

Nopallicemos

el continente

EL IMPERIO DEL
NOPAL



"La historia cuenta que tras abandonar la tierra de Aztlán, Huitzilopochtli, dios de la guerra, ordenó a los aztecas fundar Tenochtitlán en el lugar donde hallarían un águila parada sobre un Nopal devorando una serpiente."



Nosotros

Producimos y distribuimos Nopal Fresco en toda la Unión Europea, cosechando un día antes de enviarlo a su destino para mantener su frescura y calidad.

Objetivos

En 2022 nos hemos planteado llegar a todos los rincones de Europa donde hace falta productos frescos y de gran sabor, manteniendo la cercanía, el buen servicio y la calidad suprema que nos caracteriza.

Para nosotros, el amor y respeto que le impregnamos a todo lo que hacemos, es un compromiso sólido para mantener la cotidianidad del nopal, el Alma de México.



Empresa Familiar 100% Mexicana



Ficha técnica



Producto	Nopal fresco Opuntia ficus indica
Características del producto	El nopal es un tipo de cactus originario de México cuyas hojas son comestibles. La impresionante variedad de usos del nopal, su contenido de humedad, proteínas, vitaminas, azúcares, minerales, alcaloides y fibra hace que su estructura sea realmente adaptable a cualquier cocina. Además, se trata de un alimento que nos permite obtener grandes cantidades de calcio y proporciona los 9 aminoácidos esenciales diferentes. Concretamente, aquellas personas que sigan una dieta vegana o que tengan intolerancia a la lactosa se pueden ver muy beneficiados por el consumo de este alimento. Es un brote vegetal que produce saciedad.
Características organolépticas	De color verde claro y con espinas. De sabor ligeramente ácido adaptable a cualquier ingrediente. De textura fibrosa y esponjosa. De olor entre cilantro, manzana verde y espárrago.
Producto potencial	Al ser una verdura denominada como 'superalimento' y por sus características organolépticas, capaces de adaptarse a cualquier sabor y aroma, se compara el uso del nopal con: -La fiebre del aguacate -La adaptabilidad del palmito -La imprescindible papa -Una exótica trufa
Platillos típicos	En la cocina mexicana, nombrada patrimonio intangible de la humanidad por la Unesco, se utiliza para: Guisados, crudos, ensaladas, sopas, salsas, postres, licuados, rellenos, caldos y mucho más.
Propuestas gastronómicas internacionales	The World's 50 Best Restaurants 2019 Quintonil, Ciudad de México: -Cebiche de nopales con callo de hacha, acedera y salicornia -Aguachile de campo con nopal crudo -Nieve de nopal Pujol, Ciudad de México: -Ensalada de nopal Otros Hoja Santa, elBulli, Barcelona Cosme, Chef Enrique Olvera, Nueva York La Tarántula, Chef Alberto Serra, Barcelona La Mezcalería, Chef Marvin Mesinas, Toulouse
Empaquetado	Empaquetado a granel: -Con espinas: se empaqueta en cajas de cartón. -Sin espinas (sólo España): España en propex, Barcelona en ziploc. Empaquetado para venta individual: -Se empaqueta en mallas para fruta con etiqueta.
Características de almacenamiento y conservación	Una vez recibido el producto, se recomienda: -Almacenar a temperaturas de entre 5°C y 8°C. -Se conserva mejor dejándole las espinas. -Cuando se le retiran las espinas, almacenarlo en ziploc o sellado al vacío.
Vida de anaquel	Con espinas sin refrigeración: 7 días en lugar fresco y oreado. Con espinas en refrigeración: 12 días a 5°C y 8°C. Sin espinas en refrigeración (al vacío): 20 días a 1°C y 5°C Sin espinas en congelación: 3 meses a -25 °C y -18 °C Empaquetado para venta individual: 10 días a 5°C y 8°C.
Porciones	Por cada kg, se dispone de 8 a 12 piezas aproximadamente.
Transporte	Internacional: 3 a 5 días de tránsito Nacional: 1 a 2 días de tránsito Barcelona: Entregas con fecha acordada y pedido mínimo
Disponibilidad	Marzo a Diciembre



Taco de tortilla de nopal con tinga



Chilaquiles en salsa de nopal



Tlacoyo relleno de frijol puerco con nopal y requesón



Masa para tortillas de nopal



Pujol por el chef Enrique Olvera. CDMX
The World's 50 Best Restaurants 2019 | Ranked No. 12



Cosme por el chef Enrique Olvera. NY
The World's 50 Best Restaurants 2019 | Ranked No. 23



Quintonil por el chef Jorge Vallejo. NY
The World's 50 Best Restaurants 2019 | Ranked No. 24



Ensalada caprese con láminas de nopal



Hoja Santa por el chef Albert Adrià. Barcelona
Familia elBarri

Enmallado por kg

Transacciones con tus clientes rápidas y sin pesar



A granel

Tu decides cuantos kg vender



Nopallicemos

el Continente



Mary Sol Ramirez

Dirección Comercial

+34 600 73 13 44

marysol@elimperiodelnopal.com

Brochure 2022

www.elimperiodelnopal.com