

EMPRESA



A TAR&TAR nasceu em fevereiro de 2015 com a missão de levar mais sabor e qualidade à mesa das pessoas, com uma produção padronizada de molhos e temperos.



Os nossos produtos são feitos de ingredientes naturais, selecionados e de alta qualidade.



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

PRODUTO



O Chef se inspirou nas cozinhas de alto padrão das gastronomias francesa, italiana, americana e tailandesa. Além do cuidado de usar ingredientes frescos, o nosso chef agrega toques particulares, inspirados na gastronomia afetiva para produzir molhos e geleias como se fossem feitos pelas avós. Sendo assim, convidamos você a vivenciar a experiência TAR&TAR.

A linha dos molhos apresenta produtos tradicionais, mas com uma releitura no estilo Confort Food.

NCM 2103.90.11

Tai de pimenta, mousse de pimenta, creme chipotle, barbecue, mostarda spicy, expresso do oriente, bangkok trip, smok hub, geléia de pimenta, pimenta hot e chutney de abacaxi.

NCM 2103.20.10

Ketchup artesanal de goiabada.

NCM 2501.00.20

Parrillera, parrillera com chumichurri, parrillera com pimenta, parrillera com ervas finas e sal pantaniro.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nossa capacidade de produção é de **40.000 unidades por mês**, com possibilidade de dobrar conforme a demanda. todos os produtos são produzidos o ano inteiro.

Nossos produtos são diferenciados por ser feito de forma artesanal o seu preparo, é muito importante para manter a qualidade.



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

