

EMPRESA



Vó Erminia Alimentos inició sus actividades en 1995 con la cría de codornices y la producción de huevos en conserva.

Desde entonces hasta hoy, la empresa ha mantenido su proceso productivo de forma artesanal, con algunos equipamientos para mejorar la productividad, priorizando la calidad y las características naturales de los alimentos, sin utilizar los llamados conservantes "químicos", teniendo como objetivo la seguridad alimentaria de lo que produce y la salud de sus clientes.



Con el paso de los años, las necesidades del mercado y las oportunidades, la empresa ha entrado en nuevos nichos de mercado y ha mejorado su mezcla de productos, produciendo, además de huevos de codorniz, una línea de pimientos, productos en aceite, condimentos y harinas condimentadas, entre otros.

Vó Erminia era el nombre de la abuela de uno de los socios, y fue bautizada así en honor a ella, que, como todas las abuelas, hace todo con mucho cuidado y cariño para siempre "agradar a los ojos y al paladar de los que más quieres".



+55 (67) 3380.0224

+55 (67) 9 9288.4007



gabriel@voermania.com.br



www.voermania.com.br



@voermania



PRODUCTO



La empresa cuenta con los siguientes grupos de productos

- Pimientas: jalea de pimienta con mango, pasta mixta de pimienta, chile habanero y ramagi (salsa de pimienta).
- Productos en aceite: tomates secos, salsa chimichurri, berenjena y champiñones.

- Productos en conserva: alcaparras, champiñones, tomates secos y huevos de codorniz.

- Harinas condimentadas crujientes: sin pimienta, picante y pequi.

- Condimentos deshidratados, en polvo y té: azafrán, ajo, chimichurri, pimiento dulce, finas hierbas, pimentón, orégano, temperinho (condimentos), especia vinagreta tipo italiana, té de la alegría y tecto de la abuela, entre otros.

- Condimentos con sal común: ajo y cebolla listos, pasta de ajo con sal, lemon pepper, sazón carnes rojas, cordero, ternilla mexicana, sazón del chef, frijoles, pollo, gourmet, pescado y cerdo entre otros.

- Condimentos con sal de parrilla: puro, con ajo, picante, ajo y cebolla, ajo y pimientas, chimichurri ahumado, chimichurri, finas hierbas, especias, lemon pepper, pimienta negra y temperinho (condimentos).

- Dry rubs: aves, ternera y cerdo.

- Condimentos en el triturador: mezcla de pimientas, pimienta negra, pimienta blanca, sal rosado, sal rosado con chimichurri, con finas hierbas, con especias y con temperinho (condimentos).

Todos estos grupos están disponibles en las líneas al por menor y FOOD SERVICE.

NCM 0904.11.00

NCM 1901.90.90

NCM 2103.90.21

NCM 2002.10.00

NCM 2007.99.10

NCM 2501.00.11

NCM 0712.90.90

NCM 0904.21.00

NCM 0910.99.00

NCM 2103.90.91

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Vó Erminia Alimentos sigue al pie de la letra su eslogan, "agradar a los ojos y al paladar de los que más quieres", produciendo alimentos diferenciados de la competencia, siguiendo, además de las normas de ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria), rígidas normas internas, fabricando productos de altísima calidad y excelente costo-beneficio, buscando siempre la satisfacción de su mayor patrimonio, ¡usted!

La empresa ya exporta sus productos, y en el año 2022 ya colocó en el mercado más de 147 toneladas de productos comerciales en 7 estados, atendiendo clientes de norte a sur de Brasil, y está presente en más de 550 establecimientos comerciales e industrias. Teniendo condiciones a corto y medio plazo de duplicar su producción, siempre con transparencia y puntualidad en los acuerdos comerciales firmados, sin comprometer la calidad de lo que produce.



BRASIL

Mato Grosso do Sul

VÓ ERMINIA ALIMENTOS
Ciudad: Campo Grande
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

