



Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



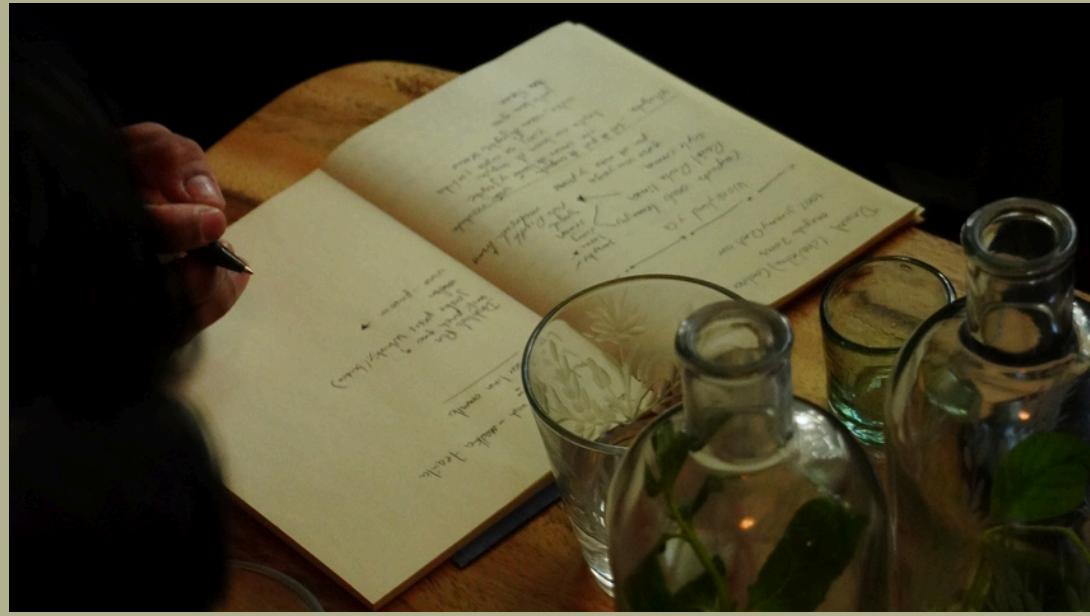
YUKU SAVI
MEZCAL ARTESANAL

¿Quiénes somos?

Somos una empresa pionera en la producción de mezcal y agave con un enfoque en la conservación de la biodiversidad y la restauración ecológica.

Destinamos el 30% de nuestras utilidades al diseño y ejecución de proyectos para la mitigación del cambio climático en comunidades de Puebla y Oaxaca.





¿Qué hacemos?

Producimos mezcales y productos forestales no maderables, bajo esquemas de producción sostenible.

Ayudamos a restaurantes, bares y hoteles a diseñar soluciones creativas para mitigar el impacto ambiental de sus operaciones y aumentar el valor de sus productos y servicios.



Nuestros productos.

Mezcal Pitzometl.

A. Marmorata.

Mezcal Papalometl.

A. Nuusaviorum.

Mezcal Candelillo.

A. Karwinskii.

Mezcal Jabalí.

A. Convallis.

Mermeladas silvestres.

Salsa de chapulín sostenible.

Flor de Sal prehispánica.

Nuestros servicios.

Educación:

- Programas de educación continua en operaciones circulares.
- Programas personalizados en mixología y gastronomía sostenible.

Cuantificación de impactos ambientales:

- Conocer el impacto ambiental que tienen las operaciones de los centros de consumo y diseño de medidas de mitigación, reutilización o restauración.

Diseño de soluciones sostenibles:

- Creación de menús circulares.
- Programas de entrenamiento para la reducción de residuos con énfasis en invasión sostenible.

CONTACTO

David Cervantes Pacheco

Director de sostenibilidad.

Cel. 953 143 74 66.

yukusavimezcal@gmail.com

WONKYLAND^{&co}

Aliado en Tecnología y sostenibilidad
culinaria.

