

SABORES



COQUI & COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS



# SABORES

## DRY GOODS | ÉPICERIE

COQUI COQUI ABRE SUS PUERTAS AL MUNDO GASTRONÓMICO PARA QUE PODAMOS CONTINUAR NUESTRO VIAJE. ABSORBIENDO LO MEJOR DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN, UNA REGIÓN RICA EN RECURSOS NATURALES Y CON UNA FUERTE IDENTIDAD EN ESPECIALIDADES REGIONALES. DESCUBRA NUESTRA LÍNEA DE SABORES CON CAFÉ O UNA INFUSIÓN HUMEANTE DE FLORES Y HIERBAS. RODÉATE DE UN EXUBERANTE JARDÍN TROPICAL Y PRUEBA NUESTRAS MIELES CON UN TOQUE DE CARDAMOMO, VAINILLA Y CHOCOLATES. PRUEBA UNA INFUSIÓN DE MENTA O JAMAICA PARA EXPERIMENTAR UN VIAJE OLFATIVO A TRAVÉS DE ESTOS EXÓTICOS AROMAS.

COQUI COQUI OPENS ITS DOORS TO THE GASTRONOMIC WORLD  
FOR US TO CONTINUE OUR JOURNEY  
ABSORBING THE BEST OF THE YUCATAN PENINSULA  
A REGION RICH IN NATURAL RESOURCES AND WITH A STRONG IDENTITY IN REGIONAL  
SPECIALTIES. DISCOVER OUR LINE OF SABORES WITH FRESHLY BREWED COFFEE OR A  
STEAMING FLORAL AND HERBAL INFUSION. SURROUND YOURSELF WITH A LUSH  
TROPICAL GARDEN  
AND TASTE OUR HONEYS WITH A TWIST OF CARDAMOM, VANILLA AND CHOCOLATES.  
TRY AN INFUSION OF MINT OR HIBISCUS TO EXPERIENCE AN OLFACTIVE JOURNEY  
THROUGH THESE EXOTIC AROMAS.



COQUI  COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS





# APIS MELIFERA

MIEL | HONEY | MIEL

MUCHAS ESPECIES DE ABEJAS RECOGEN EL NÉCTAR QUE LUEGO CONVIERTEN EN MIEL Y LO ALMACENAN COMO FUENTES DE ALIMENTO. SÓLO LAS ABEJAS QUE VIVEN EN GRANDES COLONIAS ALMACENAN CANTIDADES DE MIEL CONSIDERABLES; ENTRE ÉSTAS TENEMOS: LAS ABEJAS DEL GÉNERO APIS (ABEJAS MELÍFERAS), TRIGONA Y MELIPONA (MELIPONAS) QUE LA GENTE HA APRENDIDO A CONOCER CON EL PASAR DEL TIEMPO COMO PRODUCTORAS DE MIEL. HASTA EL SIGLO XVII LA MIEL DE ABEJA ERA LA ÚNICA SUSTANCIA DULCIFICANTE COMÚNMENTE DISPONIBLE.

*MANY SPECIES OF BEES COLLECT NECTAR WHICH THEY THEN CONVERT INTO HONEY AND STORE AS FOOD SOURCES. ONLY BEES LIVING IN LARGE COLONIES STORE CONSIDERABLE AMOUNTS OF HONEY; AMONG THESE WE HAVE: THE BEES OF THE GENUS APIS (HONEY BEES), TRIGONA AND MELIPONA (MELIPONAS) THAT PEOPLE HAVE LEARNED TO KNOW OVER TIME AS PRODUCERS OF HONEY. UNTIL THE 17TH CENTURY, HONEY WAS THE ONLY COMMONLY AVAILABLE SWEETENING SUBSTANCE.*



COQUI  COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS



MIEL | HONEY | MIEL



## APIS MELIFERA

350 GR

PIMIENTA ROSADA  
PIMIENTA GORDA GUYABITA  
CARDAMOMO VERACRUZANO  
GRANO CRIOLLO CACAO  
CAFÉ OAXACA  
PAPANTLA VANILLA MOLIDA  
PURA

APARIENCIA LIQUIDA, COLOR AMBAR, 12 MESES  
LIQUID APPEARANCE, AMBER COLOR, 12 MONTHS  
APPARENCE LIQUIDE, COULEUR AMBRE, 12 MONTHS

# MELIPONA

MIEL | HONEY | MIEL

MELIPONA BEECHEII ES UNA ESPECIE DE ABEJA SIN AGUIJÓN EUSOCIAL. ES ORIGINARIA DE AMÉRICA CENTRAL DESDE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN EN EL NORTE HASTA COSTA RICA EN EL SUR. LA MELIPONA FUE CULTIVADA EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN A PARTIR DE LA ERA PRECOLOMBINA POR LA ANTIGUA CIVILIZACIÓN MAYA. EL NOMBRE MAYA DE M. BEECHEII ES XUNAN KAB, QUE SE TRADUCE APROXIMADAMENTE COMO "ABEJA REAL". LA ABEJA MELIPONA ALGUNA VEZ SIRVIÓ COMO TEMA DE VARIAS CEREMONIAS RELIGIOSAS MAYAS. LAS ABEJAS MELIPONA STINGLESS SOLO PUEDEN PRODUCIR 350G-1000G DE MIEL POR AÑO. UNA COLONIA PRODUCE MENOS DE 1 KG (735 ML) AL AÑO. POR LO QUE ES MÁS EXCLUSIVA.

*MELIPONA BEECHEII IS A SPECIES OF EUSOCIAL STINGLESS BEE. IT IS NATIVE TO CENTRAL AMERICA FROM THE YUCATÁN PENINSULA IN THE NORTH TO COSTA RICA IN THE SOUTH. THE MELIPONA WAS KEPT IN THE YUCATÁN PENINSULA STARTING IN THE PRE-COLUMBIAN ERA BY THE ANCIENT MAYA CIVILIZATION. THE MAYAN NAME FOR M. BEECHEII IS XUNAN KAB, WHICH TRANSLATES ROUGHLY TO "REGAL LADY BEE". THE MELIPONA BEE ONCE SERVED AS THE SUBJECT OF VARIOUS MAYAN RELIGIOUS CEREMONIES. MELIPONA STINGLESS BEES CAN ONLY PRODUCE 350G-1000G OF HONEY PER YEAR. A COLONY PRODUCES LESS THAN 1KG (735ML) PER YEAR WHICH IS WHY IT IS MORE RARE..*



COQUI  COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS



MIEL | HONEY | MIEL



120 GR | 350 GR

PURA

APARIENCIA LIQUIDA. COLOR AMBAR. 12 MESES  
LIQUID APPEARANCE. AMBER COLOR. 12 MONTHS  
APPARENCE LIQUIDE. COULEUR AMBRE. 12 MONTHS





# CHOCOLATES

CHOCOLATE BAR | BARRE DE CHOCOLAT



## CHOCOLATE

50 GR - SET 5 PZS

BLANCO COCO COCO  
OSCURO MENTA  
OSCURO ROSAS  
OSCURO ROSAS CARDAMOMO  
OSCURO NARANJA ZACATE

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y EVITAR LA HUMEDAD  
STORE IN A COOL PLACE AND AVOID HUMIDITY



# HIERBAS Y FLORES

HERBS & FLOWERS | HERBES ET FLEURS

ROSA DE CASTILLA  
CASTILLA ROSES

MENTA DEL JARDIN  
WILD MINT

ZACATE LIMÓN  
LEMONGRASS

HIBISCUS JAMAICA  
HIBISCUS FLOWER

CEDRÓN DEL PATIO  
LEMON VERBENA

TORONJIL TROPICAL  
MELISSA

AZAHARES DE YUCATÁN  
ORANGE BLOSSOM

MANZANILLA SILVESTRE  
WILD CHAMOMILE



70 GR | FLORES

TUBOS DE VIDRIO DE HIERBAS Y FLORES DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN  
GLASS TUBES FILLED WITH HERBS AND FLOWERS FROM THE YUCATÁN PENINSULA.

HIERBAS Y FLORES | HERBS & FLOWERS | HERBES ET FLEURS



70 GR | FLORES

# INFUSIONES DE HIERBAS Y FLORES

HERBAL & FLORAL INFUSIONS | INFUSIONS DES FLEURS ET HERBES

ROSAS & MENTA

ROSES & MINT

HIBISCUS JAMAICA & ROSA

HIBISCUS FLOWER & ROSES

CEDRÓN & MENTA

LEMON VERBENA & MINT

CEDRÓN & MANZANILLA

LEMON VERBENA & WILD CHAMOMILE

ROSA & CARDAMOMO

ROSES & CARDAMOM

ROSAS & AZAHARES

ROSES & ORANGE BLOSSOM

MENTA & TORONJIL

MINT & MELISSA

ZACATE LIMON & AZAHARES

LEMON GRASS

HIERBAS Y FLORES | HERBS & FLOWERS | HERBES ET FLEURS



**10 GR | FLORES**

TUBOS DE VIDRIO DE HIERBAS Y FLORES DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN  
GLASS TUBES FILLED WITH HERBS AND FLOWERS FROM THE YUCATÁN PENINSULA.

# FLORES Y HIERBAS

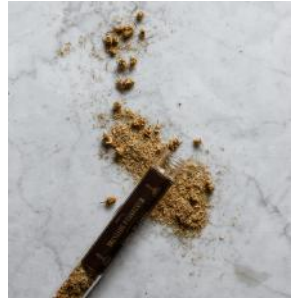
HERBS & FLOWERS | HERBES ET FLEURS



MENTA DEL JARDIN



ZACATE LIMÓN



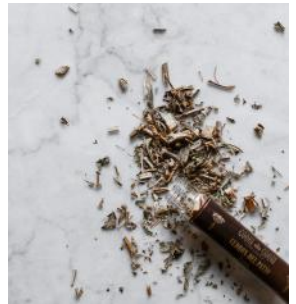
MANZANILLA SILVESTRE



ROSA DE CASTILLA



AZAHARES YUCATÁN



CEDRÓN DEL PATIO



TORONJIL TROPICAL



HIBISCUS JAMAICA



HIERBAS Y FLORES | HERBS & FLOWERS | HERBES ET FLEURS



# GRANOS Y MOLIDOS

GRAINS & GROUND | GRAINS & MOULU

CARDAMOMO VERACRUZANO  
CARDAMOM FROM VERACRUZ

PIMIENTA ROSADA  
ROSE PEPPER

PIMIENTA GORDA GUAYABITA  
BLACK ALLSPICE

GRANO CRIOLLO CACAO  
CRIOLLO COCA OBEANS

MOLIDO CRIOLLO CACAO  
GROUND COCAO BEANS

80 GR

CAFÉ  
COFFEE

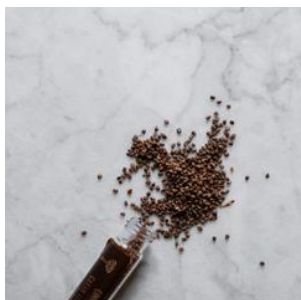
70GR 240GR 500GR

NUESTRA MEZCLA DE LA CASA DE CAFÉ MEXICANO ELABORADO CON UNA VARIEDAD LOCAL DE OAXACA Y CHIAPAS CON UN TOQUE DE CARACOLILLO RECIÉN TOSTADO.

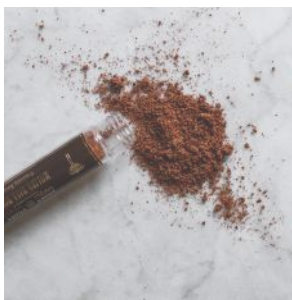
OUR HOUSE BLEND OF MEXICAN COFFEE MADE OF A LOCAL VARIETY SOURCED IN OAXACA AND CHIAPAS WITH A TOUCH OF FRESHLY ROASTED CARACOLILLO.

# GRANOS Y MOLIDOS

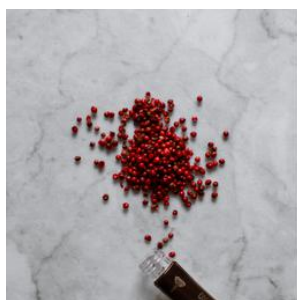
BEANS & GROUND | GRAINS & MOULU



CARDAMOMO VERACRUZANO



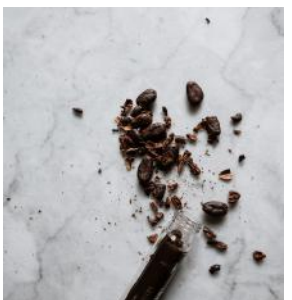
PIMIENTA GORDA



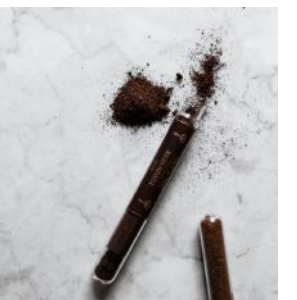
PIMIENTA ROSADA



CACAO CRIOLLO



CAFÉ OAXACA



VAINILLA MOLIDA



# VAINILLA

VANILLA | VANILLE

MÉXICO TENÍA UN MONOPOLIO EN EL CULTIVO DE VAINILLA HASTA  
MEDIADOS DEL SIGLO 19.  
CUANDO LOS FRANCESES SE LLEVARON LAS ORQUÍDEAS A ALGUNAS  
ISLAS EN EL OCÉANO INDICO,  
INCLUYENDO MADAGASCAR, DONDE POR LO  
GENERAL SE LE LLAMA VAINILLA DE BORBÓN.  
EN MÉXICO LAS PLANTAS DEPENDÍAN DE UNA CLASE ESPECIAL DE  
ABEJA,  
LA MELIPONA, PARA LA POLINIZACIÓN. MADAGASCAR  
NO TENÍA NINGUNA DE ESTAS ABEJAS,  
POR LO TANTO LOS FRANCESES APRENDIERON  
COMO POLINIZAR LAS FLORES A MANO.  
LA VAINILLA CULTIVADA YA NO ES SOLO POR LAS ABEJAS. NI  
SIQUIERA EN MÉXICO.  
LA CIUDAD DE PAPANTLA ES EN MÉXICO TODAVÍA  
EL CORAZÓN DE LA REGIÓN DE LA VAINILLA.  
CIUDAD MONTAÑOSA, EN EL ESTADO DE VERACRUZ.  
PARA CULTIVAR LAS VAINAS, LAS FLORES DEBEN SER POLINIZADAS A  
MANO  
Y LAS VAINAS TAMBIÉN SON RECOGIDAS A MANO.  
ESTO ES EN GRAN PARTE LA RAZÓN DEL PRECIO DE LA VAINILLA.

MEXICO HAD A MONOPOLY ON THE CULTIVATION OF  
VANILLA UNTIL THE MID-19TH CENTURY,  
WHEN THE FRENCH BROUGHT THE ORCHIDS TO SOME ISLANDS  
IN THE INDIAN OCEAN, INCLUDING MADAGASCAR, WHERE IT WAS  
COMMONLY CALLED BOURBON VANILLA. IN MEXICO PLANTS DEPENDED  
ON A SPECIAL KIND OF BEE, THE MELIPONA,  
FOR POLLINATION. MADAGASCAR HAD NONE OF THESE BEES, SO THE  
FRENCH LEARNED HOW TO POLLINATE THE FLOWERS BY HAND. VANILLA  
GROWN IS NO LONGER JUST FOR THE BEES. NOT EVEN IN MEXICO.  
THE CITY OF PAPANTLA IS STILL THE HEART OF THE VANILLA REGION  
IN MEXICO. MOUNTAINOUS CITY, IN THE STATE OF VERACRUZ.  
TO GROW THE PODS, THE FLOWERS MUST BE HAND POLLINATED AND THE  
PODS ARE ALSO HAND PICKED. THIS IS LARGELY THE REASON FOR  
VANILLA'S PRICE.



COQUI  COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS



VAINILLA | VANILLA | VANILLE



70 GR | V A I N I L L A

VAINILLA | VANILLA | VANILLE



70 GR | V A I N A

VAINILLA | VANILLA | VANILLE



100 ML | V A N I L L A L I Q U I D A





COQUI  COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS



CONTACT  
*Contacto / Contact*

MEXICO

Coqui Coqui Perfumes SA de CV  
Calle 41/a N. 207a Colonia Sisal  
CP 97780 Valladolid, Yucatan.

[americas@coquicoqui.com](mailto:americas@coquicoqui.com)  
+52 1 984 131 2059



# PRICE LIST

		MXN PESOS	USD DOLAR	EURO
<b>APIS MELIFERA</b>				
Pimienta Rosada	50gr / 360 gr	280 MXN / 850 MXN	14 USD / 42 USD	13 EUR / 40 EUR
Pimienta Gorda Guayabita	50gr / 360 gr	150 MXN / 380 MXN	7 USD / 19 USD	7 EUR / 18 EUR
Cardamomo Veracruzano	50gr / 360 gr	250 MXN / 650 MXN	12 USD / 32 USD	12 EUR / 31 EUR
Grano Criollo Cacao	50gr / 360 gr	130 MXN / 450 MXN	6 USD / 22 USD	130 MXN / 21 EUR
Café Oaxaca	50gr / 360 gr	100 MXN / 320 MXN	5 USD / 16 USD	5 EUR / 15 EUR
Papantla Vanilla Molida	50gr / 360 gr	370 MXN / 1200 MXN	18 USD / 60 USD	17 EUR / 57 EUR
Pura	50gr / 360 gr	80 MXN / 210 MXN	4 USD / 10 USD	38 EUR / 10 EUR
<b>MELIPONA HONEY</b>				
Pura	50gr / 360 gr	315 MXN / 1985 MXN	16 USD / 99 USD	15 EUR / 94 EUR
<b>CHOCOLATES</b>				
Blanco Coco Coco	50gr	140 MXN	7 USD	7 EUR
Obscuro Menta	50gr	140 MXN	7 USD	7 EUR
Obscuro Rosas	50gr	140 MXN	7 USD	7 EUR
Obscuro Rosas Cardamomo	50gr	140 MXN	7 USD	7 EUR
Obscuro Naranja Zacate	50gr	140 MXN	7 USD	7 EUR
<b>HERBS &amp; FLOWERS</b>				
Zacate Limon	Bag 6gr / Tube 9gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Menta del Jardin	Bag 6gr / Tube 14gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Ibiscus Jamaica	Bag 6gr / Tube 18gr	50 MXN / 230 MXN	2.5 USD / 11 USD	2.5 EUR / 11 EUR
Cedron del Patio	Bag 6gr / Tube 5gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Manzanilla Silvestre	Bag 6gr / Tube 10gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Azares Yucatan	Bag 6gr / Tube 8gr	50 MXN / 200 MXN	52.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Rosa de Castilla	Bag 6gr / Tube 12gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Toronjil Tropical	Bag 6gr / Tube 7gr	50 MXN / 200 MXN	2.5 USD / 10 USD	2.5 EUR / 9.5 EUR
Cedron y Manzanilla	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Cedron y Menta	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Menta y Toronjil	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Rosas y Azahares	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Rosa y Menta	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Rosa y Cardamomo	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Zacate Limon y Azahares	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
Hibiscus Jamaica y Rosa	Bag 6gr	60 MXN	3 USD	3 EUR
<b>GRAINS &amp; GROUND</b>				
Grano Criollo Cacao	Grains Tube 35gr	230 MXN	11 USD	11 EUR
	Ground Tube 30gr	240 MXN	12 USD	11.5 EUR
Cardamomo Veracruzano	Grains Tube 47gr	330 MXN	16 USD	16 EUR
	Ground Tube 42gr	340 MXN	17 USD	17 EUR
Pimienta Gorda Guayabita	Grains Tube 20gr	230 MXN	11 USD	11 EUR
	Ground Tube 24gr	240 MXN	12 USD	11.5 EUR
Pimienta Rosada	Grains Tube 25gr	360 MXN	18 USD	17 EUR
	Ground Tube 24gr	370 MXN	18 USD	18 EUR
Café Oaxaca	Grains Tube 24gr	150 MXN	8 USD	7 EUR
	Grains Bag 240gr	150 MXN	8 USD	7 EUR
	Grains Bag 500gr	240 MXN	12 USD	11.5 EUR
	Ground Tube 26gr	150 MXN	8 USD	7 EUR
	Ground Bag 70gr	100 MXN	5 USD	5 EUR
	Ground Bag 240gr	150 MXN	8 USD	7 EUR
	Ground Bag 500gr	240 MXN	12 USD	11.5 EUR
<b>VANILLA PAPANTLA</b>				
	Vaina Tube 11 gr	490 MXN	24 USD	23 EUR
	Liquid 100ml	570 MXN	28 USD	27 EUR
	Ground Tube 45gr	1800 MXN	90 USD	86 EUR



COQUI ab COQUI  
PERFUMES  
OFICIOS ARTESANOS

