

Bonetta**NCM 2103.90.99**

المنتجات

يتم إنتاج كريمات الفلفل من الفلفل الذي نشتريه من صغار المزارعين ويتم بيعه في قناني مصنوعة من مواد بلاستيكية حرارية مع محلول مليء بمادة حافظة طبيعية. يتم تقطير الفلفل لفترة قصيرة وبم طهي مسبقًا. بعد الطهي، يتم جرشه في خل الكحول الأبيض ثم خلطه مع وسائل المعاقة لكل نكهة. يضاف الكاربوكار البرازيلي إلى كريم الكاربوكار البرازيلي، ومعجون المواتقة إلى الكرم الحلو الماخفي، والفلفل الآخر والأعشاب الخاصة إلى كريم الأعشاب الممتازة، وهكذا. يتم عمل الكريمات بدوام طوال عملية الإنتاج برمضها، وكما هي ملاحظة، بالإضافة إلى الخل والملح، يستخدم حمض السترريك بجرعات منخفضة جداً لضمان المرونة ومدة الصلاحية، وكمضاد فطري يستخدم سوربات البوتاسيوم. بعد أن يصبح المنتج جاهزاً، تقوم بتعبيته في عبوة جديدة (مصنوعة من مواد بلاستيكية حرارية). تقوم بالختم ووضع ملصق يتضمن تاريخ الصنع وانتهاء الصلاحية. بعد أن يصبح كل شيء جاهزاً، يتم إيهاله إلى المستهلك النهائي.



الشركة

اعتباراً من عام 2020، بذلت الإنتاج على نطاق صغير في منزلنا وأخبار الوصفات وتوفيق المكونات المختلفة. أنا وأبني أنتجنا كريم الفلفل وقدمناه لأصدقائنا لتنوّعه والتعبير عن آرائهم.



خلال هذه العملية قمنا بتطوير العديد من الوصفات والعمل على توافق المكونات. وفي عام ٢٠٢١، افتتحنا شركة على مستوى MEI (زيادة الأعمال الصغيرة الفردية) وبدأت بالبيع في السوق. بينما مكاناً مخصصاً في الجزء الخلفي من منزلنا لتخزين كريمات الفلفل ومعالجتها. اليوم نبيع للمحلات التجارية والمطاعم، ونبحث عن شركاء عمل وشركاء ملوك لتوسيع الأعمال التجارية. لدينا نكهات وأنواع مختلفة وطرق بيع مختلفة.



+55 (64) 9 9655.2431

alvaroagronomo@gmail.com

www.bonettooficial.com.br

@bonettooficial



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الحالية حوالي 10 أطنان من كريم الفلفل شهرياً.

BONETTO
المدينة: ريو فيدرو
الولاية: غوياس
البرازيل

