

Bonetto



CREMA DE PIMENTA

EMPRESA



A partir de 2020 empezamos en nuestra casa a producir a pequeña escala y a probar diversas recetas y combinaciones. Mi hijo y yo elaboramos las cremas de pimienta y se las dimos a probar a unos amigos para que expresaran su opinión.



En el proceso, desarrollamos varias fórmulas y recetas. En 2021 abrimos la empresa como MEI y empezamos a vender en el comercio. Construimos un local en la parte trasera de nuestra residencia para almacenar y procesar las cremas de pimienta. Hoy vendemos a emporios y restaurantes. Buscamos socios y asociados para ampliar el negocio. Tenemos distintos sabores, formatos de envase y formas de venta.



+55 (64) 9 9655.2431



alvaroagronomo@gmail.com



www.bonettooficial.com.br



@bonettooficial

PRODUCTO

NCM 2103.90.99



Las cremas de pimienta se producen a partir de las pimentas que compramos a pequeños agricultores. Vienen en botellas con solución salina como conservante natural. Los chiles fermentan durante un breve periodo de tiempo y se precocinan. Tras la cocción, se trituran en vinagre de alcohol blanco y se mezclan con los condimentos específicos de cada sabor. Por ejemplo, se añade nata pequi, nata agridulce a la pasta de guayaba, nata a las finas hierbas con pimienta verde y hierbas especiales. Y así sucesivamente. Las cremas se elaboran a mano durante todo el proceso. Como conservante, además de vinagre y sal, utilizamos ácido cítrico en dosis muy bajas para garantizar la calidad y la conservación. Como fungicida utilizamos sorbato potásico. Cuando el producto está listo, lo envasamos en paquetes nuevos (pet). Lo sellamos y etiquetamos con las fechas de fabricación y caducidad. Cuando todo está listo, llega al consumidor final.

CREMA DE PIMIENTA AGRIDULCE
CREMA DE PIMIENTA AHUMADA
CREMA DE PIMIENTA VERDE
CREMA DE PIMIENTA PEQUI
CREMA DE PIMIENTA SUAVE
CREMA DE CHILE
CREMA DE AJÍ DEL MONTE
CREMA DE PIMIENTA FRUTADO MARACUYÁ
CREMA DE PIMIENTA FRUTADO LIMÓN
CREMA DE PIMIENTA FRUTADO PIÑA
CREMA DE PIMIENTA GOURMET BLEND
CREMA DE PIMIENTA GOURMET EXTREME
CREMA DE PIMIENTA GOURMET HABANERO



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



LA CAPACIDAD ACTUAL ES DE UNAS 10 TONELADAS DE CREMA DE PIMENTA AL MES.



BONETTO
 Ciudad: Rio Verde
 Estado: Goiás
 Brasil

