeperlas.com> 

# Mezcal El Herbolario

Heber Daniel Vera Canseco

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa que quiere llevar lo mejor de Oaxaca y México al mundo, por lo que siempre busca socios a través de intercambios, a fin de promover y lograr posicionar un mejor producto en el mercado local, Nacional y Global.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *18000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Australia, Canadá y EE.UU*

Capacidad exportada..... *10,000 Litros (55.5%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificado de Denominación de Origen.
- Certificado de Origen ante COMERCAM.
- Certificado V-LABEL.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación Vegana.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Tobalá destilado con piña, Tobasiche, Tepeztate, Cuishe, Ensamble 7.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 50°

## PRESENTACIONES

700ml, 750ml y 4L

## CONTACTO:

Razón Social: Heber Daniel Vera Canseco

Domicilio Fiscal: Arteaga 520, col, Oaxaca. centro, Oaxaca.

(+52) 552 168 41 14 

mezcal@mezcologo.com 

<https://www.mezcalelherbolario.com> 

# Mezcal Mezcólogo

Heber Daniel Vera Canseco

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa que quiere llevar lo mejor de Oaxaca y México al mundo, por lo que siempre busca socios a través de intercambios, a fin de promover y lograr posicionar un mejor producto en el mercado local, Nacional y Global.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 18000 Litros

Destino del producto exportado..... Australia, Canadá y EE.UU

Capacidad exportada..... 10,000 Litros (55.5%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificado de Denominación de Origen.
- Certificado de Origen ante COMERCAM.
- Certificado V-LABEL.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Tobalá destilado con piña, Tobasiche, Tepeztate, Cuishe, Ensamble 7.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 50°

## PRESENTACIONES

700ml, 750ml y 4L

## CONTACTO:

Razón Social: Heber Daniel Vera Canseco

Domicilio Fiscal: Arteaga 520, col, Oaxaca. centro, Oaxaca.

(+52) 552 168 41 14



mezcal@mezcologo.com



<https://www.mezcologo.com>



# Mezcal A Medios Chiles

## LUGAR DE ORIGEN.

San Pablo Etla, Oaxaca.

Un mezcal, fusión de agave excepcional, terruño, artesanía y el expertiz de Don Fortino Ramos. Honra la tradición con nitidez en cuerpo, aromas y sabores, capturando la esencia de toda una vida en cada sorbo.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018.

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 1000 Litros

Destino del producto exportado..... España, Holanda y Estados Unidos

Capacidad exportada..... 20 Litros (2%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante AMMA (Asociación de Maguey y Mezcal Artesanal A. C.).
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín, Madrecuishe, Tobalá, Arroqueño, Mexicano, Barril, Destilado con pechuga y Destilado de elote con poleo

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° y 50°

## PRESENTACIONES

50 ml, 150 ml, 250 ml, 375 ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Comercializadora de Productos, Obras y Servicios del Campo Oaxaqueño SA de CV

Domicilio Fiscal: Emiliano Zapata 9, 3ra Secc San Pablo Etla, 68258 San Pablo Etla, Oax.

(+52) 951 145 24 51 

coprosco@gmail.com 

<https://www.mezcalamedioschiles.com> 

# Mezcal El Calor de Marillero

## LUGAR DE ORIGEN.

Sola de Vega, Oaxaca.

Hacer mezcal no es solo un proceso; para mezcal El Calor de Marillero es un arte profundamente arraigado en la rica cultura mexicana. Ocupa un lugar especial en nuestros corazones al honrar los métodos tradicionales transmitidos por generaciones de Maestros Mezcaleros.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2016



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *1000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Suiza y Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *300 Litros (30%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificado de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación Certimex

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín y Tobalá

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: José Manuel López Montaña

Domicilio Fiscal: Bugambilias 204, col. Ampliación Sta. Lucía

(+52) 951 188 55 86



[jmmonta66@hotmail.com](mailto:jmmonta66@hotmail.com)



<https://mezcalmarillero.com>



# Mezcal Rey Cosijopi

## LUGAR DE ORIGEN.

Unión Zapata, Oaxaca.

Mezcal producido en Oaxaca, 100% artesanal y sustentable, con fermentación natural.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023.

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *10000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *2400 Litros (24%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Mexicano y Madrechishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Bendito Mezcal S de RL de CV

Domicilio Fiscal: Calle Baja California #123, col. Nuevo México, San Jacinto Amilpas Oaxaca.

(+52) 951 131 40 60 

[benditomezcaloaxaca@gmail.com](mailto:benditomezcaloaxaca@gmail.com) 

<https://www.benditomezcal.com> 

# Mezcal Fruto del Sol

## LUGAR DE ORIGEN.

Ejutla, Oaxaca.

Mezcal artesanal orgánico, destilado del agave Espadín, cosechado a mano, cocido en hornos de tierra, triturado con tahona de piedra, fermentado en tinajas de madera y destilado en alambiques de cobre.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020

Mezcal Artesanal



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *4000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Alemania, Italia y EE.UU.*

Capacidad exportada..... *2000 Litros (50%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tepezate, Cuishe Joven y Reposado, Tobalá, Arroqueño y Madrecuishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° y 45°

## PRESENTACIONES

250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Expresiones de Sabor SA de CV

Domicilio Fiscal: Av. Las Américas 100, Ext. A CP68104, Col, América Sur, Oaxaca. de Juárez.

(+52) 951 228 28 69



expresionesdesabor@gmail.com



<https://www.frutodelsol.com.mx>



# Mezcal Liberemos el Alma

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Mezcal Artesanal Orgánico, destilado de agaves silvestres cultivados a mano en Santiago Matatlán.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023.



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 5000 Litros

Destino del producto exportado..... En espera

Capacidad exportada..... 0 Litros (0%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB. (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación USDA Organic.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Tepeztate y Cuishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 45°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Productores ancestrales de maguey y mezcal SA de CV

Domicilio Fiscal: Privada del guajolote S/N, Santiago Matatlán Oaxaca, Oax. CP 70440

(+52) 951 219 96 46 

mezcalliberemoselalma@gmail.com 

[www.mezcalliberemoselalma.com.mx](http://www.mezcalliberemoselalma.com.mx) 

# Mezcal Padre Nuestro

## LUGAR DE ORIGEN.

Teposcolula, Oaxaca.

Nuestros antepasados descubrieron el arte de hacer mezcal: Nosotros heredamos los secretos el oficio, respetamos los procesos para su elaboración. Lo hacemos a la antigua y de manera artesanal, como debe de hacerse.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *7000 Litros*

Destino del producto exportado..... *EE.UU, CHN, AUS, DEU Y CAN*

Capacidad exportada..... *2000 Litros (28.6%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificado LCBO para Canadá.
- Certificación CCC para China.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín, Tepezate, Cuishe Joven y Reposado, Tobalá, Arroqueño y Madrecuishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° y 45°

## PRESENTACIONES

250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Sauros S de RL de CV

Domicilio Fiscal: Cielo #106, Col. Lomas del Crestón, Oaxaca. de Juárez, Oaxaca.. CP: 68040

(+52) 951 240 32 03 

[info.padrenuestromezcal@gmail.com](mailto:info.padrenuestromezcal@gmail.com) 

[www.mezcalpadrenuestro.com.mx](http://www.mezcalpadrenuestro.com.mx) 

# Mezcal Don Galo

## LUGAR DE ORIGEN.

San Juan del Río, Oaxaca.

Elaborado con Agave Espadín (*Angustifolia Haw*), fruto de un proceso ancestral, guiado por familias con saberes centenarios. Preparación de tierra, siembra en suelo árido y cosecha, rituales enraizados en una conexión entre la tierra y el hombre. Madurez alcanzada en 6-8 años.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *CAN, SW, IT, UK, EE,UU, CHN y ENG*

Capacidad exportada..... *3000 Litros (60%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Joven, Añejo y Cuishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° a 48°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Comercializadora Aromziur SA de CV

Domicilio Fiscal: Miguel Hidalgo #137 Colonia 25 de enero, Santa Lucía del camino, Oaxaca, México

(+52) 552 507 95 70

contacto@mezcaldongalo.com.mx.

<http://www.dongalomezcal.com>

# Mezcal El Huésped

## LUGAR DE ORIGEN.

Santa María Quiévolani, Oaxaca.

Es un mezcal producido de los mejores agaves, con la mayor concentración de azúcares para una mejor riqueza en sabor y aroma, sometido a doble destilación en alambique de cobre.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *20000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Esp, Eng, Aus, tur y EE.UU.*

Capacidad exportada..... *5000 Litros (25%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Tepeztate y Mexicano

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 35° a 55°

## PRESENTACIONES

200ml, 700ml, 750ml y 1L

## CONTACTO:

Razón Social: Juan Nacho Díaz Cruz

Domicilio Fiscal: Plan de San Luis 203, col. Francisco I. Madero, CP 71233, Santa Cruz Xoxocotlán

(+52) 951 158 64 85 

diazcruz6@hotmail.com 

<https://elhuesped.com.mx> 

# Mezcal Capotlán

## LUGAR DE ORIGEN.

Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.

Es un mezcal artesanal fino, elegante, lleno de notas, aromas y sabores propios de la tierra, el viento, la lluvia, el fuego y la planta.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023.



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *2000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *En búsqueda de clientes*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 46°

## PRESENTACIONES

250ml, 500ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Agropecuario y Sector Primario Tonalá SPR de RL

Domicilio Fiscal: San Antonio Arrazola, Sta. Cruz Xoxocotlán, calle Maya 20, 71233

(+52) 951 418 49 36 

mezcalcapotlan@gmail.com 

<https://www.mezcalcapotlan.org> 

# Mezcal Altares de mi Tierra

## LUGAR DE ORIGEN.

La Candelaria, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña que elabora mezcal de calidad con maguey Espadín cultivado en Miahuatlán, Oaxaca. Satisface los paladares más exigentes y cumple con los estándares más altos de calidad sin perder la autenticidad del producto.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *10000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Japón, China y Australia*

Capacidad exportada..... *2000 Litros (20%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Tobalá, Espadín, Espadín destilado con chocolate, Espadín destilado con frutos rojos, Espadín destilado con cempasúchil y mandarina

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 44°, 45° y 47°

## PRESENTACIONES

50ml, 375ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Cristal Dalila Santiago Andrade

Domicilio Fiscal: Nacional SN la candelaria, San Dionisio, Ocotepc Oaxaca.

(+52) 951 366 05 80 

Mezcaltares@gmail.com 

<https://altaresdemitierra.com/> 

# Mezcal Campante

## LUGAR DE ORIGEN.

Montoya, Oaxaca.

Campante es un Mezcal premium con un sabor suave inigualable.

Proviene de agaves Espadín y Barril, cultivados en los suelos fértiles de la región de Valles Centrales del Estado de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2021

MEZCAL

**CAMPANTE**

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *200 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos, Bahamas*

Capacidad exportada..... *140 Litros (70%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado Khoser.
- Certificado CELV

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Ensamble de Espadín y Barril.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40°

## PRESENTACIONES

375ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Grupo Montoya Mezcal SA de CV

Domicilio Fiscal: Ignacio Bernal #1000 Col. Montoya, Oaxaca.

(+52) 811 917 68 50 

[ncoronado@mezcalcampante.com](mailto:ncoronado@mezcalcampante.com) 

<https://mezcalcampante.com> 

# Mezcal Casa Parada

## LUGAR DE ORIGEN.

San Andrés Huayapam, Oaxaca

Empresa 100% oaxaqueña con más de 60 años de experiencia. Siempre ha sido primordial el ser promotores de una gran consigna heredada por sus antecesores: respetar el campo y conservar la diversidad del agave, continuando su evolución y agradeciendo a la tierra que le da origen.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *10000 Litros*

Destino del producto exportado..... *ITA, CAN, ESP Y EE.UU.*

Capacidad exportada..... *5000 Litros (50%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Origen.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín Joven, Espadín Reposado, Tobalá, Cuishe, Tepeztate y Destilado de mango

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40°, 42° y 45°

## PRESENTACIONES

250ml, 375ml, 700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Agrícola Hermanos Parada Ruíz SA de CV

Domicilio Fiscal: Olmo # 10 Frac Lomas de Sierra Juárez Segunda Sección, San Andrés Huayapan.

(+52) 951 28 17 74 

maribel\_parada@hotmail.com 

<https://casaparadamezcal.com> 

# Mezcal Convite

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con tradiciones destilatorias centenarias.

Comprometida con la calidad y la sostenibilidad, cualidades que se reflejan en cada sorbo de nuestro mezcal artesanal.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017

**CONVITE**<sup>®</sup>  
MEZCAL PREMIUM

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 10000 Litros

Destino del producto exportado..... EE.UU, Canadá, Europa y China

Capacidad exportada..... 2100 Litros (21%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificado Kosher
- Certificación USDA Organic
- Certificación de Registro ante FDA y

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Ensamble (Espadín y Madrecuishe), Madrecuishe, Tobalá, Espadín destilado con pechuga de Pavo, Ensamble silvestre 5 Agaves, Espadín Abocado con grana cochinilla

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38°,40°, 42°y 46°

## PRESENTACIONES

50 ml, 375ml , 700 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Destilería Convite SA de CV

Domicilio Fiscal: Jesús Carranza 113, colonia Centro, CP 68000, Oaxaca.

(+52) 951 102 24 57 

administracion@convite mezcal.com 

<https://convitemezcal.com> 

# Mezcal Señor Mono

Elixir de Agave SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa oaxaqueña, con 11 años de experiencia en la producción de mezcal 100% de agave elaborado en molinos artesanales de tipo egipcio, con una gran piedra circular de tracción animal y uso de tinajas de madera donde fermenta en forma natural para finalmente proceder a la destilación hasta obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *CHN, IT, ESP, COL, CAN, EE.UU. y FRA*

Capacidad exportada..... *3500 Litros (70%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Hecho en México.
- Certificación de Hecho en Oaxaca.
- Certificado de Denominación de Origen emitido por el Consejo Regulador del Mezcal.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificación Kosher.
- Certificación de Empresas Socialmente Responsables, Emitido por la CEMEFI.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Ensamble (Espadín y Tóbalá),  
Espadín con destilado de mandarina con plátano

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 41°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Elixir de Agave SA de CV

Domicilio Fiscal: Priv. De Andrés Quintana Roo #6, int. 4, col. Centro, Oaxaca.

(+52) 951 250 62 86 

[contacto@elixirdeagave.mx](mailto:contacto@elixirdeagave.mx) 

<https://elixirdeagave.mx> 

# Mezcal Ponte Chingón

Elixir de Agave SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa oaxaqueña, con 11 años de experiencia en la producción de mezcal 100% de agave, elaborado en molinos artesanales de tipo egipcio, con una gran piedra circular de tracción animal y uso de tinajas de madera donde fermenta en forma natural para finalmente proceder a la destilación hasta obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad. Con la misión de proteger la sustentabilidad y tradición que enmarca dese su elaboración, hasta su consumo.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 5000 Litros

Destino del producto exportado..... CHN, IT, ESP, COL, CAN, EE.UU. y FRA

Capacidad exportada..... 3500 Litros (70%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Hecho en México.
- Certificación de Hecho en Oaxaca.
- Certificado de Denominación de Origen emitido por el Consejo Regulador del Mezcal.
- Certificación de Registro ante FDA .
- Certificación Kosher.
- Certificación de Empresas Socialmente Responsable, Emitido por la CEMEFI.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 43°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Elixir de Agave SA de CV

Domicilio Fiscal: Priv. De Andrés Quintana Roo #6, int. 4, col. Centro, Oaxaca.

(+52) 951 250 62 86

contacto@elixirdeagave.mx

<https://elixirdeagave.mx>

# Mezcal Rio Revuelto

Elixir de Agave SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa oaxaqueña, con 11 años de experiencia en la producción de mezcal 100% de agave elaborado en molinos artesanales de tipo egipcio, con una gran piedra circular de tracción animal y uso de tinajas de madera donde fermenta en forma natural para finalmente proceder a la destilación hasta obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad. Con la misión de proteger la sustentabilidad y tradición que enmarca dese su elaboración, hasta su consumo.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017

mezcal  
**rio revuelto®**

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *CHN, IT, ESP, COL, CAN, EE.UU. y FRA*

Capacidad exportada..... *3500 Litros (70%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Hecho en México.
- Certificación de Hecho en Oaxaca.
- Certificado de Denominación de Origen emitido por el Consejo Regulador del Mezcal.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificación Kosher.
- Certificación de Empresas Socialmente Responsable, Emitido por la CEMEFI.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Ensamble (Espadín con Madrecuishe) y Triple ensamble (Tóbala, Bicuishe y Espadín)

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° y 46°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Elixir de Agave SA de CV

Domicilio Fiscal: Priv. De Andrés Quintana Roo #6, int. 4, col. Centro, Oaxaca.

(+52) 951 250 62 86 

contacto@elixirdeagave.mx 

<https://elixirdeagave.mx> 

# Mezcal Los Danzantes

Destilería los Danzantes SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña con 20 años de experiencia. Destilería Los Danzantes: un lugar protegido por los espíritus danzantes, quienes son testigos de la producción de mezcal artesanal, desde la plantación y corte de los agaves, hasta la destilación en alambiques de cobre. Cada botella resguarda una antigua tradición, conserva el espíritu de la tierra que vio crecer la planta y el saber ancestral de cada productor, respetando el proceso y manteniendo viva la tradición mezcalera.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2002

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *3000 Litros*

Destino del producto exportado..... *IT, DEU, FRA y EE.UU.*

Capacidad exportada..... *1500 Litros (50%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificado de Origen ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación. emitido por COFEPRIS.
- Certificado de Denominación de Origen.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín Reposado , Espadín añejo,  
Espadín Joven, Tobalá , Arroqueño,  
Coyote y Sierra Negra

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 43°,46°, 47°y 48°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Destilería los Danzantes SA de CV

Domicilio Fiscal: Quinta Roo #219 col, Centro ,  
Oaxaca.

(+52) 552 110 99 72

victor.perez@losdanzantes.com

<https://mezcallosdanzantes.com>

# Mezcal Alipús

Destilería los Danzantes SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña con 20 años de experiencia. Destilería Los Danzantes: un lugar protegido por los espíritus danzantes, quienes son testigos de la producción de mezcal artesanal, desde la plantación y corte de los agaves, hasta la destilación en alambiques de cobre. Cada botella resguarda una antigua tradición, conserva el espíritu de la tierra que vio crecer la planta y el saber ancestral de cada productor, respetando el proceso y manteniendo viva la tradición mezcalera.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2002



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 3000 Litros

Destino del producto exportado..... Italia, Alemania, Francia y EE.UU.

Capacidad exportada..... 1500 Litros (50%)

## CERTIFICACIONES

- Certificado de Origen ante COMERCAM.
- Certificación de registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación, emitido por COFEPRIS.
- Certificado de Denominación de Origen.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 47.5°

## PRESENTACIONES

700 ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Destilería los Danzantes SA de CV

Domicilio Fiscal: Quinta Roo #219 col, Centro, Oaxaca.

(+52) 552 110 99 72



victor.perez@losdanzantes.com



<https://mezcalalipus.com>



# Mezcal Nayaase

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña con más de 8 años de experiencia en el sector agroindustrial, dedicada a la producción de mezcal artesanal, productores de agave y mezcal, desde la siembra hasta la exportación.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *7000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos y Canadá*

Capacidad exportada..... *3500 Litros (50%)*

Nayaase®



MEZCAL

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificado de Libre Venta Emitido por COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Cuishe, Tepeztate, Tobalá, Mexicano, Añejo y Reposado

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° y 45°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Corporativo Comercial Bolaños SA de CV

Domicilio Fiscal: Camino a Vistahermosa sin número Santo Domingo Barrio Alto Villa de Etlá., CP. 68200, Oaxaca

(+52) 951 128 24 35 

corporativobolanos@gmail.com 

<https://mezcalnayaase.com> 

# Mezcal Maldita Culpa

## LUGAR DE ORIGEN.

San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca.

Empresa 100% Oaxaqueña, creada en el 2018. Con más de 5 años de experiencia, tiene la finalidad de conquistar todos los paladares del mundo, teniendo el distintivo de calidad y autenticidad.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2002

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *EE.UU, PR, GUAT*

Capacidad exportada..... *1500 Litros (30%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para la exportación.
- Certificado de Origen.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Cuishe, Tepeztate y Tobalá

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° y 47°

## PRESENTACIONES

250ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Comexo Services SA de CV

Domicilio Fiscal: Hidalgo 24 B San Pablo Villa de Mitla .

(+52) 951 408 60 55 

[contactocomexoservices@gmail.com](mailto:contactocomexoservices@gmail.com) 

<https://mezcalmalditaculpa.com> 

# Mezcal Nitzuga

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Empresa 100% Oaxaqueña con más de 60 años de experiencia en el sector agroindustrial, dedicados a la producción de mezcal artesanal de la más alta calidad.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Bélgica y Canadá*

Capacidad exportada..... *500 Litros (10%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Hecho en Oaxaca.
- Certificación de Registro ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín joven, Espadín, Cuishe y Tobalá

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38°, 44° y 45°

## PRESENTACIONES

250ml y 700ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa de Tradición y Mezcal Mateo S. de R.L.MI.

Domicilio Fiscal: Carretera Internacional Oaxaca., Istmo km 50.5 CP, 70440, Oaxaca.

( +52) 951 307 35 14

calmez94@gmail.com

<https://mezcalnitzuga.com>

# Mezcal Trascendente

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Empresa que, con más de 10 años de experiencia, muestra en su sabor magüeyes con un alto contenido de azúcares naturales que provienen de comunidades magüeyeras nativas del Valle Central de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2021



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 6000 Litros

Destino del producto exportado..... EE.UU, CAN, AUS, SG

Capacidad exportada..... 1200 Litros (20%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificado Kosher.
- Certificado de Origen.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Ensamble y Abocado

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 35° a 42°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: 14 agaves SA de CV

Domicilio Fiscal: Carretera Internacional Oaxaca.-  
Tehuantepec S/N km 40, Tlacolula de Matamoros.

(+52) 614 241 42 06



Ana.manjarrez@mezcaltrascendente.com



<https://mezcaltrascendente.com>



# Mezcal Lyobaá

## LUGAR DE ORIGEN.

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca.

Es una empresa joven que busca difundir y comercializar el mezcal de calidad. Dedicada a la producción, exportación y comercialización del mezcal y sus derivados, así como a la de productos del campo, del mar, de la acuicultura, pesca, silvicultura, ganadería, agricultura y productos artesanales.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 10000 Litros

Destino del producto exportado..... DEU, NLD, JPN, AUT, FRA y EE.UU.

Capacidad exportada..... 100 Litros (10%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación de registro ante FDA .

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Cuishe, Bicuishe, Arroqueño, Chuparrosa, Coyote Americano, Coyote Lyobaá, Jabalí, Madecuishe, Mexicano, Papalomé y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° a 55°

## PRESENTACIONES

375ml, 500ml, 700ml, 750ml y 1 Litro,

## CONTACTO:

Razón Social: La Catrina de Oaxaca SA de CV.

Domicilio Fiscal: Calle Álamos # 117, col. Ex-Hacienda de Candiani, Santa Cruz Xoxocotlán.

(+52) 951 107 90 26

graco.rojo.curriel@gmail.com

<https://www.lyobaa.mx/index.html>

# Mezcal Kruz Ban

Casa Espadín SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Carlos Yautepec, Oaxaca.

Más que una marca convencional; en Kruz Ban se crean productos especiales por los sabores frutales y mágicos que cada producto tiene, dedicados a ofrecer el mejor producto para cada ocasión.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos, Londres y Canadá*

Capacidad exportada..... *4000 Litros (80%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín doble destilación, Espadín destilado con pétalos de Rosa, Espadín destilado con frutas y Espadín abocado con Butterfly Pea.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 43°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Espadín SA de CV

Domicilio Fiscal: 8ª privada de orquídeas 111, Fracc. La Vijarra, Santa Lucía del Camino, C.P. 71228, Oaxaca.

( +52) 951 195 58 15 

[tania@casaespadin.com](mailto:tania@casaespadin.com) 

<https://casaespadin.com> 

# Mezcal Guajako

Casa Espadín SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Carlos Yautepec, Oaxaca.

Representa todo el entorno de la elaboración de mezcal, desde la tierra, el fuego, hasta el hombre que transforma el agave en mezcal. Hecho para los amantes del mezcal, quienes en cada gota encontrarán toda la historia y magia de cinco generaciones perfeccionando este bello arte.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2020

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos, Londres y Canadá*

Capacidad exportada..... *4000 Litros (80%)*

- MEZCAL ARTESANAL -  
**GUAJAKO**



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín triple destilación, Mexicano, Lumbre, Ensamble (Tepeztate, Tobalá y Cuishe).

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Espadín SA de CV

Domicilio Fiscal: 8ª privada de orquídeas 111, Fracc. La Vijarra, Santa Lucía del Camino, C.P. 71228, Oaxaca.

( +52) 951 195 58 15

tania@casaespadin.com

<https://casaespadin.com>

# Mezcal Alpha Centauri

## LUGAR DE ORIGEN.

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca.

Alpha Centauri es un mezcal 100% artesanal de origen oaxaqueño, producido en la región Sierra Sur del estado de Oaxaca, en el municipio de Miahuatlán. Entre las variedades que maneja se encuentran el espadín, madre cuishe, bicuishe, tepeztate, tobalá y ensamble de espadín con tepeztate.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *1000 Litros*

Destino del producto exportado..... *DEU, iTA, JAP, CHI, EE.UU.*

Capacidad exportada..... *840 Litros (84%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación de registro ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Madrecuishe, Bicuishe, Tosalá, Ensamble (Espadín con Tepeztate) y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 48°

## PRESENTACIONES

280 ml, 700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Demez S. DE R.L. DE C.V.

Domicilio Fiscal: Calzada San Felipe 601, Interior Casa B, Colonia San Felipe del Agua, Oaxaca de Juárez, Oaxaca CP. 68026

( +52) 551 295 17 18



[demetrio@mezcalalphacentauri.com](mailto:demetrio@mezcalalphacentauri.com)



<https://linktr.ee/mezcalalphacentauri>



# Mezcal El Cultivador De Agave

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán , Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con más de 20 años de experiencia.  
Produce Mezcal artesanal, elaborado por maestros mezcaleros y,  
envasado, en su totalidad, por mujeres.



## EXPORTACIONES

En búsqueda de compradores

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *En espera*

Capacidad exportada..... *0 Litros (0%)*

• MEZCAL •  
**El Cultivador**  
de Agave



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Joven Espadín, Madrecuishe, Tobalá y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42° y 45°

## PRESENTACIONES

50 ml, 375ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Pedro Santiago Martínez

Domicilio Fiscal: Carretera internacional kilómetro 48,  
Santiago Matatlán.

(+52) 951 325 04 69 

[elcultivadordeagave@gmail.com](mailto:elcultivadordeagave@gmail.com) 

<https://cultivadordeagave.com> 

# Mezcal Pluma Negra

Mezcal Tierra de Cuervos SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Felipe, Oaxaca.

Empresa oaxaqueña con 11 años de experiencia que produce mezcal artesanal 100% de agave, elaborado en molinos artesanales con la finalidad de obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad.



## EXPORTACIONES

Iniciados en 2020

# PLUMA NEGRA

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5,500 Litros*

Destino del producto exportado..... *EE.UU., China, Alemania, El Salvador*

Capacidad exportada..... *4950 Litros (90%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.,
- Certificado de Libre Venta Emitido por la COFEPRIS
- Certificación de registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificado de Origen.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá y Tepeztate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 52°

## PRESENTACIONES

250 ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal Tierra de Cuervos SA de CV

Domicilio Fiscal: Calzada San Felipe 302-B, San Felipe del Agua, Oaxaca. de Juárez, Oaxaca, México.

(+52) 951 351 25 67



[direccion@mezcalplumanegra.com](mailto:direccion@mezcalplumanegra.com)



<https://mezcalplumanegra.com>



# Mezcal Soluro 1610

Mezcal Tierra de Cuervos SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Felipe, Oaxaca.

Empresa oaxaqueña con 11 años de experiencia que produce mezcal artesanal 100% de agave, elaborado en molinos artesanales con la finalidad de obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5,500 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *4950 Litros (90%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Libre Venta Emitido por la COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificado de Origen.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobaalá y Madrecuishe

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 43° y 47°

## PRESENTACIONES

750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal Tierra de Cuervos SA de CV

Domicilio Fiscal: Calzada San Felipe 302-B, San Felipe del Agua, Oaxaca. de Juárez, Oaxaca, México.

(+52) 951 351 25 67

[direccion@mezcalplumanegra.com](mailto:direccion@mezcalplumanegra.com)

<https://www.soluro1610mezcal.com>

# Mezcal Tierra de Jaguar

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacolula de Matamoros , Oaxaca.

Empresa oaxaqueña con 6 años de experiencia que produce Mezcal artesanal 100% de agave.



## EXPORTACIONES

Iniciados en 2023



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 4000 Litros

Destino del producto exportado..... España

Capacidad exportada..... 400 Litros (10%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Espadín con destilado de cítricos, Cuishe, Mexicano y Tobalá.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 46°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Productores Magueyeros de Agave Azul de los Valles de Tlacolula SPR de RI.

Domicilio Fiscal: Carretera internacional Oaxaca Tehuantepec km 40 SN, Paraje Don Pedrillo, Tlacolula de matamoros Oaxaca.

( +52) 951 145 88 14 

rinaigch@gmail.com 

<https://mezcaltierradejaguar.com> 

# Mezcal Praedium

## LUGAR DE ORIGEN.

Ocotlán, Oaxaca.

Praedium Mezcal es producido en la comunidad de Santa Catarina Minas, se destila en olla de barro y su proceso es ancestral, maneja presentaciones desde 50 ml hasta 750 ml.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *1000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos y Japón*

Capacidad exportada..... *560 litros (56%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificado de Origen para Japón.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobasiche, Barril, Tobará, Ensamble de 4 magueyes, Arroqueño, Jabalí, Coyote, Tepezate

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 46° a 52°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml, 500ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: María Guadalupe Guzmán Salmerón

Domicilio Fiscal: Barrio Peñasco, calle Peñasco #5 interior B, Santa Catarina minas, Ocotlán.

( +52) 951 208 30 34 

mezcalpraedium@gmail.com 

<https://www.mezcalpraedium.com> 

# Mezcal 9 Espíritus

## LUGAR DE ORIGEN.

Trinidad de las huertas, Oaxaca

Empresa 100 % oaxaqueña con 6 años de experiencia. Produce mezcal de agave artesanal, brindando un mezcal suave y ligero para paladares exigentes.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *50000 Litros*

Destino del producto exportado..... *ITA, ESP, EE.UU, BW.*

Capacidad exportada..... *500 litros (1%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante AMMA.
- Certificación de registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Madrecuishe, Tepeztate, Tobalá, Biscuishe, Arroqueño, Mexicano y Jabalí.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45°

## PRESENTACIONES

50ml, 250ml, 700 ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Eric Orlando Monrroy Pérez

Domicilio Fiscal: Huerto los Laureles 122 B nivel 2, trinidad de las huertas, Oaxaca de Juárez, C.P. 68120.

(+52) 951 241 39 06 

[marcocervantes1980@gmail.com](mailto:marcocervantes1980@gmail.com) 

<https://www.9espíritusmezcal.com> 

# Mezcal Kalakas

## LUGAR DE ORIGEN.

Centro de Oaxaca, Oaxaca.

Kalakas es una marca que ofrece mezcal artesanal y ancestral, además de licores destilados de caña mezclados con chiles endémicos de Oaxaca y bebidas preparadas de cerveza artesanal con mezcal originario de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 50000 Litros

Destino del producto exportado..... Italia, España, EUA, Bielorrusia

Capacidad exportada..... 1500 Litros (3%)



## CERTIFICACIONES

- Certificado de Origen ante AMMA.
- Certificación de registro ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín Artesanal y Espadín Ancestral.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 50°

## PRESENTACIONES

295ml y 500 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Eric Orlando Monrroy Pérez

Domicilio Fiscal: Huerto los Laureles 122 B nivel 2, trinidad de las huertas, Oaxaca de Juárez, C.P. 68120.

(+52) 951 241 39 06 

marcocervantes1980@gmail.com 

<https://www.kalakas.mx> 

# Mezcal Oro de Oaxaca

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Casa Mezcal Oro de Oaxaca. es una de las principales empresas productoras de Mezcal Tradicional en el estado de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

En búsqueda de compradores



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *8000 Litros*

Destino del producto exportado..... *DEU, SALV, EUA, ARG y ESP*

Capacidad exportada..... *4000 Litros (50%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de Registro ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Gusanos de Maguey, Añejo de 5 años y Fruticrem crema de Maguey.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42° a 48°

## PRESENTACIONES

750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Licorera Oaxaqueña SA de CV

Domicilio Fiscal: Calle Cuitláhuac #8 Santiago Matatlán, Oaxaca, CP: 70440

( +52) 951 216 0121



mezcalorodeoaxaca\_ventas@hotmail.com



<https://www.orodeOaxaca..com>



# Mezcal Jarabe de Pico

Destilería Hablar Cura S de RL de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Dionisio Ocotepec, Oaxaca

Empresa 100 % oaxaqueña con más 6 años de experiencia en el mercado. Todos nuestros mezcales son envasados de Origen en San Dionisio Ocotepec, Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2015

Jarabe<sup>®</sup>  
de Pico

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 6000 Litros

Destino del producto exportado..... Japón, Italia y Australia

Capacidad exportada..... 1800 Litros (30%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante FDA.
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Tobalá, Cirial, Tepeztate, Cuishe, Espadín elemental, Espadín, Espadín destilado con mandarina y plátano.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38°, 40°, 42°, 46° y 47°

## PRESENTACIONES

250ml, 700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Destilería Hablar Cura S de RL de CV

Domicilio Fiscal: Calle Vicente Suarez #178, San Dionisio Ocotepec, Oaxaca. CP 70495

(+52) 951 117 38 97

jjdpalbert@gmail.com

<https://www.hablarcura.com>

# Mezcal Por lo Bueno

Destilería Hablar Cura S de RL de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Dionisio Ocotepec, Oaxaca

Empresa 100 % oaxaqueña con mas 6 años de experiencia en el mercado. Todos nuestros mezcales son envasados de Origen. en San Dionisio Ocotepec, Oaxaca..



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2015

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *6000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos y Australia*

Capacidad exportada..... *3000 Litros (50%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación de registro ante FDA.
- Certificado Kosher.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Tobalá, Cirial, Tepeztate, Cuishe y Espadín.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°, 46° y 47°

## PRESENTACIONES

250ml, 700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Destilería Hablar Cura S de RL de CV

Domicilio Fiscal: Calle Vicente Suarez #178, San Dionisio Ocotepec, Oaxaca. CP 70495

( +52) 951 117 38 97



Jjdpalbert@gmail.com



<https://www.hablarcura.com>



# Mezcal Cerdn Cerrado

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca

Empresa oaxaquea que produce y comercializa variedades de mezcal hechos 100% de agave, brindndoles a sus clientes una experiencia nica al probar cada gota.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018

Registro en el padr3n de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 5000 Litros

Destino del producto exportado..... Estados Unidos

Capacidad exportada..... 500 Litros (10%)



MEZCAL

## CERTIFICACIONES

- Certificaci3n de Registro ante COMERCAM.
- Certificaci3n NOM 070-SCFI-2016 para exportaci3n.
- Certificaci3n de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco)
- Certificado de Origen COMERCAM.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadn, Pechuga de Guajolote con Destilado con Mole Negro Oaxaqueo, Tepeztate, Tobalá, Cuishe.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 39° a 46°

## PRESENTACIONES

50ml, 100ml, 150ml, 250ml, 700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Raz3n Social: Spirits de los valles S de PR de RL

Domicilio Fiscal: Col3n 7, col. Centro, San Dionisio Ocotepc, CP 70495

(+52) 222 469 07 71

cordoncerrado@gmail.com

<https://cordoncerrado.com.mx>

# Mezcal Donceles

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

La marca Donceles se distingue por preservar la esencia del mezcal: una bebida totalmente natural de gran calidad, que deleita a los paladares más exigentes gracias a la elaboración de este elixir respetando cada paso del proceso artesanal.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *3750 Litros*

Destino del producto exportado..... *New York y Arizona*

Capacidad exportada..... *375 Litros (10%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Espadín, Tosalá y Tepeztate.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 41°, 43° y 45°

## PRESENTACIONES

50 ml, 375ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Olaluna SA de CV.

Domicilio Fiscal: Calle Sabinos 1014 planta baja col. Reforma, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, C.P. 68050

(+52) 951 356 63 67



[contacto@donceles.com.mx](mailto:contacto@donceles.com.mx)



<https://www.donceles.com.mx>



# Mezcal El Joven Viejo

## LUGAR DE ORIGEN.

San Francisco Lachigoló, Oaxaca

Mezcal de autor, artesanal y ancestral sustentable, con variedades silvestres puras. Considerado ultra premium con lotes pequeños y limitados, en la elaboración se emplea agua de manantiales de las Sierras de Oaxaca, y en el proceso de elaboración intervienen maestras mezcaleras y mezcaleros de hasta cuarta generación.



## EXPORTACIONES

En búsqueda de compradores

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *4500 Litros*

Destino del producto exportado..... *En espera*

Capacidad exportada..... *0 Litros (0%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.
- Certificación de registro ante FDA.
- Certificado de Origen.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín , Bicuiche y Madrecuiche.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45°

## PRESENTACIONES

375ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal de Antaño S.C.R.L de CV

Domicilio Fiscal: Av. Revolución S/N, Sta. Cruz Xoxocotlán, col. Francisco I. Madero, CP. 71233

( +52) 951 469 10 74 

admonmezcalesdeantano@gmail.com 

<https://eljovenviejo.com.mx> 

# Mezcal La Maliciosa

## LUGAR DE ORIGEN.

Nazareno Etlá, Oaxaca.

Empresa 100% mexicana dedicada a la elaboración y distribución de mezcal.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2021



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *4500 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos*

Capacidad exportada..... *450 Litros (10%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Libre Venta emitido por COFEPRIS
- Certificación de Registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Pechuga de pavo, Ciriál y Sierra negra.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40 a 48°

## PRESENTACIONES

500 ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Dioses del Agave S.A. de C.V.

Domicilio Fiscal: Priv. 13 de septiembre S/N, Nazareno Etlá, Oaxaca..

(+52) 553 491 59 40



diosesdelagave@gmail.com



<https://lamaliciosamezcal.company.site>



# Mezcal El Cortijo

## LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Productores de mezcal de alta calidad desde 1795.

Una marca que los respalda desde 1951. Cuidando cada detalle; desde el cultivo de sus propios magueyes hasta la comercialización de los productos.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 1981



Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *2000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Holanda, Dinamarca y Alemania*

Capacidad exportada..... *750 Litros (37.5%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Espadín Capón, Espadín destilado con Pechuga de Pollo, Mexicano, Tobaalá.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42° a 47.5°

## PRESENTACIONES

375ml, 700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Juan Carlos Méndez Zamora

Domicilio Fiscal: 5 de mayo #305-B, Col. Centro. Oaxaca de Juárez, Oaxaca. CP. 68000

(+52) 951 570 92 91

info@mezcalelcortijo.com

<https://www.mezcalelcortijo.com/>

# Mezcal Agave Macho

## LUGAR DE ORIGEN.

San Luis Amatlán, Oaxaca

Ubicados en la Sierra Sur Oaxaqueña, y con más de 30 años de experiencia fabricando mezcal, Agave Macho es sin duda un emblema Oaxaqueño por su forma artesanal de fabricación y su inigualable sabor.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 12500 Litros

Destino del producto exportado..... Alemania y Taiwán.

Capacidad exportada..... 1200 Litros (10.5%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016. para exportación.
- Certificación de registro ante FDA y ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín Joven y Añejo Ensamble (Tobalá y Espadín), (Madrecuishe y Espadín), (Cuishe y Espadín), (Tepeztate y Espadín).

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° y 38°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcalera Casa Don Román SA DE CV

Domicilio Fiscal: Carretera San Luis Amatlan KM10, San Ilsidro Guishe, Oaxaca.

(+52) 951 583 54 87



atención.casadonroman@gmail.com



<https://www.casadonroman.com/>



# Mezcal Amor a Oaxaca

## LUGAR DE ORIGEN.

Reforma, Oaxaca.

Al probar los mezcales de Amor a Oaxaca podrás experimentar la vitalidad, espiritualidad y libertad de nuestros ancestros.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 3000 Litros

Destino del producto exportado..... China y Chile

Capacidad exportada..... 1200 Litros (40%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación NOM 070-SCFI-2016 para exportación.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobaalá, Tepezate, Tobasiche y Ensamble de 4 agaves (Coyote, Barril, Lumbre y Tobasiche).

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 52°

## PRESENTACIONES

750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal Amor a Oaxaca S DE RL DE CV

Domicilio Fiscal: Calzada Porfirio Díaz 302-B, Reforma, Oaxaca, México

(+52) 442 170 38 08 

amor.a.Oaxaca.@gmail.com 

[www.amoraOaxaca.com](http://www.amoraOaxaca.com) 

# Mezcal Local

## LUGAR DE ORIGEN.

San Luis Amatlán, Oaxaca

Se distingue por preservar la esencia del mezcal: una bebida totalmente natural de gran calidad, que deleita a los paladares más exigentes gracias a la elaboración de este elixir respetando cada paso del proceso artesanal, garantizando un mezcal 100% natural, al no involucrar ningún elemento de origen químico o sintético.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 4000 Litros

Destino del producto exportado..... DEU, ITA, FRA, CAN, EE.UU.

Capacidad exportada..... 400 Litros (10%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificación de Registro ante AMMA.
- Certificación de registro ante FDA.
- Certificado de Vidrio Reciclado.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín con corazón de agave, Espadín con hierbas y Espadín destilado con cítricos

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°

## PRESENTACIONES

50ml, 200ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Comercializadora el Guateque S.A.P.I. DE C.V.

Domicilio Fiscal: Ámsterdam 255 interior 407, Hipódromo, C. P. 06100, Cuahutémoc, CDMX, México.

(+52) 551 682 24 73



contacto@mezcallocal.com



<https://www.donceles.com.mx>



# Mezcal La Malquerida

## LUGAR DE ORIGEN.

Santa Lucía del Camino, Oaxaca

La Malquerida y Embriaguez de amor son mezcales especiales de agaves silvestres originarios de Oaxaca, con un nivel de alcohol mayor a un 45%.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019

Registro en el padrón de exportadores..... *No esta vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos y Australia*

Capacidad exportada..... *250 Litros (5%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante COMERCAM.
- Certificado de origen.
- Certificación ante FDA.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Tobalá, Tepeztate, Jabalí, Lumbre, Coyote y Tobasiche.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°, 45° Y 47°

## PRESENTACIONES

375ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mónica Araceli Rey Rojas

Domicilio Fiscal: Calzada de la República  
#601 local 2 col. Centro 68000

(+52) 442 170 38 08 

mezcal.lamalquerida@gmail.com 

[www.malqueridamezcal.com](http://www.malqueridamezcal.com) 

# Mezcal Corazón De Mi Negra

## LUGAR DE ORIGEN.

Ciudad de Oaxaca.

Empresa inspirada en la gran mezcla cultural de Oaxaca, expresando en su identidad la elegancia y alegría de los oaxaqueños. Escoge los mejores agaves para su producción. Durante su proceso aprovechan los agaves maduros con el objetivo de asegurar una buena calidad de azúcares.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 10000 Litros

Destino del producto exportado..... Estados Unidos

Capacidad exportada..... 500 Litros (5%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano.
- Certificación de Registro ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante USDA y COR (Certificados Orgánicos).
- Certificado V-LABEL.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín (Agave angustifolia), Cuishe (Agave Karwinskii) 100% silvestre .

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°, 45° Y 47°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Corazón De Mi Negra SA de CV.

Domicilio Fiscal: Rio Grijalva #103, Sauces, Oaxaca de Juarez, Oaxaca.

( +52) 951 470 7361 

contacto@corazondeminegra.com 

<https://www.corazondeminegra.com/> 

# Mezcal Guxadi

## LUGAR DE ORIGEN.

Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la destilación de la bebida tradicional y legendaria: Mezcal, elaborado con un proceso tradicional compartido a través de generaciones, para todo aquél que desea disfrutar de una excelente bebida espirituosa de exquisito aroma y sabor único que dará una experiencia inolvidable a su paladar.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 750 Litros

Destino del producto exportado..... España y Líbano

Capacidad exportada..... 100 Litros (7.5%)



## CERTIFICACIONES

- Logotipo Hecho en México.
- Código de Barras.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín y Madrecuishe.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°, 45° Y 47°

## PRESENTACIONES

700ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Grupo Guxadi SAPI de CV

Domicilio Fiscal: Calle Libertad 18, Logoche Zagala, San Luis Amatlán, Oaxaca, CP 70810

(+52) 442 158 22 40 

contacto@mezcality.com 

<https://mezcality.com/> 

# Mezcal Carreño

Mezcal Carreño SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Dionisio Ocotlán, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con 40 años de experiencia en el mercado. Produce mezcal tanto orgánico como artesanal; elaborado en alambique de cobre y producido en olla de barro, con la tipicidad propia de la planta del agave y del terruño, logrando una bebida suave y madura que representa el valioso patrimonio cultural y la identidad de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2015

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 9000 Litros

Destino del producto exportado..... CAN, EUA, JPN, SWE, RUS Y DEU.

Capacidad exportada..... 7200 Litros (80%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano.
- Certificación de Registro ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante USDA y COR (Certificados Orgánicos).
- Certificado V-LABEL.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Cuishe, Tepeztate, Tobasiche y Ensamble 7

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 46°

## PRESENTACIONES

700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal Carreño SA de CV

Domicilio Fiscal: Emiliano Zapata Núm. 16, Col.Barrio, San Dionisio Ocotlán, Oaxaca. C.P.71516.

(+52) 552 855 30 31

Lorena@mezcalcarreno.com

<https://mezcalcarreno.com>

# Mezcal Bocanada

Mezcal Carreño SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Dionisio Ocotlán, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con 40 años de experiencia en el mercado. Produce mezcal tanto orgánico como artesanal; elaborado en alambique de cobre y producido en olla de barro, con la tipicidad propia de la planta del agave y del terruño, logrando una bebida suave y madura que representa el valioso patrimonio cultural y la identidad de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2015



BOCANADA

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 9000 Litros

Destino del producto exportado..... CAN, EUA, JPN, SWE, RUS Y DEU.

Capacidad exportada..... 7200 Litros (80%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano.
- Certificación de Registro ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante USDA y COR (Certificados Orgánicos).
- Certificado V-LABEL.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tosalá, Cuishe, Tepeztate, Tobasiche y Ensamble 7

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 46°

## PRESENTACIONES

700ml y 750 ml

## CONTACTO:

(+52) 552 855 30 31

Razón Social: Mezcal Carreño SA de CV

Lorena@mezcalcarreno.com

Domicilio Fiscal: Emiliano Zapata Núm. 16, Col.Barrio, San Dionisio Ocotlán, Oaxaca. C.P.71516.

<https://mezcalbocanada.com>

# Mezcal Naran

Mezcal Carreño SA de CV

## LUGAR DE ORIGEN.

San Dionisio Ocotlán, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con 40 años de experiencia en el mercado. Produce mezcal tanto orgánico como artesanal; elaborado en alambique de cobre y producido en olla de barro, con la tipicidad propia de la planta del agave y del terruño, logrando una bebida suave y madura que representa el valioso patrimonio cultural y la identidad de Oaxaca.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2015

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 9000 Litros

Destino del producto exportado..... CAN, EUA, JPN, SWE, RUS Y DEU.

Capacidad exportada..... 7200 Litros (80%)



## CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano.
- Certificación de Registro ante TTB (Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco).
- Certificación de Libre Venta para exportación emitido por COFEPRIS.
- Certificación de Registro ante USDA y COR (Certificados Orgánicos).
- Certificado V-LABEL.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Cuishe, Tepeztate, Tobasiche y Ensamble 7

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40°

## PRESENTACIONES

700ml y 750 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Mezcal Carreño SA de CV

Domicilio Fiscal: Emiliano Zapata Núm. 16, Col.Barrio, San Dionisio Ocotlán, Oaxaca. C.P.71516.

(+52) 552 855 30 31

Lorena@mezcalcarreno.com

<https://mezcalcarreno.com>



# AGUARDIENTE

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

## DESCRIPCIÓN

Se denomina Aguardiente a la bebida alcohólica que se obtiene mediante un proceso de destilación. Se produce a partir de la fermentación de distintos cereales, frutas y otros productos de origen agrícola.

## PROCESO

La fermentación tiene lugar cuando determinados microorganismos actúan sobre los azúcares de la materia prima y generan alcohol. En concreto, de la sacarosa presente en la planta, el grano o el fruto, surge el etanol.

El producto fermentado luego es sometido a la destilación. El Aguardiente es, en esencia, el etanol en cuestión, diluido en agua y, al contar con una elevada graduación alcohólica, se considera una bebida espirituosa.

**Existen los Aguardientes simples y los Aguardientes complejos.**

# Aguardiente Brazo Fuerte

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la producción de destilados oaxaqueños como: Ron, Vodka, Whisky, Gin y Aguardiente.



## EXPORTACIONES

Agosto 2023

CASA

Pérez Alcántara

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 5000 Litros

Destino del producto exportado..... Estados Unidos de América

Capacidad exportada..... 280 Litros (5.6%)

## CERTIFICACIONES

- Certificado de Registro de FDA
- Certificado de Registro de Importador por TTB (Tobacco Trade Bureau)

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Aguardiente orgánico de caña.

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

47°

## PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara SA DE CV

Domicilio Fiscal: AV. Heroico Colegio Militar  
114. Col. Reforma. 68020. Oaxaca de Juárez,  
Oaxaca.

( +52) 5552529313

casaperezalcantara@gmail.com

A dark, atmospheric photograph of a whisky glass and a lit candle. The background is filled with soft, out-of-focus bokeh lights in warm tones. The glass is partially filled with whisky and sits on a dark surface. The candle is lit, casting a warm glow. The overall mood is intimate and sophisticated.

# WHISKY

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

## PROCESO

El whisky oaxaqueño se elabora a partir de granos de maíz morado fermentados.

Estos granos, que son cosechados después de seis meses de siembra, se humedecen en agua de manantial durante 10 a 15 días.

Luego, los granos son tostados en comales de barro y pasan por un proceso de molienda (nixtamalización) para obtener una masa.

Esta masa se somete a fermentación y, posteriormente, se destila en alambiques para obtener un líquido con alto contenido alcohólico.

El proceso de destilación, que implica la separación de los componentes volátiles del líquido, es esencial para lograr el característico sabor y aroma del whisky.

Además, se utilizan levaduras específicas que contribuyen a la producción de compuestos aromáticos y sabores únicos.

A close-up photograph of whisky being poured from a bottle into a glass containing ice cubes. The liquid is golden and creates a dynamic splash of bubbles and droplets. The background is dark, making the light-colored liquid stand out.

El destilado es llevado a un filtrado lento de carbón de encino, usando un método de cascada por 48 hrs. para obtener el tono cristalino y el brillo deseado.

Durante esta etapa, se separan los componentes indeseables y se concentran los sabores y aromas característicos del whisky

Posteriormente, el destilado se somete a un período de maduración en barricas de roble, donde adquiere su color, sabor y complejidad según se requiera para el tipo de paladares y mercado objetivo.

Una vez finalizada la destilación, el whisky se somete al proceso de embotellamiento.

# Whiskey Origen 35

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la producción de destilados oaxaqueños como: Ron, Vodka, Whisky, Gin y Aguardiente.



## EXPORTACIONES

Agosto 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *7500 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos de América*

Capacidad exportada..... *1050 Litros (14%)*

WHISKEY OAXAQUEÑO  
**ORIGEN** 35

## CERTIFICACIONES

- Certificado de Registro de FDA
- Certificado de Registro de Importador por TTB (Tobacco Trade Bureau)

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Whisky cristalino y Whisky de maíz nativo

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

47°

## PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara SA DE CV

Domicilio Fiscal: AV. Heroico Colegio Militar  
114. Col. Reforma. 68020. Oaxaca de Juárez,  
Oaxaca.

( +52) 5552529313 

casaperezalcantara@gmail.com 



# RON

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

## PROCESO

El proceso de elaboración del ron comienza con la fermentación de la melaza (que se extrae de la caña de azúcar), la cual es cosechada en las montañas de la sierra oaxaqueña a 1200m de altura.

Posteriormente se le agrega agua y levadura. Cabe destacar que la levadura que se utilice dará el sabor final y aroma que tendrá. La levadura, que se alimenta del azúcar en el líquido, produce compuestos con alta concentración de alcohol.

Una vez finalizada la fermentación, el líquido obtenido se envía a la caldera de destilación; con una temperatura de entre 55-65° grados, el alcohol se evaporará y luego se destilará en otros contenedores por condensación.

Finalmente, se deja reposar en barricas de madera mínimo un año, a esto se le conoce como añejamiento, donde el tipo de madera también influirá en el sabor que el ron obtendrá.

# Ron MK

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la producción de destilados oaxaqueños como: Ron, Vodka, Whisky, Gin y Aguardiente.



## EXPORTACIONES

Agosto 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos de América*

Capacidad exportada..... *280 Litros (5.6%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificado de Registro de FDA
- Certificado de Registro de Importador por TTB (Tobacco Trade Bureau)

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Ron orgánico blanco, Ron añejo de 3 y 8 años, y Ron XO

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

40°

## PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara SA DE CV

Domicilio Fiscal: AV. Heroico Colegio Militar  
114. Col. Reforma. 68020. Oaxaca de Juárez,  
Oaxaca.

(+52) 5552529313 

casaperezalcantara@gmail.com 



# VODKA

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

## PROCESO

El Vodka se destila a partir de ingredientes como el trigo, la cebada o las papas, que se fermentan para obtener un líquido alcohólico. Luego, este líquido se somete a una serie de destilaciones en alambiques o columnas de destilación.

Durante cada destilación, se eliminan impurezas y se concentra el alcohol. El proceso de destilación del vodka es esencial para obtener un producto puro y suave al paladar.

Es importante tener en cuenta que cada destilación añade complejidad y carácter al vodka final. El vodka al natural tiene poco sabor y aroma presente entre 32.5 y 49% Vol. Aunque diversos vodkas se suelen aromatizar con plantas, hojas o bayas.

# Vodka Krassav

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la producción de destilados oaxaqueños como: Ron, Vodka, Whisky, Gin y Aguardiente.



## EXPORTACIONES

Agosto 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos de América*

Capacidad exportada..... *280 Litros (5.6%)*

**KRASSAV**  
VODKA ARTESANAL

## CERTIFICACIONES

- Certificado de Registro de FDA
- Certificado de Registro de Importador por TTB (Tobacco Trade Bureau)

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Vodka artesanal de limón, Vodka artesanal de pepino y Vodka artesanal cristalino

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

40°

## PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara SA DE CV

Domicilio Fiscal: AV. Heroico Colegio Militar  
114. Col. Reforma. 68020. Oaxaca de Juárez,  
Oaxaca.

( +52) 5552529313 

casaperezalcantara@gmail.com 



# GINEBRA

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

## PROCESO

El proceso comienza con el crecimiento de cañas en laderas, después de 18 o 24 meses las cañas están maduras para cortarlas, el corte de las cañas se hace a mano, con machete. Si la caña se encuentra en una zona muy alta se roda la caña y se carga en la mula.

Su jugo cae por medio de gravedad a las tinajas de fermentación, cuando llegan las cañas a la destilería se usa el trapiche (extractor), este instrumento ayuda a extraer el jugo 100% natural de caña.

Cuando el jugo está en las tinajas de fermentación, se espera de 5 a 7 días, para que el jugo de caña se transforme en tepache. Una vez que el tepache esté listo se dirige hasta la columna de destilación. Después el destilado se pasa por un filtro tradicional de carbón de encino para quitar todas las impurezas.



En la columna de destilación se colocan 12 platos, entre más platos se tengan el destilado será más puro. Después se seleccionan los botánicos (enebro, naranja, canela, limón, cilantro cimarrón, vaina de bejuco y corteza de árbol de tepache), se les quita la pulpa y se deja solo las cáscaras.

Para finalizar se hace una segunda destilación en un alambique distinto para incorporan los aromas y sabores de los botánicos, los aceites esenciales se adhieren por medio de los vapores al momento de la destilación.

# Ginebra Antologin

## LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

Es una empresa oaxaqueña dedicada a la producción de destilados oaxaqueños como: Ron, Vodka, Whisky, Gin y Aguardiente.



## EXPORTACIONES

Agosto 2023

**ANTOLOGIN**  
La ginebra oaxaqueña

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *5000 Litros*

Destino del producto exportado..... *Estados Unidos de América*

Capacidad exportada..... *280 Litros (5.6%)*

## CERTIFICACIONES

- Certificado de Registro de FDA
- Certificado de Registro de Importador por TTB (Tobacco Trade Bureau)

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Ginebra cristalina

## PORCENTAJE DE ALCOHOL

45°

## PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

## CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara SA DE CV

Domicilio Fiscal: AV. Heroico Colegio Militar  
114. Col. Reforma. 68020. Oaxaca de Juárez,  
Oaxaca.

( +52) 5552529313 

casaperezalcantara@gmail.com 



# MIEL

TESORO DORADO DE LA NATURALEZA OAXQUEÑA

# CLASIFICACIÓN DE LA MIEL

(NOM-004-SAG/GAN-2018)

## **Por su origen floral:**

- **Miel Unifloral o Monofloral:** Producida principalmente a partir del néctar de una sola especie de planta.
- **Miel Multifloral o Polifloral:** Producida por las abejas a partir de una variedad de plantas y flores.
- **Miel de Mielato:** Obtenida principalmente de secreciones de partes de plantas o excreciones de insectos que se alimentan de plantas. Suele tener un sabor fuerte y ser más oscura.

## **Por su procedimiento de cosecha:**

- **Miel Escurrida:** Se obtiene al escurrir los panales desoperculados, eliminando la cera y otros materiales.
- **Miel Prensada:** Se obtiene al prensar los panales sin larvas para extraer la miel.
- **Miel Centrifugada:** Se obtiene mediante un proceso de centrifugación de los panales desoperculados sin larvas para separar la miel.

## Su presentación

Miel Líquida: La miel que se encuentra en estado líquido.

Miel en Panal: Almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos y comercializada en panal entero o secciones de panal.

Miel con Trozos de Panal: Contiene uno o más trozos de panal con miel, sin larvas.

Miel Cristalizada o Granulada: Experimenta un proceso de solidificación debido a la cristalización de la glucosa, que puede ser natural o inducida.

Miel Cremosa o Cremada: Tiene una estructura cristalina fina y puede haber sido sometida a un proceso físico para hacerla fácil de untar sin añadir sustancias coadyuvantes.



## Su producción

### ***Miel Convencional:***

Obtenida mediante métodos tradicionales de producción.

### ***Miel Orgánica:***

Cumple con los requisitos de certificación orgánica en todas las etapas de producción y procesamiento.

***La certificación debe ser otorgada por una entidad debidamente acreditada.***

La miel para Consumo Directo es aquella que cumple con las características de color, sabor y frescura adecuadas para el mercado de consumo directo, mientras que la miel para la Industria es aquella que, debido a sus características de color, sabor, etc., no es aceptable para el consumo directo y solo se utiliza en aplicaciones industriales.

# MIEL PEPEMIEL



## LUGAR DE ORIGEN.

Xoxocotlán, Oaxaca.

Pepe Miel es una empresa dedicada a la creación, producción y distribución de productos apícolas de óptima calidad, con un firme compromiso de contribuir al mejoramiento de la salud y el bienestar de las personas. La misión de la empresa va más allá de la producción, ya que busca promover buenas prácticas en la apicultura, fomentando el crecimiento del sector en un entorno amable, propositivo y creativo.

## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 2 Toneladas

Destino del producto exportado..... España, Alemania, Japón  
700 Kilos (35%)

Capacidad exportada.....



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante FDA con número DUNS.
- Certificación de registro ante USDA.

## TIPO DE ENVASADO

Al alto vacío

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

**Miel:** Cubeta de 27 kg, 1 kilo 400 grs, 700 grs, 350 grs, 330 grs, 300 grs.

**Propóleo:** 700 grs, 350 grs

**Extracto de Propóleo:** 55 ml, 30ml

**Spray de Propóleo:** 40ml, 30 ml

**Ungüento de Propóleo:** 40grs

**Miel Melipona:** 1 litro, ½ litro, 30 ml, 10 ml

**Jalea Real:** 20 grs

**Polen de Flores:** 1 kg, 180 grs, 130 grs

**Linimento de Veneno de Abeja:** 40 ml y 30 ml

**Pomada de Veneno de Abeja:** 120 grs

**Mascarilla de Jalea Real y Miel:** 60 grs

**Mascarilla de Jalea Real y Vitamina E:** 60grs

**Bálsamos Labiales de Cera de Abeja:** 3 grs

**Crema Corporal de Miel de Abeja:** 240 ml

**Crema Corporal de Miel de Abeja y Almendra:** 240 ml

**Crema Corporal de Miel de Abeja y Coco:** 240 ml

**Jabón con Miel de Abeja:** 130grs

**Jabón Facial de Miel de Abeja y Avena, Jabón de Propóleo:** 130 grs

**Caramelos de Propóleo y Gomas de Propóleo:** 1 kg, ½ kg, 36 grs,

180grs

**Paletas de Propóleo:** Bolsa 25 pzas

**Miel de Agave:** 680grs, 330 grs

**Extracto de Propóleo y Quinaxia:** 30 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Bertoldo Hernández Labastida

Domicilio Fiscal: Rio Paploapan Número 106 Colonia Riveras del Atoyac Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán cp. 71233

(+52) 951 172 62 55



ventas@pepemiel.com.mx



<https://www.pepemiel.com>



# NUXI MIEL



## LUGAR DE ORIGEN.

Putla Villa de Guerrero, Oaxaca.

Es una organización regional multiétnica de tipo cooperativa, democrática, con acuerdos horizontales, integrada por socios responsables que producen miel 100% orgánica, de calidad, para el mercado nacional e internacional.

## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *50 Toneladas*

Destino del producto exportado..... *Union Europea*  
*(Principalmente Alemania)*

Capacidad exportada..... *25 Toneladas (50%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante FDA con número DUNS.
- Certificado orgánico para UE (Bio Mx-123)
- Certificado Orgánico NOP y LPO
- Certificado orgánico por IMOCert México,
- Certificado de Buenas prácticas y envasado ante SENASICA.

## TIPO DE ENVASADO

A alto vacío

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN

- Tambo de miel de 300 kilogramos.
- Bote de miel de 1 Litro.
- Frasco de miel de 500 Mililitros.
- Frasco de miel de 250 mililitros.

## ETIQUETA

Vendedor	ABEJA DEL CAFE SC. DE RL
	Km. 156 Tramo Putla - Pinotepa Nacional s/n. Loc. La Muralla, Putla Villa de Guerrero, Oaxaca, C.P. 71000.
Descripción del producto	Certificado orgánico por IMOCert para UE y NOP. Certificado orgánico por IMOCert México, Número de identificación OC-020920-09CPAA-002 y Número de identificación del operador:10908.
	Miel 100% Orgánica para NOP y LPO Miel Ecológica UE
	Este producto se encuentra libre de organismos genéticamente modificados

## CONTACTO:

Razón Social: Abeja del Café SC de RL.

Domicilio Fiscal: Km 156 tramo Putla-Pinotepa Nacional, La Muralla, Putla Villa de Guerrero, Oaxaca. C.P. 71009.

(+52) 953 118 99 63

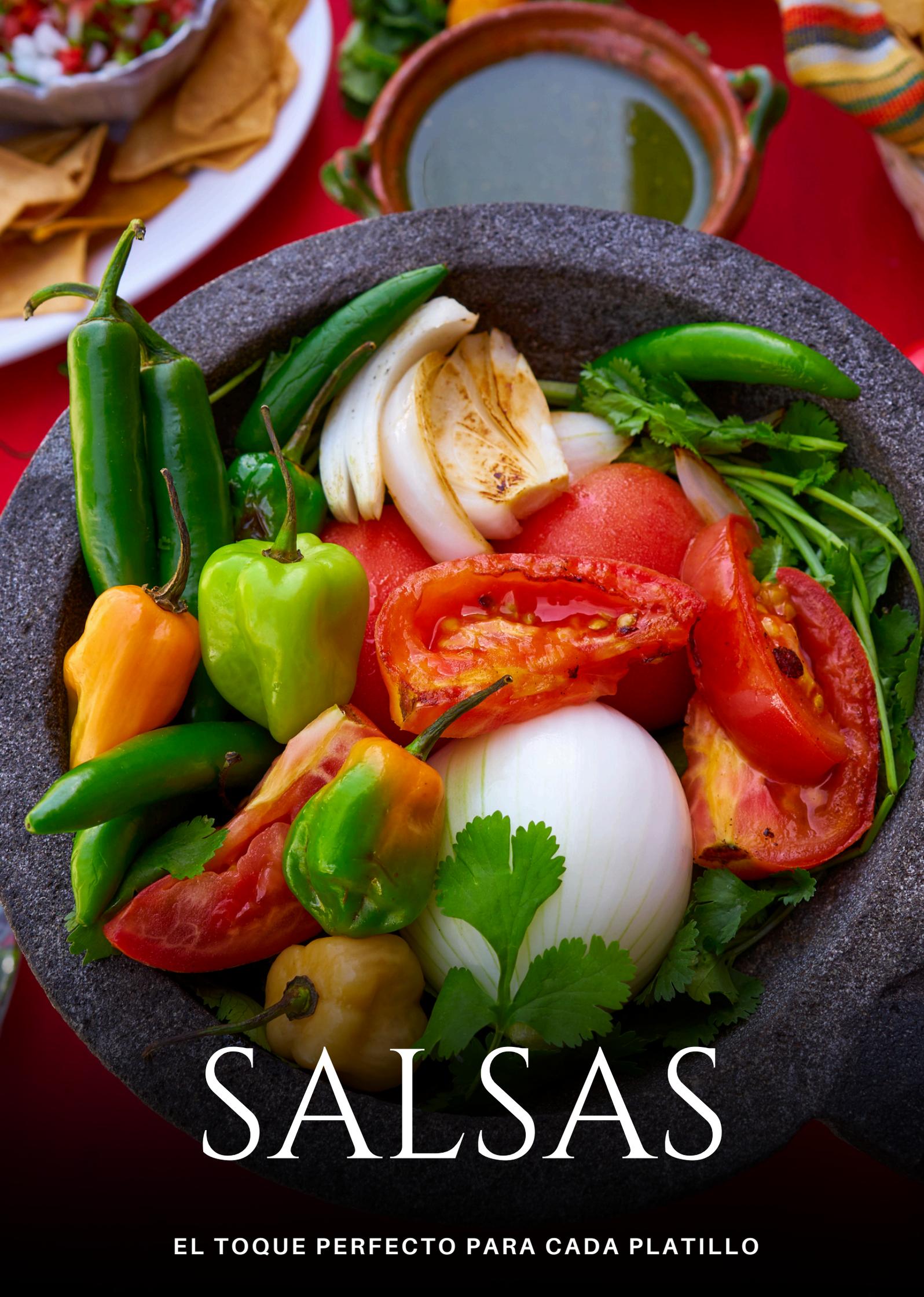


sociedadabejadelcafe@gmail.com



<https://www.facebook.com/MielNuxi/>





# SALSAS

EL TOQUE PERFECTO PARA CADA PLATILLO

## ¿QUÉ SON LAS SALSAS?

En la gastronomía, las salsas son un factor clave en la experiencia del consumidor, resaltan el sabor de los ingredientes y aportan una mezcla única de sabores.

Se define como una combinación líquida, semilíquida o cremosa de ingredientes que proporciona color, sabor y textura a las preparaciones.

Los romanos, crearon el aderezo Garum, y a lo largo de los siglos, las salsas evolucionaron.

*En el siglo XX, las salsas adquieren importancia, convirtiéndose en un componente esencial en la gastronomía.*

*La salsa no solo mejora la preparación, sino que también permite a los chefs imprimir su sello personal en cada creación.*

*Es un elemento crucial en la elección de los platos por parte de los comensales, llegando a ser el factor decisivo para que vuelvan a un restaurante.*

*La salsa es "el toque" que genera valor en la experiencia del cliente, complementando y mejorando la comida.*

# SALSAS MAVÁ



## LUGAR DE ORIGEN.

Santo Pablo Huitzo, Oaxaca.

Salsas MAVÁ es más que una deliciosa experiencia culinaria, es el resultado de una tradición familiar arraigada en la riqueza gastronómica de Oaxaca. Con la visión de crear una salsa que encapsule los sabores tradicionales y ancestrales transmitidos por nuestras abuelas, Salsas MAVÁ se ha convertido en un verdadero tesoro gastronómico.

## EXPORTACIONES

En búsqueda de compradores



Registro en el padrón de exportadores.....	Vigente
Capacidad productiva por mes.....	150,000 Mililitros
Destino del producto exportado.....	Estados Unidos
Capacidad exportada.....	0 (0%) Mililitros

## CERTIFICACIONES

- Se encuentran en proceso las certificaciones correspondientes para la exportación de los productos.

## TIPO DE ENVASADO

Al alto vacío

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Salsas de: chipotle, pasilla criolla con chapulín, habanero, morita con chile de árbol.

## PRESENTACIÓN

150 ml

## CONTACTO:

Razón Social: Gloria Carolina Martínez Vásquez

Domicilio Fiscal: Priv. De las flores SN, 1a Sección , San Pablo Huitzo, Oaxaca.

(+52) 951 226 72 62

carosmv@gmail.com

<https://www.salsamava.com>



# CAFÉ

SABORES DE OAXACA EN CADA TAZA



# CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ

(NMX-F-586-SCFI-2008)

## **Café:**

Frutos y semillas de la planta *Coffea*, incluye diversas etapas y productos como café cereza, café pergamino, café verde, café pulido, café descafeinado, café tostado (en grano o molido), extracto de café, café soluble y café como bebida.

## **Café Normal:**

Lote homogéneo de semillas de café, excluyendo cinco categorías definidas como "defectos". Los defectos incluyen materiales extraños no relacionados con el café, materiales extraños no relacionados con el grano, granos formados irregularmente, granos con apariencia irregular y café con sabores desagradables.

## **Café Arabica:**

Café de la especie botánica *Coffea arabica* L. (Ejemplos incluyen: Bourbon, Typica, Mundo Novo, Mokka, Caturra, Híbrido Timor, Catimor, Catuai, Icatu, Colombia, CR95 y Ruiru II.)

## **Café Robusta:**

Café de la especie botánica *Coffea canephora* Pierre, excepto A. Froehner, con algunas variedades y cultivos de estas especies.

## **Café Libérica:**

Café de la especie botánica *Coffea libérica* Hiern.

## **Café Excelsa:**

Café de la especie botánica *Coffea dewevrei* De Wild y Durand var. *Excelsa* Chevalier.

## **Café Arabusta:**

Café híbrido interespecífico entre *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot y Ake Assi.

# PRESENTACIONES EN QUE PUEDE ENCONTRAR EL CAFÉ EN EL MERCADO

Café en Grano: Preparación natural y recomendable, se muele justo antes de usar para intensificar aroma y sabor.

Café Molido: Se obtiene moliendo granos con maquinaria especializada, envasado herméticamente, puede perder aroma y sabor.

Café Instantáneo o Soluble: Listo rápidamente al diluirse con agua o leche, se produce por deshidratación usando técnicas como aspersion o congelación.

Café Descafeinado: Mantiene sabor y aroma según el proceso. La Cafeína se extrae antes de tostar, los métodos respetuosos incluyen CO<sub>2</sub> o agua, otros menos suaves afectan la calidad.

## Métodos de Extracción

- Café de Filtro: La gravedad determina la extracción. Ejemplos: Chemex, V60, Kalita. Molienda intermedia, filtro de papel, agua a 90°C.
- Café de Inmersión: Método conocido como Prensa Francesa. Molido grueso, infusión en agua a 90°C.
- Sistemas Intermedios: Sifón Japonés: Combina inmersión y goteo.
- AeroPress: Método reciente, combina inmersión, gravedad y presión.
- Café Espresso: Espresso Solo: Fuerte, 30 cl, café arábica, presión 9 bares.
- Ristretto: Extracción corta, más intenso y menos amargo.

# CAFÉ CANANUI



## LUGAR DE ORIGEN.

Santa Lucia del Camino, Oaxaca.

Cananui está oficialmente reconocido como café orgánico por la certificación CERTIMEX. Este café es el resultado de la combinación de cosechas recolectadas en diferentes áreas por pequeños productores, con especial predominancia en la región de la Mixteca, La Cañada y la Sierra Norte.

## EXPORTACIONES

En búsqueda de compradores



Registro en el padrón de exportadores.....	Vigente
Capacidad productiva por mes.....	1 Tonelada
Destino del producto exportado.....	Estados Unidos
Capacidad exportada.....	0 Kilos (0%)

## CERTIFICACIONES

- Se encuentran en proceso las certificaciones correspondientes para la exportación de los productos.

## TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con válvula de desahogo

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Café Arábica

## PRESENTACIÓN

250 g; 500g y 1kg

## CONTACTO:

Razón Social: Procesadora y Comercializadora  
El Amanecer Oaxaqueño S.P.R. de R.L.

Domicilio Fiscal: Av. Lázaro Cárdenas, 705 col.  
Guelatao Sta. Lucia del Camino Oax. C. P. 71244.

(+52) 951 226 54 67



elamanecer\_oaxaca@hotmail.com



<https://www.cananui.com>



# CAFÉ MILENARIO

## LUGAR DE ORIGEN.

Magdalena Apasco, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, café selecto orgánico, artesanal, con técnicas ancestrales y origen de las 8 regiones del estado. Café para el buen conocedor y paladares exigentes.



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022

Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 10 Toneladas

Destino del producto exportado..... Estados Unidos y Corea

Capacidad exportada..... 5 Toneladas (50%)



"Para los que saben de Café"

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante USDA Organic (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

## TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con zipper, sobre laminado, soluble y frasco.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Café Típica y Café Criolla

## PRESENTACIONES

10 g, 35 g, 200g, 250g, 500g y 1.10kg

## CONTACTO:

Razón Social: Comercializadora de Productos Orgánicos de Oaxaca S. A de C.V.

Domicilio Fiscal: Avenida Washington Col. Parque Industrial Y Maquilador Oaxaca 2000, Magdalena Apasco, Oaxaca C.P. 68226 (Local Lote 5 Manzana C)

(+52) 951 117 27 68



productos.organicos@cafedeoaxaca.com.mx



<https://www.milenario.com>



# CAFÉ OAXACAFÉ



## LUGAR DE ORIGEN.

Santa Lucia del Camino, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, café selecto orgánico, artesanal con técnicas ancestrales y origen de las 8 regiones del estado, café para el buen conocedor y paladares exigentes.

## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2022



Registro en el padrón de exportadores..... Vigente

Capacidad productiva por mes..... 10 Toneladas

Destino del producto exportado..... Estados Unidos y Corea

Capacidad exportada..... 5 Toneladas (50%)

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante USDA Organic (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

## TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con cierre zip.

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Café Típica y Café Criolla

## PRESENTACIÓN

500g y 1kg

## CONTACTO:

Razón Social: Comercializadora de productos orgánicos de Oaxaca s. A de C.V.

Domicilio Fiscal: Avenida Washington Col. Parque Industrial Y Maquilador Oaxaca 2000, Magdalena Apasco, Oaxaca C.P. 68226 (Local Lote 5 Manzana C)

(+52) 951 117 27 68

productos.orgánicos@cafede  
oaxaca.com.mx

<https://www.oaxacafe.com>



# LA ORGANIZACIÓN

## LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, Oaxaca

La Organización & Organic Coffee es la marca de café de 4 mil 300 pequeños productores oaxaqueños, organizados en una federación de 42 cooperativas con presencia en todas las regiones cafetaleras del estado, agrupadas con el nombre de Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO).



## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2011

Registro en el padrón de exportadores..... *Vigente*

Capacidad productiva por mes..... *100 Toneladas*

Destino del producto exportado..... *Alemania*

Capacidad exportada..... *20 toneladas (20%)*



## CERTIFICACIONES

- Certificado Organico para la UE.
- Certificado de Comercio Justo para la UE

## TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminado con zipper, sobre laminado, soluble y frasco

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

## PRODUCTOS

Café de variedad arábica verde y tostado.

## PRESENTACIONES

50 g, 250g, 454 g y 69 kg en costal para grano verde.

## CONTACTO:

(+52) 951 147 73 82



Razón Social: La Organización & Organic Coffee, S.A. de C.V.

[administracion@cafelaorganizacion.com](mailto:administracion@cafelaorganizacion.com)



Domicilio Fiscal: Heroica escuela naval militar 708. Col reforma C.P. 68050, Oaxaca, Oaxaca

[ivan.nogales@idmedia.com.mx](mailto:ivan.nogales@idmedia.com.mx)

<https://cafelaorganizacion.mx/>



# HARINAS

HARINA OAXAQUEÑA SIEMPRE ES UNA BUENA IDEA



# PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Molienda Inicial:** Los granos cuidadosamente seleccionados son sometidos a rodillos que los aplastan y muelen. Este paso inicial permite la separación de los granos en sus tres componentes principales: salvado, germen y sémola.
- **Separación de Componentes:** Tras la molienda, los componentes del grano se separan. El salvado y el germen pueden ser retirados o dejados en la mezcla, dependiendo del tipo de harina que se desee obtener.
- **Clasificación de las Sémolas:** Las sémolas resultantes de la molienda se clasifican según su tamaño mediante el uso de filtros de distintas dimensiones. Este paso es crucial para asegurar la uniformidad del producto.
- **Molienda Secundaria y Filtrado:** Las sémolas clasificadas se muelen nuevamente varias veces. En cada ciclo de molienda, las sémolas se pasan por filtros para eliminar cualquier impureza. Este proceso se repite hasta obtener un polvo fino y homogéneo, que es la harina.

## TIPOS DE HARINAS

Harina de Frijol: Se obtiene a partir de la molienda de frijoles secos. Esta harina contiene proteínas y fibra, lo que la convierte en un ingrediente nutritivo para diversas preparaciones culinarias como salsas, pastas y sopas.

Harina de Plátano: Específicamente de plátano verde, es una alternativa saludable y sin gluten a la harina de trigo. Se elabora secando y moliendo plátanos verdes, y es conocida por sus altos niveles de almidón resistente, que actúa como fibra dietética y tiene múltiples beneficios para la salud. La harina de plátano es ideal para repostería.

Harina de Garbanzo: Es una opción sin gluten, obtenida de la molienda de garbanzos secos. Tiene un alto concentrado en proteínas y fibra, ideal para repostería y panadería.

## TIPOS DE HARINAS

Harina de Cebada: Es conocida por su alto contenido en fibra y minerales, es utilizada como complemento nutricional en recetas y en panadería.

Harina de maíz: Se obtiene de la molienda de granos de maíz y se utiliza ampliamente en la cocina mexicana como para la elaboración de tortillas y espesante en salsas.



# HARINAS MUSBY



## LUGAR DE ORIGEN.

San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca

Las harinas de plátano macho verde "Musby" son un alimento funcional, obtenidas solo de pulpa de plátano, muy rica en almidón resistente, con una elevada fuente de minerales, es libre de gluten y es un producto natural.

## EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023

Registro en el padrón de exportadores.....

No aplica



Capacidad productiva por mes.....

4 Toneladas

Destino del producto exportado.....

Estados Unidos

Capacidad exportada.....

La empresa ha exportado únicamente muestras.

## CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante la FDA.

## TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con zipper

## DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

## PRODUCTOS

Harinas de plátano macho verde

## PRESENTACIÓN

453 g, 1 kg, 2 kg

## CONTACTO:

Razón Social: AGROIND PAPALOAPAN S. de R.L. de C.V.

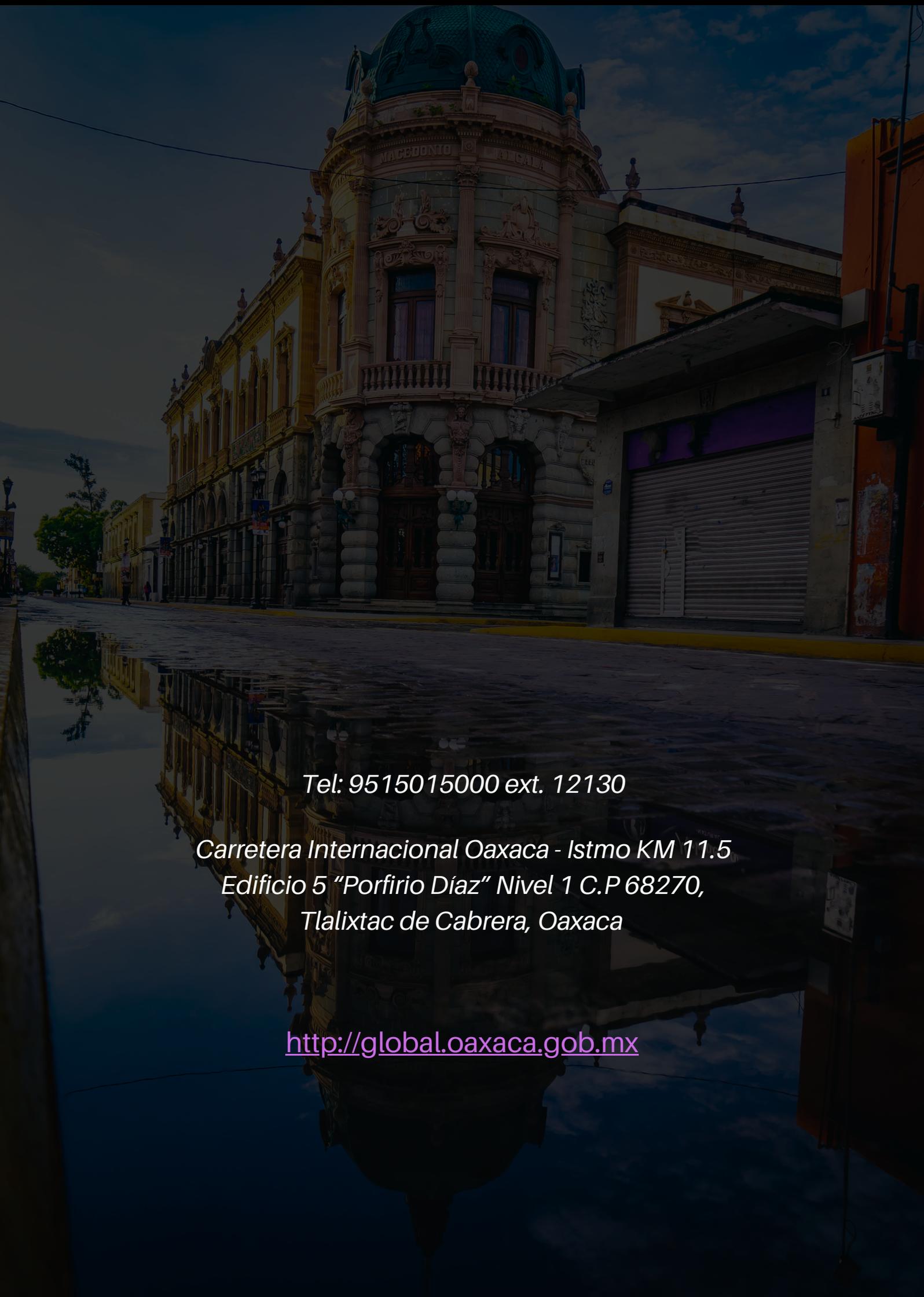
Domicilio Fiscal: Avenida Mancilla Ext. 975 Int. 104 Colonia Santa Fe, San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca

(+52) 287 406 7545

txomarph@hotmail.com

<https://harinasmusby.com/>





*Tel: 9515015000 ext. 12130*

*Carretera Internacional Oaxaca - Istmo KM 11.5  
Edificio 5 "Porfirio Díaz" Nivel 1 C.P 68270,  
Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca*

*<http://global.oaxaca.gob.mx>*