

الشركة



تأسست شركة "دي لا غوارديا إغواردياس إي إسبشيارياس" في سانتو أنجيلو، في قلب منطقة ميسويس بولاية ريو غراندي دو سول، بهدف تحويل المكونات البرازيلية إلى أطعمة حرفية عالية الجودة. تُنتج الشركة مربى فاخرًا، ومقبلات، وصلصات، وتوابل، وأطباقًا مميزة، تجمع بين الإنتاج الحرفي، والهوية الإقليمية والابتكار.



تُبرز منتجاتها الفواكه والتوابل والنكهات البرازيلية، مُبتكرةً توليفات فريدة تستهدف سوق الأطعمة المتخصصة. وقد حظيت العلامة التجارية بتقدير متزايد في الجوائز والفعاليات الغذائية الوطنية والدولية.



+55 (55) 9 8135.7910

delaguardiasa@gmail.com

www.delaguardiasa.com.br

@de_la_guardia_sa



المنتجات



"دي لا غوارديا" علامة تجارية رائدة في مجال الأطعمة الحرفية، تُنتج في جنوب البرازيل، وتشتهر بجودة مكوناتها والعناية الفائقة في كل مرحلة من مراحل الإنتاج. تضم محفظتها 45 منتجًا، تشمل المقبلات، والمربى، والصلصات، والأصناف الخاصة، المصممة لتقديم تجارب طعام أصيلة ومميزة. في قسم المقبلات، تشمل أبرز الأصناف الكوسا، ومقبلات الحمص، والباذنجان، والذرة الحلوة، والخيار الياباني، والطماطم. ومن بين المنتجات المحفوظة في زيت الزيتون: صلصة تشيميتشوري، والطماطم المجففة، والثوم المطهو ببطء. أما قسم المنتجات الخاصة فيضم مزيج المكسرات الحصري مع العسل والفانيليا.

تشمل تشكيلة المربى الفاخرة مجموعة واسعة من النكهات، مثل الأناناس مع الفلفل الحار، واليقطين مع البرتقال، والثوم الأسود، والتوت الأسود مع حبوب التونا، والتوت الأسود مع الفلفل الحار، والبرغموت، والبوتيا (فاكهة برازيلية)، والبوتيا مع الكاشاسا (مشروب كحولي برازيلي)، والبصل المكرمل، والبصل المكرمل مع الفلفل الحار، والبصل الأحمر مع كابرينيه ساوفيجنون، والفواكه الحمراء، والبرتقال مع المشمش، والبرتقال مع الزنجبيل، والليمون الصقلي، والمانجو، وفاكهة الباشن فروت مع الهالينيو، والنعناع، والتوت الأزرق، والفراولة مع الباشن فروت، والفراولة مع الفلفل الحار، والفلفل الحار المدخن، والفلفل الحار مع التوابل، والكُمثرى في النبيذ الأحمر، والعنب الأحمر مع الشمر.

كما تشمل التشكيلة صلصات حلوة وحامضة بنكهات تشيميتشوري، وصلصة مدخنة حارة، وصلصة الفلفل الحار. صلصات الفلفل الحار بمستويات حرارة مختلفة، مثل "دا برا إنكارار" (حارة)، و"فاي نا في، إرماو!" (ثق بالله يا أخي!) (حارة جدًا)، و"بيكونتينتي" (حارة جدًا ومدخنة)، و"أتشو برايو" (حارة للغاية)؛ بالإضافة إلى صلصات خاصة، مثل صلصة الباريكو وصلصة الخردل بالعسل. وبهذه الطريقة، تجمع الشركة تشكيلة واسعة من المنتجات الحرفية المصممة لتلبية مختلف الأذواق والمناسبات.

تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



بطاقة إنتاجية تصل إلى 2000 وحدة شهريًا، تجري شركة دي لا غوارديا جميع عمليات الإنتاج في مصنعها الخاص الكائن في سانتو أنجيلو، ريو غراندي دو سول، مما يضمن مراقبة الجودة والأصالة والتوحيد القياسي في كل منتج.



DE LA GUARDIA IGUARIAS E ESPECIARIAS

دي لا غوارديا للطعمة الشهية والتوابل
المدينة: سانتو أنجيلو
الدولة: ريو غراندي دو سول
البرازيل



تحقيق:

