

Catálogo



 @jimenezfarm



GUERSA
COMERCIALIZADORA

 @guersa.mx

 667 996 0793

LOS PRECIOS MOSTRADOS EN ESTE CATÁLOGO ESTÁN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO, LA DISPONIBILIDAD Y COSTOS FINALES PUEDEN VARIAR CONFORME A LA TEMPORADA, IMPORTACIÓN Y EXISTENCIAS

Brotes



Microgreen de Cilantro

El microgreen de cilantro es una versión joven y tierna de la planta de cilantro. Estas pequeñas hojas son de color verde brillante y tienen un sabor intenso y fresco, similar al cilantro maduro, pero más suave.

Principales usos: mariscos, tacos y sopas.

Dato nutricional: aporta vitaminas C, E y K.

\$100.00

25gr.



Microgreen de Chicharo

El brote de chícharo destaca por sus tallos firmes, largos y de un verde brillante. Lo más vistoso son sus pequeños zarcillos.

Principales usos: base de ensaladas, acompañamiento de carnes, sopas, mariscos.

Dato nutricional: aporta fibra, vitaminas A, C y del complejo B.

\$100.00

30gr.



Microgreen de Rábano

El brote de rábano es uno de los microgreens más apreciados por los amantes de la cocina debido a su intenso color y por su característico toque picante.

Principales usos: tacos y tostadas, acompañamiento de carnes, sándwiches y hamburguesas.

Dato nutricional: aporta vitamina A, C y K.

\$100.00

30gr.

Brotes



Microgreen de Col Morada

El brote de col morada presentan un color púrpura intenso y un sabor ligeramente dulce y terroso.

Principales usos: Sushi, se usa como contraste cromático, sándwiches.

Dato nutricional: aporta vitamina C y E.

\$100.00

30gr.



Microgreen de Amaranto

El brote de amaranto es uno de los microgreens más espectaculares y cotizados en la alta cocina debido a su color extraordinariamente vibrante.

Principales usos: Postres Gourmet, sopas y cremas, ceviches y platos marinos.

Dato nutricional: aporta vitaminas A, C y E.

\$100.00

25gr.



Microgreen de Betabel

El brote de betabel es un microgreen sumamente elegante que destaca por su profundo contraste de color y su característico perfil de sabor.

Principales usos: ensaladas de autor, montaje de platillos.

Dato nutricional: aporta vitaminas A, C y K.

\$100.00

30gr.

Brotes



Microgreen de Arúgula

El brote de arúgula es uno de los microgreens más populares del mundo culinario. es sumamente apreciado por su capacidad para transformar el perfil de sabor de un plato con apenas un puñado de brotes. Principales usos: Pizzas Gourmet, Carpaccios y carnes, sándwiches.

Dato nutricional: aporta vitaminas K y A.

\$100.00

30gr.



Microgreen de Maíz Dulce

El brote de maíz amarillo es uno de los microgreens más fascinantes y particulares que existen debido a su sabor dulce. Los tallos destacan por su color amarillo brillante.

Principales usos: decoración de postres, contraste en platos salados

\$100.00

30gr.

Hojas



Hoja de Shiso Verde

La hoja de shiso verde es una de las hierbas aromáticas más emblemáticas de la cocina asiática, especialmente la japonesa. Pertenece a la familia de la menta y destaca por su forma única y su complejo perfil de sabor.

Principales usos: Acompañamiento de sushis y sashimi. Envoltura natural, coctelería y bebidas.

Contiene propiedades antisépticas y antibacterianas además aporta vitaminas A y C.

\$10.00

pza.



Hoja de Sorrel

La hoja de sorrel es una hierba aromática muy apreciada en la gastronomía europea y la alta cocina. Es famosa por aportar una vibrante y refrescante nota ácida a los platos.

Principales usos: ensaladas Gourmet, pescados grasos y mariscos, cremas y sopas.

Dato nutricional: aporta vitamina C y A.

\$100.00

Burbuja



Cilantro Criollo

El cilantro criollo tiene un sabor y aroma mucho más concentrado, penetrante y rústico que el cilantro común. Una cantidad muy pequeña de cilantro criollo basta para perfumar toda una preparación, destacando por sus notas herbáceas profundas y un fondo sutilmente resinoso.

Principales usos: mariscos, caldos y guisados, marinadas y sofritos

\$200.00

Burbuja

Flores Comestibles



Flor de Pensamientos

La flor de pensamientos es una de las flores comestibles más populares, versátiles y apreciadas del mundo gracias a su delicada belleza y a la gran variedad de sus colores.

Principales usos: Alta repostería y coctelería, flores cristalizadas, decoración en sushis, mariscos y gran variedad de platillos.

\$150.00

Burbuja



Flor de Clavelinas

La flor de clavelina es una de las flores comestibles más vistosas, alegres y utilizadas en la cocina contemporánea. Se caracteriza por sus bordes dentados y su llamativa gama de colores.

Principales usos: Alta repostería y coctelería, decoración en gran variedad de platillos.

\$150.00

Burbuja



Flor de Cilantro

La flor de cilantro en la gastronomía actual esta flor es un ingrediente de lujo muy codiciado.

Posee el sabor característico del cilantro, pero de una manera mucho más suave, floral y con un marcado toque cítrico.

Principales usos: Mariscos y pescados, tacos de autor y cocina mexicana contemporánea.

\$150.00

Burbuja

Hortalizas



Rábano Sandía

El rábano sandía es uno de los vegetales más sorprendentes y fotogénicos del mundo culinario debido al espectacular contraste entre su exterior y su interior

Principales usos: mariscos, sushis, ensaladas, encurtidos.

Dato nutricional: aporta vitamina C.

\$220.00

Kg



Rábano negro

El rábano negro es notablemente más fuerte, picante y penetrante que el de los rábanos comunes.

Debido a la intensidad de su sabor, se suele dosificar con cuidado o someter a técnicas que suavicen su picor.

Principales usos: rallado o en mandolina

Es altamente valorado en la herbolaria tradicional por sus propiedades depurativas del hígado y la vesícula biliar.

\$220.00

Kg



Zanahoria de colores

Las zanahorias arcoíris son las reinas de la presentación y la textura. Se pueden usar exactamente igual que la zanahoria común, pero lucen al máximo en ciertas técnicas

Principales usos: rostizadas al horno, ensaladas, encurtidas.

\$300.00

Kg

Hortalizas



Tomate Heirloom

El tomate heirloom es un elemento muy codiciado en las cocinas ya que contiene el verdadero sabor a tomate de antes. Al madurar de forma natural en la planta, tienen un equilibrio perfecto entre dulzor y acidez, con perfiles aromáticos complejos, intensos y una profundidad de sabor que no se encuentra en el supermercado común.

Principales usos: ensalada de autor, carpaccio de tomate.

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$180.00

Kg



Chile Shishito

El chile shishito es una variedad de pimiento pequeño, originario de Japón, que se ha convertido en una verdadera tendencia culinaria mundial.

Su sabor general es suave, dulce, ahumado y muy herbáceo.

Principales usos: acompañamientos en distintas comidas, en tempura, botana.

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$250.00

Kg



Elotes Baby

Los elotes baby son mazorcas de maíz recolectadas de forma muy prematura a diferencia del elote maduro, el elote baby se consume entero, incluyendo el olote debido a que este aún no se ha lignificado (endurecido).

Su sabor es sumamente delicado, sutil y ligeramente dulce

Principales usos: salteados, encurtidos, tempura o fritos.

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$250.00

Kg

Hortalizas



Calabaza Zucchini verde

La calabaza Zucchini mantiene un perfil suave, fresco y delicadamente dulce. Al tener un sabor bastante neutro y sutil, actúa como una auténtica "esponja" culinaria, absorbiendo con facilidad los sabores de las especias, salsas y grasas con las que se cocine.

Principales usos: zoodles, salteadas como acompañamiento, repostería

Dato nutricional: aporta vitamina A y C.

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$300.00

Kg



Calabaza Pattypan

La calabaza pattypan es una variedad de calabaza de verano que destaca de inmediato por su singular, caprichosa y elegante forma geométrica.

Tiene un perfil suave, mantecoso y sutilmente dulce, con notas sutiles que recuerdan a la nuez o a la alcachofa.

Principales usos: rellenas al horno, a la parrilla, salteadas.

Dato nutricional: aporta vitamina A y C.

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$300.00

Kg



Limón Caviar

El limón caviar es un cítrico exótico. En los últimos años, se ha convertido en uno de los ingredientes más codiciados de la alta cocina y la coctelería debido a la estructura única de su pulpa (cientos de pequeñas esferas traslúcidas y firmes que se desprenden solas. Estas esferas parecen perlas de caviar y pueden ser de color verde, rosa o amarillo).

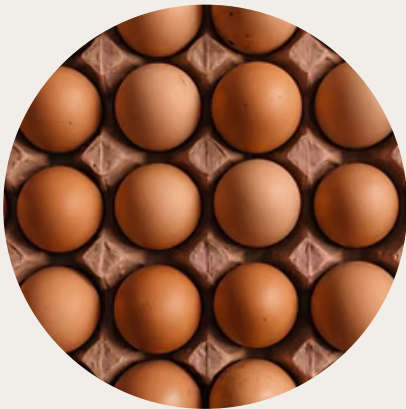
Principales usos: mariscos crudos, alta coctelería y repostería fina

● Producto de temporada (sobre pedido).

\$400.00

100gr.

Productos de origen animal



Huevo de Libre Pastoreo

El huevo de libre pastoreo proviene de gallinas que son criadas en condiciones muy distintas a las de la industria avícola tradicional. A diferencia de las gallinas enjauladas o de las que solo están en galpones cerrados, estas aves tienen acceso constante a espacios abiertos al aire libre.

Diferencias: yema más colorida, consistencia, cascarón más resistente.

Valor nutricional: Mayor cantidad de vitamina D, mejor perfil de grasas, más antioxidantes, menos colesterol y grasas saturadas.

\$165.00

30 pzas.