

CAFÉ MEXICANO

2026-2027

Catálogo Xüuch

RAÍZ VIVA. TIERRA SAGRADA.



XÜUCH®

SABOR PREHISPÁNICO

2026-2027

La esencia de lo natural

TODO COMIENZA CON EL FRUTO.

La tierra mexicana representa nuestra mejor versión, Xüuch deriva del Maya que significa Sorbo, nuestra misión está constituida al campo, la esencia de lo que florece desde raíz con procesos naturales. Nuestros elementos básicos son el café, el cacao y las semillas, promovemos el comercio justo a las familias productoras con procesos íntegros y preservando su naturaleza. Nuestro origen es Zacualpan, Veracruz y El Xuchitl, Hidalgo.

A man wearing a pink polo shirt, blue jeans, and a red and grey baseball cap is shown from the side, carefully picking red coffee cherries from a dense green coffee bush. The background is filled with more coffee plants and trees, suggesting a plantation setting.

Del fruto a la esencia

Nuestra historia comienza en la finca ubicada en Carrizal Chico, Municipio de Zacualpan, Veracruz. Cada cereza es seleccionada a mano, respetando el tiempo natural de maduración. El proceso honra la tierra, el clima y la tradición. Nuestro compromiso es con la calidad, sostenibilidad y comercio justo.



Proceso artesanal

Secado al sol en camas elevadas, cuidado diario y selección manual. Cada etapa conserva la pureza del grano.

A top-down view of a large container filled with coffee beans. The beans are piled high, and a wooden scoop is resting on them. The lighting is warm, highlighting the texture of the beans and the grain of the wood.

Tostado

El tostado define el perfil sensorial: notas profundas, equilibrio y elegancia.

Xüuch representa un café de identidad mexicana.

Productos artesanales

Café grano o molido



Barra para eventos



Café y cacao a granel



A close-up photograph of a person's hand holding a single, bright red coffee cherry. The hand is positioned in the lower-left foreground, with a silver ring on the ring finger. The background is a dense coffee plantation with green leaves and clusters of red cherries. The lighting is soft, suggesting a shaded area of the plantation.

Nuestros Granos

- Precios escalonados según volumen.
- Tarifas preferenciales para distribuidores.
- Esquema de inversión para socios comerciales.
- Costos base y márgenes sugeridos de reventa.

Costos Menudeo:

MENOS DE 3 kg:

HIDALGO XUCHITL: \$290

HIDALGO Especialidad EL XUCHITL \$340

VERACRUZ ZACUALPAN: \$290

VERACRUZ ZACUALPAN Especialidad: \$340

OAXACA Especialidad: \$390

CHIAPAS Especialidad: \$390

PUEBLA Especialidad: \$390

Costos proveeduría:

MEDIO MAYOREO Y MAYOREO

DE 4-10 KILOS:

HIDALGO XUCHITL: \$275

HIDALGO Especialidad EL XUCHITL \$295

VERACRUZ ZACUALPAN: \$275

VERACRUZ ZACUALPAN Especialidad: \$295

OAXACA Especialidad: \$350

CHIAPAS Especialidad: \$350

PUEBLA Especialidad: \$350

Sobre individual 15g , café con filtro para taza

\$12c/u (Región Veracruz e Hidalgo)

\$15 c/u (Región CH, OAX, PUE)

Costos proveeduría:

MEDIO MAYOREO Y MAYOREO

DE 11-50 KILOS:

HIDALGO XUCHITL: \$265

HIDALGO Especialidad EL XUCHITL \$285

VERACRUZ ZACUALPAN: \$265

VERACRUZ ZACUALPAN Especialidad: \$285

OAXACA Especialidad: \$335

CHIAPAS Especialidad: \$335

PUEBLA Especialidad: \$335

Sobre individual 15g , café con filtro para taza

\$12c/u (Región Veracruz e Hidalgo)

\$15 c/u (Región CH, OAX, PUE)

Costos proveeduría:

MEDIO MAYOREO Y MAYOREO

DE 51-100 KILOS:

HIDALGO XUCHITL: \$255

HIDALGO Especialidad EL XUCHITL \$275

VERACRUZ ZACUALPAN: \$255

VERACRUZ ZACUALPAN Especialidad: \$275

OAXACA Especialidad: \$320

CHIAPAS Especialidad: \$320

PUEBLA Especialidad: \$320

Sobre individual 15g , café con filtro para taza

\$12c/u (Región Veracruz e Hidalgo)

\$15 c/u (Región CH, OAX, PUE)

Costos proveeduría:

MISCELÁNEOS

Cacao puro 1 - 3 kilos \$500

Cacao Puro 4 kilos o más \$375

Cacao En mezclas ancestrales \$500 Kilo
(Puede ser desde 100g)

*Mezcla con especias aromáticas y herbales

Café Crudo (Oro) \$203 Kilo



Línea Gourmet

EL BANASTO

Nuestra línea Gourmet "El Banasto" es de esencia gastronómica: ingredientes seleccionados, naturales y de mezcla artesanal.

Ideal para tiendas gourmet, restaurantes y mayoreo premium.

Untables Gourmet



Salsa Macha



Marca Blanca

PARA TU NEGOCIO

Desarrollamos café y productos gourmet bajo la identidad de tu negocio.

Ofrecemos producción artesanal, trazabilidad desde finca y estándares de calidad premium, listos para personalizar con tu marca.

Marca Blanca

PARA TU NEGOCIO

¿Qué incluye nuestra propuesta?

- Producción artesanal de café (grano o molido) y/o línea gourmet
- Selección manual y control de calidad en cada lote
- Ingredientes naturales de origen mexicano
- Opcional: Personalización con marca (etiquetado y presentación)
- Acompañamiento en perfil de producto según mercado

Ideal para:

Hoteles boutique, restaurantes, tiendas gourmet, concept stores y proyectos turísticos que deseen ofrecer un producto distintivo con identidad propia.

Nuestro modelo permite:

- Ofrecer un producto premium sin necesidad de infraestructura productiva
- Incrementar margen de utilidad con producto exclusivo
- Fortalecer la identidad de tu marca
- Generar fidelización en tus clientes

En Xüuch creemos en alianzas estratégicas a largo plazo. No producimos volumen; creamos legado.

XÜUCH

@xüuch

Contacto

Dirección:
Karen Montserrat López
Jiménez
(771) 290-30-83

kmlj1993@gmail.com

Tezcatlipoca 125 Aquiles Serdán

