

Mr. P



✧ PRODUCT CATALOG ✧

KILLER MEXICAN SALSAS

• 2026 COLLECTION •

• MADE IN CALI, COLOMBIA •



La historia detrás del fuego

Mr. P nació de una ausencia.

Lejos de México, encontrábamos ingredientes increíbles, pero no el sabor que recordábamos. No solo extrañábamos el picante, sino todo lo que lo acompaña: la cocina familiar, las mesas largas, la comida callejera, el doble sentido y esa mentira sagrada mexicana: 'No... no pica.'

Porque la comida mexicana no es solo una receta. Es historia y humor. Herencia y caos. Lo que vive en un recetario y también en la calle, entre compadres, cerveza y fuego.

Así nació Mr. P: chiles mexicanos de verdad, ingredientes colombianos con carácter y una forma de hacer salsa con raíces, actitud y fuego.

Esto no es solo picante.
Esto es Hot Culture.

Get Hot.



Los protagonistas



Chile de árbol



Habanero



Chipotle



Jalapeño

¿EL PICANTE TAMBIÉN TIENE LO SUYO?

Además de sabor, los chiles aportan **capsaicina**, **vitamina C** y **compuestos antioxidantes**.



ACTIVACIÓN METABÓLICA

La capsaicina puede
aumentar temporalmente
la termogénesis.
Modesto, no milagroso.



COMPUESTOS ANTIOXIDANTES

Vitamina C y otros
compuestos vegetales
con actividad
antioxidante.



UNA EXPERIENCIA QUE DESPIERTA

Calor, intensidad y esa
satisfacción rara después
del picante.



MÁS QUE PICANTE

Parte de una alimentación
diversa; **no** sustituye
tratamientos ni hábitos
saludables.

**EL PICANTE NO ES MEDICINA.
PERO TAMPOCO ES SOLAMENTE SUFRIMIENTO.**

Mr. P #1 NASTY

Habanero • Guajillo • Tomatillo



Perfil de sabor

- Fresco
- Vegetal
- Brillante
- Ligeramente cítrico
- Picante limpio
- Final ligeramente ahumado

Nivel de picante



(5/5 | Muy Alto)



Excelente con

- Empanadas
- Chicharrón
- Carne asada
- Chorizo santarrosano
- Arepas con queso
- Pollo asado
- Patacones
- Papa criolla



*La salsa que quieres tener
siempre sobre la mesa.*

Mr. P #2 SEXY

Árbol • Miel • Chipotle

Perfil de sabor

- Dulce
- Ahumado
- Profundo
- Envolvente
- Picante progresivo
- Final ligeramente caramelizado



Nivel de picante



(4/5 | Alto)

Excelente con

- Costillas BBQ
- Punta de anca
- Churrasco
- Sobrebarriga
- Lomo de cerdo
- Alitas
- Hamburguesas artesanales
- Choripán
- Mazorca asada
- Papas criollas



*El dulce abre la puerta.
El picante toma el control.*

Mr. P #3

WILD

Chipotle • Cacao • Garlic



Perfil de sabor

- Ahumado
- Umami
- Terroso
- Cacao
- Ajo tostado
- Complejo



Nivel de picante



(3/5 | Medio)

El chipotle proviene del jalapeño, cuyo picante disminuye ligeramente durante el proceso de ahumado.



Excelente con

- Ribeye
- Punta de anca
- Entraña
- Tomahawk
- Costilla de res
- Morcilla
- Champiñones
- Papa al horno



Pensada para carnes con personalidad.



Mr. P #4

NAUGHTY

Jalapeño • Oliva • Garlic



Perfil de sabor

- Herbal
- Fresco
- Cremoso
- Ajo aromático
- Aceite de oliva
- Final limpio



Nivel de picante



(2/5 | Suave-Medio)



Excelente con

- Trucha
- Tilapia
- Mojarra frita
- Pollo a la plancha
- Ensaladas
- Sándwiches
- Arepa de chócolo
- Yuca cocida



La salsa fresca que va prácticamente con todo.

SPICY MUSE

Mango • Habanero • Panela



Perfil de sabor

- Tropical
- Jugoso
- Dulce natural
- Frutal
- Picante brillante
- Final fresco



Nivel de picante



(4/5 | Alto)

El habanero tiene un picante muy alto, pero el mango y la panela equilibran la sensación.



Excelente con

- Chicharrón
- Costillas
- Cerdo
- Pollo a la brasa
- Camarones apanados
- Patacones
- Deditos de queso
- Arepa de huevo



Tropical, dulce y peligrosamente adictiva.

HOT MESS

Piña • Habanero • Panela

PERFIL DE SABOR

- Tropical
- Ácido
- Dulce
- Vibrante
- Caramelizado
- Refrescante



NIVEL DE PICANTE



(4/5 | Alto)

EXCELENTE CON

- Chuleta valluna
- Lomo de cerdo
- Pollo BBQ
- Costillas
- Chorizo
- Mazorca
- Hamburguesas
- Salchipapas



Una combinación explosiva entre fruta, fuego y acidez.

DIRTY CITRUS

Jalapeño • Lulo • Panela



PERFIL DE SABOR

- Cítrico
- Exótico
- Refrescante
- Herbal
- Ácido
- Muy aromático



NIVEL DE PICANTE



(2/5 | Suave-Medio)



EXCELENTE CON

- | | |
|-------------|---------------------|
| • Ceviche | • Mojarra |
| • Camarones | • Sudado de pescado |
| • Trucha | • Aguacate |
| • Tilapia | • Patacones |



✿ *Refrescante, brillante y con mucha personalidad.* ✿

Mr. P
477

FIRE PUNCH

HIBISCUS ÁRBOL PANELA

Una salsa elegante que combina la acidez de la flor de Jamaica con un picante intenso y un final profundo.

PERFIL DE SABOR

-  Floral
-  Afrutado
-  Ácido
-  Ahumado sutil
-  Rojo intenso
-  Picante persistente

NIVEL DE PICANTE



El chile de árbol domina la experiencia, mientras que la flor de Jamaica aporta acidez y la panela suaviza ligeramente el final.

MUY PRONTO
ALGO NUEVO
ESTÁ POR **ARDER**



EXCELENTE CON

- Lomo al trapo
- Sobrebarriga
- Costilla ahumada
- Cordero
- Chivo
- Chorizo artesanal
- Morcilla
- Picadas colombianas

Mr. P

HOT CULTURE

Hecho en Colombia con
chiles mexicanos y
cero miedo al **sabor**.



GET HOT.

HECHO PARA COMPARTIR. *Siempre.*



@mr.photoculture



+57 3116156273