



LA CHIPOTLERA

**HOLA, SOMOS
LA CHÍPOTLERA**

FORMATO TARRO 212 ml



FORMATO BOTELLA



GRAN FORMATO



SOMOS
EL DETONANTE
DE UNA,
REVOLUCIÓN



**Una revolución de amor al picante.
Queremos democratizarlo y acercarlo a la gente.
Eliminar prejuicios, romper barreras, conquistar paladares.
Una revolución ecológica, de las cosas bien hechas. Porque para
nosotros, 'orgánico' es más que un sello,
y los principios son una forma de vida.
Una revolución positiva, la que crea el picante en la mesa.
Picante que detona algo bueno: risas, sorpresa, disfrute.
Una revolución del sabor con nombre de salsa:**

LA CHIPOTLERA, SABOR DE GUERRILLA.

- LA HUERTA -

**NUESTRA REVOLUCIÓN
EMPIEZA EN LA TIERRA
Y TERMINA EN LA MESA**

**LA HUERTA DE LA RETAMILLA EN NAVAS DE ORO, SEGOVIA,
EL SÍMBOLO DE NUESTRA REVOLUCIÓN**



Tenemos Certificación Ecológica ECO/UE desde 2009.
(Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León).
Una huerta que cultivamos y cosechamos a mano cada día invirtiendo en ella todo nuestro esfuerzo y cariño.

HUERTA 100% ORGÁNICA Y CULTIVO DE EXTERIOR





LOS MEJORES CHILES DE EUROPA

Cultivar productos mesoamericanos en el corazón de Castilla es un reto solo apto para valientes. Pero las duras condiciones nos permiten conseguir unos excepcionales chiles con un lento crecimiento y maduración, y unas características organolépticas increíbles.



Cultivos en sucesión tradicional de barbecho. Abono verde, fertilización orgánica y la no utilización de fitosanitarios en nuestros chiles (ni siquiera los admitidos en la reglamentación ecológica UE) son las señas de identidad de nuestra forma de entender nuestro trabajo. Las cosas bien hechas.

NUESTRA HUERTA ES UNA DECLARACION DE INTENCIONES Y PRINCIPIOS

GRAN VARIEDAD DE CULTIVO DE ORIGEN MESOAMERICANO



- Jalapeño
- Serrano
- Habanero de Yucatán
- Chiltepín rojo de Sonora

- Poblano criollo
- Guajillo
- Cascabel
- Güero del Norte

- Piquín de Hidalgo
- Solterito
- Chilhuacles negro y rojo
- Chilcostle..

Y junto a los chiles crecen tomatillo verde criollo, maíces tlaxcaltecos, quelites oaxaqueños, frijol negro de Zacatecas, calabazas huiche y chompa, y la muy mexicana Hoja Santa.

- LA ELABORACIÓN -

**CON EL PROCESO
Y LOS TIEMPOS
NO SE JUEGA**

**ARTESANÍA, TIEMPO Y EXCELENCIA
GASTRONÓMICA**

Llevamos al límite nuestras exigencias de calidad, no solo en el cultivo de la huerta, sino también en el proceso de elaboración de cada una de nuestras salsas. Trabajando cada una de ellas artesanalmente, cuidando al máximo la autenticidad del proceso.



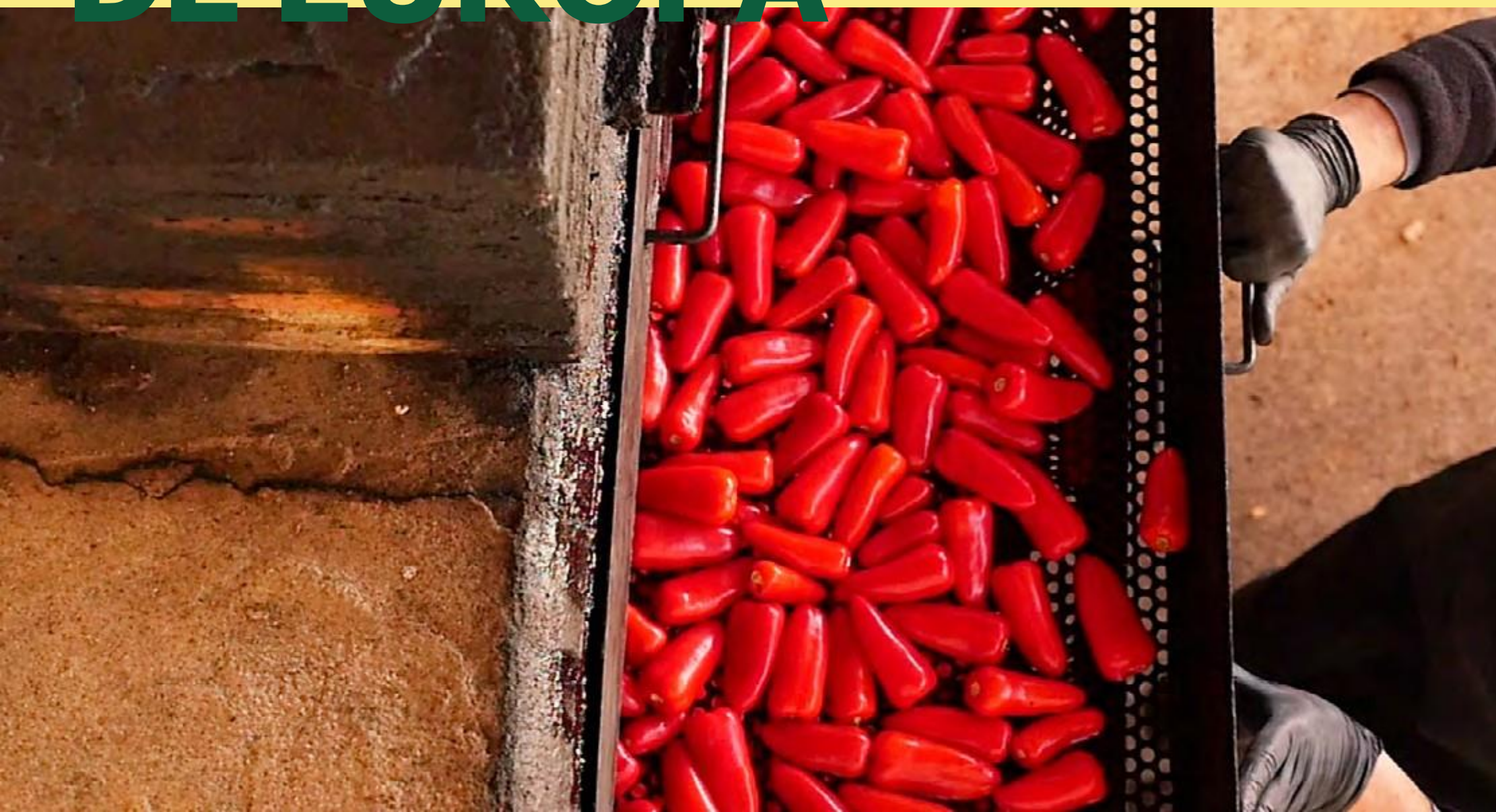
**PRODUCTOS DE ELABORACIÓN
ARTESANAL 100% ORGÁNICOS
CERTIFICADOS**

RECETAS DE SABOR GENUINO

Heredamos procedimientos y técnicas ancestrales mexicanas pero tenemos alma del mundo. Cada salsa es única. Con un cuidado especial por la receta para lograr un producto que conquista por su olor ancestral, su esencia expansiva y su sabor de gran carácter. Un picante de rangos medios para acercarlo a cualquier paladar.



AHUMADO EN EL ÚNICO HORNO CHIPOTLERO DE EUROPA



Ahumamos en el único horno chipotlero de Europa y lo hacemos lento. De la forma tradicional, como ya nadie lo hace. Con una combustión lenta y a baja temperatura con leña de encina, hasta obtener un chile chipotle único con unas cualidades organolépticas que sorprenden.

RESPECTO DE LOS TIEMPOS Y LOS RITMOS

Nos tomamos muy en serio la elaboración. Nuestras salsas parecen sencillas, pero su elaboración no es fácil. Tanto nuestro ahumado de 3 días y 3 noches, como nuestra fermentación durante 2 años y medio, se hacen respetando la técnica y los tiempos tradicionales para lograr el mejor producto. Aquí el tiempo pasa lento, porque la perfección no se acelera.



- PRODUCTOS -

NUESTRA GUERRILLA, NUESTRAS SALSAS

**UNA GUERRILLA CON CARÁCTER
Y FUERZA PARA HACERLO**

SALSA GENIAL

SALSA CHILE CHIPOTLE PICANTE

Algunos me confunden con la barbacoa por mi apariencia dulce. Pero yo tengo alma mexicana y detrás de mi apariencia se esconde un sabor salvaje. Por mis venas corre chile chipotle ahumado muy muy lentamente, como lo harían en la tierra que me vio nacer.





SALSA FOGOSA

SALSA CHILE
CHIPOTLE
MUY PICANTE

Atrévete a entrar en una nueva dimensión del sabor, porque soy la compañera del antojo del valiente. El chile de agua de Oaxaca detona mi carácter picante. Quizá te haga sudar, pero no dudes que será de placer.





SAL SALÁ

SAL Y CHILE CHIPOTLE

Soy atípica y sorprendente. Detrás de una fachada llamativa e impactante se oculta un carácter sencillo: chile chipotle y sal virgen. Mucha gracia y salero. Levanto el sabor de todo lo que se me pone por delante. Fascino. Conmuevo a quien me prueba.







SALSA MARCIANA

SALSA TOMATILLO VERDE Y CHILE

Si, soy verde. Deja de ser prisionero de tus prejuicios y pruébame. Porque no hay mejor forma de comer tomatillo verde. Un fruto delicado que sorprende. Estoy fuera de los registros de muchos paladares y eso es lo que me hace una verdadera revolucionaria.



MARCIANA

ÚNICA EN SU ESPECIE

Salsa de tomatillo verde y chile

Es la mejor forma de comer tomatillo verde, un fruto pequeño y muy sabroso, que es dulce y ácido a la vez. La Marciana es diferente a cualquier otra pero, una vez la pruebas, se convierte en una salsa imprescindible para desayunos, comidas y cenas.

Pruébala con:

Chilaquiles, quesadillas y tacos. No hay plato mexicano que se le resista. Y tampoco mediterráneo. Acompáñala con huevos fritos o revueltos, con arroces, carnes blancas, cerdo, chicharrón o incluso pescados blancos y aves. La Salsa Marciana va de asumir riesgos.

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
[@lachipotlera](https://twitter.com/lachipotlera)
[#sabordeguerrilla](https://www.instagram.com/sabordeguerrilla)



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: 
Sabor: Ácido, fresco y natural
Picor: Medio
Color: Verde brillante
Consistencia: Semi espesa

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	26 Kcal/ 110 kJ
Grasas	0,40 g
De las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	2,60 g
De los cuales azúcares	2,33 g
Proteínas	3,0 g
Sal	1,64 g

FORMATO BOTELLA 125ML

Envase unidad

Frasco de 125 ml
Peso bruto: 0,24 Kg
Peso neto: 0,11 Kg
Dimensiones unidad: 40x40x150 mm (largo-ancho-alto)

Envase caja

Caja de 6 unidades
Peso bruto: 1,49 Kg
Peso neto: 0,66 Kg
Dimensiones unidad: 280x146x46 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Tomatillo verde*, cilantro*, chile serrano*, sal virgen*, ajo*, comino*, Xantana.

*Procedente de agricultura ecológica.

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

1 mes en frío

FORMATO GRANDE 700ML

Envase unidad

Frasco de vidrio de 700 ml
Peso bruto: 1,070 Kg
Peso neto: 0,740 Kg
Dimensiones: 85x85x155 mm (largo-ancho-alto)

Envase caja

Caja de 2 unidades
Peso bruto: 2,140 Kg
Peso neto: 1,480 Kg
Dimensiones: 195x135x245 mm (largo-ancho-alto)

SALSA RUDA

SALSA ESPECIADA DE CHILES SERRANOS FERMENTADOS

Mi corazón es de chile serrano.
Y mi personalidad me la dan el habanero,
el chipotle y toda la artillería de especias
que me enriquecen. Intensa, compleja, una orgía
de sabor. Un carácter y un cuerpo forjado durante
3 años de fermentación sin prisa.





SALSA TECNICA

SALSA PURA DE CHILES SERRANOS FERMENTADOS

Soy prima sabrosa de esa salsa que todos tenéis en la nevera y que empieza por T, pero más sofisticada y elegante. Limpia, ligera, libre de adornos.

Soy sencilla y no pico mucho, pero no por ello pierdo complejidad en el sabor, ni profundidad en el aroma.





Salsa Pura de Chiles Serranos Fermentados

Elaborada a base de chile serrano rojo fermentado, chile morita y vinagre de manzana, la Técnica es la mejor salsa para todo. De consistencia líquida y un picor medio-bajo resulta ligera y muy versátil. Una salsa sencilla pero con el carácter que le da su larga fermentación y aroma acético

Pruébala con:

Ensaladas, pescados, mariscos, carnes blancas, patatas fritas y snacks. La Técnica es un antes y un después en tus platos. Los más atrevidos la toman hasta con la cerveza.

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
@lachipotlera
#sabordeguerrilla



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: (((
Sabor: Delicado y acético
Picor: Medio-Bajo
Color: Rojo
Consistencia: Líquido, filtrado y libre de impurezas.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	12 Cal/ 91 kJ
Grasas	0,20 g
De las cuales saturadas	0,12 g
Hidratos de carbono	2,5 g
De los cuales saturados	0,10 g
Proteínas	0,10 g
Sal	0,91 g

FORMATO BOTELLA 125ML

Envase unidad

Frasco de 125 ml
Peso bruto: 0,24 Kg
Peso neto: 0,11 Kg
Dimensiones unidad: 40x40x150 mm (largo-ancho-alto)

Envase caja

Caja de 6 unidades
Peso bruto: 1,49 Kg
Peso neto: 0,66 Kg
Dimensiones unidad: 280x146x46 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Vinagre de manzana*, chile serrano*, chile morita*, chile de agua*, flor de hibisco*, pimienta de Jamaica*, hierbas aromáticas*, sal virgen*.

*Procedente de agricultura ecológica

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

3 meses en frío

FORMATO GRANDE 500ML

Envase unidad

Botella de vidrio de 500 ml
Peso bruto: 0,920 Kg
Peso neto: 0,526 Kg
Dimensiones: 60x60x280 mm (largo-ancho-alto)

Envase caja

Caja de 2 unidades
Peso bruto: 1,840 Kg
Peso neto: 1,032 Kg
Dimensiones: 170x150x290 mm (largo-ancho-alto)



SALSA LLORONA

SALSA HABANERO Y PIÑA CREADA POR CACHAY

Dicen de mí que soy elegante y traicionera, picante pero cariñosa, la más alegre y la más llorona. Lánzate a vivir una experiencia de contrastes que tan pronto ofrece el lado fresco y afrutado de las latitudes tropicales como invoca el coraje de los más valientes.





SALSA MACHA PICONA

SALSA DE TRES CHILES Y CACAHUETE CREADA POR ROBERTO ORTIZ

Soy puro umami. Una celebración ancestral del chile que combina tres variedades de chile con cacahuete tostados y macerados en aceite ligero. Viaja a la tierra de mis antepasados a través de un sabor ahumado y versátil que terminarás añadiendo a todos tus platos.



35

SALSA BRAVA

SALSA DE TOMATE Y CHILE CHIPOTLE

Soy brava como el mar enfurecido que luego se calma; brava como el animal más fiero y a la vez más fiel. De genio áspero y textura suntuosa. Una referencia clásica mil veces versionada pero difícil de imitar.

¡Échame sin miedo! Soy brava, pero no muerdo.





Salsa brava orgánica de tomate y chile chipotle.

Elaborada a base de tomate y chile chipotle, la Salsa Brava de La Chipotlera destaca del resto de referencias por su tono anaranjado y especiado. Una salsa concebida para todos los públicos y para todos los platos. Brava pero domesticada para tu paladar.

Pruébala con:
Patatas fritas para disfrutar en familia o con amigos. Y con todo lo que se te ocurra en tu cocina diaria: pastas, carnes, pescados, verduras...

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
@lachipotlera
#sabordeguerrilla



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: 
Sabor: Tradicional e intenso con notas ahumadas
Picor: Bajo
Color: Anaranjado
Consistencia: Semi líquida

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	63Kcal./263,6KJ
Grasas	4,22g
de las cuales saturadas	0,67g
Hidratos de carbono	5,12g
de los cuales azúcares	3,34g
Proteínas	1,2 g
Sal	1,3g

FORMATO DEL ENVASE UNID.

Frasco de 125 ml
Peso bruto unidad: 0,24 Kg
Peso neto unidad: 0,12 Kg
Dimensiones unidad: 40x40x150 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Tomate*, cebolla*, agua, vinagre de manzana*, aceite de oliva virgen*, harina de garbanzo*, sal virgen*, chile chipotle*, ajo*, panela*, pimentón dulce*, especias*.

*Procedente de agricultura ecológica.

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

1 mes en frío

FORMATO DEL ENVASE CAJA

Caja de 6 unidades
Peso bruto unidad: 1,44 Kg
Peso neto unidad: 0,72 Kg
Dimensiones unidad: 280x146x46 mm (largo-ancho-alto)

SALSA NEGRA

SALSA DE CHILES HABANEROS Y AJO TATEMADO

Me precede mi color oscuro pero te seduce
mi exótico sabor: un punto ahumado, un punto
cítrico y un punto muy picante. Natural de México,
mi aroma es famoso en Yucatán, donde no hay
mesa ni platillo que se me resista. Porque soy
popular y también eterna.





Salsa orgánica de chile habanero, cebolla y ajo tatemados muy lentamente

De color negro intenso, textura semi líquida y un nivel de picor alto, la Salsa Negra de La Chipotlera es pura herencia mexicana. Elaborada con chiles habaneros, cebolla y ajo, su carácter atávico es el resultado de un tatemado lento y respetuoso.

Pruébala con:
Pruébala con carnes y verduras a la plancha o a la parrilla. Dale un toque a sopas y guisos. Y mézclala con mayonesa: harás de la sepia o los calamares rebozados una experiencia inolvidable....

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
@lachipotlera
#sabordeguerrilla



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: 
Sabor: Ahumado y asado dulce
Picor: Alto
Color: Negro intenso
Consistencia: Semi líquida

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	2,3Kcal./9,62KJ
Grasas	0,23g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	0,6g
de los cuales azúcares	0,1g
Proteínas	0,9g
Sal	1,3g

FORMATO DEL ENVASE UNID.

Frasco de 125 ml
Peso bruto unidad: 0,24 Kg
Peso neto unidad: 0,12 Kg
Dimensiones unidad: 40x40x150 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Agua, chile habanero tatemado*, cebolla tatemada*, vinagre blanco*, ajo tatemado*, aceite de girasol*, sal virgen*, azúcar de caña*, café*.

*Procedente de agricultura ecológica.

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

1 mes en frío

FORMATO DEL ENVASE CAJA

Caja de 6 unidades
Peso bruto unidad: 1,44 Kg
Peso neto unidad: 0,72 Kg
Dimensiones unidad: 280x146x46 mm (largo-ancho-alto)

SALSA CHILICHURRI

SALSA CHIMICHURRI Y CHILE

Soy el chimichurri de siempre con una chispa que despierta brasas. Traigo el ajo, las hierbas y el vinagre de la tradición, pero también el golpe ahumado del chipotle que cambia el juego. No soy para tibios. Soy fuego con historia, fresca con carácter. El chimichurri que respeta lo de siempre... y lo revoluciona.



CHILICHURRI

TRADICIÓN ARDIENTE

Salsa chimichurri y chile

Con el alma del chimichurri clásico y el carácter ahumado del chipotle, Chilichurri mezcla tradición y fuego en un equilibrio perfecto. Fresco, picante y valiente, aporta ese golpe necesario que convierte cualquier plato en rito. Un imprescindible para las brasas... y para quien no teme subir el sabor.

Pruébala con:

Tus recetas favoritas. Es versátil con todo, pero espectacular sobre carne asada.

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
[@lachipotlera](https://twitter.com/lachipotlera)
[#sabordeguerrilla](https://www.instagram.com/sabordeguerrilla)



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: 
Sabor: Herbáceo, ácido y oleico
Picor: Bajo
Color: Rojizo floral
Consistencia: Líquida granulosa

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	221 Kcal/ 925kJ
Grasas	22,6 g
De las cuales saturadas	3,2 g
Hidratos de carbono	4,9 g
De los cuales saturados	0,7 g
Proteínas	1 g
Sal	2,9 g

FORMATO DEL ENVASE UNID.

Frasco de 212 ml.
Peso bruto: 0,42 Kg
Peso neto: 0,29 Kg
Dimensiones unidad: 65x65x75 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Aceite de girasol* (55,16%), vinagre de manzana* (38,6%), perejil*, pimentón dulce*, orégano*, ajo*, chipotle* (1,2%), chile morita*, sal*, tomillo*, pimienta negra*.

*Procedente de agricultura ecológica.

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

3 mes en frío.

FORMATO DEL ENVASE CAJA

Caja de 6 unidades
Peso bruto: 2,54 Kg
Peso neto: 1,74 Kg
Dimensiones unidad: 230x147x88 mm (largo-ancho-alto)

CHICHARRONA

CHILE CRUJIENTE EN ACEITE

Soy Chicharrona, y no, no soy una salsa.
Soy puro chile crujiente en aceite.
Tengo un picor medio y un color oscuro
que te atraerá desde el primer momento. ¿Mi secreto?
Un aroma intenso que no pasa desapercibido en
ninguna mesa y una versatilidad que me convierte
en un indispensable para tu cocina. Me convertiré en
tu snack preferido en cuanto me pruebes, luego no
digas que no te he avisado.



CHICHARRONA

ESPÍRITU CRUJIENTE

Chile crujiente en aceite

Con una tonalidad oscura y una textura crujiente que la hace única, Chicharrona nace de confitar en aceite los mejores chiles jalapeños verdes seleccionados. Un proceso artesanal que logra un equilibrio perfecto: un picor moderado con un sabor auténtico, convirtiéndose en la compañera imprescindible.

Pruébala con:

Tacos y ceviches, arroces y guisos, pescados blancos y carnes grasas. ¡Y mil combinaciones más!

Para más info:
lachipotlera.es
info@lachipotlera.es

Síguenos en redes:
@lachipotlera
#sabordeguerrilla



El cocinado y el envasado se llevan a cabo en las instalaciones de La Chipotlera (Navas de Oro, Segovia).
LA CHIPOTLERA S.L. NAVAS DE ORO, SEGOVIA. B-40274854



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aroma: 
Sabor: Tostado oleico
Picor: Medio/Alto
Color: Marrón claro tostado
Consistencia: Crujiente bañado

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL / 100GR

Valor energético	804 Kcal/ 3.308kJ
Grasas	86,1 g
De las cuales saturadas	9,6 g
Hidratos de carbono	3,1 g
De los cuales saturados	3,1 g
Proteínas	2,9 g
Sal	2,5 g

FORMATO DEL ENVASE UNID.

Frasco de 212 ml.
Peso bruto: 0,29 Kg
Peso neto: 0,165 Kg
Dimensiones unidad: 65x65x75 mm (largo-ancho-alto)

INGREDIENTES

Chile jalapeño*, aceite de girasol*, sal*.

*Procedente de agricultura ecológica.

CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTA

Mantener 3 meses a tª ambiente

FORMATO DEL ENVASE CAJA

Caja de 6 unidades
Peso bruto: 1,74 Kg
Peso neto: 0,99 Kg
Dimensiones unidad: 230x147x88 mm (largo-ancho-alto)

¿TIENES ALGUNA DUDA?

CONTACTA CON NOSOTROS:

TELÉFONO +34 619 85 33 02

MAIL info@lachipotlera.es

INSTAGRAM [@la_chipotlera](https://www.instagram.com/la_chipotlera)

FACEBOOK [@lachipotlera](https://www.facebook.com/lachipotlera)



MUCHAS
Y PICANTES
GRACIAS

