



## PREPAROS DE PIMENTAS

### EMPRESA



Um produto com sabor marcante e aroma intenso que está roubando o coração e o paladar de muitos brasileiros. A Pimenta da Serra nasceu após um momento de superação que o Subtenente Müller vivenciou com sua filha mais velha. Tudo começou com a internação de sua filha no hospital, pois a mesma sofria com uma doença renal crônica e necessitava de um transplante, o que proporcionou em uma jornada intensa pela cidade de São Paulo. Durante a permanência de sua filha no hospital, o Subtenente frequentava os comércios locais onde experimentou uma pimenta super saborosa, porém muito picante.



Osmar, desde sua infância sempre gostou de fabricar suas próprias pimentas caseiras, com muito interesse em descobrir novas experiências e após uma rápida conversa com o proprietário do estabelecimento e motivado pela sua inspiração por pimentas, bastou essa conversa para novamente despertar sua paixão.



+55 (67) 9 9845.0768  
osmarmuller22@gmail.com  
@pimenta\_da\_serra

### PRODUTO

NCM 2103.90.21



Com a ideia de criar uma pimenta que agradasse ao paladar de todos, iniciou diversas pesquisas juntamente a sua esposa buscando conhecimento e qualificação na área, onde fabricavam e refaziam diversas vezes, na busca do melhor resultado. Até que em determinado momento, chegou ao sabor perfeito: picante e harmônico.

Perfeita para ser saboreada com vários tipos de refeições. Atualmente, a pimenta é vendida em diferentes sabores, incluindo delícias regionais como o pequi e a guavira, tornando-se uma experiência gastronômica inesquecível até para os paladares mais exigentes.

**Pimenta Tradicional**  
**Pimenta sabor Pequi**  
**Pimenta sabor Guavira**  
**Pimenta sabor Abacaxi**  
**Pimenta sabor Morango**  
**Pimenta sabor Maracujá**  
**Pimenta sabor Gengibre**  
**Pimenta sabor Boteco**



### DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**A capacidade produtiva hoje de 10.000 unidades mês.**

O produtor utiliza matéria prima regional, como pequi e guavira do Mato Grosso do Sul. Além da tropicalidade do maracujá, gengibre, morango, abacaxi e de boteco.



**PIMENTA DA SERRA**  
Cidade: Guia Lopes da Laguna  
Estado: Mato Grosso do Sul  
Brasil

