




EMPRESA



TAR&TAR nació en febrero de 2015 con la misión de llevar más sabor y calidad a la mesa de las personas, con una producción estandarizada de salsas y condimentos.



Nuestros productos son hechos de ingredientes naturales, seleccionados y de alta calidad.



+55 (67) 3045.6438
+ 55 (67) 9 9238.4000
andreluizcav@gmail.com
www.taretar.com.br
@taretarbr

PRODUCTO



El Chef se inspiró en las cocinas de alto nivel de las gastronomías francesa, italiana, americana y tailandesa. Además del cuidado de usar ingredientes frescos, nuestro chef agrega toques particulares, inspirados en la gastronomía afectiva para producir salsas y jaleas como si fueran hechos por las abuelas. De esta forma, lo invitamos a disfrutar la experiencia TAR&TAR.

La línea de salsas presenta productos tradicionales, pero con una relectura al estilo Confort Food.

NCM 2103.90.11

Tai de pimienta, mousse de pimienta, crema chipotle, barbecue, mostaza spicy, expreso del oriente, bangkok trip, smok hub, jalea de pimienta, pimienta hot y chutney de piña.

NCM 2103.20.10

Ketchup artesanal de dulce de guayaba.

NCM 2501.00.20

Parrillera, parrillera con chimichurri, parrillera con pimienta, parrillera con yerbas finas y sal pantanera.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nuestra capacidad de producción es de **40.000 unidades por mes**, con la posibilidad de duplicar conforme la demanda. todos los productos son producidos todo el año.

Nuestros productos son muy diferentes por ser hechos de forma artesanal en su preparo, es muy importante para mantener la calidad.



TAR&TAR
Ciudad: Campo Grande
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

