

cozinha artesanal
de colher em colher



SUCOS E PREPAROS DE FRUTAS

EMPRESA



De colher em colher: O Sabor da Biodiversidade Brasileira Descubra os sabores escondidos no coração do Brasil Muito além da Amazônia, o coração do Brasil guarda dois dos ecossistemas mais ricos do planeta: o Pantanal e o Cerrado. Nós produzimos geleias que levam a essência desses biomas localizados no coração do Brasil.



A De Colher em Colher é uma marca que traz para o mercado global geleias e condimentos artesanais feitos com frutos nativos raros, colhidos de forma sustentável, oferecendo uma experiência sensorial que você não encontrará em nenhum outro lugar do mundo. Fundada pelas irmãs Eliana e Leila, nossa marca é um tributo ao "savoir-faire" tradicional brasileiro. Em um mundo de produtos industrializados, nós escolhemos o caminho da pureza.



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

PRODUTOS

NCM 2007.99.10



Nossa linha de produtos reúne geleias, chutneys e condimentos artesanais elaborados com ingredientes selecionados e combinações exclusivas, proporcionando experiências gastronômicas sofisticadas e autênticas. Entre os destaques estão as geleias de abacaxi com pimenta, cebola com bacon, morango com limão siciliano, abacaxi com gengibre, tamarindo, araticum-do-mato, guavira e amora, além do chutney de baru, todos produzidos de forma artesanal e com valorização dos sabores brasileiros.

As coleções foram desenvolvidas para chefs, apreciadores da gastronomia e consumidores que buscam produtos diferenciados e com identidade regional. A linha The Wild Collection (Cerrado & Pantanal) destaca ingredientes nativos como Guavira, Pequi, Bocaiuva, Mangaba, Jatobá e Araticum, traduzindo a riqueza da sociobiodiversidade brasileira em sabores únicos e marcantes.

Já a linha Gourmet Fusion apresenta combinações contemporâneas, como abacaxi com pimenta defumada, cebola com bacon, alho negro e morango com limão siciliano, ideais para harmonizações com queijos, carnes e culinária gourmet. Complementando o portfólio, o Experience Kit reúne miniaturas de 40g que proporcionam uma degustação sofisticada da biodiversidade do Cerrado e Pantanal.

Todos os produtos seguem o conceito clean label, com produção artesanal, ingredientes naturais e compromisso com autenticidade, sustentabilidade e excelência gastronômica.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Mais de 1 milhão de quilos de frutas cuidadosamente selecionadas, cultivadas com responsabilidade e rastreabilidade, transformadas em produtos de alta qualidade que preservam a pureza da matéria-prima, valorizam a agricultura familiar e respeitam cada etapa do processo, do campo ao envase.



DE COLHER EM COLHER

Cidade: Campo Grande
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

CERTIFICAÇÕES



Realização:



Promovido por: