

**LA  
COMAN  
DANTA★**

CATALOGO DISTRIBUIDOR 2022

LA  
COMAN  
DANTA★

LA COMANDANTA es una empresa de alto impacto enfocada en identificar, rescatar y promover auténticos alimentos criollos y ancestrales mexicanos, cosechados o elaborados por productores de baja escala, bajo los métodos más tradicionales de nuestro territorio.

Nuestro interés está en reactivar al campo tradicional mexicano impidiendo que se pierda la diversidad de nuestras semillas nativas o criollas, así como nuestros procesos ancestrales de cocina y cultivo.

Desafortunadamente existen muchos campesinos que han dejado de cosechar sus semillas nativas o criollas por miedo a que nadie se las compre, o a no saber cómo abrirse espacio en un mercado más justo, y hoy varias de estas semillas están en peligro de desaparecer.

Estamos seguros que la mejor forma de preservar nuestras semillas criollas no es sólo en bancos de semillas, creemos que la mejor forma es impulsando su siembra, su cosecha y su consumo para que todos juntos podamos seguir disfrutándolas.

Pago justo a campesinos - no a los transgénicos - desarrollo social -  
mantenimiento biológico de nuestro patrimonio - desarrollo económico -  
calidad - alimentos de verdad.



LA  
COMAN  
DANTA★





**LA  
COMAN  
DANTA★**

Alimentos criollos  
y ancestrales mexicanos.



# SALSA BIEN MACHA®



## SALSA COMANDANTA

La Salsa Comandanta es nuestro producto **bandera** pues es quien abre mercado y generalmente capta a los primeros clientes de la marca volviéndolos **fans de su sabor**.

Salsa macha hecha a base de 3 chiles mexicanos, pepita criolla y ajonjolí tostados a mano en aceite vegetal.

100% natural, **sin** colorantes **ni** saborizantes artificiales.

**PICOR MEDIO**

**IDEAL PARA CARNE, PESCADO, PASTAS, DIPS,  
ENSALADAS, SOPAS Y MÁS.**



## SALSA COMANDANTA

Gracias a su éxito, hoy cuenta con  
4 presentaciones:

Caja 225g: 24 piezas

Caja 440g: 12 piezas

Jumbo: 950g

Galón: 3.630 kg

Vida de anaquel: 24 meses





# PILONCILLO GRANULADO





## PILONCILLO GRANULADO

Piloncillo **agroecológico** cultivado y elaborado bajo métodos tradicionales por indígenas teenek en la Sierra Huasteca.

Contiene 70% sacarosa y el 30% minerales como hierro, cobre, fósforo, calcio, potasio, magnesio y zinc.

- Contiene 500 g.



**IDEAL PARA SUSTITUIR EL AZÚCAR REFINADA  
Y PARA REPOSTERÍA.**





# MIEL AMARILLA





## MIEL AMARILLA

**100% miel de abejas de origen natural.**

Libre de aditivos, adulterantes, conservadores o saborizantes.

Extraída de **manera tradicional** por apicultores rurales del centro del país.

- Contiene 315 g.



**IDEAL PARA UNTAR SOBRE PAN  
O PARA ENDULZAR BEBIDAS,  
ADEREZOS Y SALSAS.**



# SAL ARTESANAL





## SAL ARTESANAL

Condimento tipo sal de mar extraída bajo métodos ancestrales de la Laguna de Cuyutlán, Colima.

Se trata de la misma sal que utilizaban los aztecas como moneda.

Resalta los sabores sin ser protagonista.  
Sin flúor ni yodo añadidos.

- Contiene 600 g.



**IDEAL PARA COCINAR, COMO SAL DE MESA  
O PARA DAR UN TOQUE FINAL AL MOMENTO  
DE SERVIR.**



Una porción de 1g aporta:

Grasas Totales	0 kcal	0%
Grasas Saturadas	0 kcal	0%
Grasas Trans	0 kcal	0%
Sodio	387 Mg	19%
Energía Por Porción	0 kcal	
Energía Por Gramo	0 kcal	

% de los valores diarios

600 porciones por el paquete

Cont. Neto 600g



TOTOPOS DE MAÍZ  
AZUL CRIOLLO  
HORNEADOS





**LA  
COMAN  
DANTA★**

## TOSTADAS Y TOTOPOS HORNEADOS DE MAÍZ AZUL CRIOLLO

Maíz criollo **agroecológico** cultivado en sistema milpa por productores nahuas de San Mateo Ozolco, Puebla.

**Sin plaguicidas ni químicos, rico en antioxidantes y con el verdadero sabor y nutrientes del maíz azul nativo (sin pintar).**

**Contiene 300g.**

**IDEALES CON GUACAMOLE Y CHAPULINES, PARA CHILAQUILES, RESISTENTES PARA MARISCOS Y GUISADOS.**



# CHILTEPÍN SILVESTRE





## CHILTEPÍN SILVESTRE

Llamado "el Oro Rojo de Sonora", el chiltepín es recolectado a mano en la Sierra de Sonora.

*De picor intenso y sabor único.*

Para que su semilla germine necesita de un ave que coma y esparza su semilla por el desierto.

- Contiene 30 g.



**IDEAL PARA PREPARAR SALSAS PICOSAS;  
MARTAJADO PARA AGUACHILES O PARA  
GUISAR SALSAS AGRIDULCES O SALADAS  
PARA POLLO, CERDO O CAMARONES.**





# CHILTEPÍN VERDE





## CHILTEPÍN VERDE

El Chiltepín Verde se pizca en la Sierra de Sonora justo antes de madura. Es recolectado a mano por habitantes de los pueblos aledaños a la zona serrana.

**Contiene 100g.**

Sin conservadores

Sin colorantes ni sabores artificiales.



**ENCURTIDO, LISTO PARA BOTANEAR.  
IDEAL PARA ACOMPAÑAR TUS ALIMENTOS.**

***“No se sabe qué va primero, el bocado o el chiltepín”***



# CHICHARRÓN DE SERRANO CON JAMAICA CRIOLLA





## CHICHARRÓN DE SERRANO CON JAMAICA CRIOLLA

Chile serrano cultivado de manera tradicional por productores en Chautla, Puebla con un toque de jamaica criolla cultivada por mujeres indígenas en la Costa de Oaxaca.

Crujientes rodajas de chile serrano y un toque acidito de flor de jamaica, sazonados con especias y conservadas en aceite vegetal.



**IDEAL PARA DARLE UN TOQUE  
CROCANTE Y PICOSITO A TUS PLATILLOS.**

**Sin conservadores  
Sin colorantes ni sabores artificiales.**



# MOLE ANASTASIA





## MOLE ANASTASIA

Mole Negro oaxaqueño **100% natural** elaborado de manera tradicional en San Antonio de la Cal, Oaxaca.

No contiene conservadores, colorantes, estabilizadores, ni saborizantes artificiales.

**Apto para veganos.**

- Contiene 400g.

**IDEAL PARA PREPARAR POLLO, CERDO O PATO, TAMALES, ENMOLADAS O BAÑAR LOS HUEVOS ESTRELLADOS.**



# FRIJOL AYOCOTE MORADO





## FRIJOL AYOCOTE MORADO

El tatarabuelo de los frijoles, el de mayor tamaño y el más galante entre los frijoles mexicanos.

De piel gruesa y carnosos, va de denso a cremoso con la cocción continua.

Cultivado bajo métodos tradicionales por familias de pueblos del Estado de México.

- Contiene 500g.

**IDEALES CON MOLE NEGRO, ADOBADOS CON CHILE GUAJILLO, CON ACEITE DE OLIVO, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y AJO, O PARA ENSALADA A LA VINAGRETA Y SOPAS QUE PERMITAN APRECIAR SU RECIO SABOR.**



FRIJOL SANGRE DE TORO





**LA  
COMAN  
DANTA★**

## FRIJOL SANGRE DE TORO

Es un frijol que se deshace en la boca y hace un lujoso caldo terso reconocido por su **delicioso sabor y sedosidad**.

Contiene **mayor cantidad de antioxidantes** que el resto de los frijoles.

Cultivado bajo métodos tradicionales por familias de los pueblos de Morelos.

- Contiene 550g.

**IDEALES CON HIERBAS DE OLOR, CON ARROZ, EN DIP O CALDOSOS CON SALSA VERDE Y QUESO FRESCO.**



# FRIJOLITO NEGRO





**LA  
COMAN  
DANTA★**

## FRIJOLITO NEGRO

Con una piel negra brillante e interior blanco, ofrecen una textura densa y cremosa al mismo tiempo.

Por su tamaño, es el más versátil entre los frijoles mexicanos.

Cultivado de manera tradicional por familias de pueblos de Morelos.

- Contiene 550g.

**IDEALES CALDOSOS CON EPAZOTE Y NOPALES, EN MOROS  
CON CRISTIANOS O EN GUIOS CON CARNE. USA EL CALDO  
SOBRANTE COMO BASE PARA TUS SOPAS.**



FRIJOL CRIOLLO  
DE COSECHA  
LIMITADA





## FRIJOL CRIOLLO DE COSECHA LIMITADA

**LA  
COMAN  
DANTA★**

FRIJOL CRIOLLO DE COSECHA LIMITADA

CULTIVADO BAJO MÉTODOS TRADICIONALES  
POR CAMPESINOS DE PUEBLOS  
DEL CENTRO DEL PAÍS.

Cont. Neto 550g

Son 14 las variedades que hoy conforman la línea de Cosecha Limitada.

Debido a su escasez, LA COMANDANTA las rota todo el año, para que las familias mexicanas las conozcan, las disfruten y podamos preservarlas.



**FRIJOL CRIOLLO DE COSECHA LIMITADA**

