

A W E CO

Importaciones

2
0
2
3



thirsty

REVISTA 20 MARZO DE 2023.

NO PUEDO VIVIR
SIN TI(NTO)



AL COMER VINO CON QUESO,
INTENTA QUE EL TINTO SEA
SUAVE Y CON POCOS TANTINOS.

Oaxaca, cuna auténtica del mezcal

El mezcal es un destilado elaborado a base del zumo fermentado del mamey o agave cocido, emblemático de Oaxaca, México. Los mezcaleros de ese estado han posicionado su calidad, respetando principalmente su materia prima, planta que crece en suelos cálidos y climas privilegiados hasta alcanzar características únicas.

Y es que desde hace unos años el mezcal de Oaxaca, el cual tiene Denominación de Origen (son nueve estados mexicanos en tenerlo), ha ganado un prestigio único, por ser una bebida espirituosa de calidad, precisamente por el trabajo y compromiso de los agricultores, productores, comunidades indígenas y comercializadoras.

Una de las marcas reconocidas es Oro de Oaxaca, que aparte de ser de las más solicitadas por los consumidores, es una empresa que se ha caracterizado por promover la producción artesanal, así como ayudar en los procesos a otras de la competencia en la misma entidad. También apoya a pequeños productores, quienes día a día la fabrican desde sus palenques.

Actualmente, ese estado produce 85% de esta bebida en México, y su exportación principalmente va a países de Europa y Asia.



gusano rojo



MEZCAL

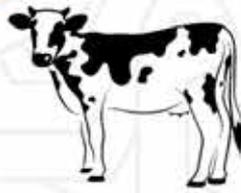
**GUSANO
ROJO**

sabor
auténtico de
Oaxaca

#tradicionencasa

EVITA EL EXCESO

SALCHICHONERIA Y CREMERIA



ORIGINAL
"JERCEY"



LAS MÁS DELICIOSAS FOCACCIAS, TAPAS Y QUESOS DE IMPORTACIÓN

*Mercado de "San Juan" Ernesto Pugibet No. 21
Local 161, Centro Histórico, CDMX.*

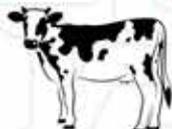
NÚMERO NEGOCIO 55 29 34 36 18

PEDIDOS Y EVENTOS AL: 55 16 11 31 43

ATENCIÓN A LA SEÑORITA JENNIFER

DE LUNES A DOMINGO DE 8:00 A 18:00 HRS.

SALCHICHONERIA Y CREMERIA



ORIGINAL
"JERCEY"

BAGGETS TAPAS Y FOCACCIAS

NOMBRE	INGREDIENTES	ENTERA	CUARTO
LIGHT	PAVO, PANELA	\$650	\$170
CAPRI	MOZZARELA, JITOMATE, PARMESANO	\$700	\$180
BASICA	SERRANO ESPAÑOL, QUESO AHUMADO, PARMESANO Y QUESO DE CABRA CHORIZO ESPAÑOL	\$500	\$150
SUAVE	LOMO CANADIENSE, MASDAN	\$650	\$170
AZUL	PASTRAMI QUESO AZUL	\$700	\$200
JUDIA	ROAST BEEF QUESO DE CABRA	\$700	\$200
CARNES	SALAMI, CHORIZO SALAMANCA, MANCHEGO	\$650	\$200
DELI	PASTRAMI, MANCHEGO NACIONAL	\$650	\$180
SALAMANCA	SOBRASADA, CHORIZO PAMPLONA, CHORIZO TRES LECHES	\$900	\$270
SUIZA	EMMENTAL, LOMO EMBUCHADO	\$850	\$230
FRANCESA	MORBIERE Y FUET	\$950	\$270
GRUYERE	SERRANO ESPAÑOL Y GRUYERE	\$750	\$200
ESPAÑOLA	SERRANO ESPAÑOL, MANCHEGO ESPAÑOL	\$950	\$270
ITALIANA	PROSCIUTTO ITALIANO, CACHO CABALLO	\$950	\$270
ALEMANA	CAMBOZOLA, PROSCIUTTO	\$950	\$270
AMIGO (PROMOCION)	SERRANO ESPAÑOL, SALAMI COCIDO, LOMO CANADIENSE, MANCHEGO NACIONAL, QUESO DE CABRA Y PARMESANO	\$500	\$150
JABUGO	JABUGO, MANCHEGO DE OVEJA	\$2.000	\$650
BACALAO	BACALAO, JITOMATE, ACEITUNA, ACEITE DE OLIVO	\$900	\$250
CAPRICHOSA	PESTO, PROSCIUTTO	\$950	\$270
DELICE FRANCE	BRIE FRANCES CON FRESAS, HIGO Y MIEL	\$950	\$280

VENTA DE QUESOS DE IMPORTACIÓN Y CARNES FRÍAS

PROMOCIONES

CHAROLA DE CARNES FRÍAS Y QUESOS

CONTIENE:
JAMON SERRANO ESPAÑOL (REDONDO IGLESIAS), ROAST BEEF, PROSCIUTTO BERETTA, PORT SALUT, CHORIZO PAMPLONA, CHORIZO SALAMANCA, CACHO CABALLO, GRUYERE, MANCHEGO ESPAÑOL, MANCHEGO DE OVEJA, MANCHEGO TRES LECHES (OVEJA DE VACA Y DE CABRA), MANCHEGO DE VINO TINTO.

DE \$1000

PRECIO ESPECIAL

\$800

PROMOCIÓN DE BAGUETTE

EN LA COMPRA DE UNA BAGUETTE COMPLETA SE OBSEQUIARÁN 8 COPAS DE VINO TINTO O CLERICO, MÁS 4 POSTRES DE MASCARPONE ITALIANO CON NUEZ, MÁS DEGUSTACIÓN DE QUESOS

PROMOCIÓN DE BAGUETTE

EN LA COMPRA DE UN CUARTO DE BAGUETTE DE CUALQUIER ESPECIALIDAD SE OBSEQUIARÁN 2 COPAS DE VINO TINTO O CLERICO MÁS UN POSTRE DE MASCARPONE ITALIANO CON NUEZ, MÁS DEGUSTACIÓN DE QUESOS

NÚMERO NEGOCIO 55 29 34 36 18

PEDIDOS Y EVENTOS AL: 55 16 11 31 43

ATENCIÓN A LA SEÑORITA JENNIFER

Brandy como símbolo de excelencia

EL BRANDY ES UNA BEBIDA OBTENIDA A TRAVÉS DE UN PROCESO DE DESTILACIÓN DE VINOS, QUE DATA CERCA DEL SIGLO X.

El primero, que vendría siendo el más joven, tiene un tiempo aproximado de conservación mínimo de seis meses en barriles acondicionados. De esta manera se obtiene una bebida ligera y un tanto clara.

Ya en el caso del segundo preparado, su estancia es de doce meses (un año). Su color se torna un tanto más oscuro y su aroma es más intenso. Un tercer brandy, el de mayor tiempo en reposo, se lleva cerca de 36 meses en reposo dentro de los barriles.

EN EUROPA, PARTICULARMENTE FRANCIA, ES SINÓNIMO DE EXCELENCIA, PUES DENOTA PLACER Y SENSUALIDAD.

Este proceso ofrece un licor de primera línea, muy selecto, con un contraste de aroma y sabor que resulta agradable al paladar.



¿QUÉ PASA SI...?

TORRES 10

+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU
mezcla

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

Dyson Zone

DYSON ZONE
SON UNOS
AURICULARES
CON
CANCELACIÓN
DE RUIDO QUE
INTEGRAN
SU PRIMER
PURIFICADOR
DE AIRE
PERSONAL Y
PORTÁTIL.

Dyson, conocida por sus aspiradores o purificadores de aire, ha lanzado hoy una de sus mayores innovaciones hasta la fecha: unos auriculares de diadema con cancelación de ruido con un purificador de aire personal integrado. Un dispositivo denominado como Dyson Zone y que, aunque parezca sacado de una película de ciencia ficción, llegará a las tiendas a partir de otoño, aunque su precio no se ha revelado

Hasta ahora en el mercado hemos visto diferentes dispositivos individuales que servían para purificar el aire que respira el usuario, como la PuriCare de LG a la Zephyr de Razer, sin embargo, sin embargo el Dyson Zone va mucho más allá. Integra unos auriculares de diadema con cancelación de ruido que sirven para aunar el sistema de aspirado y filtrado del aire además de para escuchar música.



APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM



UN
RON
HECHO
CON
GANAS



BODEGAS FRONTAURA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. .
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora, lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado.
Es suave, balsámico y muy largo.
Vino estructurado y complejo. Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2010



País
España



7 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$345.00

DOMINO VALDELACASA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. Capa media alta.
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora... lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado. Es suave, balsámico y muy largo. Vino estructurado y complejo.
Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2009



País
España



14 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$580.00

FRONTAURA CRIANZA



CATA

De color rojo granate con matices y tonalidades violáceas de capa alta y muy denso.
Muy abierto en nariz, elevada intensidad aromática, se aprecian suaves notas de madera, mentolado y balsámico.
En boca, muy expresivo con largo recorrido, franco, profundo.
Muy fresco y firme de acidez.
Taninos maduros, dulces, suaves y aterciopelados.
Potente y expresivo con perfecto equilibrio.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2006



País
España



18 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$790.00

FRONTAURA RESERVA

NEXUS

BODEGAS

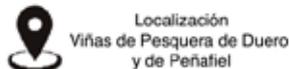
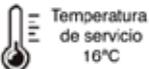
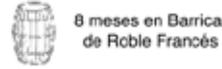


CATA

De color rojo picota con ribete rubí.
De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos a caramelo una madera muy bien integrada.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado.



NEXUS ONE

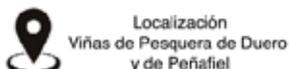
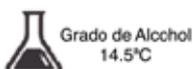
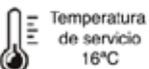
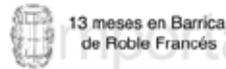


CATA

De color rojo rubí. De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta un poco madura y de nuez. En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero sin interferir en él.

Muy agradable y sedoso



NEXUS CRIANZA



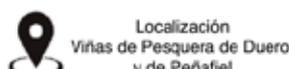
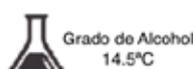
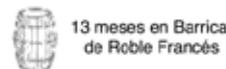
CATA

De color rojo rubí. De capa alta.

Nariz complejísimo, tinta china, balsámicos, tierra mojada, monte bajo y un gran fondo de fruta negra café y humo.

En boca es fluido, jugoso y elegante. Tanto dulce, perfecta acidez, Marcada presencia de una barrica de altísima calidad que le redondea y da bouquet.

Perfecto para acompañar con carnes rojas a la brasa, embutidos y chocolates.



NEXUS PLUS

EL MEJOR DÚO
PARA COMPARTIR



Encuentra
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO