



IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA

PRODUCTOS MEXICANOS EXCLUSIVOS PARA EL MERCADO EUROPEO

MIEMBRO DE LA FAMILIA ABYEX GLOBAL

ABYEX EUROPA

ABYEX EUROPA SL, parte de la familia de ABYEX GLOBAL S. DE R. L. DE C. V. (www.abyexglobal.com) la cual es una empresa mexicana dedicada a la fabricación, elaboración y comercialización de productos espirituosos derivados del Agave, como Tequila, Mezcal y Destilado de Agave.

Gracias a nuestras destilerías, como a nuestras alianzas estratégicas, podemos ofrecer todo tipo de productos derivados del agave (Tequila, Mezcal, Destilado y Jarabe de Agave) atendiendo a todos los segmentos comerciales, para satisfacer cualquier necesidad que el mercado nos requiera.

NUESTRAS 4 LÍNEAS PRINCIPALES DE NEGOCIO:



PRODUCTO A GRANEL

(Pipas, ISO tanques
y Totes)



MARCAS PROPIAS

(Premium,
standards y
entry level)



MAQUILAS



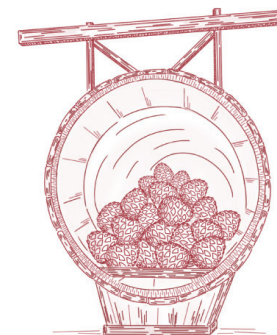
JARABE DE AGAVE

NUESTRAS DESTILERÍAS

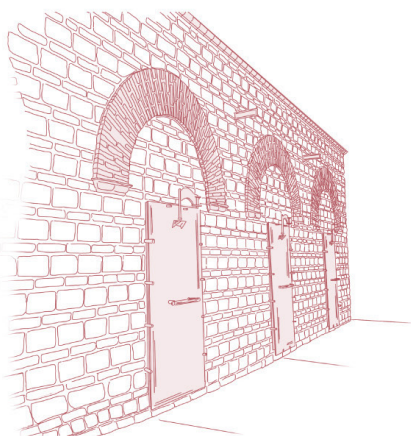
Podemos cumplir cualquier necesidad de nuestros clientes, ya que además contamos con diversas destilerías en las zonas geográficas más importantes, necesarias para cubrir la demanda.



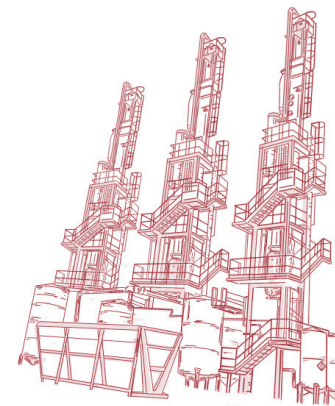
DESTILERÍA DEL
VALLE DE TEQUILA



DESTILERÍA DESTILADO
DE AGAVE, TEQUILA



DESTILERÍA EN
AMATITÁN



DESTILERÍA DE LOS
ALTOS DE JALISCO

Con la combinación de estas destilerías podemos ofrecer productos de proceso Tradicional, Artesanal (tahona) e Industrial, mismos que cubren cualquier necesidad de nuestros clientes actuales y futuros, en su conjunto tenemos una capacidad de producción de más de 50 millones de litros anuales disponibles.

A watercolor illustration of Mexico and Europe. Mexico is depicted in shades of green and blue, while Europe is shown in warm tones of red, orange, and yellow. The map is stylized with soft, painterly edges and some splatters around the continents.

ABYEX GLOBAL

ABYEX GLOBAL S. DE R. L. DE C. V. es nuestra empresa hermana, un sólido corporativo de productores. Con una larga trayectoria y un enfoque centrado en la flexibilidad, eficiencia y experiencia, nos ayuda a traer lo mejor de México a Europa.

Nuestra colaboración estrecha nos permite garantizar que los productos que ofrecemos no sólo cumplen con los más altos estándares de calidad, sino que también reflejan la riqueza cultural y la autenticidad de la tierra mexicana.

Desde el corazón de México hasta el mercado europeo.



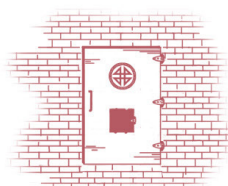
TEQUILA JOVEN CLASE 44

— Receta Original —



JIMA

Nuestros agaves originarios de la región del valle de Tequila se jiman al alcanzar por lo menos 6 años de madurez y poseen un alto contenido de azúcares.



HORNOS DE MAMPOSTERÍA

Nuestros agaves de la más alta calidad se someten a cocimiento por 48 horas en hornos tradicionales de fabricación especial.



FERMENTACIÓN

Nuestro proceso exclusivo de 96 horas



DESTILACIÓN

Proceso especial de 2 etapas con nuestra mezcla secreta.



REPOSO

Después del proceso de destilación a nuestra mezcla especial se le añade un toque de Tequila Extra Añejo y se deja reposar en tanques de acero inoxidable por lo menos por un mes, tras ello obtenemos el tequila JOVEN.



AÑEJAMIENTO

Nuestra mezcla de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro se coloca en barricas de añejamiento.



— Tequila Joven —

TEQUILA JOVEN CLASE 44

Degusta un tequila Joven elaborado mediante procesos tradicionales, sin la utilización de difusor. Disfrutarás las notas de agave en su punto óptimo de maduración



PERFIL SENSORIAL

Un tequila que ofrece ricos y brillantes aromas de agave fresco maduro.

OOOOO

Cítricos maduros y herbáceos.
menta verde

OOOOO

Para disfrutar derecho o en las rocas.

OOOOO

100% Disponible en stock

37.44% Alcohol por volumen

100% Puro Agave Azul

¿POR QUÉ TEQUILA CLASE 44 Y POR QUÉ ES TAN ESPECIAL?

El sabor de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro es realmente fresco, suave y de características únicas, producto de las gotas de Clase Cuarenta y Cuatro Extra Añejo que se le añaden y a nuestros procesos especiales de reposo y oxigenación

— Una tierra mágica —



EL PRIMER BARRIL

Nuestra primer barrica de Tequila Clase 44 vió la luz en el año 2020 y desde entonces continuamos creando el Tequila más auténtico.



UNA VISIÓN

Tequila Clase 44 nace con la visión de crear un Tequila único con un perfil asombroso.



NUESTRA CASA

Tequila Clase 44 se produce en la destilería San Juanito.



AGAVES SUPREMOS

Todo el agave utilizado en la producción de Tequila Clase 44 tiene por lo menos con 6 años de madurez.





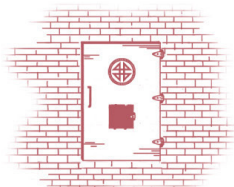
TEQUILA REPOSADO CLASE 44

— Receta Original —



JIMA

Nuestros agaves originarios de la región del valle de Tequila se jiman al alcanzar por lo menos 6 años de madurez y poseen un alto contenido de azúcares.



HORNOS DE MAMPOSTERÍA

Nuestros agaves de la más alta calidad se someten a cocimiento por 48 horas en hornos tradicionales de fabricación especial.



FERMENTACIÓN

Nuestro proceso exclusivo de 96 horas



DESTILACIÓN

Proceso especial de 2 etapas con nuestra mezcla secreta.



REPOSO

Después del proceso de destilación a nuestra mezcla especial se le añade un toque de Tequila Extra Añejo y se deja reposar en tanques de acero inoxidable por lo menos por un mes, tras ello obtenemos el tequila JOVEN.



AÑEJAMIENTO

Nuestra mezcla de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro se coloca en barricas de añejamiento.



— Tequila Reposado —

TEQUILA REPOSADO CLASE 44

Degusta un tequila Reposado elaborado mediante procesos tradicionales, sin la utilización de difusor. Disfrutarás las notas de agave en su punto óptimo de maduración.



PERFIL SENSORIAL

Un tequila que ofrece sabores dulces y amaderados con un toque de menta.

OOOOO

Toque de menta y vainilla de Madagascar

OOOOO

Para disfrutar derecho o en las rocas.

OOOOO

100% Disponible en stock

37.44% Alcohol por volumen

100% Puro Agave Azul

¿POR QUÉ TEQUILA CLASE 44 Y POR QUÉ ES TAN ESPECIAL?

El sabor de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro es realmente fresco, suave y de características únicas, producto de las gotas de Clase Cuarenta y Cuatro Extra Añejo que se le añaden y a nuestros procesos especiales de reposo y oxigenación.

— Una tierra mágica —



EL PRIMER BARRIL

Nuestra primera barrica de Tequila Clase 44 vio la luz en el año 2020 y desde entonces continuamos creando el Tequila más auténtico.



NUESTRA CASA

Tequila Clase 44 se produce en la destilería San Juanito.



UNA VISIÓN

Tequila Clase 44 nace con la visión de crear un Tequila único con un perfil asombroso.



AGAVES SUPREMOS

Todo el agave utilizado en la producción de Tequila Clase 44 tiene por lo menos con 6 años de madurez.





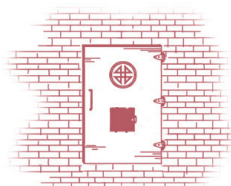
TEQUILA CRISTALINO CLASE 44

— Receta Original —



JIMA

Nuestros agaves originarios de la región del valle de Tequila se jiman al alcanzar por lo menos 6 años de madurez y poseen un alto contenido de azúcares.



HORNOS DE MAMPOSTERÍA

Nuestros agaves de la más alta calidad se someten a cocimiento por 48 horas en hornos tradicionales de fabricación especial.



FERMENTACIÓN

Nuestro proceso exclusivo de 96 horas



DESTILACIÓN

Proceso especial de 2 etapas con nuestra mezcla secreta.



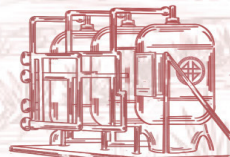
REPOSO

Después del proceso de destilación a nuestra mezcla especial se le añade un toque de Tequila Extra Añejo y se deja reposar en tanques de acero inoxidable por lo menos por un mes, tras ello obtenemos el tequila JOVEN.



AÑEJAMIENTO

Nuestra mezcla de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro se coloca en barricas de añejamiento.



FILTRADO

Filtramos el tequila Joven mediante carbón activado dando como resultado un Tequila Joven completamente



RECETA SECRETA

Agregamos nuestra receta especial Clase 44 para obtener el mejor Cristalino

— Tequila Cristalino —

TEQUILA CRISTALINO CLASE 44

Degusta un tequila Cristalino elaborado mediante procesos tradicionales, sin la utilización de difusor. Disfrutarás las notas de agave en su punto óptimo de maduración



PERFIL SENSORIAL

Un tequila que ofrece ricos y brillantes aromas de agave fresco maduro.

○○○○○

Toque de chocolate italiano y menta alemana

○○○○○

Para disfrutar derecho o en las rocas.

○○○○○

100% Disponible en stock

37.44% Alcohol por volumen

100% Puro Agave Azul

¿POR QUÉ TEQUILA CLASE 44 Y POR QUÉ ES TAN ESPECIAL?

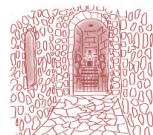
El sabor de Tequila Clase Cuarenta y Cuatro es realmente fresco, suave y de características únicas, producto de las gotas de Clase Cuarenta y Cuatro Extra Añejo que se le añaden y a nuestros procesos especiales de reposo y oxigenación

— Una tierra mágica —



EL PRIMER BARRIL

Nuestra primera barrica de Tequila Clase 44 vio la luz en el año 2020 y desde entonces continuamos creando el Tequila más auténtico.



NUESTRA CASA

Tequila Clase 44 se produce en la destilería San Juanito.



UNA VISIÓN

Tequila Clase 44 nace con la visión de crear un Tequila único con un perfil asombroso.



AGAVES SUPREMOS

Todo el agave utilizado en la producción de Tequila Clase 44 tiene por lo menos con 6 años de madurez.



TEQUILA SUAVECITO

Suavecito
TEQUILA
WITH AGAVE NECTAR ADDED



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Ámbar brillante

Aroma: Agave dulce, madera y cereza

Gusto: Azúcar quemada y agave

ESPECÍFICOS:

Segmentos: TEQUILA 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 35%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: AÑEJO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO

FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Transparente brillante

Aroma: Hierba y agave al horno, aceituna e higo

Gusto: Agave floral ligero y dulce

ESPECÍFICOS:

Segmentos: TEQUILA 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 35%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA 6:

Categoría: BLANCO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO

FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Ámbar brillante

Aroma: Agave y especias, madera clara y miel silvestre

Gusto: Agave, toque de cereza, pera y madre selva

ESPECÍFICOS:

Segmentos: TEQUILA 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 35%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: REPOSADO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO

TEQUILA CHULAVISTA



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Cristalino

Aroma: Suaves notas herbáceas combinadas con cítricos, lima, pomelo y un fino toque de agave cocido

Gusto: Suave, ligeramente con agradables sabores cítricos, lima y un toque de canela con notas dulces de vainilla.

ESPECÍFICOS:

Segmentos: TEQUILA 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 35%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: BLANCO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Ámbar

Aroma: Suaves notas de roble, almendras tostadas, ciruela con un toque de miel y vainilla.

Gusto: Suave con ligeros sabores de almendra, vainilla, ciruela, frutas secas, predominantes notas de roble.

ESPECÍFICOS:

Segmentos: TEQUILA 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 35%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: REPOSADO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO

MEZCAL 68 LENGUAS



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Cristalino y limpio, con tonos plateados.

Aroma: Hierbas, agave cocinado, tierra, té verde

Gusto: Suaves notas de roble, almendras tostadas, ciruela con un toque de miel y vainilla.

ESPECÍFICOS:

Segmentos: MEZCAL 100% AGAVE ESPADÍN

Graduación: ALC. VOL. 40%

Tapón: MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: BLANCO

CAPACIDAD: 700 ML

HECHO EN MÉXICO

TEQUILA PERRO BUENO

PERRO BUENO



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color:	Transparente Brillante
Aroma:	Agave húmedo, notas tenues de cítricos.
Gusto:	Agave crudo ligeramente dulce cítrica con melón y lavanda floral.

ESPECÍFICOS:

Segmentos:	TEQUILA 100% AGAVE
Graduación:	ALC. VOL. 35%
Tapón:	MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría:	BLANCO
CAPACIDAD:	700 ML

HECHO EN MÉXICO



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color:	Dorado Brillante
Aroma:	Herbal, vainilla, cítricos.
Gusto:	Agave cocido, chocolate y cítricos.

ESPECÍFICOS:

Segmentos:	TEQUILA 100% AGAVE
Graduación:	ALC. VOL. 35%
Tapón:	MADERA

BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría:	REPOSADO
CAPACIDAD:	700 ML

HECHO EN MÉXICO

MEZCAL SEÑOR BENITO



FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: Cristalino

Aroma: Agave silvestre cocido con notas aumadas balanceadas

Gusto: Dulce, ahumado y a nueces/almendras

ESPECÍFICOS:

Segmentos: MEZCAL 100% AGAVE

Graduación: ALC. VOL. 42%

Tapón: MADERA

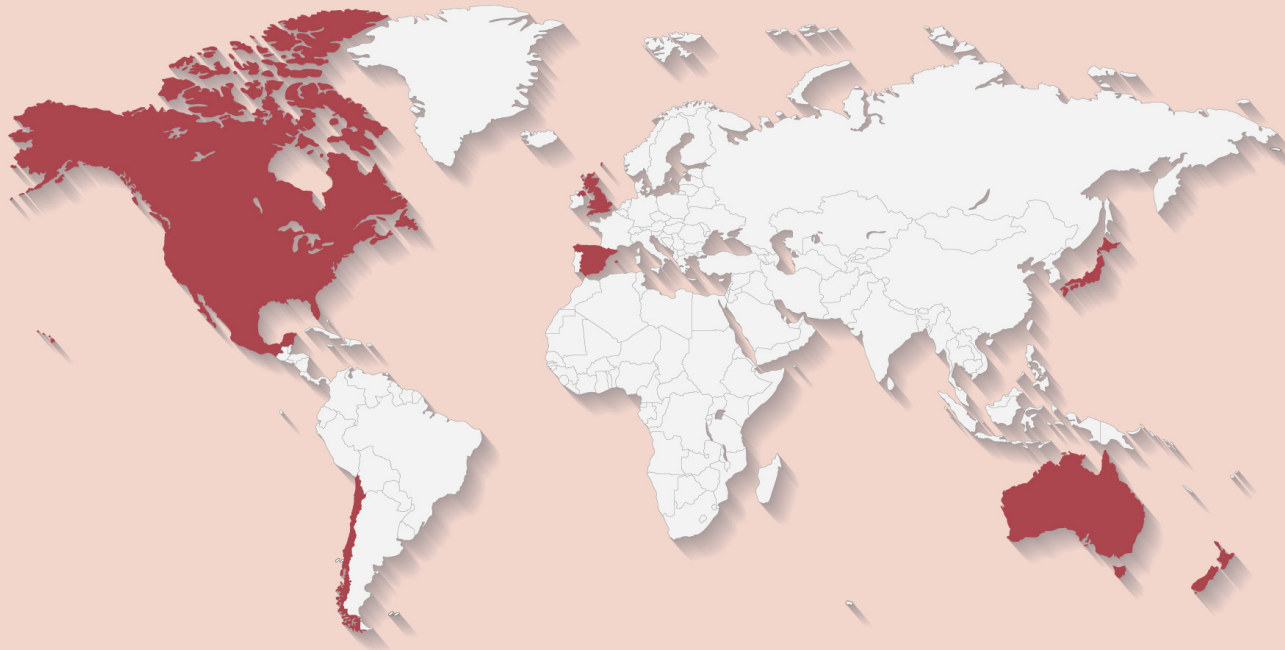
BOTELLAS POR CAJA: 6

Categoría: BLANCO

CAPACIDAD: 750 ML

HECHO EN MÉXICO

ABYEX EUROPA, S.L.



ABYEX EUROPA, S.L. reúne la experiencia de más de 20 años dentro de la industria de vinos y licores, y siempre tendremos la finalidad de satisfacer cualquier necesidad de productos mexicanos de alta gama, media y standard, sin importar el tamaño de la necesidad que nuestros clientes dentro de la UE requieran, ya que contamos con un almacén fiscal estratégicamente ubicado en el puerto de Barcelona, desde donde podemos distribuir nuestras marcas y productos.

Ofrece una selección de marcas exclusivas en sus diferentes segmentos de mercado y con presencia en varios mercados internacionales :

- México
- USA
- Japón
- Canadá
- Chile
- Australia
- Nueva Zelanda
- España
- Reino Unido

De igual forma al contar con un equipo profesional de primera línea y con una basta experiencia en el mercado europeo, nuestra empresa se establece como una opción tangible para cualquier necesidad de productos mexicanos, principalmente nuestra línea de espirituosos.

NUESTRO EQUIPO



**EMILIO VEGA
JIMÉNEZ**

CEO

Con una trayectoria destacada como CEO de algunas de las empresas más importantes de México. Su experiencia de más de diez años en la industria tequilera le otorga un profundo conocimiento del mercado.

Además, su reconocimiento en publicaciones de prestigio como Forbes y 50 Líderes Mexicanos resalta su impacto y relevancia en el ámbito empresarial.

Con dos maestrías y más de tres décadas de experiencia profesional, es una persona con autoridad en el mundo empresarial de México.

Cuenta con una sólida experiencia en la industria de bebidas alcohólicas en Europa, además ha colaborado con algunas de las marcas más influyentes a nivel global.

Su década de experiencia en este competitivo mercado europeo le ha brindado una perspectiva invaluable y un conocimiento profundo de las dinámicas del sector.

Su incorporación a Abyex Europa, aporta su experiencia para ser una Importadora y Comercializadora única de productos mexicanos en Europa.



**ÍÑIGO ESCALANTE
ANDUIZA**

GERENTE DE VENTAS
INTERNACIONALES

EQUIPO ABYEX GLOBAL



ALEJANDRO MICHEL

Director de operaciones y ventas



LUIS VALDOVINOS

Gerente de ventas internacionales



EMILIO VEGA

Centros de consumo México



CARLOS SHORAGO

Mercadotecnia



KARLA GALLARDO

Creatividad y Diseño



CÉSAR CASTELLANOS

Jurídico



EMMANUEL DIAZ

Soporte Web



Queremos convertirnos en un socio
para tu negocio que te ayude a crecer,
en que tengas los productos
con alto rendimiento y alta rotación.

