



YAJ
NAL

° AMOR AL MAÍZ °

www.yajnal.com.mx



YAJ

AMOR, APRECIO, COSA AMADA



NAL

ELOTE, MAZORCA, PLANTA DE MAÍZ

◦ YAJ NAL ◦

Somos una empresa familiar legalmente constituida que se dedica a producir, preservar, transformar y comercializar maíces nativos y sus derivados a través de prácticas agroecológicas que generan sustentabilidad en el proceso productivo y los convertimos en productos que no sólo sean agradables para el paladar, sino que transmitan toda la historia que hay detrás de ellos.

En Yaj Nal trabajamos para revolucionar la estrategia de consumo alimentaria y nutricional a nivel mundial.



MISIÓN

Ser agentes de cambio y ofrecer soluciones integrales e inteligentes en las diferentes etapas de producción, transformación y consumo de la actividad alimentaria y nutricional humana.



VISIÓN

- * A mediano plazo es establecernos como un referente a nivel nacional en materia agro-alimentaria y de movilidad de insumos.
- * A nivel mundial aspiramos a ser fuente de reconocimiento, consulta y solución para las problemáticas alimentarias y nutricionales.
- * A nivel local y regional es muy importante para nosotros impactar de forma positiva a la comunidad de productores y productoras, ser un agente de transformación social que promueva el desarrollo y bienestar de los pueblos del maíz.



◦ **NUESTROS** ◦
PRODUCTOS

◦ MAÍZ GRANO ◦

(blanco y pigmentados)

Es el cultivo de mayor consumo en México y Latinoamérica, en Yaj Nal promovemos la defensa, preservación y siembra de maíces nativos bajo un modelo de productividad sustentable y creciente con el fin de obtener granos de maíz de la más alta calidad.



MAÍZ CHALQUEÑO COLOR BLANCO.

Se produce en los valles altos del Estado de México, entre los 2500 a 2700 msnm.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Ideal para elaborar tortillas de color blanco y textura suave.



MAÍZ CÓNICO COLOR NEGRO.

Se produce en los valles altos del Estado de México, entre los 2500 a 2700 msnm.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Ideal para el consumo de tortillas color azul con un aroma y sabor inconfundible.

Éste es un maíz con pigmentos naturales que contiene antioxidantes naturales llamadas antocianinas, que mejoran y ayudan a mantener un buen estado de salud.

MAÍZ CÓNICO COLOR AMARILLO.

Se produce en los valles altos del Estado de México, entre los 2500 a 2700 msnm.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Ideal para consumo humano, las tortillas que se elaboran con éste maíz conservan el color amarillo y se caracteriza por el alto contenido de betacarotenos, nutrientes que protegen nuestra piel e intervienen en el correcto funcionamiento de sistema nervioso.



MAÍZ CÓNICO COLOR ROJO.

Se produce en los valles altos del Estado de México, entre los 2500 a 2700 msnm.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Ideal para elaborar tortillas de color rosa y con un sabor único.

Los pigmentos de este maíz son naturales y tienen un efecto antioxidante favorable a nuestro organismo.

MAÍZ CÓNICO COLOR MORADO.

Se produce en los valles altos del Estado de México, entre los 2500 a 2700 msnm.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Es uno de los maíces más especiales en México pues hay poca producción. Esto se debe a la atención tan rigurosa que requiere su producción, para mantener su color y propiedades tan características. Se considera un alimento nutracéutico pues la concentración de antocianinas puede prevenir la aparición de células cancerígenas.



MAÍZ CACAHUACINTLE COLOR BLANCO.

Se produce en el Valle de Toluca, Estado de México.

Libre de organismos genéticamente modificados y producido con técnicas agroecológicas.

Es un maíz que se utiliza para elaborar tamales y pozole, platillos especiales de la gastronomía mexicana.



MASAMAÍZ

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
(BLANCA, AZUL Y AMARILLA)

Una harina elaborada con maíces nativos de la región 100% natural, sin aditivos ni conservadores.

Fabricado mediante un cuidadoso proceso de nixtamalización y molienda que permite obtener la máxima biodisponibilidad de nutrientes y elementos de gran valor para la salud humana. Ideal para tortillas y antojitos preferidos.



Lovera & Collins

Un Whisky *single malt* elaborado con maíz morado de los valles altos del Estado de México, producido con técnicas agroecológicas que contiene una cantidad importante de pigmentos y antioxidantes que intervienen en la restauración de procesos metabólicos del ser humano.

Reposado en barricas de roble americano blanco para lograr un sabor semi dulce, con aroma a vainilla y un toque de maíz tostado.



Lovera
& Collins



Single Malt

Mexican Whisky

Made with
Native Mexican Corn

Cont. 750 ml

50% alc. vol.



REPRESENTANTE LEGAL

Lucero Lovera

+52 712 2081 621

ceo@yajnal.com.mx

DIRECTOR COMERCIAL

Ángel Lovera

+34 683 49 97 20

masamaiz@yajnal.com.mx

LoverayCollins@yajnal.com.mx



° AMOR AL MAÍZ °

www.yajnal.com.mx