



# AYANTO

AUTÉNTICO SABOR CANARIO  
HECHO EN CANARIAS DESDE 2016



## MOJO PICÓN ARTESANO Y MERMELADAS NATURALES

---

WWW.MOJOAYANTO.ES  
@MOJOAYANTO



# AYANTO

## AUTENTICO SABOR CANARIO

HECHO EN ISLAS CANARIAS DESDE 2016

AYANTO significa almuerzo en lengua guanche, los antiguos pobladores de Canarias y origen de nuestra gastronomía única y singular.

AYANTO, la autenticidad de los sabores de Canarias, sabores con raíces europeas, aromas de África e influencias de América; un crisol de culturas demostrado y perfeccionado en cada uno de nuestros productos.

AYANTO, la excelencia de ingredientes locales cultivados en un lugar único, con receta tradicionales, sofisticadas e innovadoras, para dar un toque diferencial en cualquier preparación culinaria.

AYANTO, artesanos haciendo realidad el sueño de dar a conocer nuestros tesoros gastronómicos: productos hechos con cariño, pasión y conocimiento en Canarias, para ser disfrutados en el mundo.





# MOJO PICÓN ARTESANO

El Mojo picón, el producto más representativo, orgullo de la gastronomía canaria, y uno de los productos más conocidos de España.

Mojo AYANTO es la evolución de una receta familiar para convertirse en un condimento indispensable en la cocina capaz de dotar de sabor, alegría y color a cualquier preparación.

Un mojo totalmente natural, hecho a base de pimienta palmera, un cacpicum autóctono solo cultivado en Canarias, en más de 70% del contenido. Alta concentración de sabor y gran rendimiento en cocina.

El mojo es un recurso diario, para dar sabor a sofritos y guisos, marinar o acompañar carnes y pescados y como salsa con las famosas papas arrugadas.







## FORMATO DEGUSTACIÓN

### MOJO ROJO PICANTE | 90 ML

40 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO ROJO SUAVE | 90 ML

40 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO VERDE | 90 ML

40 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO ROJO PICANTE + VERDE | 2X90 ML

24 unidades caja  
2 años de caducidad



## FORMATO TIENDA

### MOJO ROJO PICANTE | 212 ML

20 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO ROJO SUAVE | 212 ML

20 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO VERDE | 212 ML

20 unidades caja  
2 años de caducidad





## FORMATO GASTRO

### MOJO ROJO PICANTE | 720 ML

6 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO ROJO SUAVE | 720 ML

6 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO VERDE | 720 ML

6 unidades caja  
2 años de caducidad



## FORMATO HORECA

### MOJO ROJO PICANTE | 2.,12 L

2 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO ROJO SUAVE | 2.12 L

2 unidades caja  
2 años de caducidad

### MOJO VERDE | 2.12 L

2 unidades caja  
2 años de caducidad







# Perlas de Mojo Picón

## UNA SOPRENDENTE EXPLOSIÓN DE SABOR

Las Perlas de Mojo Picón son toda nuestra tradición, calidad, sabor y textura encapsulada en pequeñas esferas de textura sólida por fuera y líquida por dentro, que producen una deliciosa y sorprendente explosión de sabor en tu paladar.

Fueron dos años de pruebas: textura, sabor, consistencia, densidad... y por fin aquí están. Cada perla contiene toda nuestra esencia, mojo picón ligeramente picante, mismos ingredientes, mismo sabor, misma calidad, pero una nueva e innovadora forma de disfrutar del auténtico sabor canario de nuestro mojo picón.

## Formatos:



Tarro de cristal de 50 grs  
16 unidades por caja  
2 años de vida útil



Bandejal de 360 grs.  
5 unidades por caja  
2 años de vida útil



# MERMELADAS ARTESANAS

En Canarias tenemos un clima privilegiado y con una tierra fértil que desde el siglo XVI permite el cultivo de frutas tropicales de una calidad extraordinaria.

Nuestras mermeladas artesanas las cocinamos siempre con frutas frescas recogidas en el momento óptimo de maduración, preservando todas las propiedades y sabores de la fruta.

Siguiendo una tradicional receta alemana, nuestras mermeladas son elaboradas con pectina natural de manzana, cocinadas a fuego lento, buscando así mantener todo el sabor de la fruta.

Todas nuestras mermeladas contienen un mínimo de 65% de fruta. Son naturales, sin conservantes, ni colorantes artificiales, simplemente como si le dieras un bocado a la fruta.

Ideales para dar alegría a desayunos y brunch, proporcionar color y maridajes diferentes en tablas de quesos, tomar con foie grass...

**Plátano de Canarias**

**Papaya**

**Higo**

**Cactus**

**Mango**

**Maracuyá**





## MERMELADA DE PLÁTANO | 250 GRS

Mermelada artesana, hecha con plátano fresco de Canarias. Sabor a plátano maduro, sin conservantes, ni colorantes, ni saborizantes. Alto contenido en fruta: 65% por 35% de azúcar. Ideal para desayunos, brunch, tomar con chocolate, quesos, paté... 12 unidades caja. 2 años de caducidad



## MERMELADA DE PAPAYA | 250 GRS

Mermelada artesana hecha con papaya fresca de la variedad sweet marie, cultivada en Canarias y recogida en el punto óptimo de maduración. Sabor dulce a papaya, sin conservantes, ni colorantes, ni saborizantes. Alto contenido en fruta: 65% por 35% de azúcar. Especialmente recomendada para tomar con quesos frescos y semicurados. También ideal para desayunos o brunch. 12 unidades caja. 2 años de caducidad



## MERMELADA DE HIGO | 250 GRS

Mermelada artesana hecha con higos extra maduros de Canarias. Sabor potente a higo, con un toque de canela. Sin conservantes, ni colorantes, ni saborizantes. Alto contenido en fruta: 65% por 35% de azúcar. Especialmente recomendada para tomar con quesos curados y semicurados. 12 unidades caja. 2 años de caducidad







## MERMELADA DE CACTUS | 250 GRS

Mermelada artesana hecha a base de tuno indio rojo, fruto del cactus, una variedad autóctona de Canarias. Sabor agradable y exótico que recuerda a fruto rojos. Sin conservantes, ni colorantes, ni saborizantes. Alto contenido de fruta: 65% por 35% de azúcar. Ideal para foie, patés, pastelería y repostería, quesos frescos...

12 unidades caja. 2 años de caducidad



## MERMELADA DE MANGO | 250 GRS

Mermelada artesana de mangos y mangas de Canarias, recogidos en el punto óptimo de maduración. Sabor y olor potente a mango, sin conservantes, ni colorantes. Alto contenido en fruta: 65% por 35% de azúcar. Especialmente recomendada para tomar con quesos azules, chocolates, vinagretas, desayunos y brunch.

12 unidades caja. 2 años de caducidad



## MERMELADA DE MARACUYÁ | 250 GRS

Mermelada artesana hecha con maracuyá o fruta de la pasión cultivados en Tenerife. Sabor sorprendente, cítrico y fresco, ligeramente dulce. Sin conservantes, ni colorantes. Alto contenido en fruta: mínimo 65%. Especialmente recomendada para postres, repostería, patés, desayunos...

12 unidades caja. 2 años de caducidad

# AYANTO



## MOJO ARTESANO

AUTÉNTICO SABOR CANARIO

[WWW.MOJOAYANTO.ES](http://WWW.MOJOAYANTO.ES)



@MOJOAYANTO



Antonio Negrín  
Director comercial

M: + 34 670 57 00 86

EMAIL: [info@mojoayanto.es](mailto:info@mojoayanto.es)