

Mamá Isabel

Deliexóticos Artesanales

Catálogo
2025



Deliexóticos Artesanales

En **Mamá Isabel**, cada producto es una celebración de lo auténtico. Fusionamos **tradición** y **creatividad** para ofrecer **Deliexóticos Artesanales** que despiertan los sentidos, pues nuestros sabores nacen del **corazón de la tierra colombiana** y se transforman en **experiencias únicas**.

Con ingredientes **seleccionados a mano** y **procesos cuidadosos**, cada frasco lleva el cariño de una **receta familiar**, el color de nuestras **raíces** y el espíritu **alegre** de quien **cocina con amor**.





VINO Y UVAS

Descubre una fusión de sabores intensos y elegantes. Pruébala en tus desayunos, meriendas o como el toque final en tus creaciones culinarias más audaces.

50g - \$17.000

110g - \$25.000

180g - \$33.000



CERVEZA

Disfruta de las complejas notas de malta tostada y lúpulo. Es la forma de agregar un sabor robusto y gourmet a tus hamburguesas, carnes y tablas de quesos.

50G - \$17.000

110G - \$25.000

180G - \$33.000

ARAZÁ

Déjate seducir por esta joya del trópico donde capturamos su aroma inconfundible y su balance perfecto entre acidez y dulzura. Ideal para mezclar con yogur natural para endulzar tus mañanas.

50G - \$17.000

110G - \$25.000

180G - \$33.000



Nuestras mermeladas contienen además azúcar, pectina, jugo de limón y agua—ingredientes esenciales que aportan dulzura, textura, frescura y equilibrio.

ACHIOTE

El achiote, conocido por su color vibrante y sabor suave, se une a la sal marina en esta mezcla artesanal que aporta carácter sin dominar. Un condimento versátil que embellece y sazona.

50g - \$20.500



ALBAHACA

Nuestra sal marina infusionada con albahaca captura la esencia del jardín en cada grano. Su aroma herbal y sabor delicado elevan cualquier preparación con un toque natural y refrescante.

50G - \$20.500

FINAS HIERBAS

Una mezcla aromática con siete hierbas tradicionales, orégano, laurel, albahaca, tomillo, cilantro, perejil y hierbabuena, ofreciendo frescura, profundidad y un toque herbal que transforma cualquier plato en una experiencia sensorial.

50G - \$20.500



Nuestras sales están elaboradas con cristales gruesos de sal marina e ingredientes naturales infusionados con cariño, dando un toque cálido y natural para realzar tus platos favoritos.

Sales Infusionadas



VINO TINTO

Cristales de sal marina impregnados con vino tinto que aportan notas frutales, taninos suaves y un color rubí profundo.

Es una celebración pensada para paladares que buscan sofisticación y carácter.

50G - \$20.500

PAPRIKA

Una sal vibrante y cálida, infusionada con paprika dulce. Su color rojizo y sabor especiado evocan la cocina tradicional con un giro contemporáneo. Aporta calidez sin picante, ideal para realzar sabores sin dominar el plato.

50G - \$20.500



Nuestras sales están elaboradas con cristales gruesos de sal marina e ingredientes naturales infusionados con cariño, dando un toque cálido y natural para realzar tus platos favoritos.

FINAS HIERBAS

Inspirada en recetas de campo y saberes ancestrales, esta salsa infusionada con siete hierbas frescas es un homenaje al sabor natural. Perfecta para untar, acompañar o simplemente disfrutar.

50g - \$15.000

110g - \$23.000

180g - \$31.000



MAÍZ

Como el aroma del maíz en la olla de la abuela, esta salsa de maíz despierta memorias de hogar. Su dulzura natural y textura cremosa te permiten acompañar carnes a la parrilla, vegetales asados o lo que tu quieras.

50G - \$15.000

110G - \$23.000

180G - \$31.000

TÁRTARA

Una versión casera elaborada con ingredientes seleccionados donde el equilibrio entre acidez, frescura y cremosidad la convierte en el acompañante perfecto para platos delicados y preparaciones crujientes.

50G - \$15.000

110G - \$23.000

180G - \$31.000



Cada salsa combina ingredientes auténticos que realzan su sabor único, junto con aceite de girasol, huevos frescos, vinagre blanco, mostaza, un toque de azúcar y sal marina.

CHOCOLATES RELLENOS

Deléitate con bombones artesanales que fusionan el profundo sabor del cacao con un corazón frutal. La maracuyá aporta una frescura tropical, mientras que la guayaba agria ofrece un contraste vibrante que sorprende al paladar.

Guayaba Agría 6u - \$8.000

Maracuya 6u - \$8.000



GALLETAS SIN GLUTEN

Crujientes y aromáticas, elaboradas sin gluten y con el delicado sabor del anís que evoca la tradición de la repostería casera. Ideales para acompañar un café, compartir en familia o disfrutar como snack ligero en cualquier momento.

Paquete 5u - \$6.000

GALLETAS DE LIMÓN

Galletas suaves y fragantes con el frescor cítrico del limón, que equilibran dulzura y acidez en cada bocado.

Perfectas para la merienda, para endulzar una tarde de trabajo o como un detalle fresco en tu mesa.

Caja 6u - \$7.000



Nuestra repostería artesanal utiliza harinas delicadas, frutas tropicales frescas, cacao intenso y especias tradicionales. Cada creación combina lo casero con lo auténtico, brindando momentos dulces para compartir o disfrutar en soledad.



PORCIÓN DE TORTA

Torta elaborada con recetas tradicionales y un toque artesanal. La de zanahoria con piña y nueces es jugosa y especiada; la de vainilla es suave y delicada; y la de chocolate, intensa y reconfortante.

Pensadas para compartir o no.

Zanahoria Piña Nuez - \$5.000

Vainilla - \$5.000

Chocolate - \$5.000

CUPCAKES

Decoradas con sencillez y sabor auténtico, cada cupcake es un pequeño placer que combina tradición y frescura., por eso son perfectos para regalar, compartir o disfrutar como un detalle dulce en cualquier momento del día.

Zanahoria Piña Nuez - \$7.000

Vainilla - \$7.000

Chocolate - \$7.000



DÁTILES RELLENOS

Dátiles seleccionados rellenos con ingredientes que realzan su carácter: Pecanas crujientes, albaricoques jugosos, almendras delicadas o naranja confitada con notas cítricas. Perfectos para regalar o disfrutar como un snack gourmet.

Unidad - \$3.000

Caja 4 Unidades - \$12.000

Nuestra repostería artesanal utiliza harinas delicadas, frutas tropicales frescas, cacao intenso y especias tradicionales. Cada creación combina lo casero con lo auténtico, brindando momentos dulces para compartir o disfrutar en soledad.

Mamá Isabel

Deliexóticos Artesanales

Contáctanos



[mamaisabel.deliexoticos](https://www.facebook.com/mamaisabel.deliexoticos)



[@mama_isabel_deliexoticos](https://www.instagram.com/@mama_isabel_deliexoticos)



[+57 316 445 6605](tel:+573164456605)

El presente catálogo y los precios de los productos pueden variar sin previo aviso. Los precios se expresan en pesos colombianos. Las imágenes que se encuentran en este catálogo son meramente ilustrativas; la presentación de los productos y/o su empaque pueden cambiar.



Mamá Isabel

Deliexóticos Artesanales