**Flamin’ Hot® premia con el Delantal Flamin’ Hot® a la taquería con la salsa más picante de la CDMX**

* *Los jueces dieron su veredicto y eligieron las taquerías que fueron reconocidas con las Estrellas Flamin’ Hot***®** *por tener las salsas más picantes y deliciosas de la CDMX.*

**Ciudad de México, 25 de marzo de 2025.-** Como parte de su iniciativa “Salvemos el Picante”, **Flamin’ Hot®**, la plataforma líder del picante de **PepsiCo,** premió las diez taquerías que se destacaron por sus salsas picantes de alto nivel. Las 10 fueron ganadoras con las **Estrellas Flamin’Hot®,** un reconocimiento que celebra la pasión por el picor en diferentes expresiones**.** Pero solo una de ellas se llevóel Delantal **Flamin’ Hot®**, el **máximo galardón,** reservado para la taquería que mantiene viva y con mayor intensidad la tradición del enchilarse.

La entrega de los premios se dio en el marco de la Gala de las Estrellas Flamin’ Hot®, celebrada en el Museo Soumaya en la CDMX, un evento icónico de **Flamin’ Hot®** que marcó el cierre de su campaña “Salvemos el Picante”.

Tras una intensa ronda de votación en su página oficial, los mexicanos pudieron votar por las taquerías que tienen las salsas más picantes de la CDMX.

Las galardonadas con la Estrella Hot® fueron:

* Categoría Picante de Asfalto: Hermanos Luna
* Categoría Picosito Rico: Los Güeros de Boturini
* Categoría Salsa Revelación: La Sirlonería
* Categoría Levanta Muertos: El Vilsito
* Categoría Salsa Flamín’Hot: Tacos Tony
* Categoría El Nuevo Chingón: Tacos Domingo
* Categoría Clásico y Picoso: Los Paísas
* Categoría La Reina del Infierno: La Rosa de Oro
* Categoría Salsa de la Uni: Tacos del Valle
* Categoría Picante Tradicional: El Califa de Léon

La galardonada con el Delantal Flamin’ Hot® fue:

* La Rosa de Oro

Más que una condecoración, el **Delantal Flamin’ Hot®** es un símbolo de que el picante sigue siendo una de las claves en la cocina nacional. “*Al honrar a estas taquerías que aún conservan el máximo picor en su menú,* ***Flamin’ Hot®*** *reafirma su compromiso por exaltar una tradición que es parte de la personalidad gastronómica de México*”, señaló Javier Vieyra, Sr. Brand Manager de Flamin’ Hot® en PepsiCo.

**Flamin’ Hot®** nos anima a visitar estas taquerías para seguir disfrutando de esas salsas que conservan el picante. Enchilarse es algo que se disfruta más allá del sentido del gusto, también es una emoción que nos hace sentirnos vivos y encender la pasión por el buen comer. Recuerda que si quieres seguir enchilándote, puedes visitar aquí el mapa de las taquerías que fueron parte de Salvemos el picante: <https://sabritas.com.mx/fh/mapa/>

**Acerca de PepsiCo Alimentos México**

PepsiCo México es una de las compañías de productos de consumo más grandes del país. Es líder mundial en el sector de alimentos y bebidas, con una cartera de productos que incluye 22 de las marcas más emblemáticas en el mundo. Tenemos más de 116 años en los hogares mexicanos, con productos deliciosos y cada vez más saludables, como Sabritas, Gamesa, Quaker, Pepsi, Gatorade y Sonric’s, con presencia en todo el territorio nacional. Junto con nuestro socio embotellador, somos fuente de más de 80 mil empleos directos e influimos de manera significativa en el sector de fabricación, agricultura y servicios profesionales.

PepsiCo Positive (pep+) es nuestra filosofía para posicionarnos hacia el crecimiento a largo pl Esta transformación estratégica coloca a las personas y la sustentabilidad en el centro de cómo crearemos valor y crecimiento, a la vez que promueve un cambio positivo para el planeta y las personas. Para obtener más información, visite [www.pepsico.com.mx](https://www.pepsico.com.mx/) y síganos en [Twitter](https://twitter.com/pepsicomex), [Instagram](https://www.instagram.com/pepsicomex/), [Facebook](https://www.facebook.com/PepsiCoMex), [YouTube](https://www.youtube.com/@PepsiCoMexico) y [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/pepsico/life/1b6cb8d3-24a9-4687-be3e-947edc1f575a/).