



CATÁLOGO  
DE  
PRODUCTOS





## NOSOTROS

Con más de 60 años de experiencia, somos un referente de la cocina tradicional mexicana y reconocidos como una marca de excelencia. Nuestra mayor fortaleza es que utilizamos sólo ingredientes de la mejor calidad, cocinados con el inconfundible *sazón CHATA*, que es apreciado y valorado por nuestros consumidores.

En *CHATA FOOD SERVICE* mantenemos altos estándares de calidad para ofrecer a nuestros clientes platillos distintivos que cuentan con la preferencia de los consumidores mexicanos y del mundo.

Y todos los días seguimos experimentando con innovadoras recetas y sabores que nos permitan contar con los mejores productos.

***Somos una mano extra  
que te ayuda en tu cocina.***



## Nuestro principal objetivo:

Queremos ser un aliado para nuestros clientes, contribuyendo a mejorar sus condiciones de operación y una óptima administración de tiempos y costos, que se traduzcan en un mejor servicio, rentabilidad y comensales satisfechos. Los beneficios que te brindamos son:

● Mejor CONTROL de los PROCESOS



ESTANDARIZACIÓN de RECETAS ●



● REDUCCIÓN de COSTOS



Optimización de TIEMPOS ●

● SEGURIDAD en la HIGIENE de los alimentos





## Nuestras ventajas competitivas:



- ✓ Elaboramos nuestros platillos de manera tradicional, con **procesos artesanales** y los **mejores ingredientes**, además la cantidad de producto que obtienes es su peso neto, que aprovechas al máximo con un mínimo de merma.



- ✓ Ofrecemos una amplia variedad de productos preparados y bases que **no requieren refrigeración** hasta abrirlos, gracias a nuestro proceso de esterilización, que les da una vida de anaquel de hasta 12 meses.



- ✓ Nuestros productos están **completamente cocidos, listos para usar** o como **base para tus recetas**, lo que facilita la labor diaria, ahorra tiempo y esfuerzo en tu cocina, además puedes prepararlos con tu receta y sazón personal.



- ✓ Somos la mejor opción para facilitar la **estandarización de tus recetas**, lo que te permitirá eficientar tiempos y reducir los costos en tu negocio.



- ✓ Cuentas con el apoyo de un **equipo de Chefs expertos**, que desarrollarán cualquier platillo según tus necesidades, respetando tus parámetros y sabor de tus recetas.



## Certificaciones

En **Productos CHATA** contamos con el respaldo de las **certificaciones nacionales e Internacionales que garantizan su alta calidad**, una ventaja que será muy valorada contra productos de otros proveedores.



Reconocimiento que otorga la SAGARPA a través del SENASICA a las plantas procesadoras de carne que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en cuanto al manejo de sanidad se refiere. Es el mayor estándar en términos de inocuidad alimentaria y calidad higiénica sanitaria en México.



Programa gubernamental de auditoría ambiental para empresas que deseen mejorar la eficiencia de sus procesos de producción, cumplimiento de la normatividad y buenas prácticas de operación. La PROFEPA otorga el certificado ambiental a las instalaciones que operan en óptimas condiciones.



Safe Quality Food es un sistema de Gestión en inocuidad Alimentaria, diseñado para proveer a las empresas de un sistema riguroso del manejo de riesgos de seguridad alimentaria en sus productos. Es una certificación altamente reconocida relativa a la seguridad de los alimentos.



Esta alianza otorga la autorización para exportar productos cárnicos a EEUU, avalada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).



El sistema HACCP forma parte de la FDA y su objetivo es identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.



El Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) regula el ingreso de productos agrícolas extranjeros a los Estados Unidos.



*Somos una mano extra  
que te ayuda en tu cocina.*

Queremos llevar *el mejor sazón de nuestra cocina a tu negocio y satisfacer al máximo tus necesidades*, para ello contamos con diferentes tipos de proteínas, tipos de cortes y múltiples combinaciones, además disponemos de varias presentaciones que pueden ajustarse a la medida de tus requerimientos, las cuales te mostramos en las siguientes páginas.

Si requieres desarrollar algún proyecto alimenticio con lineamientos específicos, también podemos apoyarte para trabajar cualquier platillo especial, ya que contamos con un *Centro Especializado de Innovación y Desarrollo de Alimentos y Empaques (CIDECH)* que nos permite garantizar el cumplimiento de las necesidades de tiempo y costo de nuestros clientes.



## PRESENTACIONES CÁRNICOS



### CORTES

#### BASE



**Cubos**  
Largo: 2 x 2 cm  
Ancho: 3 x 3 cm



**Deshebrado**  
Largo: hasta 5 cm  
Ancho: 3 - 4 mm



**Molida**  
Largo: 3/16 pulg  
Ancho: 1/2 pulg



**Machaca**  
2.5 x 1.5 cm  
2.5 x 2.5 cm y 5 x 1.5 cm



**Cubos**



**Molida**



**Chicharrón 80/20**  
Corte Irregular



**Manteca**  
Sólida fría  
Líquida caliente



**Deshebrado**



**Chicharrón lonja**  
Corte Irregular



**Asientos**  
Molido

#### DERIVADOS

## PRESENTACIONES CÁRNICOS



### CORTES

#### BASE



POLLO



Cubos  
Irregulares



Deshebrada



Molida



PAVO



Cubos  
Irregulares



Deshebrada



Molida



SOYA



Deshebrada



Molida



## TIPOS DE EMPAQUE Y PRESENTACIONES

### LATA



Gramaje	120g	360g	370g	420g	709g	830g
Medidas Nominales	307 x 105.5	307 x 300		300 x 214 x 407	401 x 400	401 x 411

### POUCH



Gramaje	115g	215g	250g	430g	1 kg	1.5 kg
Dimensiones	Bolsa 140 x 180 mm	Bolsa 140 x 190 mm + 40 mm Capacidad máxima en: • cárnicos 250g • frijoles 230g			Bolsa 220 x 270 mm	Bolsa 220 x 320 mm

# PROCESO DE CONSERVACIÓN

PROCESO	TIPO DE EMPAQUE	VIDA ÚTIL	Productos a los que se aplica
<p><b>Esterilización comercial</b></p> <p>Envasado en latas o pouches de cierre hermético para evitar el paso de gases y microorganismos, que son esterilizados a través de un tratamiento térmico.</p> <p><b>VENTAJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimina organismos patógenos de los alimentos.</li> <li>• Permite preservar los productos a temperatura ambiente y mantener sus propiedades nutricionales.</li> </ul>	<p>POUCH</p>  <p>LATA</p> 	<p>12 a 48 meses</p> <p>Hasta 48 meses</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CÁRNICOS</li> <li>• TAMALES</li> <li>• FRIJOLES</li> <li>• CALDOS</li> <li>• CÁRNICOS</li> <li>• FRIJOLES</li> </ul>
<p><b>Atmósfera modificada y refrigeración</b></p> <p>Los alimentos se envasan en un ambiente controlado estéril, utilizando materiales con barrera de gases.</p> <p><b>VENTAJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce el crecimiento microbiano y retrasa el deterioro enzimático de los alimentos.</li> <li>• Alarga su vida útil y conserva sus propiedades.</li> </ul>	<p>FLOW PACK</p> 	<p>60 días</p>	<p>BURRITOS</p>
<p><b>Refrigeración</b></p> <p>Tratamiento de conservación de alimentos que consiste en mantener los alimentos envasados entre 0° y 4° centígrados.</p> <p><b>VENTAJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retrasa la concentración de microbios del producto para alargar su vida útil, sin alterar sus características.</li> </ul>	<p>TRIPA POLIAMIDA</p> 	<p>60 días</p>	<p>CHORIZOS</p>



## PRINCIPALES PRODUCTOS

- CÁRNICOS
- FRIJOLES
- TAMALES

*Somos una mano extra  
que te ayuda en tu cocina.*





## CHILORIO de CERDO

Nuestro inigualable Chilorio se elabora con la receta original de Sinaloa, utilizando ingredientes de primera calidad: carne 100% de cerdo, troceada y condimentada con chile pasilla, ajo, comino y orégano, que le dan su inconfundible sabor. Puede ser el ingrediente principal de tus platillos o el complemento ideal para tus recetas.



Producto:	Chilorio de Cerdo	Chilorio de Cerdo
Contenido Neto:	1.5 kg	250 g
No. Item:	LA0973	LA0908
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas	Caja con 14 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	24 meses



## COCHINITA PIBIL

La famosa Cochinita Pibil, el exquisito platillo de la cocina Yucateca, se elabora a base de pierna de cerdo, pasta de achiote, vinagre, especias y ajo. Está lista para servirse como platillo principal o puedes usarla en la preparación de una gran variedad de platillos típicos.



Producto:	Cochinita Pibil de Cerdo	Cochinita Pibil de Cerdo
Contenido Neto:	1.5 kg	215 g
No. Item:	LA0972	LA0910
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas	Caja con 14 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	24 meses



## CARNITAS de CERDO

Las carnitas de cerdo Chata se elaboran con carne de cerdo seleccionada sometida a cocción lenta en manteca de cerdo, a la manera tradicional, para lograr su delicioso sabor y el sazón que nos distingue. Son perfectas para negocios que requieran tener un platillo listo en tiempos cortos, ya que sólo necesitas calentarlas o adicionarlas como ingrediente de otros platillos.



Producto:	Carnitas de Cerdo	Carnitas de Cerdo
Contenido Neto:	1.5 kg	200 g
No. Item:	LA0971	LA0798
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas	Caja con 14 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	24 meses



## MACHACA de RES

La afamada carne Machaca se elabora con carne de res seleccionada, sometida a un proceso de secado y sazonado de manera tradicional, del que se obtiene una textura y apariencia irresistible. Puedes usarla para preparar los deliciosos y variados platillos del norte de México.



Producto:	Carne Machaca de Res
Contenido Neto:	500 g
No. Item:	LA0138
Unidad de Venta:	Caja con 2 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses



## DESHEBRADA de RES

Nuestra deshebrada de res se elabora a partir de carne seleccionada de la más alta calidad, sazonada con un toque de sal, que está completamente cocida y lista para usarse en la preparación de todo tipo de platillos, por lo que se convertirá en un valioso aliado de tu negocio, facilitando la estandarización de tus recetas.



Producto:	Carne Deshebrada de Res
Contenido Neto:	1.5 kg
No. Item:	LA0976
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses



## DESHEBRADA de CERDO

En CHATA elaboramos una deshebrada de cerdo con carne seleccionada de la más alta calidad, que se sazona con un ligero toque de sal. Está lista para utilizarla como ingrediente de tus recetas, por lo que es ideal para elaborar cualquier tipo de platillos en tiempos cortos.



Producto:	Carne Deshebrada de Cerdo
Contenido Neto:	1.5 kg
No. Item:	LA0975
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses



## DESHEBRADA de POLLO

Chata elabora esta deshebrada con pechuga de pollo seleccionada y sal, que viene completamente cocida y lista para usar, lo que la hace sumamente versátil para preparar una infinidad de platillos de la tradicional cocina mexicana, ahorrando tiempo y ayudándote a estandarizar tus recetas.



Producto:	Carne Deshebrada de Pollo
Contenido Neto:	1.5 kg
No. Item:	LA0977
Unidad de Venta:	Caja con 7 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses



FOOD SERVICE



## FRIJOLES REFRITOS

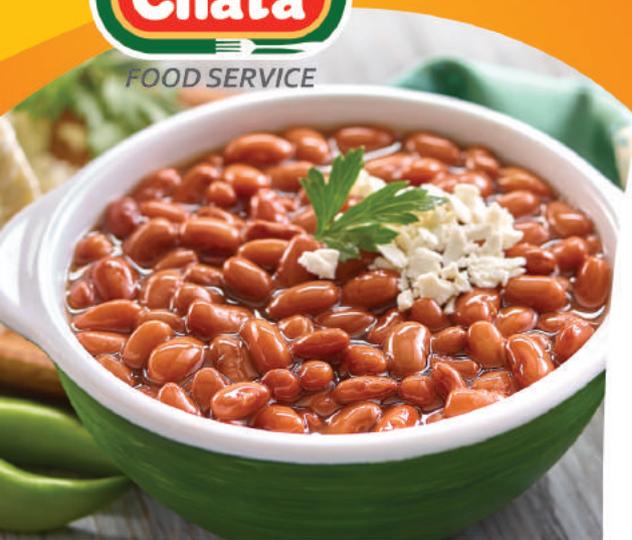
El complemento obligado de los platillos mexicanos, nuestros frijoles refritos son básicos para tu restaurante o negocio porque están listos para usar. Los seleccionamos y cocinamos con manteca de cerdo y sal yodada para lograr su delicioso sabor casero. Se envasan y someten a un proceso de esterilidad por lo que se pueden conservar a temperatura ambiente.



Producto:	Frijoles Refritos Bayos	Frijoles Refritos Negros
Contenido Neto:	1.5 kg	1.5 kg
No. Item:	LA0983	LA0984
Unidad de Venta:	Caja Kraft con 7 piezas	Caja Kraft con 7 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	12 meses



FOOD SERVICE



## FRIJOLES ENTEROS

El complemento obligado de los platillos mexicanos, nuestros frijoles son básicos para tu restaurante o negocio porque están listos para usar. Los seleccionamos y cocinamos con manteca de cerdo y sal yodada para lograr su delicioso sabor casero. Se envasan y someten a un proceso de esterilidad por lo que se pueden conservar a temperatura ambiente.



Producto:	Frijoles Enteros Bayos	Frijoles Enteros Negros
Contenido Neto:	1.5 kg	1.5 kg
No. Item:	LA0510	LA0511
Unidad de Venta:	Caja Kraft con 7 piezas	Caja Kraft con 7 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	12 meses



## TAMALES de ELOTE

Para preparar estos famosos tamales seguimos la receta 100% tradicional: usamos hojas secas de maíz, masa de elote fresco, manteca de cerdo, azúcar y sal, para lograr su delicioso sabor. Después de su cocimiento pasan por un proceso de empackado que conserva sus propiedades y asegura su vida de anaquel.



Producto:	Tamales de Elote
Contenido Neto:	660 g
No. Item:	TA0586
Unidad de Venta:	Bolsa con 6 piezas
	Caja con 10 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses



## TAMALES de MAÍZ

Nuestros sabrosos tamales se preparan de la manera tradicional, con masa de maíz nixtamalizado, se rellenan con su guisado, sazonado con manteca y una mezcla única de especias y chiles para darle el exquisito sabor casero que sólo CHATA les puede dar. Se cubren con hojas de maíz para cocerlos y gracias a su empaque se garantiza su conservación sin refrigerar.



Producto:	Tamales de Puerco	Tamales de Pollo en Salsa Verde
Contenido Neto:	660 g	660 g
No. Item:	TA0587	TA0588
Unidad de Venta:	Bolsa con 6 piezas	Bolsa con 6 piezas
	Caja con 10 piezas	Caja con 10 piezas
Vida de Anaquel:	12 meses	12 meses



**FOOD SERVICE**

*Somos una mano extra  
que te ayuda en tu cocina.*



**(667) 758-8500**  
**800 672 1220**



**[www.chata.com.mx](http://www.chata.com.mx)**



**Productos Chata**



**@ Productos Chata**

