

**CONSERVAS,
CHUTNEYS,
E MOLHOS.**

EMPRESA



A missão da DI MAMA é criar experiências de sabor, unindo a sofisticação da alta gastronomia à afetividade das receitas artesanais. Nosso diferencial reside na seleção de ingredientes frescos e naturais, receitas originais e sem conservantes, garantindo um paladar autêntico e surpreendente. Foco em consumidores que buscam praticidade mantendo qualidade e saúde, a marca transforma refeições cotidianas em experiências memoráveis.



Com embalagens elegantes e combinações de sabores exclusivas, a DI MAMA valoriza os momentos ao redor da mesa, com um toque especial unindo os corações.



+55 (49) 3191.2444
+55 (49) 9 9986.0181
alexandre@dimamagourmet.com.br
www.dimamagourmet.com.br
@dimamagourmet

PRODUTOS



Os produtos se destacam no mercado por oferecer molhos, chutneys e conservas que unem sabor artesanal, receitas autorais e alta versatilidade gastronômica. Desenvolvidos com elevada concentração de frutas e vegetais, apresentam sabor mais intenso, natural e consistente, proporcionando uma experiência diferenciada ao consumidor.

Entre os principais diferenciais estão as fórmulas sem glúten, a ausência de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais, além das texturas sofisticadas e do equilíbrio de sabores com reduzida quantidade de açúcar. Os produtos foram elaborados para harmonizar com diferentes ocasiões e preparações, sendo ideais para churrascos, massas, lanches, carnes, tábuas de frios e saladas.

Guiados pela paixão pela gastronomia e pelo cuidado em cada detalhe, buscamos proporcionar experiências reais de sabor, combinando originalidade, autenticidade e sofisticação. Nossa proposta é transformar momentos à mesa em experiências memoráveis, valorizando ingredientes naturais e receitas com identidade própria.

Conservas

NCM 2001.90.00

Ketchup

NCM 2103.20.10

Mostarda

NCM 2103.30.21

Chutneys e Molhos

NCM 2103.90.91

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade produtiva de 15 mil frascos por mês e turno. A indústria é compacta, com cerca de 300 m² de área construída, estrutura de alta eficiência e possibilidade de expansão. Utilizamos energia solar, aproveitamento de água pluvial e biodigestor para os dejetos fabris. Combinamos o melhor do artesanal com controle de qualidade, a carreira profissional e especializada dos fundadores.



PRO-ACTION FOOD

Cidade: Campos Novos
Estado: Santa Catarina
Brasil

Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por: