



LA EMPRESA



De colher em colher: El sabor de la biodiversidad brasileña. Descubre los sabores ocultos en el corazón de Brasil. Mucho más allá de la Amazonía, el corazón de Brasil alberga dos de los ecosistemas más ricos del planeta: el Pantanal y el Cerrado. Producimos mermeladas que capturan la esencia de estos biomas ubicados en el corazón de Brasil.



De Colher em Colher es una marca que lleva al mercado global mermeladas y condimentos artesanales elaborados con frutas nativas poco comunes, recolectadas de manera sostenible, ofreciendo una experiencia sensorial que no encontrarás en ningún otro lugar del mundo. Fundada por las hermanas Eliana y Leila, nuestra marca es un tributo al "savoir-faire" tradicional brasileño. En un mundo de productos industrializados, elegimos el camino de la pureza.



+55 (67) 9 8468.2456
+55 (67) 9 9211.8988
l.o.t._45@hotmail.com
@decolheremcolher_cg

PRODUCTOS

NCM 2007.99.10



Nuestra línea de productos incluye mermeladas, chutneys y condimentos artesanales elaborados con ingredientes seleccionados y combinaciones exclusivas, que ofrecen experiencias gastronómicas sofisticadas y auténticas. Entre los productos destacados se encuentran las mermeladas de ananás/piña con chilé, cebolla con tocino, frutilla/fresa con limón siciliano, ananás/piña con jengibre, tamarindo, araticum-do-mato (anón del monte/chirimoya del monte), guavira (guabirá/guabiroba) y mora, además del chutney de baru, todos producidos de manera artesanal y con un énfasis en los sabores brasileños.

Las colecciones fueron desarrolladas para chefs, amantes de la gastronomía y consumidores que buscan productos diferenciados y con identidad regional. La línea The Wild Collection (Cerrado y Pantanal) destaca ingredientes nativos como la guavira (guabirá/guabiroba), el pequi, la bocaiúva/macauá, la mangaba, el jatobá (copal/curbaril) y el araticum (anón/anona), plasmando la riqueza de la sociobiodiversidad brasileña en sabores únicos y marcantes.

Por su parte, la línea Gourmet Fusion presenta combinaciones contemporáneas, como piña con pimienta ahumada, cebolla con tocino, ajo negro y fresa con limón siciliano, ideales para maridar con quesos, carnes y platos gourmet. Como complemento de la cartera de productos, el Experience Kit reúne miniaturas de 40g que ofrecen una degustación sofisticada de la biodiversidad del Cerrado y el Pantanal.

Todos los productos siguen el concepto de "clean label", con producción artesanal, ingredientes naturales y un compromiso con la autenticidad, la sustentabilidad y la excelencia gastronómica.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Más de 1 millón de kilos de frutas cuidadosamente seleccionadas, cultivadas de manera responsable y con trazabilidad, transformadas en productos de alta calidad que preservan la pureza de la materia prima, valorizan la agricultura familiar y respetan cada etapa del proceso, desde el campo hasta el envase.



DE COLHER EM COLHER
Ciudad: Campo Grande
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

CERTIFICACIONES



Realización: **agobrar**
O sabor de ir mais longe

Promovido por: