

ACERCA DE NOSOTROS

A mediados de 1930, se fundó el molino "La Gran Jalisciense" ofreciendo un proceso único y artesanal para la nixtamalización de maíz.

Desde sus inicios el molino se convirtió en un lugar de confianza para la comunidad, esmerándose en conocer a cada cliente y ofrecerles el mejor servicio. Las familias acudían no solo por sus productos excepcionales, sino también por la cálida atención y el trato amable, así se fue creando una relación de confianza y amistad que perdura hasta hoy.

Con el paso de los años, el molino fue transmitido de generación en generación, manteniendo los mismos procesos artesanales que han hecho del molino un referente a nivel internacional, ampliado su oferta incluyendo chiles secos, especias, granos, moles artesanales y frutos secos, manteniendo la misma dedicación y compromiso con la excelencia.

Hoy en día, "La Gran Jalisciense" sigue siendo recomendado por generaciones de familias que confían en la calidad de sus productos. El molino es un testimonio de cómo la combinación de tradición, calidad y excelente atención al cliente puede crear un legado duradero. A casi un siglo de su fundación, el molino continúa siendo un ejemplo de perseverancia y pasión por ofrecer los mejores productos a sus clientes y amigos.



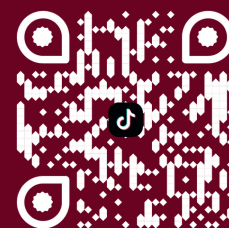
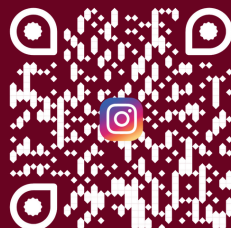
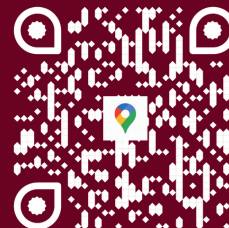
VEN A CONOCERNOS

Abraham González 143 local 1, C.P. 06600

Ciudad de México , México

contacto@molinolajalisciense.com.mx

<https://molinolajalisciense.com.mx/>



CATALOGO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS



Maíz del molino

Maíz Especial para Pozole (cosechas seleccionadas)

* maíz cacahuazintle precocido y descabezado

Harina Especial para tamales

* harina fresca y hojas para tamal

Masa para tamales

* harina batida con mantecas (receta de antaño)

Maicena (fécula de maíz)

* natural, pistache, galleta, nuez, guayaba, fresa, vainilla, cajeta

Harinas sin Gluten

* almendra, garbanzo, arroz, haba, polenta, cacahuazintle

Harina de trigo y harina de centeno

Pan molido (bolillo selecto o cornflakes)

Mantecas (cerdo o vegetal)

Espicias

* ablandador de carne

* aceite de coco

* acido cítrico

* ajo molido, rebanado

* ajonjolí blanco

* ajonjolí negro

* albahaca

* anís

* anís estrella

* bicarbonato

* cacao

* canela

* cardamomo

* cebolla molida

* clavo

* cocoa

* comino

* cúrcuma

* curry

* eneldo

* jengibre

* grenetina

* hierbas olor o finas

* hoja de aguacate

* hoja santa

* hojas de laurel

* linaza

* mejorana

* nuez moscada

* orégano

* paprika

* perejil

* piloncillo

* pimienta negra, gruesa, blanca, cayena, verde, rosa

* pinole

* pulpa de camarón

* romero

* sal de mesa y de grano

* sal del himalaya

* semilla de cilantro

* semilla de mostaza

* tequexquite

* tomillo

Frutos secos y botanas

Ajonjolí garapiñado

Almendra

entera	c/chocolate bco c/cafe
fileteada	c/chocolate c/café, sin azúcar
c/cocoa	ahumada
c/matcha	ahumada c/chipotle

Amaranto

Natural y barras c/ chocolate

Arándano

natural	c/cocoa
enchilado	c/matcha
c/chocolate dulce o sin azúcar	

Ate

Fresa	durazno	zarzamora
Guayaba	Tejocote	
Manzana Pera	Membrillo	

Avena

Bombón con Chocolate
mini grande

Botana Mix Verde

Cacahuete

natural tostado	japones
salado	español
enchilado	c/ajo
garapiñado	

Cacao

entero, tostado triturado y molido

Café grano cubierta chocolate sin azúcar

Chocolate

chispas oscuras	chispas blancas
marqueta oscura	marqueta blanca
fondant oscuro	fondant blanco
Granillo Blanco	Granillo Oscuro

Chía

Chochito de colores y blanco

Ciruela Pasa

Coco rayado

Dátil

Fresa Enchilada

Frutas cristalizadas

Galleta cubierta chocolate

Garbanzo enchilado

Gomita

dulce	mango enchilado
c/chamoy	

Gragea de colores

Granola artesanal o con miel

Haba enchilada

Hojuela de chocolate

Macadamia

natural c/cocoa

Mango deshidratado enchilado
c/chamoy enchilado con chocolate

Maíz Tostado

salado c/ chipotle

Mazapán artesanal

avena	coco	capuchino
arándano	miniatura	
chocolate	sin azúcar	

Nuez

entera	india c/ chocolate
picada	india c/ chile y ajo
castilla	con cocoa y garapiñada
India	c/ chocolate dulce o amargo

Pasas

chica	c/ chocolate dulce
grande	c/ chocolate amargo
güera	c/ coca

Pepita semilla

natural	frita c/ sal
natural c/ sal	

Pistache

natural enchilado

Piña

enchilado c/ chamoy tajin

Pretzel

c/ chocolate c/ yogurt

Quinoa

simple cubierta chocolate

Semilla de girasol

natural garapiñada

Tisana

manzana	guayaba
Jamaica	



Moles artesanales y chiles

Moles de la casa

especial y jalisciense

Moles Tradicionales

almendrado, poblano, pipián, adobo, verde, pasta ajonjolí, casero, pasta de cacahuete

Chiles Secos

guajillo, puya, morita, mora, ancho, pasilla, árbol, mulato

Chiles Molidos

guajillo, ancho, pasilla, árbol, piquín, piquín con limón habanero, tajín.

Preparados especiales

chiles martajados para pozole, tajín gourmet , pepita verde

Abarrotes

Aceite (vegetal, coco o de oliva)

Aceitunas, Alcapparras, cerezas

Achiotes

Anita, Lol tun, El yucateco, Mérida, Chilmore, El yucateco, Marin

Arroz

Azúcar morena y Glass

Bacalao (por temporada)

Café artesanal mexicano descafeinado expreso

Camarón (por temporada)

Chocolates

Ibarra, Abuelita y Don Gustavo Sopas Campbells

Colorantes

Grosella, verde, rojo, amarillo, rosa y chocolate

Flor de jamaica y tamarindo

Grenetina Duche

Jarabes artesanales

Jamaica, Tamarindo y Horchata

Hojas para mixiote

Lenteja chica y grande

Pastas Barilla

Salsas

Valentina, Tamazula, El yucateco, Lol-Tun, Huichol, Guacamaya, Búfalo, Miguelito, Cholula, Mérida, Isla, Botanera, Purhepecha, Tabasco, Don Emilo, Muzul, BBQ, Prego

Tostadas y Tortillas

caseras, tradicionales, charras, horneadas, c/ajonjolí, c/chía, c/amaranto, chalupitas, tlayudas, deshidratadas, nachos, chilaquiles, burritos, totopos artesanales, sopa de tortilla.

Servicio de molienda

Moles, Chiles secos, Pan seco y especias
Moliendas especiales

