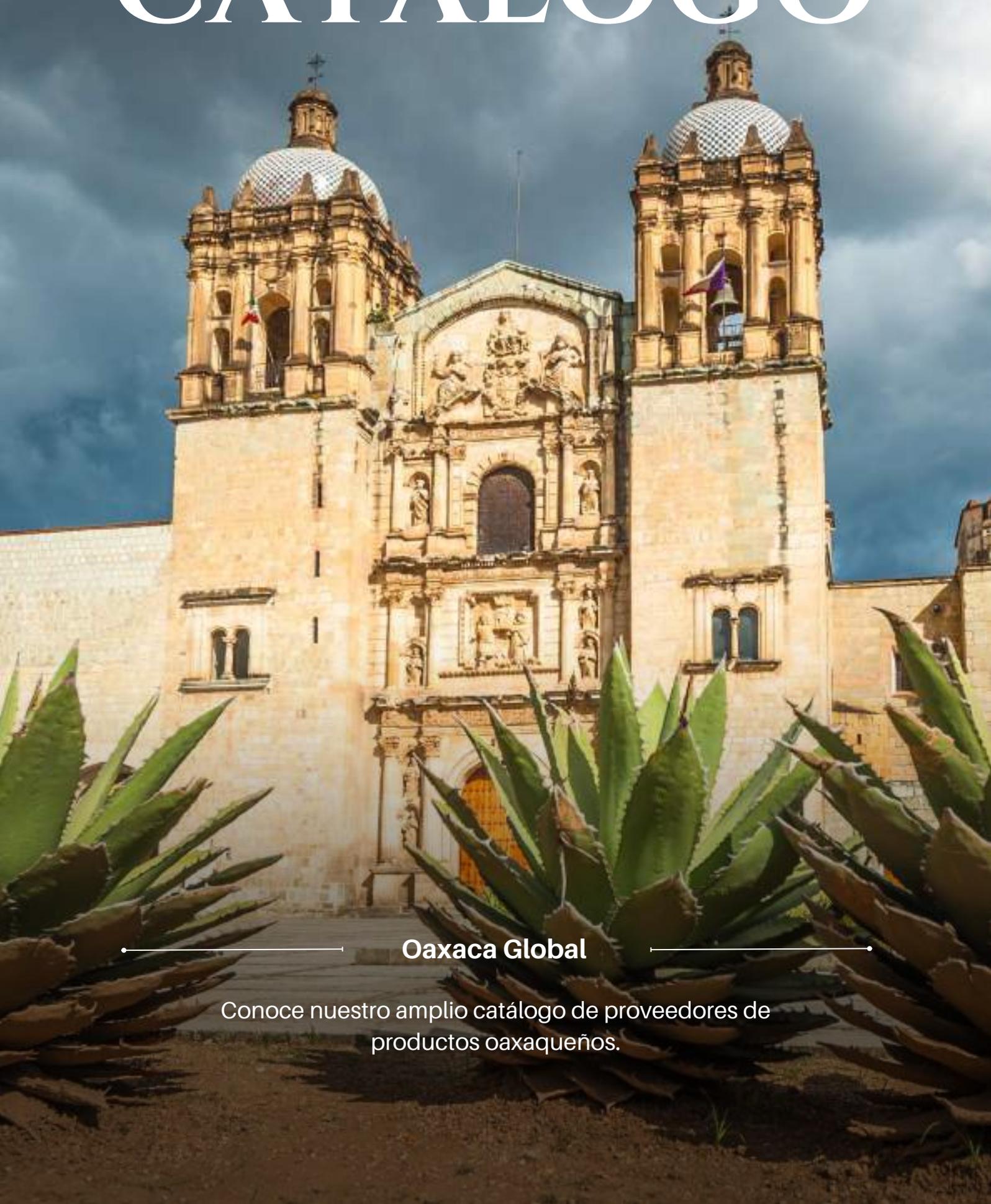
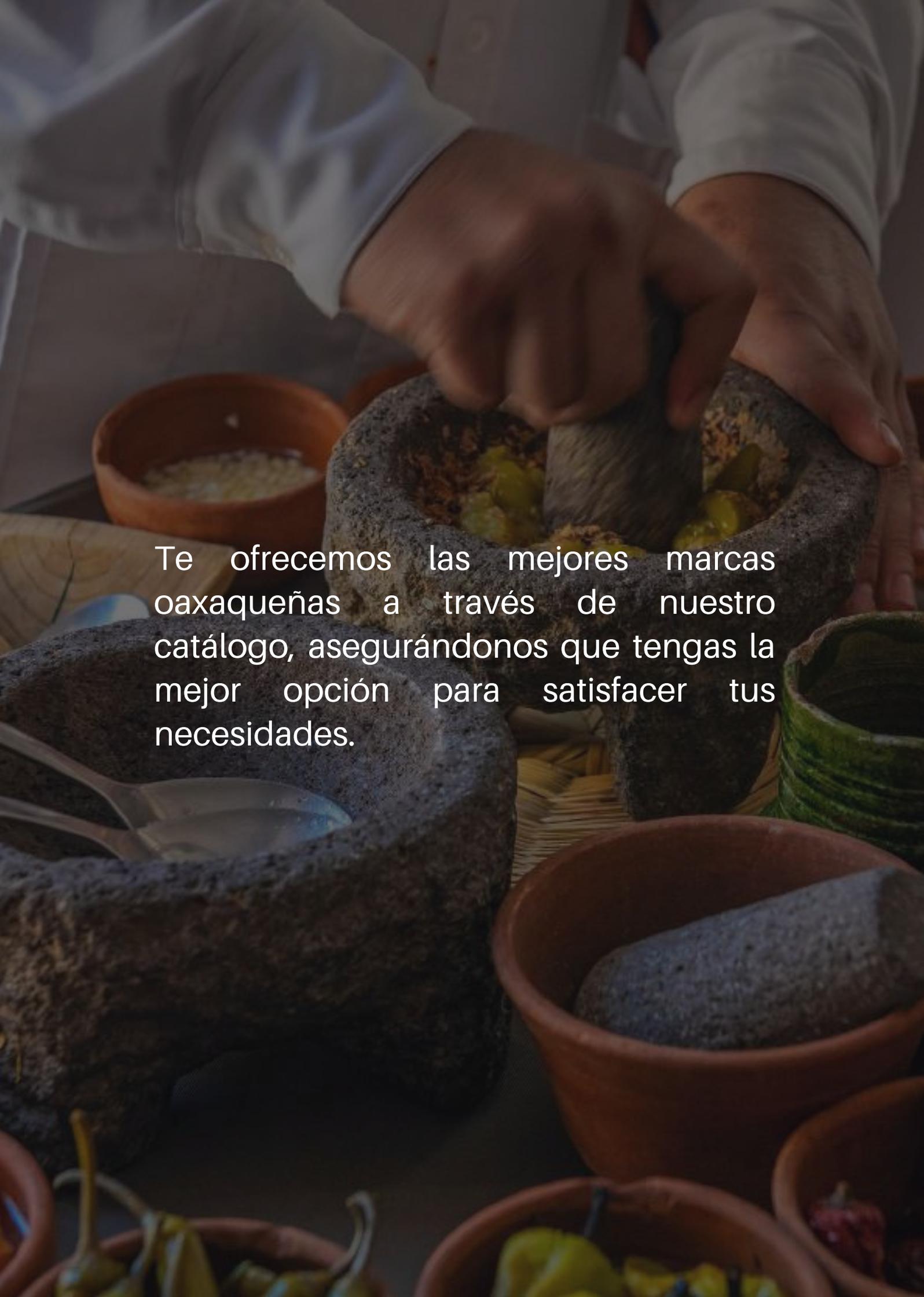


CATÁLOGO



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 tus necesidades.

¡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

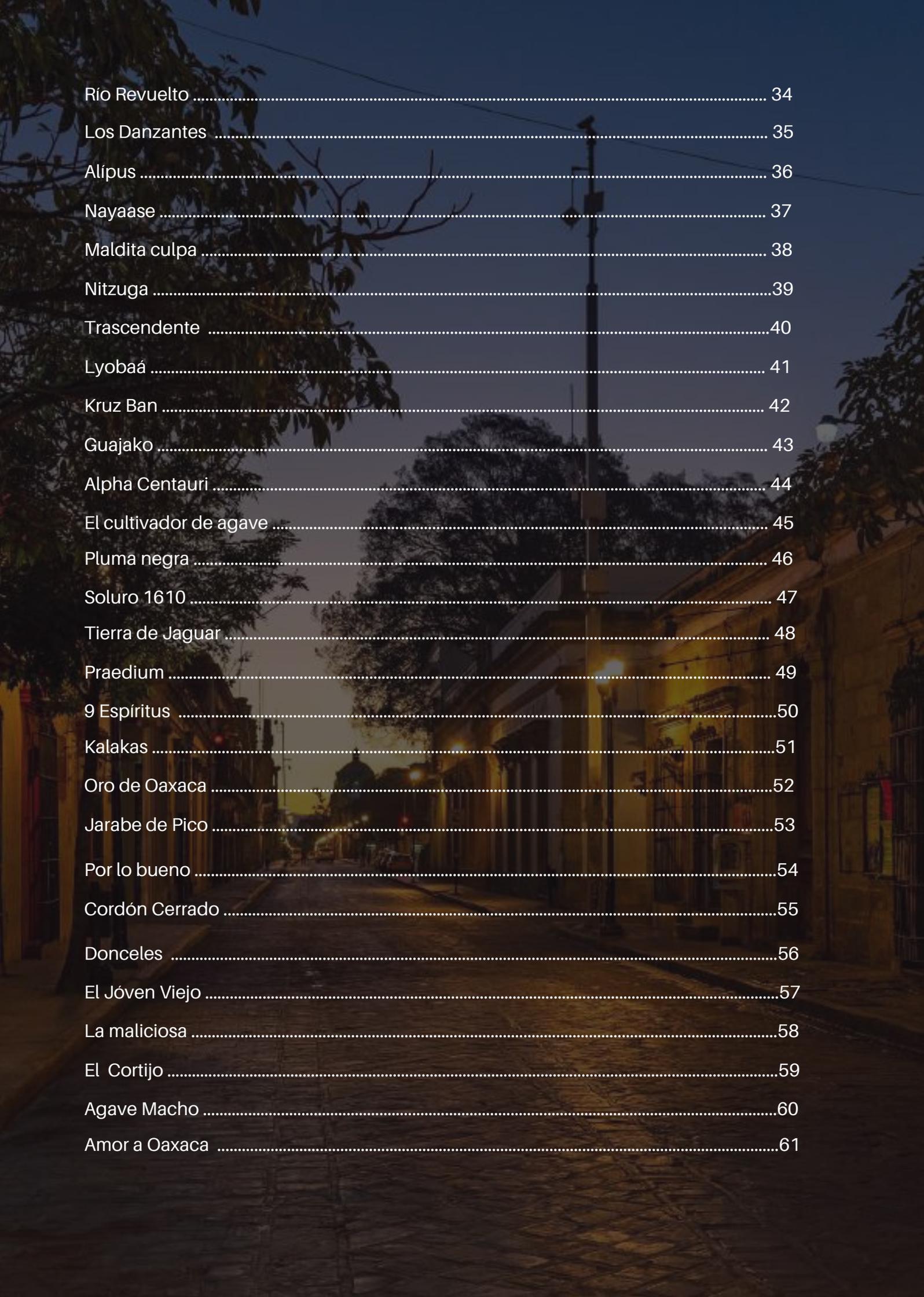


CONTENIDO

MEZCAL

8

El viejo manuelon	13
Collar de perlas	14
El herbolario	15
Mezcólogo	16
DMS del Marqués	17
Corazón de mi negra	18
A medios chiles	19
El calor de marillero	20
Rey Cosijopi	21
Fruto del sol	22
Liberemos el alma	23
Padre nuestro	24
Don Galo	25
El Huésped	26
Capotlán	27
Altares de mi tierra	28
Campante	29
Casa Parada	30
Convite	31
Señor Mono	32
Ponte Chingon	33



Río Revuelto	34
Los Danzantes	35
Alípus	36
Nayaase	37
Maldita culpa	38
Nitzuga	39
Trascendente	40
Lyobaá	41
Kruz Ban	42
Guajako	43
Alpha Centauri	44
El cultivador de agave	45
Pluma negra	46
Soluro 1610	47
Tierra de Jaguar	48
Praedium	49
9 Espíritus	50
Kalakas	51
Oro de Oaxaca	52
Jarabe de Pico	53
Por lo bueno	54
Cordón Cerrado	55
Donceles	56
El Jóven Viejo	57
La maliciosa	58
El Cortijo	59
Agave Macho	60
Amor a Oaxaca	61

Local	62
Guxadi	63
Bocanada	64
La malquerida	65
Naran	66
Meztlan	67
El desengaño	68
Ares	69
V sentidos	70
Carreño	71
Antiguo brebaje	72

AGUARDIENTE **73**

Brazo Fuerte	75
--------------------	----

WHISKY **76**

Origen 35	79
-----------------	----

RON **80**

Mk	82
----------	----

VODKA **83**

Krassav	85
---------------	----

GINEBRA **86**

Antologin	89
-----------------	----

MIEL 90

Pepemiel 93

Nuximiel 94

SALSAS 95

Mixxes 97

CAFÉ 98

Milenario 102

Oaxacafé 103

La organización 104

HARINAS 105

Musby 109

COSMÉTICOS 110

Noparely 113

ALEBRIJES 114

Fabrijes 117



MEZCAL

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

INTRODUCCIÓN

En Oaxaca, la destilación del mezcal ha sido una tradición que se remonta a cinco generaciones atrás. Cada unidad envasada refleja un proceso de trabajo arduo que abarca desde la siembra, corte, molienda, cocción hasta el doble proceso de destilación.



El mezcal no solía ser tan valorado como lo es hoy en día, incluso cuando usaban los mismos métodos ancestrales y artesanales de producción. En 1994 Oaxaca obtuvo la Denominación de Origen Mezcal (NOM-070-SCFI-2016), lo cual permitió que el valor de la bebida incrementara notoriamente en el mercado nacional e internacional.

Impacto social y cultural

El mezcal, más allá de ser un destilado espirituoso, representa una industria próspera que ha contribuido a reducir la migración en muchos municipios de Oaxaca. Familias que anteriormente trabajaban en la recolección de tomate y uva en Estados Unidos han regresado para cultivar en sus propias tierras variedades de agave como espadín, tobalá y coyote, con el propósito de producir este destilado.





El mezcal tiene presencia en restaurantes exclusivos a nivel mundial, acompañando platos exóticos. Ha llegado a los rincones más lejanos del planeta gracias a la gran cantidad que ha sido exportada, alcanzando su comercialización en 64 países con 408 marcas exportadas, creando aproximadamente 55,000 empleos directos y 210,000 empleos indirectos en Oaxaca, según datos del Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal, destacando a Estados Unidos como el principal receptor del mezcal.

Procesos 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.

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

Tobasiche

Crece en las zonas áridas y rocosas de Oaxaca, donde tarda entre 12 y 15 años en madurar. Su sabor es intenso, herbáceo y ahumado, con notas de madera, pimienta y cítricos.

Tobalá

Su tiempo de maduración es de aproximadamente 12 años, en un proceso artesanal dura hasta 15 kilos por litro. Es floral con la fineza de las notas aterciopeladas a miel y rosita de cacao. Es característico de las partes interiores y secas de la **Sierra Madre del Sur y la Sierra de Oaxaca**.

Madrecuishe

Su tiempo de maduración es de aproximadamente 13 años, en un proceso artesanal dura hasta 20 kilos por litro. Es semiseco y mineral, posee tonos cítricos y sensación de fresca herbácea.

Tepeztate

Su tiempo de maduración es de aproximadamente 25 años, en un proceso artesanal dura hasta 25 kilos por litro. Es terroso con notas herbales y dulces, se da su crecimiento en lugares como; **Coixtlahuaca, Huajuapán, Nochixtlán y Teposcolula**.

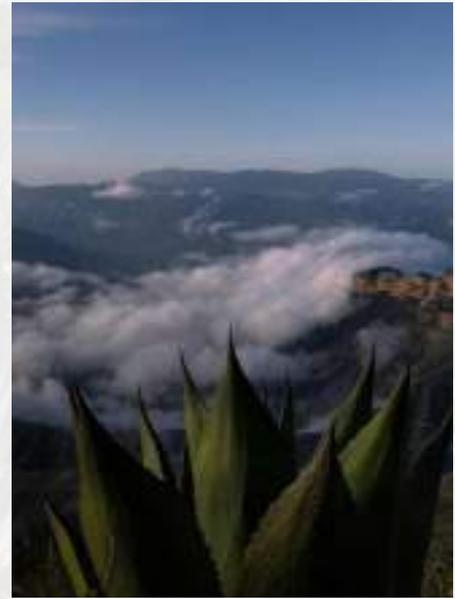
Tipo de maduración

Mezcal Joven o Blanco: Se embotella inmediatamente después de su destilación, sin someterse a ningún proceso.

Mezcal Reposado: Madura en recipientes de madera durante un período de entre 2 a 12 meses.

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.



EMPRESAS

2024



LUGAR DE ORIGEN.

Rancho Alfaro, Silacayoapam, Oaxaca

Mezcales El Viejo Manuelón es la única empresa mezcalera de la Mixteca Oaxaqueña que cuenta con certificación orgánica MEX-2016-089, es 100% sustentable en su producción, mantiene un alto compromiso con su comunidad y con sus colaboradores. Es el resultado del amor a la tierra, a las tradiciones y a su gente.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2019.



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

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

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

Capacidad exportada..... *1500 Litros (25%)*

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 Registro de Establecimientos ante la FDA.
- Certificación orgánica para México
- Certificación orgánica USDA
- Certificación orgánica para la UE.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Mezcal Espadín, Papalometl, Mexicano-Ensamble 1 (Sierra Negra, Espadín y Maguey Pulquero - Ensamble 2 (Papalometl con Sierra Negra).

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 49°

PRESENTACIONES

250ml, 700ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Mezcales el Viejo Manuelón S de P R de R L

Domicilio Fiscal: Calle Miguel Hidalgo 5, 69412 Rancho Alfaro, Oax.

+52 55 518 911 93



casilvar78@icloud.com



www.elviejomanuelon.net/



Mezcal Collar de Perlas

14

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. La 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

Sí

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>



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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

Sí

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>



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

Sí

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 DMS del Marqués

17

LUGAR DE ORIGEN.

Jalapa del Marques, Oaxaca.

Es una marca que se ha forjado gracias al trabajo en equipo y el comunitario con los maestros mezcaleros quienes son expertos en el campo y el cuidado de las plantas. Trabaja para ofrecer mezcales con trazabilidad, dando valor a la cadena de producción donde busca beneficiar a todos los involucrados.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2024.

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

Capacidad productiva por mes..... 10,000 Litros

Destino del producto exportado..... Estados Unidos, Rumania

Capacidad exportada..... Únicamente muestras



CERTIFICACIONES

- Certificación de registro y venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070 para exportación.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Espadín edición especial y Espadín añejo

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 40° a 45°

PRESENTACIONES

700ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Productores y Comercializadores de Mezcal del Marqués S.A.

Domicilio Fiscal: 2A Sur 910, Col. Santa Cruz, Santa María Jalapa del Marques, Oaxaca.

+52 9951036705



wiliam_01vesi@hotmail.com



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



Mezcal Corazón De Mi Negra

18

LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín (Agave angustifolia)
Cuishe (Agave Karwinskii)

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 42°, 45° Y 47°

PRESENTACIONES

700ml y 750ml

CONTACTO:

Razón Social: Corazón De Mi Negra SA de CV.

Domicilio Fiscal: Río Grijalva #103, Sauces,
Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

(+52) 951 470 7361

contacto@corazondeminegra.com

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

LUGAR DE ORIGEN.

San Pablo Etla, Oaxaca.

Un mezcal, fusión de agave excepcional, terroño, artesanal 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>



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 Tobaalá

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45°

PRESENTACIONES

700ml y 750ml

CONTACTO:

Razón Social: José Manuel López Montaña

Domicilio Fiscal: Bugambillas 204, Col. Ampliación Sta. Lucía

(+52) 951 188 55 86

jmmonta66@hotmail.com

<https://mezcalmarillero.com>



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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Mexicano y Madrechishe

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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

<https://www.benditomezcal.com>

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



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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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> 

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

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 

LUGAR DE ORIGEN.

Teposcolula, Oaxaca.

Sus antepasados descubrieron el arte de hacer mezcal: y Padre Nuestro heredó los secretos del oficio, respetando los procesos para su elaboración. Lo hacen 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

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



www.mezcalpadrenuestro.com.mx



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.



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

Sí

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> 

LUGAR DE ORIGEN.

Santa María Quiegolani, 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>



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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobalá y Tepeztate.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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. CP. 71233

(+52) 951 418 49 36 

mezcalcapotlan@gmail.com 

<https://www.mezcalcapotlan.org> 

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

Sí

PRODUCTOS

Tobalá, Espadín, Espadín destilado con chocolate, Espadín destilado con frutos rojos, Espadín destilado con cempasúchitl y mandarina.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

44°, 45°y 47°

PRESENTACIONES

50ml, 375ml y 750ml

CONTACTO:

Razón Social: Cristal Dalila Santiago Andrade

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

(+52) 951 366 05 80 

Mezcaltares@gmail.com 

<https://altaresdemitierra.com/> 

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 Kosher.
- Certificado CELV

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

Ensamble de Espadín y Barril.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 

<https://mezcalcampante.com> 

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Empresa 100% oaxaqueña, con tradiciones destilatorias centenarias. Comprometida con la calidad y la sostenibilidad, cualidades que se reflejan en cada sorbo del mezcal artesanal Convite.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017

CONVITE
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

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

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> 

LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Ensamble (Espadín y Tóbala),
Espadín con destilado de mandarina con plátano.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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



<https://elixirdeagave.mx>



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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 desde su elaboración, hasta su consumo.



EXPORTACIONES

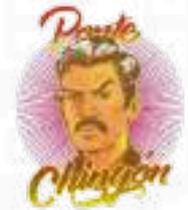
Iniciadas en 2017

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

Sí

PRODUCTOS

Espadín

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>

LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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 desde su elaboración, hasta su consumo.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2017

mezcal
río 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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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.

Oaxaca de Juárez, 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..... 1500Litros (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

Sí

PRODUCTOS

Espadín

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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> 

LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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%)*



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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Cuishe, Tepeztate y Tobaía

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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

<https://mezcalmalditaculpa.com>



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

Sí

PRODUCTOS

Espadín joven, Espadín, Cuishe y Tobalá.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>

LUGAR DE ORIGEN.

Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Empresa que, con más de 10 años de experiencia, muestra en su sabor magueyes con un alto contenido de azúcares naturales que provienen de comunidades magueyeras 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

Sí

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>



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

Sí

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.curiel@gmail.com

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

Mezcal Kruz Ban

Casa Espadín SA de CV

42

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 

<https://casaespadin.com> 

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Madrecuishe, Bicuishe, Tobalá, 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



<https://linktr.ee/mezcalalphacentauri>



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

Sí

PRODUCTOS

Joven Espadín, Madrecuishe, Tobalá y Tepeztate.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 

<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 y 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobalá y Tepezate

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



<https://mezcalplumanegra.com>



Mezcal Soluro 1610

47

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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobalá y Madrecuishe

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 

<https://www.soluro1610mezcal.com> 

Mezcal Tierra de Jaguar

48

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

Sí

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>



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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobasiche, Barril, Tosalá,
Ensamble de 4 magueyes, Arroqueño,
Jabalí, Coyote, Tepeztate.

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

50

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

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



<https://www.9espiritusmezcal.com>



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, 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

Sí

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> 

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

53

Destilería Hablar Cura S. de R.L. de C.V.

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
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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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

54

Destilería Hablar Cura S. de R.L. de C.V.

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

Sí

PRODUCTOS

Tobalá, Cirial, Tepeztate, Cuishe y Espadín.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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> 

LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca

Empresa oaxaqueña que produce y comercializa variedades de mezcal hechos 100% de agave, brindándoles a sus clientes una experiencia única al probar cada gota.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2018

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

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

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

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



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)
- Certificado de Origen COMERCAM.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Pechuga de Guajolote con Destilado con Mole Negro Oaxaqueño, Tepeztate, Tobalá, Cuishe.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 39° a 46°

PRESENTACIONES

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

CONTACTO:

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

Domicilio Fiscal: Colón 7, Col. Centro, San Dionisio Ocoatepec, CP 70495

(+52) 222 469 07 71

cordoncerrado@gmail.com

<https://cordoncerrado.com.mx>

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, Tobalá y Tepeztate.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 

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

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 y maestros 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín , Bicuíshe y Madrecuíshe.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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> 

LUGAR DE ORIGEN.

Nazareno Etna, 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobilá, Pechuga de pavo, Cirial 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 Etna, Oaxaca..

(+52) 553 491 59 40



diosesdelagave@gmail.com



<https://lamaliciosamezcal.company.site>



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

Sí

PRODUCTOS

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

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

60

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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/>



LUGAR DE ORIGEN.

Col. 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

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Tobalá, Tepeztate, 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 

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>



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

Sí

PRODUCTOS

Espadín y Madrecuishe.

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 Bocanada

Mezcal Carreño SA de CV

64

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
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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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://mezcalbocanada.com>



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

Sí

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

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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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>



LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Actualmente es su cuarta generación de productores en la familia, el tatarabuelo José María Gutiérrez fue el pionero en la producción de mezcal de esta familia, arraigado de sus costumbres y tradiciones para poder enaltecer la tradición de dicho producto, usado en ornamentos ceremoniales, como fiestas religiosas y mayordomías en Santiago Matatlán, la capital mundial del mezcal. Siempre teniendo el respeto a esta bebida mágica y espirituosa que hasta el momento se ha venido trayendo.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2021.



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

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

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

Capacidad exportada..... *Únicamente muestras*

CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro y de venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070, para exportación.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Jabali, Cuishe, Tepeztate, Tobalá y Pechuga de Guajolote

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° a 50°

PRESENTACIONES

250ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Ignacio Gutiérrez Santiago

Domicilio Fiscal: Linda Vista, s/n, Centro, Santiago Matatlán, Oaxaca. CP.70440

+52 9512039459

mezcalmeztlan@gmail.com

<https://meztlan.mx/>



Mezcal El Desengaño

68

LUGAR DE ORIGEN.

Santiago Matatlán, Oaxaca.

Una empresa familiar, producen mezcal 100% artesanal, ofreciendo una variada selección de productos elaborados con agaves silvestres y cultivados, a lo largo de 5 generaciones, transmitiendo autenticidad y tradición en cada botella, fusionando su herencia de sus antepasados con la pasión por ofrecer experiencias únicas en cada sorbo.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023.

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

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

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

Capacidad exportada..... *Únicamente muestras*



CERTIFICACIONES

- Certificación de registro y de venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070, para exportación.
- Certificación de registro de establecimientos ante la FDA.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Jabali, Cuishe, Tepeztate, Tobalá y de Pechuga de Guajolote

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 45° a 50°

PRESENTACIONES

250ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Jose Luis Santiago Santiago

Domicilio Fiscal: Calle Artículo 27 S/N, Santiago Matatlán, Oaxaca

52 9511350847



eldesenganiomezcal01@gmail.com



<https://www.facebook.com/people/Mezcal-El-Desenga%C3%B1o/>



LUGAR DE ORIGEN.

San Luis Del Río, Tlacolula De Matamoros, Oaxaca.

Empresa socialmente responsable en el cultivo y cosecha de agave, para la producción de mezcal artesanal 100% agave para mercados nacionales como internacionales.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2024.

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

Capacidad productiva por mes.....*30,000 Litros*

Destino del producto exportado.....*Estados Unidos, Italia, Sudáfrica, Reino Unido y Alemania.*

Capacidad exportada.....*1704 litros - 5.64%*



CERTIFICACIONES

- Certificación de registro y venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070, para exportación.
- Certificación de Registro de Establecimientos ante la FDA.
- Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Espadín con grana cochinilla, Jabali, Cuishe, Tepeztate, Tobalá, Barril, Coyote, Arroqueño y Mexicano

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 48°

PRESENTACIONES

700ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Agave Dealers De Mezcales Finos S.A. De C.V.

Domicilio Fiscal: Olmo 6, Lomas de Sierra Juárez 2da, Secc, 68288 San Andrés Huayápam, Oax. Mex.

- Cel: +52 9515897061
- +52 9511754579
- Oficina: +52 9512077144

mezcaldesanluis@gmail.com

<https://mexicolimited.com/emprendedor/ares-1250>



LUGAR DE ORIGEN.

San Luis Del Río, Tlacolula de Matamoros, Oaxaca.

Una empresa preocupada por el ambiente, sus botellas se realizan con vidrio 100% reciclado y de manera orgánica. Destacados por tener una historia de transmisión de la producción del mezcal mediante tradición, aunado a que buscan transmitir y compartir este conocimiento a personas que disfrutan de consumir productos que tienen una historia de fondo.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2024.

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

Capacidad productiva por mes..... *35000 Litros*

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

Capacidad exportada..... *Únicamente muestras*



CERTIFICACIONES

- Certificación de registro y venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070, para exportación.
- Certificación de Registro de Establecimientos ante la FDA.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Mezcal Espadín, Espadín Reposado, Espadín Añejo, Ensamble, Cuishe, Tepezate y Tobalá

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 44°

PRESENTACIONES

50ml, 375ml, 700ml y 750 ml

CONTACTO:

Razón Social: Casa Tradición Mexicana V Sentidos S.A. De C.V.

Domicilio Fiscal: Vicente Guerrero No. Ext. 7 A, Col. San Miguel, Cp.68270, Tlaxiact De Cabrera, Oaxaca, Mx.

+52 5536508470



contactovsentidos@gmail.com
davidbla.vsentidos@outlook.com



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



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

Sí

PRODUCTOS

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

PORCENTAJE DE ALCOHOL

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 Antiquo Brebaje

72

LUGAR DE ORIGEN.

San Luis Del Río, Tlacolula De Matamoros, Oaxaca.

Fundada en el año 2020. Una pequeña empresa dedicada a la producción, envasado y venta de mezcales artesanales 100% agave, comprometidos con la preservación y promoción de la cultura mexicana y oaxaqueña. Regida por principios esenciales que abarcan las dimensiones culturales, sociales y ecológicas, además de estar comprometidos con la filosofía de comercio justo.



EXPORTACIONES

Iniciadas en 2024.



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

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

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

Capacidad exportada..... *Únicamente muestras*

CERTIFICACIONES

- Certificación de registro y venta nacional ante COMERCAM.
- Certificado de Denominación de Origen Mexicano 070, para exportación.
- Certificación de Registro de Establecimientos ante la FDA.
- Cerificado de Libre Venta.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Sí

PRODUCTOS

Espadín, Cuishe, Espadín
Sierra Negra, Tobará, Tepeztate y
Jabalí

PORCENTAJE DE ALCOHOL

De 38° a 47°

PRESENTACIONES

250 ml, 700 ml, 750 ml.

CONTACTO:

Razón Social: Antiquo Brebaje S.A. de C.V.

Domicilio Fiscal: C. Panamá 202, Col. América
Norte, Oaxaca, Mx. CP: 68050

(951) 136 01 67
(951) 251 82 90



contacto@mezcalantiguobrebaje.com



www.mezcalantiguobrebaje.com





AGUARDIENTE

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

INTRODUCCIÓN

En el estado de Oaxaca los municipios de la región de la Mixteca, implementan remedios medicinales ancestrales con la combinación de aguardiente elaborado con caña de azúcar.

Diferentes familias de la región usan de manera cotidiana esta combinación que llaman "compuestos", con el fin de curar enfermedades, malestares estomacales, dolores de cabeza y finalmente, para relajarse. Con este último fin el aguardiente oaxaqueño ha trascendido dejando atrás la medicina ancestral para convertirse en un elemento recreativo.

El aguardiente se produce a partir de la fermentación de distintos cereales, frutas y otros productos de origen agrícola.



PROCESO

La primera parte del proceso es la extracción de jugo de caña orgánica mediante el uso de trapiche.

La fermentación natural de 5 a 7 días tiene lugar cuando determinados microorganismos actúan sobre los azúcares de la materia prima que en este caso es la caña de azúcar que genera alcohol.

El producto fermentado posteriormente es sometido a la destilación en alambique de cobre y por último la rectificación alcohólica a los 47° con agua de manantial.

Oaxaca cuenta con Aguardiente orgánico que es garantizado por la certificación USDA Organic.

"Más de Oaxaca", El Universal, Juan Carlos Zavala, 2023

-Archivo General del Estado, "Las bebidas alcohólicas de Oaxaca", 2021

Aguardiente Brazo Fuerte

75

LUGAR DE ORIGEN.

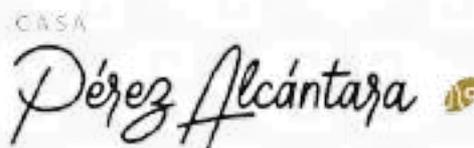
Tlacoachahuaya, Oaxaca.

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



EXPORTACIONES

Iniciadas en 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)
- Certificado de USDA Organic.

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 S.A. de C.V.

(+52) 5552529313 

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

casaperezalcantara@gmail.com 



WHISKY

DESCUBRE EL ESPÍRITU DE OAXACA EN CADA GOTA

INTRODUCCIÓN

El estado de Oaxaca ha sido un punto clave de origen y resistencia en la defensa del maíz nativo frente a la llegada de semillas transgénicas. Esta resistencia no solo se refleja en la lucha por la preservación de las semillas, sino también en la producción artesanal y promoción de bebidas derivadas tales como el whisky a base de maíz orgánico.



Para crear un gran destilado, es fundamental honrar y respetar tanto a la madre tierra como a los pueblos que la han cultivado durante generaciones, ya que también está profundamente arraigado en la historia, la cultura y las tradiciones de las comunidades que trabajan la tierra.

El whisky oaxaqueño es un ejemplo perfecto de esta relación simbiótica entre el territorio, el maíz y los pueblos que lo han cultivado. Elaborado a partir de las variedades de maíz nativo de Oaxaca, como el Arrocillo, Negro Mixteco, Tuxpeño y Zapalote chico, entre otras, este destilado lleva consigo la herencia de más de 300 generaciones de campesinos que siguen cultivando el maíz multicolor.



En las regiones de Oaxaca se generan 35 de las 220 razas que prevalecen en América Latina. Cada variedad de maíz, con sus propios colores, texturas y sabores, es el reflejo de la diversidad biológica de la región.

El maíz es la columna vertebral de la gastronomía oaxaqueña y es impresionante que se encuentre en bebidas y recetas dulces o saladas.

PROCESO

El proceso de producción del whisky en Oaxaca comienza con la cosecha de los granos de maíz, que, tras ser humedecidos por dos semanas, tostados en comales de barro y molidos, se convierten en una masa que luego se somete a fermentación y destilación en alambiques donde es filtrado para adquirir un tono cristalino

Durante la destilación, se separan los componentes volátiles para concentrar los sabores y aromas que definen al whisky.

Posteriormente, el destilado se madura en barricas de roble, lo que le otorga su color y sabor característicos, antes de ser embotellado.



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.

El destilado es llevado a un filtrado lento, el cual es realizado por método de vaciado en cascada durante un par de días y de esta manera el whisky obtiene un tono cristalino.

Whisky Origen 35

79

LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoahuaya, Oaxaca.

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



EXPORTACIONES

Iniciadas en 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
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

INTRODUCCIÓN

El origen del ron oaxaqueño comienza en la Sierra Norte del estado de Oaxaca, en el municipio de Santa María Tlaxiáctac. Donde diversos pobladores dedicados al cultivo de caña, se afincaron en la zona en la primera mitad del siglo pasado, produciendo ron de jugo de caña ecológico y orgánico.

PROCESO

La elaboración del ron comienza con la tritución de la caña, donde se extraerá un jugo, el cual será hervido para poder obtener una melaza.

Posteriormente, a la melaza se le agregará agua y levadura. Cabe resaltar que la levadura que se utilice dará el sabor final y aroma que tendrá el producto terminado.

Una vez finalizada la fermentación, el líquido obtenido se envía a la caldera de destilación donde el alcohol se evaporará y luego se destilará en otros contenedores por método de condensación.



Finalmente, se deja reposar en barricas de madera durante varios meses, esto permitira que el ron pueda añejarse y de este modo obtener tonalidades oscuras y variedades de sabor.

Oaxaca cuenta con Ron orgánico que es garantizado por la certificación USDA Organic.

LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoachahuaya, Oaxaca.

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



EXPORTACIONES

Iniciadas en 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).
- Certificado de USDA Organic.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

Ron orgánico blanco, 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

INTRODUCCIÓN



A pesar de ser una bebida que es remitida geográficamente a Rusia y Europa del Este existen productores mexicanos que decidieron emprender el camino de la producción de vodka y han consolidado su marca.

PROCESO

El Vodka se destila originalmente a partir de ingredientes como el trigo, la cebada o las papas, que se fermentan para obtener un líquido alcohólico.

En el estado de Oaxaca se produce a base de la extracción de jugo de caña orgánica mediante el uso de trapiche.



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.



LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoachahuaya, Oaxaca.

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



EXPORTACIONES

Iniciadas en 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

Vodka artesanal de limón,
Artesanal de pepino y
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

INTRODUCCIÓN

La producción de ginebra en Oaxaca representa una interesante evolución en la tradición de bebidas espirituosas de la región, mostrando cómo un producto local puede diversificarse y prosperar en un mercado global.

PROCESO

El proceso comienza con la siembra de cañas en las montañas de la región de la Sierra Norte del estado. Después un periodo de un año y medio o dos años, las cañas se encuentran maduras para cortarlas.

Si la caña se encuentra en una zona muy alta se roda la caña y se carga en la mula para ser trasladada.

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

Una vez que 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 todos los contaminantes.

En la columna de destilación se colocan 12 platos metálicos perforados, entre más platos se tengan el destilado será más puro.

Después se seleccionan los elementos botánicos como enebro, naranja, canela, limón, cilantro cimarrón, vaina de bejuco y corteza de árbol de tepache. Durante el proceso se les quita la pulpa y se deja solo las cáscaras .

Para finalizar se hace una segunda destilación en un alambique distinto donde se incorporan los aromas y sabores de las cascaras y especias por lo que los aceites esenciales, se adhieren por medio de los vapores al momento de la destilación.



LUGAR DE ORIGEN.

Tlacoachahuaya, Oaxaca.

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



EXPORTACIONES

Iniciadas en 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

Ginebra cristalina

PORCENTAJE DE ALCOHOL

45°

PRESENTACIONES

375 ml y 750ml

CONTACTO:

Razón Social: Casa Pérez Alcántara S.A. de C.V.

(+52) 5552529313 

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

casaperezalcantara@gmail.com 



MIEL

TESORO DORADO DE LA NATURALEZA OAXAQUEÑA

INTRODUCCIÓN

La geografía en Oaxaca permite contar con distintos tipos de clima y vegetación, lo que es agradable para las abejas y que sitúa a Oaxaca como sexto productor de miel en el país debido a que 219 de sus 570 municipios tiene actividad apícola y la mayor producción se encuentra en la Región Costa, Región Sur y Región Istmo, en donde las características de estas tres regiones es de clima caluroso y vegetación tipo selva.

La miel que se comercializa en Oaxaca tiene escasos procesos de transformación y la actividad apícola se ha realizado desde hace varias generaciones, con resultados en un incremento en la producción de la última década.

DIVERSIDAD DE SABORES DE LA MIEL

De acuerdo, con la sociedad cooperativa Itunuvico, la cuál está enmarcada en el ramo de la apicultura desde 1995 en la región Mixteca de Oaxaca. La miel de la Costa y Sierra Sur proviene de las flores de campanita, encino, café y multiflora. La miel de Valles Centrales se caracteriza por provenir de la flor del mezquite y del acahual.

Miel de café: Su color es ámbar, es dulce y contiene polen de café y polen de árboles, además de carbohidratos, vitaminas y minerales. En donde la especie de abeja es *Apis mellifera*.

Miel de campanita: Su dulzor es persistente, tiene gran aporte de minerales y es baja en glucosa con propiedades antibacterianas y capaz de fortalecer el sistema inmune.

Miel de encino: Es de color oscuro y su sabor robusto, con notas terrosas y un ligero toque amargo. Es rica en antioxidantes y tiene propiedades antibacterianas y se utiliza en remedios naturales.



DIVERSIDAD DE SABORES EN LA MIEL OAXAQUEÑA

Miel multiflora: Es de un sabor intenso y floral, de color ámbar poco obscuro, contiene propiedades antioxidantes.

Miel de mezquite: Puede ser transparente con un sabor suave o cítrico y con textura cremosa, además tiene propiedades antibacterianas.

Miel de acahual: Su color es amarillo, es dulce y con sabor a frutos secos, suele tener un proceso de cristalización rápido.



En los últimos años, ha venido creciendo la producción de miel orgánica y de otros derivados apícolas, Oaxaca como cierre de año 2022, ha reportado la producción 4884 toneladas de miel.

(SECRETARÍA DE ECONOMÍA FEDERAL 2024)

PEPEMIEL



LUGAR DE ORIGEN.

Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.

Pepe Miel es una empresa dedicada a la creación, producción y distribución de productos apícolas de la mejor 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, busca promover las 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.....	<i>Vigente</i>
Capacidad productiva por mes.....	<i>2 Toneladas</i>
Destino del producto exportado.....	<i>España, Alemania, Japón</i>
Capacidad exportada.....	<i>700 Kg (35%)</i>

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

Sí

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: 60grs
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 Gomitas 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: Río Paploapan Número 106 Colonia Riveras del Atoyac Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán CP. 71233

(+52) 951 172 62 55



ventas@pepemiell.com.mx



<https://www.pepemiell.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

Sí

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.
	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.
Descripción del producto	Miel 100% Orgánica para NOP y LPOMiel 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/>



INTRODUCCIÓN

En el estado de Oaxaca las salsas suelen incluir ingredientes únicos como los chapulines, gusanos de maguey, hormigas chicatanas y jumiles, los cuales son protagonistas de diversas recetas de la cocina del estado, que es reconocida por platillos como los tamales, moles, tacos, salsas y tlayudas que integran como atractivo principal a los insectos, que destacan por su sabor, variedad y valor nutrimental.

Por ejemplo, en el municipio de Tlaxiaco, se consumen los alimentos por temporada; existen insectos como las hormigas chicatanas que son adquiridas a través de los vendedores de la región costera del estado para ser molidas en el molcajete para elaborar una salsa con chile puya o guajillo que se dora en el comal, agregando ajo y un poco de sal.



Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, "México a través de sus salsas", 2024



Las salsas oaxaqueñas artesanales se elaboran en el metate o molcajete que es una piedra rectangular, de tres patas, posteriormente los ingredientes se calientan sobre las brasas y se trituran con una batea que recibía la molienda empujada por el matapil, que es la mano del mortero. Este modo de preparación puede variar de acuerdo a la cantidad estimada de salsa, utilizando un proceso más eficiente.

SALSAS MIXXES



LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Fundada en 2004 Mixxe's es una empresa 100% oaxaqueña dedicada a la producción, distribución y comercialización de conservas alimenticias con sabor casero.

Ofrece productos de alta confiabilidad, higiene y calidad. Nuestra Empresa está alineada con la filosofía de los procesos de mejora continua, por lo que cuidamos desde el proceso de selección de la materia prima para que sea 100% natural, de la más alta calidad y que en su mayoría sea producido en nuestra región. Estas características son primordiales para garantizar un exquisito sabor.

EXPORTACIONES

Iniciadas en 2023

Registro en el padrón de exportadores..... *No aplica*

Capacidad productiva por mes..... *756 Kg*

Destino del producto exportado..... *Australia*

Capacidad exportada..... *756 kg (1 pallet de 2400 pzas)-
25%*



CERTIFICACIONES

- Certificación de Registro de Establecimientos ante la FDA.

TIPO DE ENVASADO

Al alto vacío en frasco de vidrio.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

PRODUCTOS

Salsas macha, con chapulín, habanero, chicatana, chile pasilla, chimichurri, aderezo de semillas.

PRESENTACIÓN

120 ml, 130 ml, 150 ml, 220 ml, 235 ml y 315 ml.

CONTACTO:

Razón Social: Alicia Palma Alvarado

Domicilio Fiscal: 20 de Noviembre, 912 bis, Col. Centro C.P. 68000 Oaxaca De Juárez Oaxaca

+52 951 509 1741



mixxes.salsas@gmail.com



https://www.facebook.com/salsasyencurtidos/?locale=es_LA



CAFÉ

SABORES DE OAXACA EN CADA TAZA



INTRODUCCIÓN

En Oaxaca se cultiva café en siete de las ocho regiones que conforman el territorio, donde se ubican los 17 municipios productores, entre ellos Villa Alta, Ixtlán, Tlaxiaco, Cuicatlán, Putla de Guerrero, Miahuatlán, Yautepec, Sola de Vega, Pluma Hidalgo, entre otros.

La producción de café en sus diferentes variedades: convencional y orgánico certificado, genera empleo a más de 70 mil productores en la entidad, añadiendo su gran calidad y sabor único. Además de tomar en cuenta que Oaxaca cuenta con peculiares características de suelo, altura y clima que hacen posible el cultivo del aromático de alta especialidad.



La producción de café en Oaxaca tiene una gran relevancia económica, social y ecológica, puesto que es el sustento de miles de familias, que dependen directa o indirectamente de esta actividad generadora de empleos, al ser necesaria una gran cantidad de mano de obra para la producción e industrialización del café.

Gobierno del Estado de Oaxaca, 2020.



Cerca de 66 mil toneladas de café al año cultivadas por 70 mil productores en 139 mil 674 hectáreas convierten al estado en el cuarto mayor productor del aromático en México, detrás de Chiapas, Veracruz y Puebla.

El Café Pluma recibió la Denominación de Origen en 2020 por el cultivo de un café único que se produce en **Pluma Hidalgo**, beneficiando a más de 28 mil productores. Esta denominación avala la región donde se siembra el café y protege los procesos ancestrales y artesanales de su cultivo, lo que otorga mayor valor para comercializarlo en mercados internacionales.

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.



Arabica:

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

Robusta:

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

Libérica:

Café de la especie botánica *Coffea libérica* Hiern.

Excelsa:

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

Arabusta:

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



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%)

CERTIFICACIONES

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

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

PRODUCTOS

Café Típica y Café Criolla

TIPO DE ENVASADO

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

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.orgánicos@cafede
oaxaca.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).

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

Café Típica y Café Criolla

TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con cierre zip.

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.organicos@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

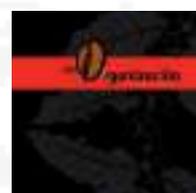
Iniciadas en 2011

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

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

Si

PRODUCTOS

Café de variedad arábica verde y tostado.

TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminado con zipper, sobre laminado, soluble y frasco

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



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

<https://cafelaorganizacion.mx/>



HARINAS

ACOMPAÑANTE E INGREDIENTE ESENCIAL EN LAS
RECETAS DEL HOGAR



INTRODUCCIÓN

En Oaxaca, las harinas de frutas se están convirtiendo en una opción popular por sus beneficios nutricionales y su impacto en la gastronomía local. Estas harinas se elaboran a partir de frutas deshidratadas y molidas, y están ganando relevancia tanto a nivel local como nacional.

La creación de harinas de frutas requiere instalaciones de procesamiento, lo que genera empleos en áreas como la deshidratación, molienda y envasado, que es un gran impacto para la economía oaxaqueña.



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Selección y Preparación de las Frutas.

Elegir frutas maduras pero no excesivamente maduras, las frutas se lavan cuidadosamente para eliminar residuos de pesticidas, tierra y otras impurezas. Dependiendo de la fruta, puede ser necesario pelarla y cortarla en trozos pequeños para facilitar el proceso de deshidratación.



- Deshidratación.

Este paso del proceso de producción puede ser de diferentes formas:

Secado al Sol: Las frutas se colocan en bandejas y se secan al aire libre.

Secado en Horno: Las frutas se colocan en un horno a baja temperatura para evaporar el agua.

Liofilización: Un proceso más avanzado que implica congelar las frutas y luego reducir la presión para sublimar el hielo, convirtiéndolo directamente en vapor sin pasar por el estado líquido.

- Molienda

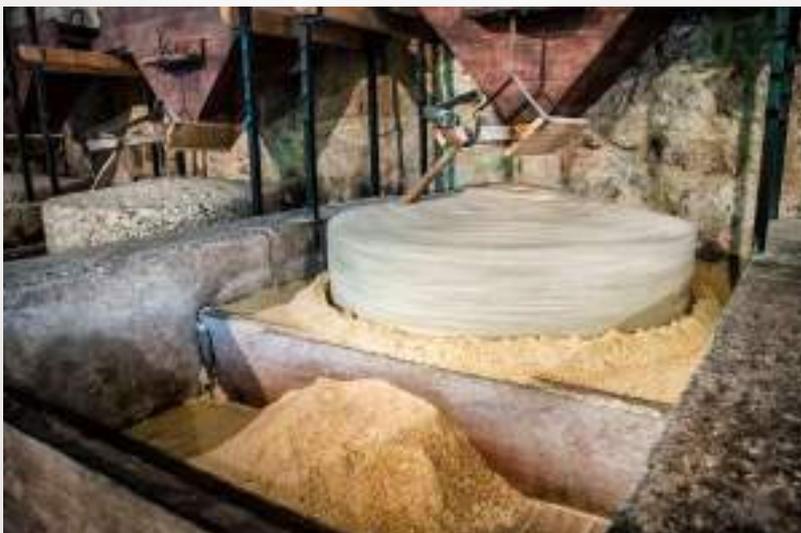
Una vez deshidratadas, las frutas se trituran en trozos más pequeños para facilitar la molienda. La molienda puede realizarse en varias etapas para asegurar una textura uniforme y fina.

- Tamizado

El polvo obtenido se tamiza para eliminar partículas más grandes y obtener una harina de textura uniforme. Este paso asegura que la harina tenga una consistencia adecuada para su uso en productos alimenticios.

- Envasado

La harina de frutas se envasa en envases herméticos para protegerla de la humedad y mantener su frescura. El empaque debe ser resistente y adecuado para mantener la calidad del producto durante el almacenamiento y transporte.



TIPOS DE HARINAS

- **Harina de Plátano:** Hecha a partir de plátanos verdes deshidratados y molidos. Es rica en fibra, potasio y vitaminas B6 y C. Se utiliza en una variedad de productos, desde pan hasta batidos.



- **Harina de Mango:** Derivada de mangos deshidratados, esta harina es rica en vitaminas A y C, así como en antioxidantes. Aporta un sabor dulce y afrutado a los productos horneados.
- **Harina de Papaya:** Hecha de papayas deshidratadas, es alta en vitamina C, fibra y enzimas digestivas como la papaína. Se utiliza en productos de repostería y como aditivo en mezclas para batidos.
- **Harina de Guayaba:** Hecha a partir de guayabas secas, es rica en vitamina C, fibra y antioxidantes. Su sabor y aroma afrutado pueden enriquecer una variedad de recetas.



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, libres de gluten y son 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..... *Únicamente muestras.*

CERTIFICACIONES

- Certificación de registro ante la FDA.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

Harinas de plátano macho verde

TIPO DE ENVASADO

Bolsa laminada con zipper

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/>



COSMÉTICOS

CUIDADO Y ASEO PERSONAL PREVALECIENDO LA CALIDAD DE
LOS INGREDIENTES



INTRODUCCIÓN

Los cosméticos naturales fabricados en Oaxaca utilizan una variedad de ingredientes locales y tradicionales que ofrecen propiedades beneficiosas para la piel y el cabello.

La producción de cosméticos naturales impulsa la economía local al apoyar a los agricultores y productores de ingredientes naturales, por otro lado genera empleos en la región, desde la recolección de ingredientes hasta el procesamiento y empaquetado, un punto sumamente importante es que promueve prácticas de producción más sostenibles y reduce el impacto ambiental de la industria cosmética.



El nopal se utiliza en la elaboración de diversos productos cosméticos, como shampoos, jabones, cremas y mascarillas faciales. La baba de nopal, o mucilago, es un ingrediente potencial en la industria cosmética y farmacéutica.

La baba se puede extraer de los nopales a temperatura ambiente o mediante cocción.

Basado en los principios de la herbolaria ancestral y los beneficios de la baba de nopal en la piel y el cabello, todos los productos son elaborados con ingredientes de origen natural, usando como materias primas baba de nopal, plantas medicinales y aceites vegetales, libres de químicos, libres de crueldad.

PROCEDIMIENTO A BASE DE NOPAL

1.- Extracción del Gel de Nopal

El nopal troceado se sumerge en un solvente natural (agua o aceites) para liberar sus componentes activos. Se puede utilizar una prensa para extraer el gel natural del nopal.

2.- Formulación del Producto

El gel de nopal se mezcla con otros ingredientes activos que pueden incluir aceites esenciales, emulsionantes, conservantes naturales, y otros compuestos que mejoren las propiedades del producto.

3.- Emulsificación

Si se está produciendo una crema, se realiza un proceso de emulsificación en el que se combinan las fases acuosas (que contiene el gel de nopal) y oleosa. Esto se realiza bajo agitación y, en algunos casos, con la aplicación de calor controlado.

4.- Enfriamiento

Después de la emulsificación, la crema se enfría lentamente para estabilizar la emulsión.

5.- Ajuste de pH y conservación

Se ajusta el pH de la mezcla para asegurar que sea compatible con la piel y el cabello en caso de ser champú.

6.- Adición de Conservadores

Se añaden conservadores naturales para prolongar la vida útil del producto, evitando el crecimiento de bacterias o moho.

7. Envasado

El producto final, ya sea crema o champú, se envasa en frascos, botellas o tubos según el formato deseado.

NOPARELY

LUGAR DE ORIGEN.

Oaxaca de Juárez, Oaxaca

Es una empresa cooperativa oaxaqueña conformada orgullosamente por mujeres, quienes se encargan de elaborar cosméticos a base de nopales y productos naturales.



EXPORTACIONES

Registro en el padrón de exportadores..... *No Aplica*

Capacidad productiva por mes..... *1 tonelada*

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

Capacidad exportada..... *Únicamente muestras*



CERTIFICACIONES

- Certificado de Libre Venta para exportación.
- Visita Sanitaria vigente emitida por COFEPRIS.
- Certificación ante FDA

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

- Espumas Faciales
- Shampoos
- Bloqueador
- Desodorante
- Gel Corporal
- Lociones Corporales
- Set's Corporales
- Loción Capilar
- Anticaída
- Jabones corporales
- Cremas Faciales
- Bálsamo Contorno de Ojos.
- Cremas Corporales
- Geles Faciales
- Brisas Faciales
- Lociones Faciales
- Sérums
- Bálsamos

PRESENTACIONES

5gr, 10ml, 16gr, 30gr, 40ml, 50gr, 60gr, 60ml, 80ml, 90gr, 120ml, 125gr, 125ml, 150gr, 200gr, 240ml, 250ml, 250gr, 500ml, 500gr,

CONTACTO:

Razón Social: Celyflor Ricardez Hernandez

Domicilio Fiscal: Privada de Cipres 11, Colonia Eucaliptos, Pueblo Nuevo, Oaxaca de Juárez.

(+52) 951 224 24 68



noparely2015@gmail.com



<https://https://whatthe-health.com/store/noparely/.mx/>



ALEBRIJES

EXPRESIONES CREATIVAS PLASMADAS EN MADERA



INTRODUCCIÓN

Cada alebrije es único

Los alebrijes son seres fantásticos que tienen rasgos físicos de uno o muchos animales reales o imaginarios, entrelazados con las creencias y tradiciones indígenas, estos entes míticos representan la conexión de la naturaleza con lo sobrenatural.

Cada pieza es hecha a mano en madera de copal y otras maderas certificadas, piezas que se logran con años de trabajo, creatividad y una técnica impecable, capturan no solo su creatividad sino también su patrimonio cultural ofreciendo una ventana única a la vida, los sueños y los valores de las personas en Oaxaca.



Los alebrijes oaxaqueños han ejercido una considerable influencia en el amplio panorama del arte mexicano. Estas coloridas esculturas no solo reflejan la habilidad y la imaginación de los artesanos oaxaqueños; también exhiben la riqueza de la cultura mexicana, siendo un vehículo para la difusión de tradiciones indígenas y la cosmovisión de Oaxaca a nivel global.

En Oaxaca, existen tres comunidades principales y especializadas en su creación: **San Antonio Arrazola, San Martín Tilcajete y La Unión Tejalapam**. Además, también son elaborados en San Pedro Taviche y Oaxaca de Juárez.

La fabricación y venta de alebrijes contribuyen significativamente a la economía local de Oaxaca. Las comunidades de artesanos que se especializan en su creación dependen en gran medida de este oficio para su sustento. La demanda de alebrijes genera empleo y fomenta el crecimiento de pequeñas empresas familiares y talleres comunitarios. Actualmente, es la base de la economía en Tilcajete.



PROCESO DE ELABORACIÓN

1.- Moldeado

Seleccionar la madera (materia prima) que no se encuentre infectada. Posteriormente se corta y se hacen los trazos, se dibuja el diseño del alebrije a lápiz.

2.- Tallado

Se utiliza un machete para cortar la madera, y luego cuchillos, gubias, escoplos, formones y berbiquíes para tallar la figura.

3.-Lijado

Se pulen y liman las figuras.

4.-Curado

La madera se sumerge en líquidos durante varios días para protegerla de los insectos.

5.-Pintura

Se aplica una capa base de pintura, y luego una pintura final con patrones intrincados y colores vibrantes. Originalmente se utilizaba pintura a base de agua, pero ahora se utiliza pintura para casas a base de látex. Los alebrijes suelen adornar con agujones, espinas de cactus, que se utilizan para hacer trazos finos y regulares.

Las piezas son muy variadas en formas, originalidad y tamaños, por lo que han sido dignas de ser expuestas y admirarlas por su impecable presentación en museos y galerías de todo el mundo.

Este arte trata de rescatar la cultura de su gente ya que cada figura tiene un significado ligado a sus antepasados.



FABRIJES

LUGAR DE ORIGEN.

San Martín Tilcajete, Oaxaca

Empresa que produce y vende alebrijes originales de madera tallados y pintados a mano, un taller familiar que heredaron de sus antepasados.



EXPORTACIONES

Inicio de exportaciones 2013

Registro en el padrón de exportadores.....	No Aplica	
Capacidad productiva por mes.....	15 piezas grandes (40cm) y 1000 piezas chicas (7cm)	
Destino del producto exportado.....	Estados Unidos de América	
Capacidad exportada.....	6 exportaciones	

CERTIFICACIONES

- Certificado de Origen.

DISPONIBILIDAD DE MAQUILA PARA OTRAS MARCAS

No

PRODUCTOS

Figuras de madera tallados en copal, diferentes formas y colores.

PRESENTACIONES

Acabado acrílico y acabado fino

CONTACTO:

Razón Social: Elpidio Fabian Ojeda.

Domicilio Fiscal: Calle Hidalgo #31, Col. Centro, San Martín Tilcajete, Ocotlán, Oaxaca
CP: 71506

(+52) 951 302 03 52

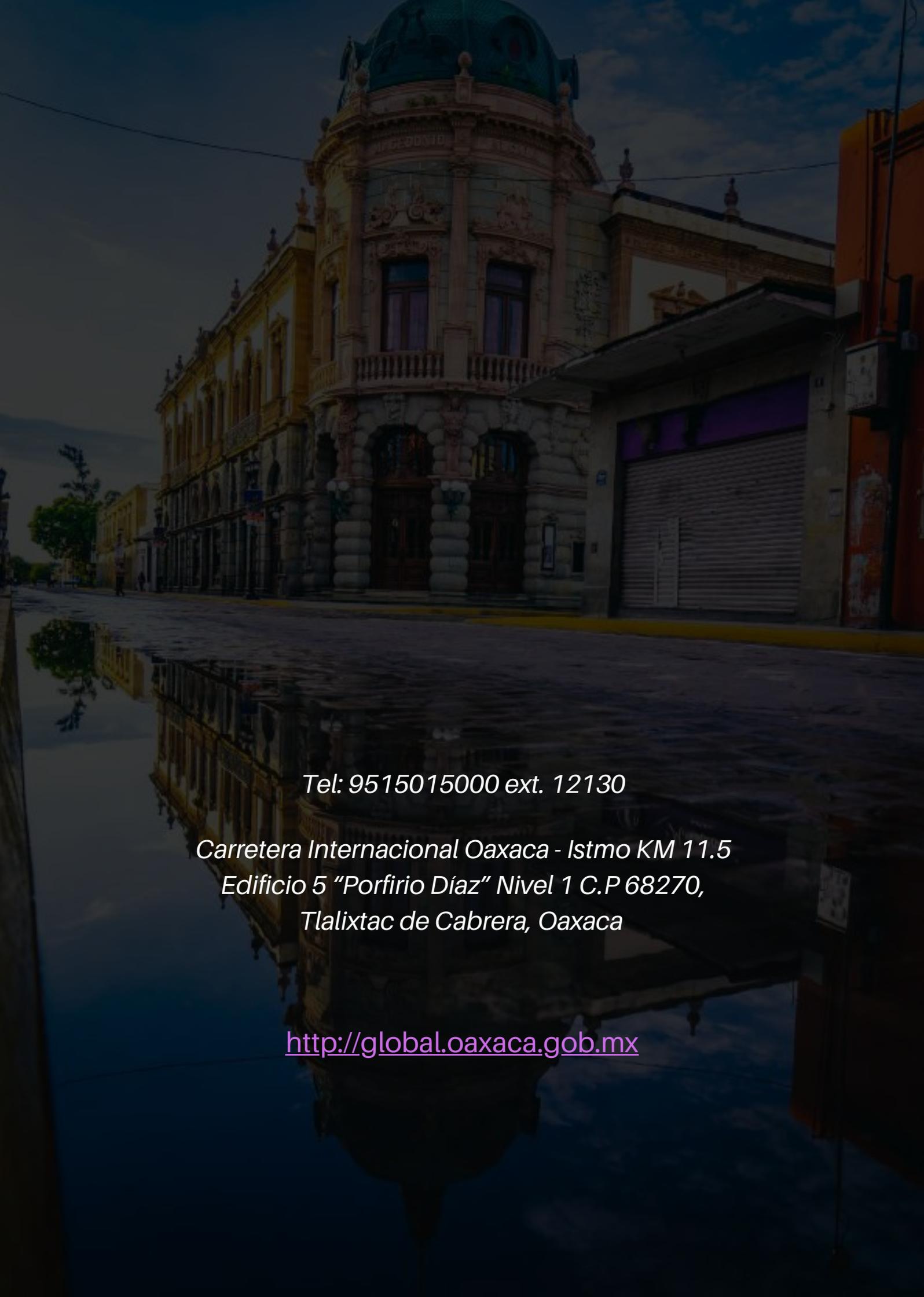


alebrijeorigi@hotmail.com



<https://www.instagram.com/alebrijesfabian/?hl=es>





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>