

Aromas & Nostalgias Chapinas

Los chiles secos o deshidratados son parte esencial de la cocina guatemalteca. Su aroma, color y sabor profundo aportan ese toque especial que distingue nuestros recados, adobos y comidas típicas.



Chile guaque



Chile pasa



aromaschapinas@gmail.com

(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

El clavo de olor y la pimienta gorda son especias esenciales en muchas recetas tradicionales. Sus aromas intensos, cálidos y ligeramente dulces aportan profundidad y ese toque especial que distingue nuestros recados, adobos, carnes y comidas típicas chapinas.



Clavo de olor



Pimienta gorda



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

La canela aporta ese toque cálido, dulce y aromático, mientras que el anís de estrella brinda un sabor intenso, ligeramente dulce y especiado. Juntos son ideales para darle un toque especial a atoles, ponches, chocolate, café, postres y muchas preparaciones tradicionales.



Clavo de olor



Anís de estrella



aromaschapinas@gmail.com

(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

El tomillo y el laurel son dos grandes aliados de nuestra cocina. El tomillo aporta un aroma herbal, fresco y ligeramente intenso, mientras que el laurel brinda ese toque profundo y aromático que se va integrando lentamente durante la cocción.



Tomillo



Laurel



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

El romero brinda un aroma intenso, fresco y ligeramente amaderado, ideal para carnes, pollo, papas y marinados; mientras que el orégano aporta ese sabor herbal y aromático que realza adobos, salsas, guisos, escabeches y diferentes preparaciones tradicionales.



Romero



Orégano



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

La pepitoria y el ajonjolí tostados y molidos, son ingredientes fundamentales que da cuerpo y carácter a muchas de nuestras preparaciones tradicionales. De recados, moles, salsas y comidas típicas guatemaltecas, ayudando a lograr esa textura, aroma y sabor que distingue una receta bien preparada.



Pepitoria



Ajonjolí



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

El cacao molido es ideal para preparar bebidas, chocolate, postres y recetas artesanales, mientras que los nibs aportan textura, aroma y un toque crujiente perfecto para acompañar frutas, yogur, granola o incorporar en diferentes preparaciones.



Cacao molido



Nibs de cacao



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

La pepita molida aporta un sabor tostado, suave y característico, además de ayudar a dar cuerpo y textura a recados, salsas y comidas típicas. El achiote, por su parte, brinda ese color intenso y sabor particular que realza adobos, carnes, recados y diferentes recetas chapinas.



Pepita molida



Achiote



aromaschapinas@gmail.com

(630) 284 0713

100% Producto Chapín

Aromas & Nostalgias Chapinas

El dulce de panela y el chocolate artesanal son sabores que forman parte de nuestras costumbres y de esas recetas que han pasado de generación en generación. Porque hay sabores que no solo se disfrutan... también nos hacen recordar a Guate.



Dulce panela



Chocolate



aromaschapinas@gmail.com
(630) 284 0713

100% Producto Chapín