



Our Chiles

Nuestros Chiles

Introduction: Where Heat Becomes Heritage

Chiles are more than ingredients.

They are memory, labor, and lineage — passed from hand to hand, seed to seed, across generations.

In Mexico and throughout the Americas, chiles have always told stories. They speak of soil and sun, of patience and risk, of families who learned which plants to trust and which fires to respect. Every variety carries a personality: some loud and immediate, others quiet, slow, and haunting. To cook with chiles is to work with character — and to honor the power they bring to the table.

At Molton Spice Co., we grow, harvest, and process our chiles by hand in small batches, with respect for their origin and purpose. Many of the varieties in this book are heirloom or rare — chosen not only for heat, but for flavor, history, and expression. We save seeds from every harvest so these chiles can continue their story long after the bottle is empty.

As a chef, I've learned that heat is not meant to dominate — it's meant to shape flavor. The right chile doesn't just burn; it builds. It creates balance, brightness, depth, and aroma. When treated with intention, chile heat becomes something refined: a tool, not a stunt.

That philosophy lives in everything we make. We test, taste, adjust, and refine — not to chase extremes, but to capture a specific feeling: the warmth that opens the appetite, the burn that makes you reach for another bite, the kind of spice that turns a simple meal into a memory. This book is part field guide, part storybook — a look at the chiles we grow, the flavors they carry, and the fire they were born to deliver.

Our approach is also inspired by *lucha libre*, where masks represent identity, discipline, and transformation. Just as a luchador enters the ring with a name, a story, and a style, every chile has a role to play. Some strike fast and vanish. Others build slowly, lingering long after the moment has passed. None should be underestimated.

This isn't about chasing heat for shock value.

It's about understanding heat — how it behaves, how it pairs, and how it elevates food when handled with respect.

Welcome to the fire.

Handle it with respect.

Introducción: Donde el Fuego se Vuelve Herencia

Los chiles son más que ingredientes.

Son memoria, trabajo y linaje — pasados de mano en mano, de semilla en semilla, a través de generaciones.

En México y en toda América, los chiles siempre han contado historias. Hablan de tierra y sol, de paciencia y riesgo, de familias que aprendieron qué plantas confiar y qué fuegos respetar. Cada variedad tiene personalidad: unas son ruidosas e inmediatas, otras silenciosas, lentas y casi inquietantes. Cocinar con chiles es trabajar con carácter — y honrar el poder que llevan a la mesa.

En Molton Spice Co., cultivamos, cosechamos y procesamos nuestros chiles a mano, en lotes pequeños, con respeto por su origen y su propósito. Muchas de las variedades que aparecen en este libro son criollas o raras — elegidas no solo por su picor, sino por su sabor, historia y expresión. Guardamos semillas de cada cosecha para que estos chiles sigan contando su historia mucho después de que la botella se vacíe.

Como chef, he aprendido que el picor no está hecho para dominar — está hecho para formar el sabor. El chile correcto no solo quema; construye. Crea equilibrio, brillo, profundidad y aroma. Cuando se trata con intención, el fuego del chile se vuelve algo fino: una herramienta, no un truco.

Esa filosofía vive en todo lo que hacemos. Probamos, ajustamos y refinamos — no para perseguir extremos, sino para capturar una sensación específica: el calor que abre el apetito, el picor que te hace volver por otro bocado, el tipo de especia que convierte una comida sencilla en un recuerdo. Este libro es parte guía de campo y parte libro de historias — una mirada a los chiles que cultivamos, los sabores que traen, y el fuego para el que nacieron.

Nuestro enfoque también está inspirado en la lucha libre, donde las máscaras representan identidad, disciplina y transformación. Así como un luchador entra al ring con un nombre, una historia y un estilo, cada chile tiene un papel que cumplir. Algunos atacan rápido y desaparecen. Otros suben despacio y se quedan mucho después de que el momento pasó. Ninguno debe subestimarse.

Esto no se trata de buscar picor por impacto.

Se trata de entender el fuego — cómo se comporta, con qué combina, y cómo eleva la comida cuando se maneja con respeto.

Bienvenido al fuego.

Trátalo con respeto.

Chocolate Primo

(Capsicum chinense)

Heat: 1,000,000+ SHU

Flavor: Smoky, dark, earthy, heavy

Vibe: Midnight heat with a mean streak.

Story

Chocolate Primo is the brown variant of the Trinidad 7 Pot family — a line famous for brutal intensity and serious aroma. The chocolate coloring hints at its signature: richer, deeper flavor and a burn that feels slow, powerful, and inevitable.

Molton Notes

Chocolate Primo brings smoke-forward depth and heavyweight heat that lingers. Ideal for dark, bold sauces where heat should feel like a slow chokehold, not a quick slap.

Fun Fact / Lore

Some growers swear the chocolate version hits harder — like the same fighter wearing a darker mask.

Serrano Tampiqueño

(Capsicum annuum)

Heat: 10,000–20,000 SHU

Flavor: Bright, green, crisp, lightly fruity

Vibe: The classic technician — clean and reliable.

Story

“Serrano” refers to mountain people, and this pepper traces back to the high regions of Hidalgo and Puebla. It’s one of the most widely used serranos for a reason: it balances flavor and heat with discipline.

Molton Notes

Sharp green bite with controlled heat makes it perfect for fresh-style sauces and bright blends. Ripe red pods lean fruitier and rounder, useful when you want warmth with a sweeter edge.

Fun Fact / Lore

If Mexico had a default chile setting, this would be it.

Oxkutzcabian Orange

(Capsicum chinense)

Heat: 100,000–350,000 SHU

Flavor: Sweet, tropical, aromatic, bold

Vibe: Looks familiar , fights different.

Story

Born in Oxkutzcab, Yucatán, this pepper can pass as “just another orange habanero” at first glance. But it carries more sweetness and perfume — a tropical signature that feels distinctly Yucatecan.

Molton Notes

Bright aroma and high habanero heat make it ideal for fruit-forward, citrus-driven sauces. Great when you want heat that rises confidently while keeping the flavor loud and sunny.

Fun Fact / Lore

Oxkutzcab is famous for fruit agriculture — and this chile carries that spirit in its sweetness.

Purple Jalapeño

(Capsicum annuum)

Heat: 2,500–8,000 SHU

Flavor: Sweet, mild-green, crisp, clean

Vibe: A jalapeño dressed for the main event.

Story

Purple Jalapeño ripens like a sunset: green to deep purple, then burgundy red. It's prized for taste — often sweeter and smoother than standard jalapeños, without the harsh bite.

Molton Notes

Perfect for approachable sauces where jalapeño flavor matters more than raw heat. Adds gentle warmth and sweetness, ideal for blends that need smoothness and clarity.

Fun Fact / Lore

Even the plant looks like it's showing off — purple pods pop like neon in the garden.

Buena Mulata

(Capsicum annuum)

Heat: 30,000–50,000 SHU

Flavor: Medium heat, rich, classic cayenne character

Vibe: Heritage fire with soul.

Story

Buena Mulata survives today thanks to seed-saving lore tied to Horace Pippin, an African American folk artist known for sharing seeds. Years later, seeds labeled “Buena Mulata — Pippin” were rediscovered in a jar and revived into modern circulation.

Molton Notes

A strong backbone chile: medium heat, dependable flavor, and excellent blend value. Ideal when you need sauces to taste “complete” — warm, peppery, and balanced.

Fun Fact / Lore

This pepper is proof that seed-saving isn't gardening — it's time travel.

Mayan Cobanero

(Capsicum annuum)

Heat: 20,000–50,000 SHU

Flavor: Smoky, fruity, deep, traditional

Vibe: Ancient heat, modern finesse.

Story

Cobanero comes from the highlands of Guatemala and has been grown in the region for centuries — linked as far back as 250 AD. Named after Cobán, the chile is steeped in mountain culture and is traditionally used in Kak'ik, a Mayan turkey stew with tomato and achiote.

Molton Notes

Smoky-fruity depth makes it perfect for heritage-style sauces and smoked profiles. Great for builds where you want heat that feels rooted, warm, and story-rich.

Fun Fact / Lore

Locals often smoke the pods before exporting — turning flavor into a signature.

Chiltepín (Sonoran)

(Capsicum annuum)

Heat: 50,000–100,000 SHU

Flavor: Sharp, clean, fast-hitting

Vibe: Small pepper. Big attitude.

Story

Often called a wild bird pepper, chiltepín grows from the Southwest US through Mexico and into Central America. The Sonoran type is famous for toughness and punch — the kind of chile that doesn't need size to prove anything.

Molton Notes

Quick sting and clean bite make it ideal for bright sauces that need an upfront spark. Best for blends where you want impact without muddying the flavor.

Fun Fact / Lore

These plants can survive desert winters and produce for years — true wild fighters.

White Ghost Scorpion

(Capsicum chinense)

Heat: 800,000–1,000,000 SHU

Flavor: Citrus, fruity, sharp, clean

Vibe: A white mask with a brutal closer.

Story

This rare selection emerged from the Jays Peach Ghost Scorpion line grown by Bryan Townshend, with a distinct white expression appearing from pods grown in 2020. Larger than many other white scorpion types, it has been stabilized through generations — a modern cultivar with serious pedigree.

Molton Notes

Extreme heat with bright citrus aroma — a precision ingredient for elite super-hot blends. Best when you want brutal fire that still tastes clean and intentional.

Fun Fact / Lore

As of 2024 it reached F4 generation — the pepper equivalent of leveling up your character.

Yucatán White

(Capsicum chinense)

Heat: 350,000–500,000 SHU

Flavor: Floral, citrus, sharp, clean

Vibe: Pale, elegant..unforgiving.

Story

Yucatán White produces abundant creamy-white pods with a jelly-bean shape, originating from the Yucatán Peninsula where chinense peppers have long been prized for aroma and intensity. Don't let the color fool you — this chile carries serious heat with a refined, expressive profile.

Molton Notes

A strong choice for high-heat sauces that still need brightness and clarity. Its floral-citrus edge keeps the burn clean, sharp, and premium — never flat.

Fun Fact / Lore

It's a reminder that color doesn't measure fire.

NuMex Lemon Spice Jalapeño

(Capsicum annuum)

Heat: 2,500–8,000 SHU

Flavor: Bright, fruity, citrus-leaning jalapeño

Vibe: Sunshine jalapeño with lab-born swagger.

Story

Developed through a breeding project that began in 1995 at New Mexico State University's Chile Pepper Institute, Lemon Spice was created alongside Orange and Pumpkin Spice jalapeño variants. What makes it special is the stable yellow color — it holds its lemon tone through full ripening.

Molton Notes

Great for sauces that want jalapeño comfort with a brighter, fruitier lift. Adds clean warmth and color-forward character without pushing into heavy heat.

Fun Fact / Lore

It stays yellow to the end — like a pepper that refuses to change masks.

Zebrange

(Capsicum annuum)

Heat: 3,000–10,000 SHU

Flavor: Sweet, fruity, tropical

Vibe: The showman — stripes, swagger, and charm.

Story

Zebrange is a striking Belgian hybrid developed by breeder Laurent Minet from Aji Fantasy and Christmas Bell. Its orange pods streaked with red look like they belong on a lucha poster — ornamental, dramatic, unforgettable.

Molton Notes

Ideal for mild-to-medium sauces where sweetness, color, and fruit expression matter more than burn. Adds friendly heat and a tropical high note that keeps blends bright.

Fun Fact / Lore

This chile bridges beauty and utility — proof that fire can be welcoming.

Datil

(Capsicum chinense)

Heat: 100,000–300,000 SHU

Flavor: Fruity, citrus-forward, aromatic, clean

Vibe: Coastal heat with class.

Story

Datil is a rare heirloom closely associated with St. Augustine, Florida, cultivated for over 300 years. Related to habaneros, it stands apart with brighter sweetness and a cleaner, more perfumed burn.

Molton Notes

Excellent for sauces that aim for tropical balance — fruit, vinegar, and aromatics. The heat builds steadily and lingers without crushing the palate.

Fun Fact / Lore

Datil is a regional treasure — a chile with hometown pride baked into its identity.

NuMex LotaLutein

(Capsicum annuum)

Heat: .30,000 SHU

Flavor: Bright, slightly sweet, serrano-style bite

Vibe: Fire with benefits.

Story

NuMex LotaLutein is a yellow serrano-type developed by New Mexico State University, selected for flavor and exceptionally high lutein content — an antioxidant associated with eye health. It ripens from green to glossy yellow, producing slender fruits about 2 inches long.

Molton Notes

Hotter than a typical serrano with a clean, bright profile that stays sharp in blends. Great for sauces that want vivid heat and a yellow “sunlit” energy without going chinense-hot.

Fun Fact / Lore

This is one of the few chiles where nutrition and fire grow side by side.

Cucumelon

(Melothria scabra)

Heat: None (but plays with fire)

Flavor: Crisp, cucumber, lime, tart

Vibe: The cooling pause between rounds.

Story

Also known as Mexican sour gherkin or mouse melon, cucumelon isn't a chile — but it earns its place through contrast. Native to Mexico and Central America, it looks like a tiny watermelon and snaps like a cucumber with a hint of lime.

Molton Notes

A perfect counterbalance ingredient — brightness and acidity that refreshes heat-forward flavors. Use it to sharpen, reset, and make chile flavor feel even louder.

Fun Fact / Lore

In the language of heat, cucumelon is the breath before the next bite.

A Living Harvest

Chiles don't behave like factory ingredients — and we wouldn't want them to.

Each season tells a different story. Rainfall, heat, soil conditions, and even the timing of the winds can change how a plant performs. Some years the pods grow larger and heavier, other years they stay small but intensely concentrated. One harvest might lean brighter and fruitier, another deeper and smokier. Yield can rise or fall. Heat can spike. Aroma can shift. Nature never repeats itself exactly — and that variability is part of what makes real chile craft worth pursuing.

At Molton Spice Co., we treat every harvest like a living ingredient, not a guaranteed formula. We grow and handle our chiles with care, then we sort them like a chef, not a factory: selecting the best pods, keeping the cleanest flavor, and only using chiles that meet our standard. If a pod isn't right — if it lacks aroma, color, structure, or purity — it doesn't make the cut.

Because for us, heat isn't just intensity. It's identity.

That's why our sauces and blends are built from the strongest expressions of each variety — the versions that taste true, clean, and complete. The goal is never to make something simply "hot." The goal is to make something worthy: heat with flavor, fire with clarity, and chiles that still taste like the land they came from.

Every bottle is a snapshot of a season.
A harvest captured on purpose.
A little bit of the field preserved in fire.

Chocolate Primo (*Capsicum chinense*)

Picor: 1,000,000+ SHU

Sabor: Ahumado, oscuro, terroso, profundo

Vibra: Fuego nocturno con mala intención.

Historia

Chocolate Primo es la variante café del linaje Trinidad 7 Pot — una familia famosa por su intensidad brutal y su aroma poderoso. Su color chocolate no es casualidad: trae un perfil más denso, más oscuro y un picor que cae lento, pesado e inevitable.

Notas Molton

Aporta profundidad ahumada y un fuego “peso pesado” que se queda. Ideal para salsas oscuras y serias, donde el picor debe sentirse como una llave lenta, no como un golpe rápido.

Dato / Lore

Hay quienes aseguran que la versión chocolate pica más — como el mismo luchador usando una máscara más oscura.

Serrano Tampiqueño (*Capsicum annum*)

Picor: 10,000–20,000 SHU

Sabor: Verde, brillante, crujiente, ligeramente frutal

Vibra: El técnico clásico — limpio y confiable.

Historia

“Serrano” se relaciona con la montaña, y esta variedad nació en regiones altas de Hidalgo y Puebla. Es uno de los serranos más usados por una razón: equilibra sabor y picor con disciplina.

Notas Molton

Da un golpe verde y claro con calor controlado, perfecto para salsas frescas y mezclas brillantes. En rojo maduro se vuelve más frutal y redondo, ideal cuando se busca calidez con un toque dulce.

Dato / Lore

Si México tuviera un “picor por defecto”, sería este.

Oxkutzcabian Orange (*Capsicum chinense*)

Picor: 100,000–350,000 SHU

Sabor: Dulce, tropical, aromático, intenso

Vibra: Se ve conocido pero pelea distinto.

Historia

Originario de Oxkutzcab, Yucatán, a simple vista parece “solo otro habanero naranja”. Pero es más dulce, más perfumado y más expresivo — con una firma tropical muy yucateca.

Notas Molton

Ideal para salsas frutales y cítricas donde el aroma debe mandar incluso con fuego alto. Subida fuerte tipo habanero, pero con sabor soleado y presente.

Dato / Lore

Oxkutzcab es tierra de frutas — y este chile trae esa energía en su dulzura.

Jalapeño Morado (Purple Jalapeño) (*Capsicum annum*)

Picor: 2,500–8,000 SHU

Sabor: Dulce, suave, fresco, limpio

Vibra: Un jalapeño vestido para el evento principal.

Historia

Maduran como un atardecer: verde, luego morado profundo y finalmente rojo vino. Es una de las variantes más apreciadas por sabor: más dulce y amable, con menos agresividad que el jalapeño verde común.

Notas Molton

Perfecto para perfiles accesibles donde se busca el sabor jalapeño sin dureza. Aporta calidez suave y una dulzura limpia que redondea la mezcla.

Dato / Lore

En el huerto se ven como premio extra — como si la planta quisiera lucirse.

Buena Mulata

(Capsicum annuum)

Picor: 30,000–50,000 SHU

Sabor: Calor medio, carácter tipo cayena, profundo

Vibra: Herencia con alma.

Historia

Buena Mulata existe hoy gracias a una historia de semillas salvadas y redescubiertas, ligada a Horace Pippin, artista folk afroamericano conocido por compartir semillas con amigos. Años después, semillas rotuladas “Buena Mulata — Pippin” aparecieron en un frasco y volvieron a la vida.

Notas Molton

Un chile columna vertebral: calor medio, sabor confiable y gran valor de mezcla. Ideal cuando una salsa necesita sentirse completa: cálida, equilibrada y con cuerpo.

Dato / Lore

Guardar semillas no es jardinería — es viajar en el tiempo.

Cobanero Maya

(Capsicum annuum)

Picor: 20,000–50,000 SHU

Sabor: Ahumado, frutal, profundo, tradicional

Vibra: Fuego antiguo, técnica moderna.

Historia

De las tierras altas de Guatemala, Cobanero se cultiva desde hace siglos — con registros ligados a la región desde el año 250 d.C. Nombrado por Cobán, está conectado a cultura de montaña y cocina ancestral. Tradicional en el Kak'ik, caldo maya de pavo con jitomate y achiote.

Notas Molton

Aporta humo y fruta con profundidad — perfecto para salsas de herencia y perfiles ahumados. Ideal cuando se busca un fuego cálido, con historia, no solo picor.

Dato / Lore

El ahumado local potencia su sabor — y lo convierte en firma.

Chiltepín (Sonorense)

(Capsicum annuum)

Picor: 50,000–100,000 SHU

Sabor: Rápido, limpio, punzante

Vibra: Pequeño. Explosivo.

Historia

Conocido como chile silvestre tipo “bird pepper”, aparece del suroeste de Estados Unidos hasta México, y Centroamérica. La variedad sonorense es famosa por su dureza y su golpe directo: no necesita tamaño para imponer respeto.

Notas Molton

Da un picor veloz y un mordisco nítido, ideal para salsas brillantes que requieren chispa al inicio. Excelente cuando se busca impacto sin ensuciar el perfil.

Dato / Lore

Puede sobrevivir inviernos del desierto y seguir produciendo — un verdadero peleador salvaje.

White Ghost Scorpion (Escorpión Fantasma Blanco)

(Capsicum chinense)

Picor: 800,000–1,000,000 SHU

Sabor: Cítrico, frutal, afilado, limpio

Vibra: Máscara blanca, cierre brutal.

Historia

Esta selección rara nació del linaje Jays Peach Ghost Scorpion cultivado por Bryan Townshend, con una expresión blanca apareciendo desde semillas de vainas de 2020. Más grande que otras variantes blancas, se ha estabilizado por generaciones — un cultivar moderno con pedigree serio.

Notas Molton

Fuego extremo con aroma cítrico brillante — ingrediente de precisión para mezclas súper hot. Ideal cuando se necesita brutalidad con sabor limpio e intencional.

Dato / Lore

Para 2024 alcanzó generación F4 — como subir de nivel a un personaje legendario.

Yucatán White (Blanco de Yucatán)

(Capsicum chinense)

Picor: 350,000–500,000 SHU

Sabor: Floral, cítrico, punzante, limpio

Vibra: Pálido, elegante implacable.

Historia

Produce muchas vainas pequeñas color crema con forma tipo “jelly bean”, originario de la Península de Yucatán, donde los chinense se valoran por aroma e intensidad. Su apariencia engaña: trae fuego fuerte con un perfil refinado y expresivo.

Notas Molton

Ideal para salsas de alto picor que aún requieren brillo y claridad. Su filo floral-cítrico mantiene el fuego limpio y premium — nunca plano.

Dato / Lore

Color no mide fuego.

NuMex Lemon Spice Jalapeño

(Capsicum annuum)

Picor: 2,500–8,000 SHU

Sabor: Brillante, frutal, jalapeño con toque cítrico

Vibra: Jalapeño de sol con swagger de laboratorio.

Historia

Desarrollado en un proyecto iniciado en 1995 en la Universidad Estatal de Nuevo México (Chile Pepper Institute). Se creó junto a otras variantes “Spice” de colores. Su rareza: mantiene el amarillo limón hasta la madurez completa.

Notas Molton

Perfecto para salsas amigables que buscan el confort del jalapeño pero con más luz y fruta. Aporta calidez limpia y carácter colorido sin subir demasiado el fuego.

Dato / Lore

Se queda amarillo hasta el final — como un chile que nunca se quita la máscara.

Zebrange

(Capsicum annuum)

Picor: 3,000–10,000 SHU

Sabor: Dulce, frutal, tropical

Vibra: El showman — rayas, estilo y encanto.

Historia

Híbrido belga desarrollado por el breeder Laurent Minet a partir de Aji Fantasy y Christmas Bell. Sus vainas naranja con rayas rojas se ven como arte: un chile que nació para llamar la atención.

Notas Molton

Ideal para salsas mild-to-medium donde importa más el sabor, el color y la fruta que el golpe de picor. Aporta fuego amable y un tono tropical brillante.

Dato / Lore

Demuestra que el fuego también puede invitar, no intimidar.

Datil

(Capsicum chinense)

Picor: 100,000–300,000 SHU

Sabor: Frutal, cítrico, aromático, limpio

Vibra: Fuego costero con clase.

Historia

Chile heirloom raro asociado con St. Augustine, Florida, cultivado por más de 300 años. Es pariente del habanero, pero con dulzura más brillante y una quemada más perfumada.

Notas Molton

Gran candidato para salsas tropicales equilibradas: fruta, vinagre y aromáticos. Su picor sube parejo y se queda sin aplastar el paladar.

Dato / Lore

Es orgullo regional: un chile con identidad de casa.

NuMex LotaLutein

(Capsicum annuum)

Picor: 30,000 SHU

Sabor: Brillante, ligeramente dulce, mordida tipo serrano

Vibra: Fuego con beneficio.

Historia

Serrano amarillo desarrollado en la Universidad Estatal de Nuevo México, seleccionado por sabor y alto contenido de luteína (antioxidante asociado con salud visual). Madura de verde a amarillo brillante y produce frutos delgados de aproximadamente 2 pulgadas.

Notas Molton

Más picante que un serrano típico y con perfil limpio y luminoso. Ideal para salsas que buscan energía amarilla y calor nítido sin entrar al territorio chinense.

Dato / Lore

Aquí crecen juntos el fuego y la función.

Cucumelon (Pepinillo Mexicano / Mouse Melon)

(Melothria scabra)

Picor: Ninguno (pero juega con el fuego)

Sabor: Crujiente, pepino, lima, ácido

Vibra: La pausa fresca entre rounds.

Historia

No es chile, pero merece lugar por contraste. Nativo de México y Centroamérica, parece una mini sandía pero muerde como pepino con toque de limón.

Notas Molton

Ingrediente perfecto para balance: acidez y frescura que resetea el paladar. Hace que los sabores de chile se sientan más vivos, más claros, más brillantes.

Dato / Lore

En el idioma del picor, es el respiro antes del siguiente bocado.

Cosecha Viva

Los chiles no son ingredientes de fábrica — y así nos gusta.

Cada año cambia el juego. La lluvia, el calor, la tierra y hasta el viento influyen en cómo se da la planta. Hay temporadas donde los chiles salen más grandes y jugosos; otras donde salen más chicos, pero con un sabor más concentrado y un picor más serio. Un año puede traer notas más frutales y brillantes, y al siguiente más profundas, más ahumadas, más “de campo”. La naturaleza no repite la misma receta — y eso es lo que hace especial una cosecha real.

En Molton Spice Co. trabajamos los chiles como se debe: con respeto y con ojo de chef. Los cultivamos, los cosechamos y los procesamos a mano, en lotes pequeños. Y cuando llega el momento, seleccionamos: solo entran los mejores. Los más limpios. Los más completos. Si un chile no trae aroma, color, forma, o si no sabe “verdadero” — no pasa.

Porque aquí no se trata de hacer algo nomás picoso.
Se trata de hacer fuego con intención.

Nuestras salsas y mezclas nacen de las expresiones más puras de cada variedad — las que realmente representan su carácter. Queremos que el picor se sienta claro, sabroso, y con identidad. Que queme rico. Que tenga alma. Que te haga sudar pero también sonreír.

Cada botella es una foto del año
Una cosecha atrapada en vidrio.
Un pedazo del campo guardado en fuego.