



*Cocina con Sentido*®

CATÁLOGO

PRODUCTOS





# Conoce Nuestros Productos



- Mojama de Atún Aleta Amarilla
- Tocino Artesanal
- Foie Gras Vegano
- Ajo Negro Artesanal
- Aglio Olio Negro
- Concentrado de Trufa Negra en aceite de aguacate



- Concentrado de Trufa Blanca en aceite de aguacate
- Miel líquida a la Trufa
- Miel mantequilla Trufada
- Sal ahumada reSALta
- Sal de chapulín reSALta
- Sal de gusano reSALta



## MOJAMA DE ATÚN ALETA AMARILLA

 *Cocina con Sentido.*

### MOJAMA de ATÚN ALETA AMARILLA

Deléitate con este manjar Andaluz; elaborado con filete de Atún Aleta Amarilla y curado en sal de mar artesanal y extractos naturales. Empleamos Atún nacional SIN fosfatos y lo curamos artesanalmente SIN químicos cancerígenos.

Se recomienda rebanarla en cortes delgados y agregarle un toque de aceite de oliva.

Ingredientes: Filete de Atún Aleta Amarilla, agua, sal de mar, extractos naturales y conservador natural.



\$2,200.00  
POR KILO\*  
\*Peso aproximado  
300 gr c/u



# TOCINO ARTESANAL

Cocina con Sentido®



\$925.00

POR KILO\*

\*Peso aproximado  
500 gr c/u

## TOCINO ARTESANAL

Ahumado cuidadosamente en leña de aguacate, de ahí su delicado y característico sabor.

Para rebanar al gusto.

Le recomendamos cortes gruesos.

**LIBRE DE QUÍMICOS.**

Presentación entre 400 gr y 600 gr.

**\*Puntas de Tocino y presentación de 2kg cuentan con 10% de descuento.**

Ingredientes:

Panceta de cerdo, agua, sal de mar, miel de maple y extractos naturales



# FOIE GRAS VEGANO



Cocina con Sentido®

## FOIE GRAS VEGANO

Único en el mercado nacional, es la alternativa perfecta para disfrutar el exquisito sabor tradicional.

Elaborado con ingredientes naturales, nuestra receta ofrece a los comensales una experiencia gastronómica sin igual.

Ingredientes:

Agua, nueces, aliáceas, hongos, sal de mar, aceite de coco, soya (menos del 3%), especias, conservador natural y gelificante vegetal.

**Producto Vegano, Keto, Sin Gluten.**

Alérgenos: Nueces, soya



\$325.00

250 gr c/u

\$1,025.00

1 Kg c/u





# AJO NEGRO

Cocina con Sentido

## AJO NEGRO ARTESANAL

Tiempo de entrega: 30 días.

Ajo cuidadosamente fermentado durante 28 días.

Ingrediente:  
Ajo.



\$280.00  
125 gr c/u

\$1,850.00  
1 Kg c/u



\$340.00  
225 gr c/u

\$1,400.00  
1 Kg c/u

## AGLI OLIO NEGRO

Nuestro Allioli a base de Ajo Negro es una nueva experiencia de sabor. Dale un toque gourmet a tus sándwiches, ensaladas y pizzas. Su textura cremosa, característico color negro y sabor umami lo hacen perfecto para combinarlo con pescados, carnes, aves, mariscos y verduras.

Ingredientes:

Ajo negro, aceite de oliva, huevo, vinagre de manzana, acidulantes naturales.

Alérgenos: Huevo

## SABÍAS QUE EL AJO NEGRO...

Regula la presión arterial por su efecto hipotensor, por lo que es recomendable para personas con presión alta.

Limpia los riñones y es un protector de las arterias ya que evita su calcificación.

Ayuda al sistema inmunológico y aumenta nuestras defensas.

Es diurético, expectorante, ayuda en problemas respiratorios como el asma.

¡Y ADEMÁS ESTÁ DELICIOSO!



Cocina con Sentido®



\$140.00  
200 gr c/u

\$420.00  
1.3 Kg c/u

### SAL AHUMADA RESALTA

100% natural, libre de químicos añadidos; ÚNICA EN EL MERCADO por su sabor y calidad.

Sal de Colima artesanal ahumada en leña de aguacate con un pequeño toque de sal negra. El sazónador que reSALta tu cocina.

Ingredientes:

Sal de Colima artesanal y sal negra.

### SAL DE CHAPULÍN RESALTA

100% natural; elaborada a base de nuestra sal ahumada con la combinación perfecta de chiles, especias y chapulín deshidratado al sol, reSALta tu mezcal y tu cocina.

NO contiene saborizantes artificiales.

Ingredientes:

Sal de Colima artesanal ahumada, chiles y chapulín deshidratados, sal negra, cítricos y especias.



\$235.00  
200 gr c/u

\$1,135.00  
1.3 Kg c/u

### SAL DE GUSANO RESALTA

100% natural; elaborada a base de nuestra sal ahumada con la combinación perfecta de chiles, especias y chinicuilles cuidadosamente deshidratados, reSALta tu mezcal y tu cocina.

NO contiene saborizantes artificiales

Ingredientes:

Sal de Colima artesanal ahumada, chiles y chinicuilles deshidratados, sal negra, cítricos y especias.

\*Precio sujeto a cambios por el alto valor de mercado del gusano.



\$300.00\*  
200 gr c/u

\$2,000.00\*  
1.3 Kg c/u





*Cocina con Sentido.*



\$500.00  
60 mL c/u

Rinde 300  
porciones

### CONCENTRADO DE TRUFA NEGRA EN ACEITE DE AGUACATE

Elaborado con esencia natural de trufa, es 16 veces más potente que el aceite trufado convencional.

Es una presentación única en el mercado diseñada especialmente para cocinar con poca grasa, integrar a recetas ya conocidas, o preparar productos trufados (como mayonesas, mantequilla, brownies, miel, etc.) sin la necesidad de agregar excesivas cantidades de aceite ya que unas pocas gotas de nuestro producto son suficientes para crear exquisitos platillos trufados.

Ingredientes:

Esencia de trufa negra y aceite de aguacate

### CONCENTRADO DE TRUFA BLANCA EN ACEITE DE AGUACATE

Elaborado con esencia natural de trufa, es 16 veces más potente que el aceite trufado convencional.

Es una presentación única en el mercado diseñada especialmente para cocinar con poca grasa, integrar a recetas ya conocidas, o preparar productos trufados (como mayonesas, mantequilla, brownies, miel, etc.) sin la necesidad de agregar excesivas cantidades de aceite ya que unas pocas gotas de nuestro producto son suficientes para crear exquisitos platillos trufados.

Ingredientes:


Esencia de trufa blanca y aceite de aguacate



\$500.00  
60 mL c/u

Rinde 300  
porciones



 *Cocina con Sentido.*



\$500.00  
170 gr c/u

### MIEL LÍQUIDA A LA TRUFA

Es la combinación perfecta entre la dulzura de la miel y la fuerza aromática de la trufa blanca. Elaborada con miel multifloral silvestre de la selva chiapaneca, 100% artesanal y libre de OGM.

Ideal para combinar con quesos fuertes, untar en un pan o darle un toque especial a salsas y aderezos.

Ingredientes:

Miel líquida y esencia de trufa blanca.

### MIEL MANTEQUILLA TRUFADA

Es la combinación perfecta entre la dulzura de la miel y la fuerza aromática de la trufa blanca. Elaborada con extracto virgen de miel de mezquite de la zona del Bajío, 100% artesanal y libre de OGM.

Ideal para combinar con quesos fuertes, untar en un pan o darle un toque especial a salsas y aderezos.

Ingredientes:

Miel mantequilla y esencia de trufa blanca.



\$600.00  
170 gr c/u





# Cocina con Sentido®

Todos nuestros productos están cuidadosamente diseñados con ingredientes naturales y de la más alta calidad para llevar al paladar una experiencia gastronómica de vanguardia. El deleite y la degustación de nuestros clientes son el alma de nuestra cocina.



Pedidos:  
55 9110 7094

Elaborado por:  
Cocina con Sentido.  
Tiburcio Montiel 80 A, San Miguel Chapultepec  
C.P. 11850, CDMX.  
Tel. 55 9110 7094.

[www.c-cs.mx](http://www.c-cs.mx)  
[ventas@c-cs.mx](mailto:ventas@c-cs.mx)