

B&A LATINOAMÉRICA

COMERCIALIZADORA SOLIDARIA

Comercializamos productos originales y auténticos de México, que contribuyen a generar experiencias significativas en los consumidores y/o usuarios, potencializando los mercados locales.

“Compra responsable y solidaria”

sustentabilidad,

PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

- ✓ **Mezcal CURESPANTOS**
- ✓ **Mezcal TAÚMA edición especial**

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos un grupo de profesionales responsables con el trabajo y comprometidos con el desarrollo integral de los territorios, las organizaciones y la sociedad bajo principios de sustentabilidad, sostenibilidad, humanidad, solidaridad, equidad y ética.

Nuestro Objetivo

Somos una empresa en la que creemos en las alianzas estratégicas comerciales solidarias con productores y productoras, bajo esquemas de comercio justo, responsabilidad, sustentabilidad y solidaridad.

“Comercializamos productos artesanales, orgánicos, sustentables y originales en los ámbitos de alimentación, accesorios e industria turística”

NUESTROS VALORES

En B&A valoramos el trabajo de las y los pequeños productores, quienes imprimen su cosmovisión en cada pieza o producto, por lo tanto:

- ✓ Reconocemos el talento que a través de sus manos pueden crear,
 - ✓ Potencializamos el desarrollo de sus habilidades para seguir generando conocimiento y creciendo personalmente,
 - ✓ Valorizamos cada pieza y/o producto como original y único,
 - ✓ Alentamos a los y las artesanas para que identifiquen e impriman calidad en cada uno de sus productos,
 - ✓ Procuramos que todos los procesos y producción sea responsable con el medio ambiente y se rija bajo esquemas de
- ✓ Impulsamos a las y los artesanos a conseguir bienestar social y económico para mejorar su calidad de vida.

A fin de que juntos, logremos otorgar la seguridad tanto a productores como a los propios consumidores, que el precio que pagan por el producto, es justo, y a su vez la compra contribuye al desarrollo y fortalecimiento de empresas mexicanas, como alianzas estratégicas solidarias.

FICHA TÉCNICA



“Somos la suma de los pasos que damos, para trazar una espiral en el universo”

“Magia-alquimia-transformación”

Es la capacidad de realizar prodigios, fenómenos considerados sobrenaturales o más allá de las capacidades humanas, por parte de un agente al que se considera extraordinario, como un mago, un santo o incluso un rey. El mezcal siempre ha sido considerado un brebaje mágico y sagrado.

Este producto es **“Edición Especial”** debido a que cada botella es pintada a mano con técnicas tipo alebrije, lo que las hace únicas, irrepetibles y diferentes; las mujeres oaxaqueñas decoran de acuerdo a su propia cosmovisión del mundo y es así como Josefina, artesana de San Antonio Arrazola, Oaxaca, decora e imprime su personalidad y ánimo en cada botella. El Slogan **“Ponte el corazón mezcalero”** refiere a que cada botella es acompañada por un dije de madera, extracto de diseño, pintado y tallado por la misma artesana, esta pieza de joyería le imprime personalidad al producto, ya que representa el cariño y sentimiento que en cada pieza entregan las artesanas y que fueron transformadas y materializadas a través de sus manos inspiradas en su latir del corazón.

Este producto ofrece valor a la compra ya que adquiere TRES productos de calidad únicos, en uno solo, EL MEZCAL ARTESANAL LIBRE DE QUÍMICOS, UNA ARTESANÍA TIPO LICORERA Y/O DECORACIÓN Y UNA PIEZA DE JOYERÍA EN FORMA DE CORAZÓN. Se acompaña con la misma etiqueta de **“Compra responsable y solidaria”**

Agave

Espadín

46°Alc.Vol.

Maestro Mezcalero:

Honorato Cruz Molina.

Población:

Santa Ana del Río,
Oaxaca. México

Tiempo de Maduración del
agave:

8 a 10 años.

**Producción 100%
artesanal**

Notas de Cata

Notas cítricas y herbales,
con un fino toque
ahumado y sutil en aroma.

Artesana Alebrijera:

Josefina Ramírez Ibáñez

Municipio:

**San Antonio Arrazola,
Oaxaca. México**

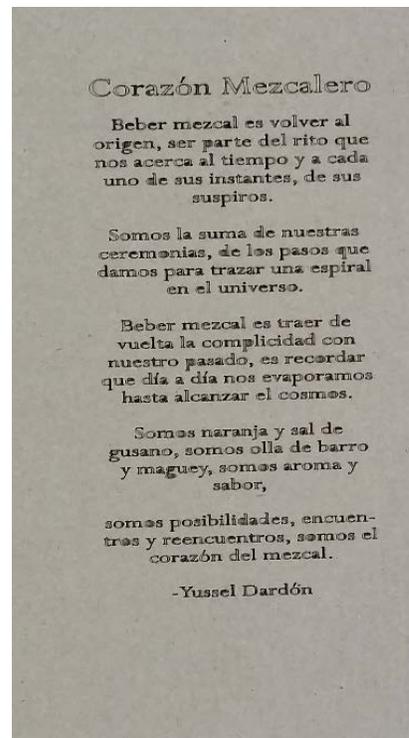
**Producto de Target Alto,
de producción limitada a
500 botellas anuales.**

Edición especial

De las botellas alebrijeras cada año se produce un “Ritual Mezcalero” de edición limitada, ideal para regalos de navidad o cualquier evento social, poniendo a disposición en una caja una botella de mezcal que podrá degustar acompañado de amigos y/o pareja. En la parte trasera de la caja se podrá leer una reflexión del porqué el mezcal te pone mágico, es especialmente creada para B&A redactada por un escritor poblano galardonado en repetidas ocasiones por sus trabajos sobresalientes.

El “Ritual mezcalero” contiene:

- ✓ Botella alebrijera en presentación de 750ml
- ✓ Mezcal artesanal oaxaqueño de producción libre de químicos.
- ✓ Etiqueta externa con información adicional.
- ✓ Dije “Corazón mezcalero” extracto del diseño de cada botella.
- ✓ Mini alebrije.
- ✓ 4 Mezcaleros
- ✓ Frasco de “Sal de gusano de maguey”.



EI MEZCAL, bebida solemne prehispánica de campos mexicanos, de producción artesanal tradicional. El mezcal se comparte entre amigos como un ritual para aliviar el alma y sonreír a la vida.

“CON EL MEZCAL NO SE BRINDA, SINO SE OFRENDA”

Su proceso de elaboración es celosamente cuidado por el Maestro Mezcalero quien supervisa que cada producto, herramienta, material y personal que interviene en su creación sea el mejor.

Producción artesanal

Proceso de elaboración del mezcal

Cocción

Cocción en horno cónico de piedra, poniendo leñas especiales que tardan en quemarse (una leña entre seca y verde para que tarde en quemarse), y el horno contiene piedras especiales que absorben el calor y ayudan a la cocción del agave.

Tipo de Molienda

Se realiza con una piedra que está hecha de piedras de río, la cual es jalada por un caballo. Se levanta todo lo machucado y se coloca en las tinas de fermentación.

Fermentación

Las tinas de fermentación son de madera de encino, puede ser de pino también, tarda aproximadamente de 4 a 5 días en fermentar, cuando empieza a hacer un efecto de ebullición, como si se estuviera hirviendo se comienza la destilación.

Destilación

La destilación es en alambique de cobre una capacidad de 250 litro las olla, es un proceso especial que convierte el humo en líquido un proceso de la naturaleza, se utilizan leñas para la destilación, lo primero que se coloca en la olla del alambique y se destila se conoce como puntas, lo último que está en la tina y se destila se conoce como colas, para este mezcal solo usamos el puro cuerpo el corazón, todo eso pasa a una segunda destilación y se ajustan los grados con agua purificada.

ARTESANÍA ALEBRIJERA

La artesana Josefina Ramírez es originaria de San Antonio Arrazola, lugar de origen de los alebrijes de madera, su habilidad la fue adquiriendo desde que comenzó a pintar a la edad de 15 años desde entonces se ha dedicado día a día a crear figuras y formas que representan sus sueños, estados de ánimo y personalidad, su talento es sorprendente al ver los resultados de su esfuerzo, pone el corazón y el alma en cada una de las piezas que pinta. Es una mujer con un hijo quien es su motor de existir y por quien lucha siempre por brindarle amor y lo mejor para su crecimiento y educación. Es a ella a quien dirigimos nuestros esfuerzos para coadyuvar en su crecimiento profesional y personal, B&A Latinoamérica ha creado una simbiosis de trabajo colaborativo y solidario que define nuestros valores, por lo tanto a ella y a su familia queremos beneficiarla aún más con las ganancias que genere la exportación, construyendo su casa, un taller digno con todo lo necesario para su

operación y comodidad, capacitación en nuevos diseños, calidad de productos, coaching empresarial y personal, entre otros apoyos, así como el mismo apoyo al resto de artesanas que colaboren en el proyecto.

ESTATUS DEL PRODUCTO

- ✓ Se cuenta con el Título de Registro de Marca ante el IMPI
- ✓ Es una botella que se ha comercializado en Colombia, Estados Unidos, España y México
- ✓ También contamos con la edición de mezcal POBLANO PAPALOMET