

# Platillo Sabio

P R O F E C O

# CHORIZO Artesanal



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**

José Manuel Espinosa



Fotografía: José Luis Sandoval

La Revista del Consumidor se trasladó al municipio de San Lorenzo Tapatlán, en Toluca, Estado de México, donde José Manuel Espinosa, socio de LOSEME, nos platica sobre este negocio familiar donde desde hace 30 años cuentan con la receta del chorizo artesanal. "Nuestro papá fue quien inició el proyecto, trabajó 15 años el oficio de tablero que así lo conocen, comúnmente les llaman carniceros", lo que le dio la experiencia necesaria para darse a la tarea de empezar su propio negocio, además de tener el plus de que Toluca es famosa por la elaboración de este emblemático embutido.

Fue a partir de apoyar en el negocio familiar que a José y a sus hermanos les surgió la inquietud de querer iniciar su propio proyecto, dedicado solo a la elaboración de chorizo artesanal, pero dándole un giro al crear nuevos sabores. Claro que continúan haciendo los tradicionales y populares chorizos verde y rojo, pero también encontrarás uno estilo argentino, que lleva jengibre, perejil y un toque de vino blanco, algunas especialidades como el chorizo de chile mora y morita con arándanos, otro con chile manzano y habanero, los de finas hierbas con mezcal, de chile piquín con tamarindo, de salsa BBQ con whisky y uno navideño de betabel con jamaica y chile ancho.

Puedes adquirir sus productos en línea [www.loseme.com.mx](http://www.loseme.com.mx) o directamente en la tienda, en Toluca, en la calle José María Morelos núm. 1009, colonia La Merced Alameda.

