

Saboreada de Mezcal **Sanzekan**

En el marco del **Encuentro** de

Los Mezcales Tradicionales de Los Pueblos de México: herencia cultural y biodiversidad

Viernes 19 de Agosto de 2005

Red Fly taberna, Orizaba 145 colonia Roma







El Mezcal Sanzekan conjuga la tradición artesanal, cuidadosamente guardada durante generaciones, con la preservación del maguey silvestre en su medio ambiente.

Mezcaval Sanzekan Reposado

HECHO EN MEXICO CONE NET

ELABORADO EN EL COMIENZO DE ESTE PRODUCTO EL CUIDADO PARA LAS AGUAS
Producto campesino elaborado artesanalmente cuidando la calidad desde el mosto hasta la botella
Elaborado, embotellado y distribuido de acuerdo con las normas de la
Comisión Nacional de Alimentos de México, S.C. (Cofepris) y el
Departamento de Salud Pública de Chiapas, S.P.B.
Calle 10 de Octubre, San Juan, Chiapas, México
Tel. 961 211 211 o 961 211 211

LEÑA - La elaboración de mezcal requiere mucha leña. La Sanzekan Ciudad está iniciando un programa de control de especies nativas para leña.



LABRADO - El cultivo de maguey requiere mucho trabajo y esfuerzo en el campo.



MONTEÑO - El maguey silvestre crece en las montañas y en las zonas altas.

El maguey silvestre es un cultivo que requiere mucho cuidado y atención en la zona de San Juan, Chiapas, México.



Tiene un ciclo de vida de 12 años y produce un mezcal de alta calidad.



Los frutos silvestres de maguey son una delicia y de gran valor nutritivo.



En cada estado de México se produce un tipo de mezcal.









