



الشركة



منتج ذو نكهة بارزة ورائحة شديدة بأسر قلوب وحاسة التذوق للعديد من البرازيليين. نشأت شركة Pimenta da Serra بعد لحظة من التغلب على ما عاشه الضابط مولر مع ابنته الكبرى. بدأ كل شيء عند دخول ابنته إلى المستشفى، حيث كانت تعاني من مرض مزمن في الكلى وتحتاج إلى عملية زرع، مما أتاح القيام بجولة مكثفة عبر مدينة ساو باولو، فأثناء إقامة ابنته في المستشفى، كان الضابط يتردد على المتاجر المحلية حيث قام بتجربة صوص فلفل لذيذ للغاية، ولكنه حار للغاية.



كان أوسمار، منذ طفولته، يستمتع دائماً بصنع صوص الفلفل المنزلي، مولياً اهتماماً كبيراً لاكتشاف تجارب جديدة، وبعد محادثة سريعة مع صاحب المتجر، مدفوعاً بإسئلتهم من الفلفل، كانت هذه المحادثة كافية لإيقاظ شغفه مرة أخرى.



+55 (67) 9 9845.0768

osmarmuller22@gmail.com

@pimenta_da_serra

المنتجات



NCM 2103.90.21

انطلاقاً من فكرة صنع صوص فلفل يرضي جميع الأذواق، بدأ مع زوجته بعدة أبحاث للحصول على المعرفة والمؤهلات في هذا المجال، حيث قاما بالتصنيع وإعادة التصنيع عدة مرات، بحثاً عن أفضل نتيجة. حتى وصلوا فيما بعد إلى النكهة المثالية: حارة وممتلئة.

مثالية للاستمتاع بها مع أنواع مختلفة من الوجبات. يُباع صوص الفلفل حالياً بنكهات مختلفة، بما في ذلك النكهات الشهية الإقليمية مثل البيبي والجوافيرا، مما يجعله تجربة تذوق لا تُنسى حتى بالنسبة لأكثر الأذواق تطلباً.

- صوص الفلفل التقليدي
- صوص الفلفل بنكهة البيبي
- صوص الفلفل بنكهة الجوافيرا
- صوص الفلفل بنكهة الأناناس
- صوص الفلفل بنكهة الفراولة
- صوص الفلفل بنكهة الباشن فروت
- صوص الفلفل بنكهة الزنجبيل
- صوص الفلفل بنكهة بوتيكو



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تعادل القدرة الإنتاجية حالياً 10.000 وحدة شهرياً. يستخدم المنتج مواد خام إقليمية، مثل البيبي والجوافيرا من ولاية ماتو غروسو دو سول، بالإضافة إلى النكهة الاستوائية لفاكهة الباشن فروت والزنجبيل والفراولة والأناناس ونكهة البوتيكو.



PIMENTA DA SERRA

المدينة: غيبيا لوبيز دا لاغونا
الولاية: ماتو غروسو دو سول
البرازيل



البرازيل

