



Hive of Heat

Masks and
Descriptions

From Quintana Roo, With Fire

Puerto Morelos lives between two worlds — the turquoise breath of the Caribbean and the deep green edge of the jungle. The air carries salt, sun, and wildflowers. The land hums with bees. And that's where Molton Spice Co. was born.

We work with honey shaped by this region — layered, floral, and full of character. It isn't flat or factory-sweet. It carries the fingerprint of the land: sunlit fields, jungle blooms, and tropical heat. Every harvest tells a slightly different story, because nature never repeats itself the same way twice.

In the Yucatán, honey has always meant more than sweetness. The ancient Maya valued it as a gift — used in tradition, healing practices, and ceremony. When we say our honey is Mayan-inspired, we mean it with respect. We honor a culture that understands what we still believe today:

Honey isn't just sweet — it's powerful.

Our Method: Fire With Intention

Molton honey is crafted in small batches with balance and control. Heat should rise with purpose — never harsh, never reckless. That's why we use dried chiles to build depth and consistency: warm fruit notes, gentle smokiness, and a clean burn that blends into the honey instead of fighting it.

Here in the Yucatan, people still believe the land remembers what you take — and what you give back. So we work clean, source carefully, and respect every step. Because around here, food isn't just food.

Desde Quintana Roo, Con Fuego

Puerto Morelos vive entre dos mundos — el aliento turquesa del Caribe y el borde verde profundo de la selva. El aire trae sal, sol y flores silvestres. La tierra vibra con el zumbido de las abejas. Y aquí es donde nació Molton Spice Co.

Trabajamos con miel formada por esta región — compleja, floral y llena de carácter. No es una dulzura plana ni industrial. Lleva la huella del territorio: campos bañados por el sol, flores de selva y calor tropical. Cada cosecha cuenta una historia ligeramente distinta, porque la naturaleza nunca se repite exactamente igual.

En el Yucatán, la miel siempre ha sido más que dulzura. Para los antiguos mayas era un regalo — presente en tradiciones, prácticas de sanación y ceremonias. Cuando decimos que nuestra miel está inspirada en la tradición maya, lo decimos con respeto. Honramos una cultura que comprendía lo que nosotros todavía creemos hoy: La miel no solo es dulce — es poderosa.

Nuestro Método: Fuego Con Intención

La miel Molton se elabora en lotes pequeños, con equilibrio y control. El picor debe subir con propósito — nunca áspero, nunca sin medida. Por eso usamos chiles secos para construir profundidad y consistencia: notas frutales cálidas, un toque ahumado suave y un ardor limpio que se integra con la miel, en lugar de pelear con ella.

Aquí en el Yucatán, la gente aún cree que la tierra recuerda lo que tomas — y lo que devuelves. Por eso trabajamos de forma limpia, seleccionamos con cuidado y respetamos cada paso. Porque por aquí, la comida no es solo comida.

Introduction

In Mexico, a lucha libre mask isn't just a costume — it's a legend you wear. It represents identity, power, mystery, and transformation. A luchador doesn't put on a mask to hide... they put it on to become something bigger. And to remove it is to reveal the soul beneath — which is why masks are honored with deep respect.

These printable masks are inspired by that tradition and reimagined through the Molton Spice Co. universe — where every character has a story, every flavor has a spirit, and every bite carries a little fire. Each design reflects one of our signature personas: mythic, bold, and unforgettable.

They're made for celebration, creativity, and fun — whether you're throwing a spicy party, making memories with family, or building your own collection of Molton legends — all while honoring the cultural heartbeat of lucha libre.

Printing & Assembly Instructions

1. Print on US Letter paper (8.5 × 11 in). For best results, use cardstock or heavy paper.
2. Print at 100% scale — no resizing, no “fit to page.”
3. Cut along the outer edge of the mask.
4. Carefully cut out the eyes and mouth openings. (Adult supervision recommended.)
5. Punch holes on each side and attach string, ribbon, or elastic.
6. Put it on and step into character — or frame it like the artwork it is.

Introducción

En México, una máscara de lucha libre no es solo un disfraz — es una leyenda que se porta. Representa identidad, poder, misterio y transformación. Un luchador no se pone la máscara para esconderse... se la pone para convertirse en algo más grande. Y quitársela es revelar el alma que hay debajo — por eso las máscaras se respetan y se honran profundamente.

Estas máscaras imprimibles están inspiradas en esa tradición y reimaginadas dentro del universo de Molton Spice Co. — donde cada personaje tiene una historia, cada sabor tiene un espíritu, y cada bocado trae su propio fuego. Cada diseño representa una de nuestras figuras emblemáticas: místicas, audaces e imposibles de olvidar.

Están hechas para celebrar, crear y divertirse — ya sea para una fiesta picante, para compartir momentos en familia, o para formar tu propia colección de leyendas Molton — siempre honrando el corazón cultural de la lucha libre.

Instrucciones de Impresión y Armado

1. Imprime en papel tamaño Carta (8.5 × 11 in / 21.6 × 27.9 cm). Para mejores resultados, usa cartulina o papel grueso.
2. Imprime al 100% de escala — sin ajustar tamaño ni “encajar en la página”.
3. Recorta siguiendo el borde exterior de la máscara.
4. Recorta con cuidado las aberturas de ojos y boca. (Se recomienda supervisión de un adulto.)
5. Haz perforaciones a los lados y coloca hilo, listón o elástico.
6. Póntela y entra en personaje — o enmácala y exhibela como la obra de arte que es.



El Curandero Verde — “The Green Healer”

Flavor: Raw Honey • Dried Chiles

Scoville Class: 1

Alignment: Técnico (healer, clean fighter)

Tagline: “Breathe deep. Burn clean.”

Signature Move: The Herbal Strike — a crisp snap of green heat that rises with precision

Backstory

A wandering healer from the mountain forests, El Curandero Verde uses his gifts to purify and protect. His presence is calm and restorative — but beneath the stillness lives fire. His honey delivers clean herbal warmth and a focused sting that feels intentional: a blessing wrapped in heat, meant to reset and restore.

Tasting Notes

Smooth multiflor honey opens soft and lightly floral, followed by a crisp green sting. Clean, herbal, and balanced — the burn rises gently and finishes bright, leaving clarity rather than heaviness.

Suggested Uses

- Drizzle over pizza, fried chicken, or wings
- Elevate breakfast (biscuits, waffles, bacon)
- Pair with cheese boards (brie, goat, manchego)
- Glaze grilled meats or shrimp
- Stir into tea, lemonade, or cocktails

El Curandero Verde — “El Sanador Verde”

Sabor: Miel cruda • Chiles secos

Clase Scoville: 1

Alineación: Técnico (sanador, luchador limpio)

Lema: “Respira profundo. Quema limpio.”

Movimiento Emblema: El Golpe Herbal — un chispazo verde y fresco que sube con precisión

Historia

Sanador errante de los bosques de montaña, El Curandero Verde usa sus dones para purificar y proteger. Su presencia es tranquila y restauradora — pero bajo esa calma vive el fuego. Su miel entrega un calor herbal limpio y un picor enfocado e intencional: una bendición envuelta en calor, hecha para reiniciar y restaurar.

Notas de Cata

La miel multiflor abre suave y ligeramente floral, seguida por un picor verde y crujiente. Limpia, herbal y equilibrada — el ardor crece con gentileza y termina brillante, dejando claridad en lugar de pesadez.

Usos Sugeridos

- Rocíala sobre pizza, pollo frito o alitas
- Eleva el desayuno (biscuits, waffles, tocino)
- Acompaña tablas de queso (brie, queso de cabra, manchego)
- Glasea carnes a la parrilla o camarones
- Mézclala en té, limonada o cocteles



Abejorro del Campo — “The Field Bee”

Flavor: Raw Honey • Dried Chiles

Scoville Class: 2

Alignment: Neutral (quiet guardian of the fields)

Tagline: “From the fields, with fire.”

Signature Move: The Green Bloom — gentle floral sweetness followed by a warm glow

Backstory

Hidden in wide open meadows, La Abeja del Campo watches over the land in silence. His strength comes from wildflowers and the green energy of peppers. His honey is comforting and grounded — carrying the calm of sunlit fields, with just enough sting to remind you he’s still a fighter.

Tasting Notes

Soft multifloral honey opens with a gentle floral sweetness, followed by a mild, earthy warmth. Balanced, natural, and soothing — the heat lingers lightly without overwhelming.

Suggested Uses

- Finish fried chicken or wings with mellow heat
- Upgrade breakfast (biscuits, waffles, bacon)
- Pair with cheese boards (brie, goat, manchego)
- Glaze grilled meats or shrimp
- Stir into tea or lemonade

Abejorro del Campo — “La Abeja del Campo”

Sabor: Miel cruda • Chiles secos

Clase Scoville: 2

Alineación: Neutral (guardiana silenciosa de los campos)

Lema: “Desde los campos, con fuego.”

Movimiento Emblema: La Floración Verde — dulzura floral suave seguida de un brillo cálido

Historia

Escondida entre praderas abiertas, La Abeja del Campo vigila la tierra en silencio. Su fuerza nace de las flores silvestres y la energía verde de los chiles. Su miel es reconfortante y natural — trae la calma de los campos bañados por el sol, con un leve picor que recuerda que sigue siendo luchadora.

Notas de Cata

La miel multiflor abre suave, con dulzura floral delicada, seguida de un calor ligero y terroso. Equilibrada, natural y serena — el picor se queda con suavidad sin dominar.

Usos Sugeridos

- Termina pollo frito o alitas con picor suave
- Eleva el desayuno (biscuits, waffles, tocino)
- Acompaña tablas de queso (brie, queso de cabra, manchego)
- Glasea carnes a la parrilla o camarones
- Mézclala en té o limonada



La Abeja Tropical — “The Tropical Bee”

Flavor: Raw Honey • Dried Chiles

Scoville Class: 3

Alignment: Face (high-energy crowd favorite)

Tagline: “Sweet sun. Hot sting.”

Signature Move: The Sunburst Slam — bright tropical sweetness followed by a fast-rising burn

Backstory

Born among mango groves and ocean winds, La Abeja Tropical fights with rhythm, flash, and pure sunshine. Every move is an explosion of color. Her honey carries the spirit of the tropics — sweet at first, then igniting with unmistakable fire. A fan favorite for anyone who craves fruity heat with attitude.

Tasting Notes

Juicy multiflor honey opens bright and tropical, with ripe fruit sweetness leading the way. The heat rises quickly — vibrant, sunny, and energetic — finishing warm and lingering without overwhelming.

Suggested Uses

- Drizzle over pizza, fried chicken, or wings
- Upgrade breakfast (waffles, pancakes, bacon)
- Pair with cheese boards (brie, goat, manchego)
- Glaze grilled meats or shrimp
- Stir into tea or lemonade for brightness

La Abeja Tropical — “La Abeja Tropical”

Sabor: Miel cruda • Chiles secos

Clase Scoville: 3

Alineación: Face (la favorita del público, energía total)

Lema: “Dulce sol. Picadura ardiente.”

Movimiento Emblema: El Azotón Solar — dulzura tropical brillante seguida de un picor que sube rápido

Historia

Nacida entre huertos de mango y brisas marinas, La Abeja Tropical pelea con ritmo, brillo y pura luz. Cada movimiento es una explosión de color. Su miel trae el espíritu del trópico — primero dulce, y después enciende con un fuego inconfundible. Es la favorita de quienes buscan picor frutal con actitud.

Notas de Cata

La miel multiflor abre jugosa y tropical, con dulzura de fruta madura al frente. El picor sube rápido — vibrante, soleado y energético — y termina cálido, dejando un final prolongado sin dominar.

Usos Sugeridos

- Rocíala sobre pizza, pollo frito o alitas
- Eleva el desayuno (waffles, hotcakes, tocino)
- Acompaña tablas de queso (brie, queso de cabra, manchego)
- Glasea carnes a la parrilla o camarones
- Mézclala en té o limonada para un toque brillante