



Catálogo de Productos 2026

Mayoreo de chiles secos, ajos, especias, frutos secos y semillas

+18

AÑOS DE EXPERIENCIA

+10

ESTADOS DE COBERTURA

33

PRODUCTOS

DISTRIBUCIÓN MAYORISTA CON FLOTA PROPIA

Contenido del catálogo

Chiles Secos	14 productos
Ajos	7 productos
Espicias	2 productos
Frutos Secos	10 productos
Semillas	2 productos

Las Ilusiones es una empresa mexicana con más de 18 años de experiencia en la distribución mayorista de chiles secos, ajos y productos del campo. Contamos con flota propia de autotransporte y cobertura en más de 10 estados de la República Mexicana, además de operaciones de importación y exportación.

Nuestro catálogo presenta la gama completa de productos disponibles para distribuidores, centrales de abasto, importadores y la industria alimentaria. Todos los productos se manejan con estrictos estándares de calidad en selección, empaque y almacenamiento.

Selección de chiles secos mexicanos e importados. Todos los productos están disponibles todo el año y se manejan con humedad controlada para preservar color, aroma y sabor.

Chile Ancho

Sabor suave y ligeramente dulce, con buen aroma y color rojo oscuro. Ideal para moles, adobos y salsas.

Color	Rojo oscuro
Tamaño	8–12 cm
Humedad	10%–12%
Origen	Puebla, Zacatecas, SLP, Guanajuato
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 80–100 kg
Variedad Flor	Caja 10 kg · Paca 100–130 kg

Chile Guajillo

Sabor dulce y ligeramente afrutado, color rojo brillante e intenso. Aporta cuerpo y color a moles, adobos, salsas y procesos industriales.

Color	Rojo intenso brillante
Tamaño	10–15 cm
Humedad	10%–12%
Origen	Zacatecas, SLP, Durango, Aguascalientes
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 35–40 kg

Chile Guajillo Híbrido

Color rojo brillante e intenso y sabor dulce ligeramente afrutado. Ideal para moles, adobos, salsas y procesos industriales.

Color	Rojo intenso brillante
Tamaño	10–15 cm
Humedad	10%–12%
Origen	Zacatecas, SLP, Durango, Aguascalientes
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 35–40 kg

Chile Pasilla

Sabor suave a medio, con notas ligeramente afrutadas y aroma profundo. Color café oscuro a negro, ideal para moles, salsas y guisos.

Color	Café oscuro, casi negro
Tamaño	12–18 cm
Humedad	10%–12%
Origen	Zacatecas, SLP, Guanajuato, Aguascalientes
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 80–100 kg
Variedad Flor	Caja 10 kg · Paca 100–130 kg

Chile Mulato

Sabor suave y ligeramente dulce, con notas a chocolate y frutos secos. Color café oscuro, ideal para moles y salsas tradicionales.

Color	Café oscuro
Tamaño	10–14 cm
Humedad	10%–12%
Origen	Puebla, Zacatecas, SLP, Guanajuato
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 80–100 kg

Chile Árbol Nacional

Picor alto e intenso, color rojo brillante y aroma penetrante. Ideal para salsas picantes, aceites condimentados y procesos industriales.

Color	Rojo brillante
Tamaño	5–8 cm
Humedad	8%–10%
Origen	Jalisco, Zacatecas, Nayarit, SLP
Presentación	Costal 25 kg

Chile Árbol Importado

Picor alto y constante, color rojo intenso y excelente rendimiento en molienda. Ideal para industria alimentaria, salsas y mezclas condimentadas.

Color	Rojo brillante
Tamaño	5–8 cm
Humedad	8%–10%
Origen	China (importación continua)
Presentación	Costal 10 kg

Chile Mora

Sabor intenso y ligeramente ahumado, picor medio y aroma profundo. Aporta carácter y color oscuro a salsas, adobos y preparaciones tradicionales.

Color	Rojo oscuro a vino
Tamaño	5–6 cm
Humedad	8%–10%
Origen	Zacatecas, SLP, Durango, Jalisco
Presentación	Costal 10 kg

Chile Morita

Picor medio-alto, sabor intenso y toque ahumado. Color rojo oscuro, ideal para salsas, adobos y marinados.

Color	Rojo oscuro a vino
Tamaño	3–5 cm
Humedad	8%–10%
Origen	Zacatecas, SLP, Durango, Jalisco
Presentación	Costal 10 kg

Chile Puya

Picor medio-alto, sabor ligeramente afrutado y color rojo intenso. Similar al guajillo pero más picante, ideal para salsas, adobos y marinadas.

Color	Rojo intenso
Tamaño	7–10 cm
Humedad	9%–11%
Origen	Zacatecas, SLP, Guanajuato, Aguascalientes
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 20–30 kg

Chile Puya Híbrido

Picor medio-alto, sabor ligeramente afrutado y color rojo intenso. Ideal para salsas, adobos y marinadas.

Color	Rojo intenso
Tamaño	7–10 cm
Humedad	9%–11%
Origen	Zacatecas, SLP, Guanajuato, Aguascalientes
Presentación	Costal 10/20 kg · Caja 10 kg · Paca 35–40 kg

Paprika Peruana

Color rojo intenso y alto poder colorante. Sabor suave y ligeramente dulce, ideal para embutidos, sazónadores y mezclas condimentadas.

Color	Rojo intenso
Tamaño	Vaina 10–15 cm
Humedad	8%–10%
Origen	Perú (importación continua)
Presentación	Caja 11.36 kg

Ajos nacionales e importados con calibres seleccionados. Vida de anaquel: 6 meses a 0–2 °C. Importación directa desde Chile, Perú y China.

Ajo Chino Morado Nacional

Bulbo morado de piel firme y dientes bien formados. Variedad china cultivada en México, aroma pronunciado y sabor picante característico.

Calibres 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11
Origen México
Presentación Caja 10 kg (22 lb) · Caja 13.6 kg (30 lb)

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Giant	6	45–50 mm
Jumbo	7	50–55 mm
Ex Jumbo	8	55–60 mm
Super Jumbo	9	60–65 mm
Colossal	10	65–70 mm
S Colossal	11	70+ mm

Ajo Jaspeado Zacatecas

Piel jaspeada en tonos blanco y morado, dientes firmes. Ajo nacional de aroma pronunciado y sabor picante, cultivado en Zacatecas.

Calibres 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11
Origen México (Zacatecas)
Presentación Caja 13.6 kg (30 lb)

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Giant	6	45–50 mm
Jumbo	7	50–55 mm
Ex Jumbo	8	55–60 mm
Super Jumbo	9	60–65 mm
Colossal	10	65–70 mm
S Colossal	11	70+ mm

Ajo Chileno Morado

Piel exterior violácea intensa, dientes firmes y sabor acre pronunciado. Importación continua desde Chile.

Calibres 5 · 5.5 · 6 · 6.5 · 7
Origen Chile
Presentación Caja 10 kg (22 lb)

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Large Tube	5	40–45 mm
Giant	6	45–50 mm
Jumbo	7	50–55 mm

Ajo Chino Blanco Peruano

Variedad blanca cultivada en Perú, piel color marfil, dientes uniformes y aroma persistente.

Calibres 5 · 6 · 7
Origen Perú
Presentación Caja 10 kg

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Large Tube	5	40–45 mm
Giant	6	45–50 mm
Jumbo	7	50–55 mm

Ajo Chino Morado Importado

Variedad morada importada de China, piel firme y bien curada, dientes compactos. Disponibilidad constante todo el año.

Calibres 5 · 6
Origen China
Presentación Caja 10 kg

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Large Tube	5	40–45 mm
Giant	6	45–50 mm

Ajo Peruano

Variedad blanca cultivada en Perú, piel color marfil, dientes uniformes y aroma persistente.

Calibres 5 · 6 · 7
Origen Perú
Presentación Caja 10 kg (22 lb)

NOMBRE	CALIBRE	TAMAÑO
Large Tube	5	40–45 mm
Giant	6	45–50 mm
Jumbo	7	50–55 mm

Diente de Ajo

Diente de ajo pelado, seleccionado y listo para usar en cocina e industria.

Color Blanco
Grano Diente pelado
Presentación Arpilla 15 kg
Disponibilidad Todo el año

ESPECIAS



Espicias selectas para la industria alimentaria, restaurantes y distribución mayorista.

Canela (Ceylon)

Aroma dulce e intenso, textura suave con capas finas enrolladas, color marrón claro. Sabor delicado, ideal para repostería, bebidas, moles y procesos industriales.

Variedades	Alba · Extra Especial · C5 Extra Especial · C5 Especial · C4 · H2
Origen	Sri Lanka
Presentación	Caja 10 kg
Disponibilidad	Todo el año (importación)

Orégano Mexicano

Aroma intenso y sabor herbal distintivo, ampliamente reconocido por su calidad y potencia. Ideal para sazónadores, carnes, salsas y procesos industriales.

Origen	Chihuahua, Durango, Baja California, Coahuila
Presentación	Costal 8 kg
Disponibilidad	Todo el año (producto seco)

FRUTOS SECOS



Frutos deshidratados nacionales e importados para la industria, panificación y distribución.

Tamarindo

Sabor intenso y textura suave. Ideal para bebidas, dulces y preparaciones tradicionales.

Humedad	15%–20%
Grano	Pulpa
Origen	Colima, Jalisco
Presentación	Caja 18 kg

Arándano Deshidratado

Sabor dulce ligeramente ácido. Ideal para granolas, ensaladas, repostería y consumo directo.

Humedad	12%–16%
Origen	EE.UU., Chile
Presentación	Caja 11.36 kg

Jamaica Nacional

Color rojo vibrante y sabor refrescante. Ideal para bebidas e infusiones tradicionales.

Humedad	10%–12%
Origen	Guerrero, Oaxaca
Presentación	Costal 20 kg

Jamaica Sudán

Color rojo intenso y sabor ácido característico. Ideal para infusiones y bebidas.

Humedad	10%–12%
Origen	Sudán (importación)
Presentación	Costal 20 kg

FRUTOS SECOS



Ciruela Seca Nacional

Sabor dulce y textura firme. Calidades: 30/40, 40/50, 50/60, 70/50, 80/90.

Humedad 20%–25%
Variedad Con hueso · Sin hueso
Presentación Caja 10 kg

Ciruela Seca Importada

Sabor dulce y textura firme. Ideal para repostería, botanas y acompañamientos.

Humedad 20%–25%
Variedad Con hueso · Sin hueso
Origen Chile
Presentación Caja 10 kg

Pasa Nacional

Pasa selecta, ideal para repostería, mezclas y consumo directo.

Humedad 13%–18%
Variedad Chica · Mediana · Grande
Presentación Caja 10 kg

Pasa Chilena

Sabor dulce natural y textura suave. Ideal para panificación, repostería y consumo directo.

Humedad 13%–18%
Variedad Chica · Mediana · Grande
Origen Chile
Presentación Caja 10 kg

Pasa Peruana

Sabor dulce natural y textura suave. Ideal para panificación, repostería y consumo directo.

Humedad 13%–18%
Variedad Chica · Mediana · Grande
Origen Perú
Presentación Caja 10 kg

Granola

Elaborada con avena, frutos secos y miel. Ideal para desayunos y como fuente natural de energía.

Origen México
Presentación Bolsa 5 kg · Bolsa 1 kg

SEMILLAS



Almendra

Sabor natural y textura firme. Ideal para repostería, granolas y consumo directo.

Humedad 4%–6%
Variedad Fileteada sin cutícula · Entera 24/25
Origen California (EE.UU.), Sonora
Presentación Caja 22.36 kg

Nuez

Nuez seleccionada, crujiente y de sabor natural. Ideal para repostería, ensaladas y consumo directo.

Humedad 3%–4.5%
Variedad Entera
Origen Chihuahua, Coahuila, Durango
Presentación Caja 25 kg



Solicite su cotización mayorista

Atención personalizada para distribuidores, centrales de abasto e industria alimentaria. Entregas con flota propia en más de 10 estados.

Contáctenos

 **+52 492 125 1297**

ilusiones.dominant.com.mx

LAS ILUSIONES · 2026