



ALDO GUTIÉRREZ OROZCO

☎ 33 2420 6681

✉ ilboccatto@gmail.com



Somos una empresa 100% mexicana, elaboramos los alimentos de forma artesanal, libres de conservadores, elaborados bajo estrictas normas de sanidad y con calidad estandarizada.

Nuestra especialidad son los dedos de queso, preparados con queso mozzarella o cheddar de la más alta calidad. Contamos con deliciosas variantes para todos los gustos:

Tradicional: el clásico que nunca falla

Finas Hierbas: aromático y fresco

 **Hot:** un toque picante e irresistible

Cheddar: un sabor intenso y cremoso

Porque en **IL' BOCCATTO** creemos que siempre hay espacio para un nuevo antojo. Descubre la pasión por el sabor y la calidad en cada mordida.



PRODUCIDO:
Zapopan, Jalisco

**DEDO DE QUESO
MOZARELLA
TRADICIONAL**

6 Bolsas de 2 Kgs
Peso Neto 12 kg

10 Bolsas de 1 Kgs
Peso Neto 10 kg



**DEDO DE QUESO
MOZARELLA
FINAS HIERBAS**

6 Bolsas de 2 Kgs
Peso Neto 12 kg

10 Bolsas de 1 Kgs
Peso Neto 10 kg



**DEDO DE QUESO
CHEDDAR**

6 Bolsas de 2 Kgs
Peso Neto 12 kg

10 Bolsas de 1 Kgs
Peso Neto 10 kg



**DEDO DE QUESO
MOZARELLA HOT**

6 Bolsas de 2 Kgs
Peso Neto 12 kg

10 Bolsas de 1 Kgs
Peso Neto 10 kg



Caja Tradicional, Hot y Cheddar

Caja Finas Hierbas

EMPAQUETADO
Caja de cartón corrugado
50 cm x 30 cm x15 cm





DEDO DE QUESO MOZARELLA TRADICIONAL

Dedo de queso mozzarella, recubierto con empanizador
sazonador y especias.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

% valor diario
recomendado

Contenido energético por Envase: 6920kcal/28890kJ

Por porción de	100 g	35 g
Contenido energético	346kcal/1444.5 kJ	121.3kcal/506.4 kJ
Calorías	154 (0.64 kJ)	8%
Grasas Totales	5 g	7%
Grasas Saturadas	3 g	15%
Grasas Trans	0 g	0%
Colesterol	12 mg	4%
Sodio	210 mg	11%
Total de Carbohidratos	21 g	8%
Azúcares	0 g	0%
Fibras	1 g	4%
Proteínas	6 g	12%

INGREDIENTES

Queso mozzarella, Hojuela de maíz granulado, Pan molido, Fecula de maíz, Harina, Finas hierbas, Sazonador, Pimienta, Ajo granulado y Cebolla granulada.

RECOMENDACIONES DE USO

- Los tiempos de cocción pueden variar según la potencia de la freidora.
- No es necesario descongelar el producto antes de cocinarlo.
- Respetar tiempos de cocción recomendados.
- Evite recocerlos.
- El producto no debe prepararse en horno de microondas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MARCA
IL' Boccatto

PROPIETARIO
Aldo Gutiérrez

ETIQUETADO CONTENIDO

**6 Bolsas
de 2 Kgs**

Peso Neto 12 kg

**10 Bolsas
de 1 Kgs**

Peso Neto 10 kg

MEDIDAS

Caja de cartón corrugado
50 cm x 30 cm x15 cm

MODO DE PREPARACIÓN

SARTÉN:

Verter aceite suficiente en el sartén para que el producto quede cubierto.
Calentar a fuego medio/alto (180° C).
Freír el producto congelado por 1:30 minutos o hasta obtener el color dorado.
Colocar el producto sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

FREIDORA:

Precalentar el aceite a 180 °C.
Freír el producto congelado por 1:30 o hasta obtener el color dorado.
Eliminar el exceso de aceite.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Una vez descongelado no deberá volver a congelarse.
- Prepárelos recién salidos del congelador.
- Ver lote, fecha de producción, de caducidad y cantidad en el empaque.



DEDO DE QUESO MOZARELLA FINAS HIERBAS

Dedo de queso mozzarella, recubierto con empanizador
sazonador y especias.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

% valor diario
recomendado

Contenido energético por Envase: 6920kcal/28890kJ

Por porción de	100 g	35 g
Contenido energético	346kcal/1444.5 kJ	121.3kcal/506.4 kJ
Calorías	154 (0.64 kJ)	8%
Grasas Totales	5 g	7%
Grasas Saturadas	3 g	15%
Grasas Trans	0 g	0%
Colesterol	12 mg	4%
Sodio	210 mg	11%
Total de Carbohidratos	21 g	8%
Azúcares	0 g	0%
Fibras	1 g	4%
Proteínas	6 g	12%

INGREDIENTES

Queso mozzarella, Hojuela de maíz granulado, Pan molido, Fecula de maíz, Harina, Finas hierbas, Sazonador, Pimienta, Ajo granulado y Cebolla granulada.

RECOMENDACIONES DE USO

- Los tiempos de cocción pueden variar según la potencia de la freidora.
- No es necesario descongelar el producto antes de cocinarlo.
- Respetar tiempos de cocción recomendados.
- Evite recocerlos.
- El producto no debe prepararse en horno de microondas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MARCA
IL' Boccatto

PROPIETARIO
Aldo Gutiérrez

ETIQUETADO CONTENIDO

**6 Bolsas
de 2 Kgs**

Peso Neto 12 kg

**10 Bolsas
de 1 Kgs**

Peso Neto 10 kg

MEDIDAS

Caja de cartón corrugado
50 cm x 30 cm x15 cm

MODO DE PREPARACIÓN

SARTÉN:

Verter aceite suficiente en el sartén para que el producto quede cubierto.

Calentar a fuego medio/alto (180° C).

Freír el producto congelado por 1:30 minutos o hasta obtener el color dorado.

Colocar el producto sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

FREIDORA:

Precalentar el aceite a 180 °C.

Freír el producto congelado por 1:30 o hasta obtener el color dorado.

Eliminar el exceso de aceite.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Una vez descongelado no deberá volver a congelarse.
- Prepárelos recién salidos del congelador.
- Ver lote, fecha de producción, de caducidad y cantidad en el empaque.



DEDO DE QUESO CHEDDAR

Dedo de queso cheddar, recubierto con empanizador sazonnador y especias.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

% valor diario recomendado

Contenido energético por Envase: 6920kcal/28890kJ

Por porción de	100 g	35 g
Contenido energético	346kcal/1444.5 kJ	121.3kcal/506.4 kJ
Calorías	154 (0.64 kJ)	8%
Grasas Totales	5 g	7%
Grasas Saturadas	3 g	15%
Grasas Trans	0 g	0%
Colesterol	12 mg	4%
Sodio	210 mg	11%
Total de Carbohidratos	21 g	8%
Azúcares	0 g	0%
Fibras	1 g	4%
Proteínas	6 g	12%

INGREDIENTES

Queso cheddar, Hojuela de maíz granulado, Pan molido, Fecula de maíz, Harina, Finas hierbas, Sazonador, Pimienta, Ajo granulado y Cebolla granulada.

RECOMENDACIONES DE USO

- ▶ Los tiempos de cocción pueden variar según la potencia de la freidora.
- ▶ No es necesario descongelar el producto antes de cocinarlo.
- ▶ Respetar tiempos de cocción recomendados.
- ▶ Evite recocerlos.
- ▶ El producto no debe prepararse en horno de microondas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MARCA
IL' Boccatto

PROPIETARIO
Aldo Gutiérrez

ETIQUETADO CONTENIDO

**6 Bolsas
de 2 Kgs**

Peso Neto 12 kg

**10 Bolsas
de 1 Kgs**

Peso Neto 10 kg

MEDIDAS

Caja de cartón corrugado
50 cm x 30 cm x15 cm

MODO DE PREPARACIÓN

SARTÉN:

Verter aceite suficiente en el sartén para que el producto quede cubierto.
Calentar a fuego medio/alto (180° C).
Freír el producto congelado por 1:30 minutos o hasta obtener el color dorado.
Colocar el producto sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

FREIDORA:

Precalentar el aceite a 180 °C.
Freír el producto congelado por 1:30 o hasta obtener el color dorado.
Eliminar el exceso de aceite.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- ▶ Una vez descongelado no deberá volver a congelarse.
- ▶ Prepárelos recién salidos del congelador.
- ▶ Ver lote, fecha de producción, de caducidad y cantidad en el empaque.



DEDO DE QUESO MOZARELLA HOT

Dedo de queso mozzarella, habanero, recubierto con empanizador sazonador y especias.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

% valor diario
recomendado

Contenido energético por Envase:		6920kcal/28890kJ
Por porción de	100 g	35 g
Contenido energético	346kcal/1444.5 kJ	121.3kcal/506.4 kJ
Calorías	154 (0.64 kJ)	8%
Grasas Totales	5 g	7%
Grasas Saturadas	3 g	15%
Grasas Trans	0 g	0%
Colesterol	12 mg	4%
Sodio	210 mg	11%
Total de Carbohidratos	21 g	8%
Azúcares	0 g	0%
Fibras	1 g	4%
Proteínas	6 g	12%

INGREDIENTES

Queso mozzarella, Hojuela de maíz granulado, Pan molido, Fecula de maíz, Harina, Finas hierbas, Sazonador, Pimienta, Habnero, Ajo granulado y Cebolla granulada.

RECOMENDACIONES DE USO

- Los tiempos de cocción pueden variar según la potencia de la freidora.
- No es necesario descongelar el producto antes de cocinarlo.
- Respetar tiempos de cocción recomendados.
- Evite recocerlos.
- El producto no debe prepararse en horno de microondas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MARCA
IL' Boccatto

PROPIETARIO
Aldo Gutiérrez

ETIQUETADO CONTENIDO

**6 Bolsas
de 2 Kgs**

Peso Neto 12 kg

**10 Bolsas
de 1 Kgs**

Peso Neto 10 kg

MEDIDAS

Caja de cartón corrugado
50 cm x 30 cm x15 cm

MODO DE PREPARACIÓN

SARTÉN:

Verter aceite suficiente en el sartén para que el producto quede cubierto.
Calentar a fuego medio/alto (180° C).
Freír el producto congelado por 1:30 minutos o hasta obtener el color dorado.
Colocar el producto sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

FREIDORA:

Precalentar el aceite a 180 °C.
Freír el producto congelado por 1:30 o hasta obtener el color dorado.
Eliminar el exceso de aceite.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Una vez descongelado no deberá volver a congelarse.
- Prepárelos recién salidos del congelador.
- Ver lote, fecha de producción, de caducidad y cantidad en el empaque.