CAPSINATURA®

Capsicums' flavor extractives & solutions

Capsinatura® es la marca líder en el mercado de oleorresinas y extractivos naturales de diversas variedades de chiles mexicanos y del mundo, desde hace más de 10 años.

Los chiles en México y el mundo son ingredientes característicos de platillos culinarios representativos de cada región.

Nos damos a la tarea de elegir las mejores cosechas para extractar y capturar los atributos sensoriales de cada chile, preservando las notas características de cada variedad para proporcionar el sabor que estás creando.

NaturaExtracta®

Next keys for a healthy life

CAPSINATURA®
Capsicums' flavor extractives & solutions

Hoy en día la marca Capsinatura® está integrada por una gama más amplia de productos, principalmente extractivos y oleorresinas de chiles aportando picor, color y sabor; logrando así mismo desarrollar la versión incolora y súper soluble Crystalcaps®.

Productos

LO QUE OFRECEMOS

Oleorresinas de Capsicum

Variedades de Capsicum en sus diversas concentraciones.

Oleorresinas e Hidrorresinas de chiles mexicanos

Ancho
Árbol
Chipotle
Guajillo
Habanero
Poblano
Cascabel
Chilaca
Chiltepín
Morita
Sriracha

Jalapeño rojo
Jalapeño verde
Chiles verdes
Thai
Pasilla
Puya
Serrano
Mulato
Piquín

Crystalcaps®

El nuevo Capsicum incoloro súper soluble.

Extractos

Chipotle
Habanero
Chilaca
Serrano Rojo

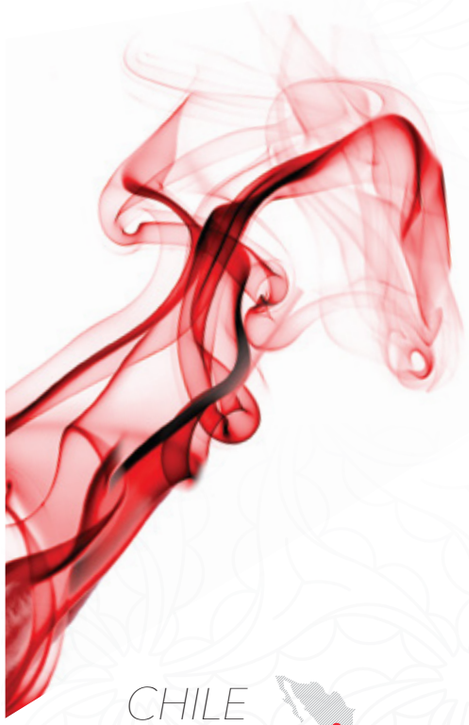
Nuestros extractos se elaboran con
los mejores chiles de México y el mundo

CHILE DE ÁRBOL

Origen: Chihuahua / Yahualica.

De los principales chiles mexicanos utilizados en los guisos y salsas.

Al gusto: Característico sabor picante y delicioso aroma frutal-ahumado.



CHILE PUYA

Origen: Aguascalientes.

En estado seco es muy parecido al chile Guajillo, aunque físicamente es más delgado y más picante.

CHILE CHILTEPÍN

Esta variedad es muy utilizada en toda América Latina, en platillos como sopas, caldos, salsas y guisos, principalmente, ya que aporta un ligero toque picante. La fuente más preponderante de este chile es silvestre, de ahí su alto precio.

CHILE HABANERO

Origen: Península de Yucatán.

Es considerado una de las variedades más picantes del mundo.

Al gusto: Su característico aroma frutal añade un toque fresco.

CHILE GUAJILLO

Origen: Zacatecas.

Este chile es base de numerosas salsas y platillos mexicanos.

Al gusto: Nota roja pero a la vez dulce que caracteriza al arte culinario mexicano.

CHILE PASILLA

También conocido como chile negro, es una variedad de chile seco con piel oscura y arrugada, así es como se utiliza comúnmente en la cocina mexicana.

Al gusto: Aportan picor sus notas agridulces con toque a chocolate, evoca notas a pasa de uva deshidratada.

CAPSINATURA®
Capsicums' flavor extractives & solutions

México *es de los principales productores de chile en el mundo.*

CHILE
MULATO

Pariente cercano del chile Ancho pero de tonalidad muy oscura. Es una de las principales variedades para la elaboración de moles, específicamente el Mole Poblano.

Al gusto: Característico por su aroma herbáceo - chocolate.

CHILE
ANCHO

Origen: Zacatecas / Durango.

Uno de los chiles secos más utilizados en la cocina mexicana, principalmente en platillos como moles y adobos.

Al gusto: Nota a mora ácida y redondeado con notas de fondo dulce - tostado.

CHILE
CASCABEL

Chile seco de forma redonda, casi esférico que aporta tonalidades café-rojizas.

Al gusto: Moderadamente picante y notas con toque a madera, frutos secos y suave acidez.

CHILE
JALAPEÑO

Origen: Delicias, Chihuahua.

Se dice que su nombre se deriva de Xalapa, Veracruz, se ha posicionado en el mercado nacional e internacional.

Al gusto: Esta tradicional variedad de color verde aporta un aroma herbal - picante.

CHILE
MORITA

Origen: El Bajío.

Es un chile Serrano, dejado madurar y ahumado mediante un procedimiento similar al Chipotle.

CAPSINATURA®
Capsicums' flavor extractives & solutions

CHILE CHIPOTLE

Es un chile Jalapeño, dejado madurar y deshidratado mediante ahumado. Su nombre proviene del Náhuatl Chilpoctli, que significa "ají ahumado".

Al gusto: Nota ahumada-amaderada, con un toque de fondo a frutos - secos.

CHILE POBLANO

Es el chile Ancho en su etapa verde, antes de madurar; el chile estrella del país, por su uso y distinguido sabor; se come entero, relleno con diversos guisos, en rajas o bien para hacer salsas.

Esta variedad se produce en casi todo el país y es principalmente consumido en la zona Centro.

CHILE PIQUÍN

Origen: Tabasco

Su nombre proviene del Náhuatl que significa "pulga", debido a su pequeño tamaño.

CHILE SERRANO

Origen: Puebla / Hidalgo

Uno de los chiles con semillas y venas más picosas, es altamente utilizado en salsas mexicanas o para acompañar platillos en su forma fresca.

Al gusto: La nota principal de este chile es ácida, y con notas de fondo frescas, verdes y picante.

CHILE CHILACA

Origen: Chihuahua.

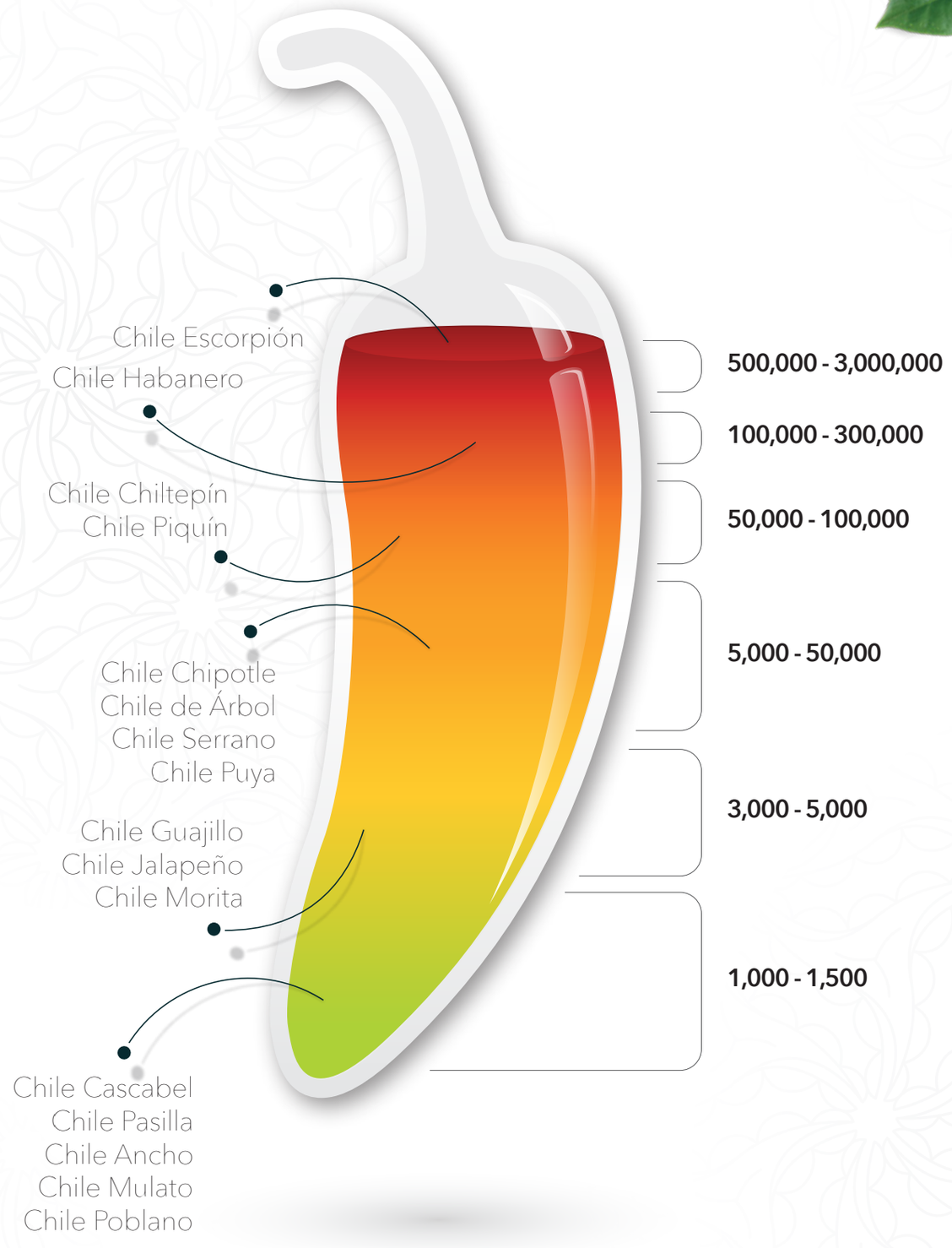
Conocido también como chile Cuernillo, su forma delgada y alargada es una de las principales características de esta variedad, además de su irresistible picor.

Se utiliza principalmente para agregarlo en guisos o rajas después de ser asado y pelado.

CAPSINATURA®
Capsicums' flavor extractives & solutions

Pungencias

NIVELES DE PICOR



+52 33 3268 9470

Cerezo #1221, Col. Del Fresno,
Guadalajara, Jal. C.P. 44900. México.

naturaextracta.com

NaturaExtracta®
Next keys for a healthy life

CAPSINATURA®
Capsicums' flavor extractives & solutions