



# 胡椒

## 公司



塔和塔 (TAR&TAR) 成立于2015年2月, 以实现酱料和调味品的标准化生产为目标, 为人们的餐桌带来更多的风味和品质。



我们的产品均采用天然、精选和优质的原料。



+55 (67) 3045.6438  
+ 55 (67) 9 9238.4000  
andreluizcav@gmail.com  
[www.taretar.com.br](http://www.taretar.com.br)  
@taretarbr

## 产品



厨师的灵感来源于法国、意大利、美国和泰国的高端菜肴。除了注意使用新鲜的食材外, 我们的厨师还从情感美食中获得灵感, 添加了特别的装饰, 制作出仿佛由祖母制作的酱料和果酱。因此, 我们邀请您来体验塔和塔的生活。

酱汁系列以传统产品为特色, 但用舒适食品风格进行了重新诠释。

号码是不同产品对应的巴西海关编码  
**NCM 2103.90.11**

胡椒酱、胡椒慕斯、芝士奶油、烧烤、辣芥末、东方快车、曼谷之旅、烟雾中心、胡椒汁、辣椒和凤梨酱。

号码是不同产品对应的巴西海关编码  
**NCM 2103.20.10**

手工番石榴番茄酱。

号码是不同产品对应的巴西海关编码  
**NCM 2501.00.20**

Parrillera、Parrillera配chumichurri, Parrillera配胡椒, Parrillera配香草和盐。

## 产量、季节性和其他特征的详细信息:



我们的产量为每月40,000件, 根据需求产量有可能翻番。所有产品均为全年生产。

我们的产品与众不同, 全部采用手工制作, 这是非常重要的质量保证。



塔&塔  
城市: 大坎普  
州: 南马托格罗索  
巴西

