

Sazona tus comidas con nuestra YGY Easy Eats™ Salsa Mix

Repleta de auténticos sabores mexicanos como cilantro, chile, comino y más, esta sabrosa mezcla le dará un toque especial a tus recetas favoritas. Cada sobre contiene todas las especias que necesitas para preparar el plato perfecto de salsa y mucho más... ¡Sólo tienes que añadir, mezclar y disfrutar!

Nutrition Facts / Información Nutricional

Servings Per Container / Porciones por envase: 20	
Serving Size / Porción: 0.07 oz (2 g)	
Calories/Calorías	0
Amount Per Serving / Cantidad por porción	% Daily Value* / % Valor Diario*
Total Fat / Grasa total 0 g	0%
Saturated Fat / Grasas saturadas 0 g	0%
Trans Fat / Grasas trans 0 g	
Cholesterol / Colesterol 0 mg	0%
Sodium / Sodio 20 mg	1%
Total Carbohydrate / Carbohidratos totales < 1 g	0%
Dietary Fiber / Fibra dietética 0 g	1%
Total Sugars / Azúcares totales 0 g	
Includes 0 g Added Sugars / Incluye 0 g de azúcares añadidos	0%
Protein / Proteína 0 g	
Vitamin D / Vitamina D 0 mcg 0%	Calcium / Calcio 8 mg 0%
Iron / Hierro .36 mg 2%	Potassium / Potasio 25 mg 0%
Thiamin / Tiamina 0 mg 0%	Riboflavin / Riboflavina 1.3 mg 1%
Niacin / Niacina 0 mg 0%	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. 5% or less is a little, 15% or more is a lot.

*El % de valor diario (VD) indica cuánto aporta un nutriente de una porción de alimento a la dieta diaria. En general se recomienda consumir 2000 calorías al día. 5% o menos es poco, 15% o más es mucho.

Ingredients: Onion, Red Bell Peppers, Lime Zest, Garlic, Chili, Oregano, Cilantro, Cumin, Sea Salt, Ginger.

Ingredientes: Cebolla, Pimientos Morrones Rojos, Ralladura de Limón, Ajo, Chile, Orégano, Cilantro, Comino, Sal de Mar, Jengibre.

Por estos motivos creemos que te encantará YGY Easy Eats™:

Sabores frescos y auténticos

- Las exquisitas especias mexicanas aportan un delicioso sabor a tus recetas favoritas.
- Dale sabor a los adobos, sopas, aderezos, salsas, aliolis y mucho más.

Totalmente personalizable

- Organiza tu fiesta ideal de forma rápida, sin gastar mucho o con un toque de estilo.
- Adapta fácilmente la intensidad de las especias a tu gusto, perfecto para los más exigentes y los amantes del sabor.

Fácil de usar

- Los sobrecitos instantáneos le ahorrarán el viaje a la tienda y son fáciles de compartir.
- Añade de 1 a 3 cucharadas de la mezcla de especias a tu salsa. ¡Buen provecho!

Aprobada por el Dr. Wallach

- Vegana, sin gluten y no modificada genéticamente, sin frutos secos ni aceites de semillas
- Sin ingredientes, colorantes ni saborizantes artificiales

PAQUETE DE 10 UNIDADES | US: USEE100102 | CA: USEE100102CA
| US: USEE1102 | CA: USEE1102CA

Fabricado en EE.UU. para:



2400 Boswell Road • Chula Vista, CA 91914
(800) 982-3189 • www.Youngevity.com

©2025 Youngevity (MOD0525)

PRESENTAMOS



¡Sazona tu día con sabores frescos y deliciosos!



FRESCO

Salsa de piña y mango por Rachel C.



Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de piña
- 1 1/2 tazas de mango
- 1/2 taza de naranja/chile rojo
- 1/2 taza de tomates cortados en cubos
- 1/4 de cebolla roja
- 3 cdas. de cilantro
- 1/2 limón exprimido
- 2 cucharadas de YGY Easy Eats™ Salsa Mix
- Jalapeños frescos cortados en cubos (opcional)

Instrucciones:

1. Incorpora todos los ingredientes, mezcla.
2. Dejar marinar por una hora, ¡y a disfrutar con totopos!



ESCANEA PARA MÁS RECETAS



RÁPIDO



Palomitas picantes por Tina C.



Ingredientes:

- 3 cdas. de aceite de aguacate
- 1/3 taza de granos de palomitas de maíz
- 1 a 2 cdas. de YGY Easy Eats™ Salsa Mix (ajustar al nivel de picante deseado)

Instrucciones:

1. En una olla grande o un wok, calentar el aceite a fuego medio. Añadir 2 a 3 granos y tapan.
2. Una vez que esos granos de prueba revienten, añade el resto de los granos de palomitas en una capa uniforme. Espolvorea el sazónador YGY Easy Eats™ Salsa Mix sobre los granos.
3. Tapa la olla, manteniendo la tapa ligeramente entreabierta para que salga el vapor. Agita la olla de vez en cuando para evitar que se queme.
4. Espere a que el estallido disminuya. Cuando el estallido disminuya a unos 2 a 3 segundos entre estallidos, retirar la olla del fuego.
5. Vierte inmediatamente las palomitas en un recipiente. Añade la sal, la mantequilla derretida y el sazónador YGY Easy Eats™ Salsa Mix.

FABULOSO

Pimientos Rellenos de Salsa

Ingredientes:

- 4 pimientos morrones rojos grandes, cortados por la mitad, sin las costillas ni las semillas
- 1/2 libra de pavo molido
- 1 cebolla grande picada
- 1 a 3 cdas. de YGY Easy Eats™ Salsa Mix
- 2 tazas de arroz cocido (el arroz sobrante funciona bien en esta receta)
- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros, enjuagados y escurrido
- Queso cheddar rallado para cubrir los pimientos

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375°F.
2. Coloca los pimientos en una cazuela y rocíalos ligeramente con mantequilla derretida o manteca. Hornea durante 20 minutos o hasta que estén suaves.
3. Cocina el pavo molido en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que se dore y se cueza. Agrega la cebolla y cocina hasta que esté blanda.
4. Incorpora la YGY Easy Eats™ Salsa Mix, el arroz y los frijoles. Retira los pimientos del horno y deja que se enfríen lo suficiente para poder manipularlos. Vierte la mezcla de pavo en los pimientos. Vuelve a meterlos en el horno y hornéalos 20 minutos. Cubre con queso rallado y coloca en el horno para derretir el queso.

