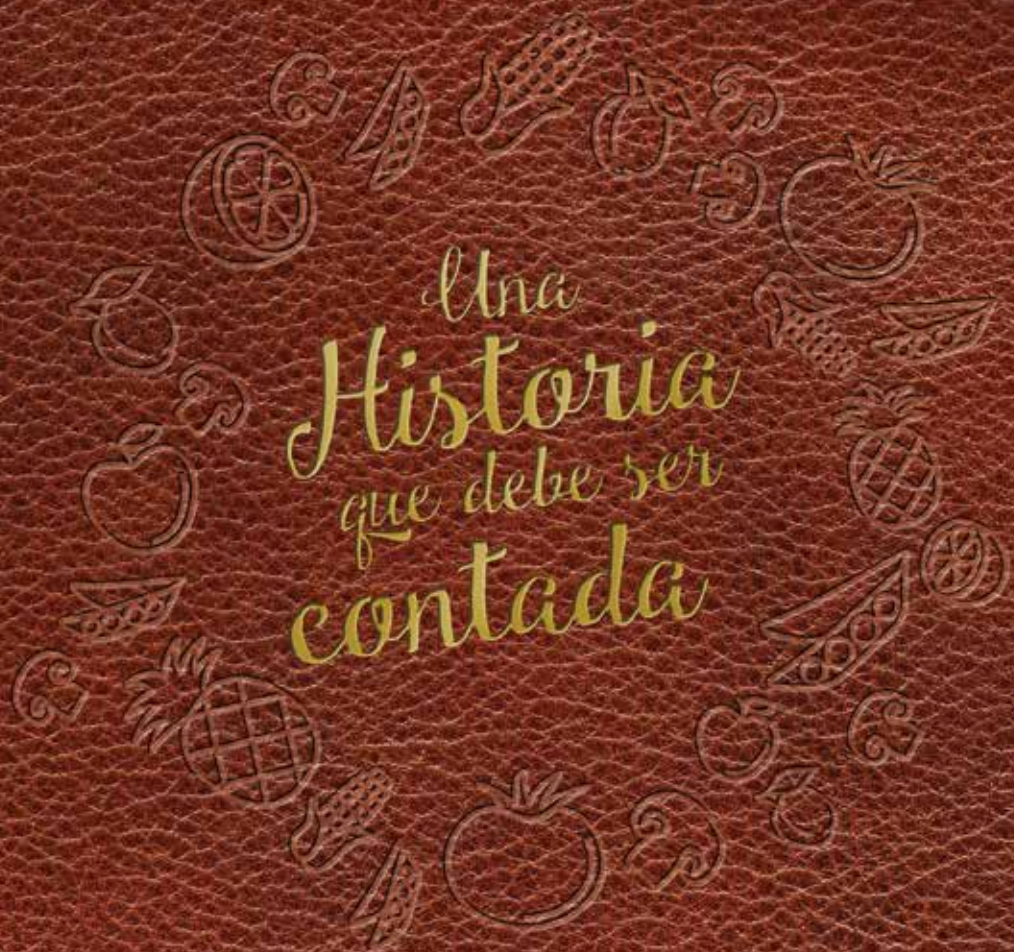


Una
Historia
que debe ser
contada



En el amanecer de los años 50, un grupo de soñadores norteamericanos comenzó a trabajar en la loca idea de hacer que sus frutas y vegetales durarán más tiempo frescos, sin saber que estaban escribiendo las primeras páginas de la historia de lo que años después se convertiría en una de las industrias de enlatados más importantes del mundo: Del Monte Foods. Hoy en día cada casa de los Estados Unidos tiene un producto Del Monte y su calidad y sabor son reconocidos en todo el mundo.

Un enlace Premium

En 2014 Del Monte suma a su gama de productos dos marcas Premium que le permiten expandir su filosofía de sabor y calidad. a América del Sur, Filipinas Myanmar y al subcontinente indio.



Una Historia que debe ser contada



El sabor de la Toscana renace bajo el sol de California



Durante la Primera Guerra Mundial muchas familias de inmigrantes italianos llegaron a Estados Unidos. Una de estas familias comenzó a producir su propia pasta de tomate en White Plains, New York. En 1916 se dieron cuenta de que el clima y el sol de California eran muy similares a los de la Toscana italiana, entonces se mudaron a San José, California, para cultivar tomates bajo el sol de esta privilegiada región y así surgió en 1918 Contadina, cuyo nombre es un homenaje a las mujeres del campo que recolectan los frescos y deliciosos tomates de las huertas italianas, las *contadinas*.

De esta coincidencia cultural surge un movimiento culinario que une los sabores de la Toscana con las recetas de la mujer mexicana. Estas recetas se han servido en las casas mexicanas durante años y hoy adoptan un toque italiano gracias a Contadina.

Esta nueva cocina del diario se ha convertido en un movimiento que recibe el nombre de Cocina Italomessicana y que le ha dado a la mujer mexicana el poder de dar a su familia todos los días platillos simples y sorprendentes.

Culturas hermanas unidas por el sabor.

A italianos y mexicanos los une el amor por la buena cocina y los momentos alrededor de un buen platillo.



El sueño de tres comerciantes de California

Samuel Sussman, Gustav Wormser y Samuel Wormser fundaron en 1896 una pequeña empresa a la que bautizaron con las iniciales de sus apellidos: S&W.

Por eso los jóvenes independientes y libres de espíritu han adoptado a S&W como el aliado en la cocina, perfecto para su estilo de vida y se ha comenzado a generar el movimiento de la cocina Simple y Wow.



El compromiso con la calidad de aquellos tres soñadores le dio fama a S&W y la convirtió en una marca perfecta para sumarse a la familia Del Monte. Hoy esta calidad premium es perfecta para el estilo de vida contemporáneo, ya que con muy poco esfuerzo y en poco tiempo se puede tener un delicioso platillo en la mesa.



Libertad para el antojo

S&W trae a México el primer snack
saludable que libera el antojo
de la opresión de la comida chatarra.
FrutiYa es fruta fresca en gajos
envasada con la mayor calidad
y en la cantidad ideal que cabe
perfectamente en el imparable ritmo
de la vida actual. Gracias a FrutiYa hoy
podemos disfrutar de un snack
saludable a cualquier hora del día
y en cualquier lugar.

SINCE 1896
S&W
PREMIUM
frutiya





- Puré de tomate.
- Puré de tomate italiano.
- Salsa para pizza.
- Tomates italianos en trocitos.
- Tomates en trocitos con ajo rostizado.
- Tomates guisados.
- Tomates machacados.
- Tomates en trocitos.
- Tomates pelados.
- Salsa para pizza.



Frutas:

- Coctel de frutas fiesta
- Fruit cocktail
- Trocitos de piña
- Trozos de piña
- Rebanadas de Piña
- Duraznos en rebanadas
- Duraznos en mitades
- Cubos de mango
- Cerezas dulces
- Pear slices
- Piña en rodajas
- Cranberry sauce
- Blueberries

Vegetales:

- Elote dorado
- Chícharos tiernos
- Chícharos con zanahoria
- Vegetales mixtos
- Ejotes
- Elote estilo cremoso
- Tomates en trocitos con chile
- Tomates en trocitos en sal
- Tomates en trocitos con jalapeño
- Remolacha en trozos
- Espárragos



- Toronja en gajos.
- Ensalada cítrica.
- Trocitos de mango
- Ensalada de cereza.