

SABORES INIGUALABLES  
DE

**DELAO**

El ají de tradición  
colombiano



*Presentado por: Gustavo Ochoa*

# CONTENIDO

- Nuestra historia
- Nuestra Imagen
- Información
- Nuestro trabajo
- Sabores DELAO



# Nuestra historia

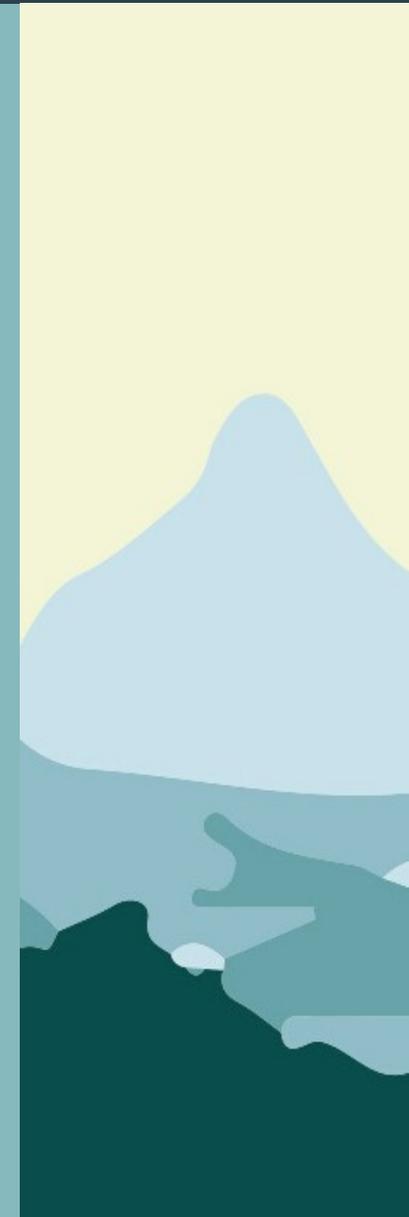
---

## LA COMPAÑÍA COMENZÓ CON UNA RECETA FAMILIAR, LA CUAL HA PASADO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN.

Esta historia de por si no es de una empresa, se trata de la receta que inspiró este proyecto.

Esta receta se remonta a 500 años atrás en las zonas montañosas y rocosas de Navarra. Esta se mantuvo viva en la familia por tanto tiempo, pero también esta tradición se encuentra en diferentes destinos, como el norte de Africa.

Hoy en día la podemos disfrutar y nos inspira a ofrecer mas así llegamos con 5 recetas que mezclan nuestro presente, frutos especiales y exóticas como las que crecen en Colombia.





## NUESTRA IMAGEN

---

---

**Nuestro objetivo es expresar nuestra juventud y dinamismo, sin dejar atrás nuestros orígenes, tradiciones y principios, los cuáles han sido los pilares de nuestra inspiración y motivación para degustarnos ante todo el mundo**

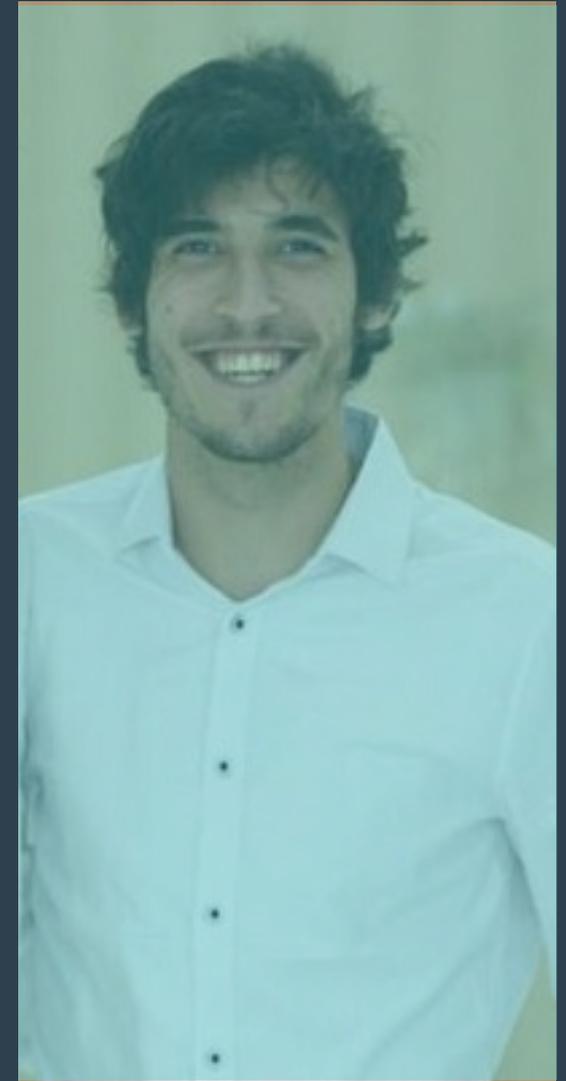
*Gustavo Ochoa*

## ***Gustavo Ochoa (古力), Fundador DELAO***

Nacido y criado en Bogota D.C. Colombia. Su trayectoria estudiantil se dio en el exterior, pasó 4 años viviendo en Beijing, China, estudiando en Beijing Language and Culture University, graduándose de Negocios Internacionales en Mandarin. Luego de esta experiencia, comienza sus estudios de posgrado, específicamente un MBA en Dirección de Gerencia en la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid, en un programa conjunto con IEP (Instituto Europeo de Posgrado).

Con esto le dio la capacidad de poder integrarse a los negocios familiares, y ganando la experiencia en el sector textil por más de 4 años.

Aficionado de la cocina y amante de la especias y sabores que estas dan. Responsable de la empresa Productos De La O y su marca DELAO, conjuntamente con sus recetas.



---

# Información

# Nuestro trabajo

*Somos una empresa consciente*

Los problemas sociales y ambientales de hoy en día.

**Ambiental:**

Por esto mismo, decidimos contribuir por medio de nuestros envases, ya que son hechos en vidrio para poder reutilizarlos varias veces.

**Social:**

También, dedicamos nuestro tiempo para comprar nuestros vegetales en plazas de mercado locales. Creando así, un vínculo directo y amigable con comunidades campesinas, productores agrícolas y distribuidores que llevan varios años trabajando con alimentos saludables y orgánicos.

**Proceso:**

Somos cuidadosos en nuestra producción. Nuestros clientes Kosher y Hallal, confían nuestros productos y de la supervisión de estos. De esta manera, utilizamos únicamente utensilios que logren los objetivos para ser Kosher y Hallal.

# Sabores DELAO



# El Original

Nuestra receta familiar, la cual fue pasada generación tras generación. Su base está hecha en vinagre, ají rocoto (el cual solo crece en Sur America, por lo general en las montañas) y otros ingredientes especiales como el repollo, el cual este le da su textura única. Es perfecto para acompañar comidas preparadas: Carnes, nachos y fritos. Incluso es bueno en estofados o frijolada.



**Descripción de producto:**

Encurtido de vegetales en vinagre a base de ají rocoto, textura antipasti.

**Ingredientes:**

Ají (Capsicum pubescens), repollo, pimentón, cebolla junca, cilantro, vinagre, comino, sal y ajo.

**Peso Neto:**

190 g.

**Capacidad Tarro:**

212 ml.

**Envase:**

Vidrio, reciclable (apto para otros usos o retorno a proveedor).

**Cuidado:**

Luego de abierto mantener refrigerado.



<b>Información Nutricional</b>	
Tamaño por porción 1 Cucharadita (5 g)	
Porciones por envase 38	
<b>Cantidad por porción</b>	
<b>Calorías</b> 0	Calorías de grasa 0
<b>Valor diario*</b>	
<b>Grasa Total</b> 0 g	<b>0%</b>
Grasa Saturada 0g	<b>0%</b>
Grasa Trans 0g	
<b>Colesterol</b> 0 mg	<b>0%</b>
<b>Sodio</b> 35 mg	<b>1%</b>
<b>Carbohidrato Total</b> 0g	<b>0%</b>
Fibra Dietaria 0g	<b>0%</b>
Azúcares 0 g	
<b>Proteína</b> 0g	<b>0%</b>
Vitamina A 0%	Vitamina C 2%
Calcio 0%	Hierro 0%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

# Tamarindo



Una de las combinaciones mas perfectas, el acido dulce de la fruta con su sabor fuerte indescriptible, la cual luego combinado con el picante, crea una nueva sensación, un salsa perfecta para acompañar tus platos fritos. Esta fruta crece por lo general en Asia, Africa y Latino America.



**Descripción de producto:**

Salsa picante a base de tamarindo, el cual genera una sensación de picante dulce, perfecto para acompañar tus kibbes.

**Ingredientes:**

Tamarindo, ají (Capsicum pubescens), Pimentón, sal, panela, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), aceite de Oliva.

**Peso Neto:**

210 g.

**Capacidad Tarro:**

212 ml.

**Envase:**

Vidrio, reciclable (apto para otros usos o retorno a proveedor).

**Cuidado:**

Luego de abierto mantener refrigerado.

**Información Nutricional**

Tamaño por porción 1 Cucharadita (5 g)

Porciones por envase 42

**Cantidad por porción**

**Calorías** 10 Calorías de grasa 0

**Valor diario\***

**Grasa Total** 0 g **0%**

Grasa Saturada 0g **0%**

Grasa Trans 0g

**Colesterol** 0 mg **0%**

**Sodio** 30 mg **1%**

**Carbohidrato Total** 0 g **0%**

Fibra Dietaria 0g **0%**

Azúcares 0 g

**Proteína** 0g **0%**

Vitamina A 0% Vitamina C 2%

Calcio 0% Hierro 0%

\* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

# Tomate de árbol



Una de las salsas mas exóticas que ofrecemos, esto se debe a su balance perfecto que le da a tus comidas. Su sabor contiene un suave dulce de la fruta que luego se combina con un toque de picante es muy recomendado cocinar con esta va perfecto con: pescados, pollo, nachos, papas y con tus platos calientes de queso. Esta fruta es muy usada en el norte de SurAmérica, ya que crece con abundancia y por sus propiedades, no es muy común en otros países.

**Descripción de producto:**

Salsa picante a base de Tomate de árbol, el cual genera una sensación de picante dulce moderado, perfecto para combinación en cocina.

**Ingredientes:**

Tomate de árbol, ají (Capsicum pubescens), pimentón, panela, sal, conservantes (Benzoato de sodio, sorbato de potasio), aceite de oliva.

**Peso Neto:**

190 g.

**Capacidad Tarro:**

212 ml.

**Envase:**

Vidrio, reciclable (apto para otros usos o retorno a proveedor).

**Cuidado:**

Luego de abierto mantener refrigerado.

**Información Nutricional**

Tamaño por porción 1 Cucharadita (5 g)

Porciones por envase 42

**Cantidad por porción**

**Calorías** 10 Calorías de grasa 0

**Valor diario\***

**Grasa Total** 0 g **0%**

Grasa Saturada 0g **0%**

Grasa Trans 0g

**Colesterol** 0 mg **0%**

**Sodio** 30 mg **1%**

**Carbohidrato Total** 0 g **0%**

Fibra Dietaria 0g **0%**

Azúcares 0 g

**Proteína** 0g **0%**

Vitamina A 0% Vitamina C 2%

Calcio 0% Hierro 0%

\* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Fruta de gran gusto mundial, esta hace muy exótica, también no es fácil de encontrar, ya que solo crece en algunos países de Latinoamérica: Colombia, Ecuador, Venezuela, México, etc. Es una fruta dulce cítrica, muy jugosa, la cual combinamos con el aji rocoto para darle innovación al paladar, algo totalmente nuevo.

**Una salsa que sugerimos comer con:** carnes, arroz, fritos y vegetales.

# Lulo



**Descripción de producto:**

Salsa picante a base de Lulo, el cual genera una sensación de picante dulce ácido, perfecto para cocinar papas bravas.

**Ingredientes:**

Lulo, ají (*Capsicum pubescens*), pimentón, limón, panela, sal, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de potasio), aceite de oliva.

**Peso Neto:**

195 g.

**Capacidad Tarro:**

212 ml.

**Envase:**

Vidrio, reciclable (apto para otros usos o retorno a proveedor).

**Cuidado:**

Luego de abierto mantener refrigerado.

**Información Nutricional**

Tamaño por porción 1 Cucharadita (5 g)

Porciones por envase 42

**Cantidad por porción**

**Calorías** 10 Calorías de grasa 0

**Valor diario\***

**Grasa Total** 0 g **0%**

Grasa Saturada 0g **0%**

Grasa Trans 0g

**Colesterol** 0 mg **0%**

**Sodio** 30 mg **1%**

**Carbohidrato Total** 0 g **0%**

Fibra Dietaria 0g **0%**

Azúcares 0 g

**Proteína** 0g **0%**

Vitamina A 0% Vitamina C 2%

Calcio 0% Hierro 0%

\* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

# Kiwi



---

Una combinación casi impensable, ya que ponemos conjuntamente dos extremos y los unimos. Se unen sabores como el ácido dulce del kiwi que nos hace agua la boca y con el picante que nos hace despertar.

**Pruébalo con:** Nachos, papas y fritos, así podrás detallar la nueva experiencia que te dará en salsa picantes.

**Descripción de producto:**

Salsa picante a base de Kiwi, el cual genera una sensación de picante dulce ácido que se mezcla bien como un dip.

**Ingredientes:**

Kiwi, ají (*Capsicum pubescens*), panela. Sal, limón, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de potasio).

**Peso Neto:**

180 g.

**Capacidad Tarro:**

212 ml.

**Envase:**

Vidrio, reciclable (apto para otros usos o retorno a proveedor).

**Cuidado:**

Luego de abierto mantener refrigerado.



Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 Cucharadita (5 g)	
Porciones por envase 36	
Cantidad por porción	
<b>Calorías</b> 0	Calorías de grasa 0
Valor diario*	
<b>Grasa Total</b> 0 g	<b>0%</b>
Grasa Saturada 0g	<b>0%</b>
Grasa Trans 0g	
<b>Colesterol</b> 0 mg	<b>0%</b>
<b>Sodio</b> 25 mg	<b>1%</b>
<b>Carbohidrato Total</b> < 1g	<b>0%</b>
Fibra Dietaria 0g	<b>0%</b>
Azúcares 0 g	
<b>Proteína</b> 0g	<b>0%</b>
Vitamina A 0%	Vitamina C 18%
Calcio 0%	Hierro 0%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

# Aceite de Oliva



Es una combinación muy típica de restaurantes, pero no muy común en casa. Traemos nuestro aji Ghost Pepper y lo activamos con agua caliente, siendo nuestro valor único, para luego empacarlo y juntarlo con aceite de oliva Español. Es bueno en tus platos italianos, también para cocinar con este dándole ese pequeño toque picante a tu sazón. También lo podrás usar como en el Medio Oriente combinado con Zahatar (oregano medio oriental con sésamo y más) y usarlo como una salsa dip.

# Nuestro trabajo

*Somos una empresa consciente*

Todos nuestros precios de momento los manejamos FOB, y tenemos nuestro convenio con DHL para envío de muestras.

## Propuesta:

Precios calculados con dolar no al día.

Precio	Pesos	Dollar	Pesos	Dollar
			-10%	
<b>Original</b>	\$17,016.00	\$4.86	\$15,314.00	\$4.38
<b>Frutales</b>	\$14,957.00	\$4.27	\$13,463.00	\$3.85
<b>Aceite</b>	\$10,504.00	\$3.00	\$9,004.00	\$2.57

Propuesta

# ¡Gracias!

*Correo electrónico*

[delaoproductos@gmail.com](mailto:delaoproductos@gmail.com)

*Número telefónico*

+57 311 5983575

*Pag web*

[www.ajidelao.com](http://www.ajidelao.com)

*Redes sociales*



@ajidelao



@ajidelao(Spicy Sauces)



@ajidelao

## Contáctanos

