

BioEcoArt





¿Quiénes somos?

BioEcoArt es una cooperativa que trabaja en conjunto con la Asociación Civil Glocal. Gestionamos diversos emprendimientos a fin de formalizar el trabajo de la red de artesanos. Contamos con 3 años de operación formal.

¿Qué realizamos?

- Formalización de emprendimientos de artesanos.
- Identificamos sus principales necesidades.
- Brindamos Capacitación Comercial y Financiera en vinculación con instituciones de educación superior de reconocimiento internacional.

Contáctanos

Página web: www.accionglocal.com

Teléfono: 228 539 6479

Correo electrónico: mx.glocal@gmail.com

Dirección: [Av Rafael Murillo Vidal 206-interior 4, Zona Centro, Centro, 91000 Xalapa-Enríquez, Ver.](#)

Facebook: [BioEco Art](#)

WhatsApp: 228 188 3213



About us?

BioEcoArt is a cooperative that works together with the Glocal Civil Association. We manage various ventures in order to formalize the work of the artisan network. We have 3 years of formal operation.

What do we do?

- Formalization of artisan ventures.
- We identify your main needs.
- We provide Commercial and Financial Training in conjunction with internationally recognized higher education institutions.

Contact us

Website: www.accionglocal.com

Telephone: 228 539 6479

Email: mx.glocal@gmail.com

Address: Av Rafael Murillo Vidal 206-interior 4, Zona Centro, Centro, 91000 Xalapa-Enríquez, Ver.

Facebook: [BioEco Art](#)

WhatsApp: 228 188 3213



Salsas y chiles El Pirata de Córdoba es una empresa muy #Chingona que comenzó en el año 2002.

Son salsas originarias de la Ciudad de Córdoba, territorio que se encuentra en el hermoso Estado de Veracruz, en México.

Todas y cada una de nuestras salsas están hechas con la misma ideología, ofrecer a nuestros consumidores un producto de alta calidad y toda la esencia del concepto:

#LaSalsaMasChingona



Salsas y Chiles “El Pirata de Córdoba” is a #Chingona company that began in 2002.

Our sauces originate from the city of Córdoba, a region nestled in the beautiful state of Veracruz, Mexico.

Each and every one of our sauces is created with the same ideology: to offer our consumers a high-quality product that embodies the essence of excellence. We proudly present to you: #LaSalsaMasChingona.



BioEcoArt

SALSA MACHIPOTLE

Salsa elaborada mediante procesos artesanales, con una combinación de salsa macha y chipotles naturales, receta especial de la casa.

En una presentación de envase de cristal de 150 gr., para conservar todo el sabor de nuestra salsa.



La vida de anaquel es de 12 meses.
The shelf life is 12 months.

This sauce is crafted using artisanal processes, combining macha sauce with natural chipotles, a special recipe from our kitchen.

It comes in a 150g glass container to preserve all the flavor of our sauce.

BioEcoArt

SALSA CHIPOTLE

Elaborada a partir de una selección especial de chiles chipotles, piloncillo, y nuestro vinagre casero a base de hierbas de olor y manzana.

Su presentación de envase de cristal de 150 gr., permite conservar de una manera sofisticada todos sus ingredientes.



La vida de anaquel es de 12 meses.

The shelf life is 12 months.

Crafted from a special selection of chipotle peppers, piloncillo (unrefined cane sugar), and our homemade vinegar infused with aromatic herbs and apple.

Its 150 g glass container presentation allows for a sophisticated preservation of all its ingredients.

BioEcoArt

SALSA HABANERA

Elaborada a base de chiles habaneros frescos recién cosechados, deliciosas cebollas, y nuestro vinagre casero a base de hierbas de olor y manzana.

En una presentación de envase de cristal de 150 gr., para conservar todo el sabor de nuestra salsa.



La vida de anaquel es de 12 meses.
The shelf life is 12 months.

Crafted from freshly harvested habanero peppers, delicious onions, and our homemade vinegar infused with aromatic herbs and apple.

It comes in a 150g glass container to preserve all the flavor of our sauce.

BioEcoArt

SALSA MACHA CON CACAHUATE

Nuestra versión original de Salsa Macha de cacahuete, está elaborada con los mejores chiles Serranos secos, cacahuete, deliciosos ajos, y sal.

Su versátil presentación en un envase de cristal de 150 gr., permite espolvorearla en cualquier platillo, llevando el sabor característico de Veracruz por el mundo.



La vida de anaquel es de 12 meses.

The shelf life is 12 months.

Our original Peanut Salsa Macha is crafted from the finest dried Serrano chilies, peanuts, flavorful garlic, and salt.

Its versatile 150g glass container presentation allows it to be sprinkled on any dish, bringing the characteristic flavor of Veracruz to the world.



CONTACT

Alejandro Jonathan Carmona Blanco

WhatsApp: 271 1040488

mx.glocal@gmail.com | 2283883243, 2283883244

Whatsapp oficina: 228 539 6479

<https://www.visionglocal.com>

Linkedin: Corporativo Glocal

Visión Global para la Acción Local.

**Av. Murillo Vidal #206. Colonia Centro. Xalapa,
Veracruz.**