

Bonetta



CREME DE PIMENTA

## EMPRESA



A partir de 2020 começamos em nossa casa a produzir em pequena escala e testar várias receitas e combinações. Meu filho e eu produzimos os cremes de pimenta e entregávamos para os amigos experimentarem e expressarem sua opinião.



Nesse processo desenvolvemos várias fórmulas e receitas. Em 2021 abrimos a empresa como MEI e começamos a vender no comércio. Construímos no fundo de nossa residência um local para armazenar e processar os cremes de pimenta. Hoje vendemos para empórios e restaurantes. Buscamos parceiros e sócios para expansão do negócio. Temos diferentes sabores, formatos de embalagens e formas de vender.



+55 (64) 9 9655.2431



alvaroagronomo@gmail.com



www.bonettooficial.com.br



@bonettooficial



## PRODUTO

NCM 2103.90.99



Os cremes de pimenta são produzidos a partir das pimentas que compramos dos pequenos agricultores. Elas veem em garrafas pet com solução salina como conservante natural. As pimentas fermentam por breve período e são pré-cozidas. Após o cozimento são trituradas em vinagre de álcool branco e depois misturadas aos temperos específicos para cada sabor. Creme de pequi se acrescenta o pequi, creme agridoce se acrescenta pasta de goiaba, creme ervas finas usa-se pimenta verde com ervas especiais. Assim por diante. Os cremes são feitos de forma artesanal em todo o processo. Como conservante, além do vinagre e sal, usamos ácido cítrico em baixíssimas doses para garantir a qualidade e validade. Como fungicida usamos o sorbato de potássio. Após o produto pronto embalamos em embalagem novas (pet). Lacramos e etiquetamos com data de fabricação e validade. Após tudo pronto vai para o consumidor final.

**CREME DE PIMENTA AGRIDOCE**  
**CREME DE PIMENTA DEFUMADO**  
**CREME DE PIMENTA VERDE**  
**CREME DE PIMENTA PEQUI**  
**CREME DE PIMENTA SUAVE**  
**CREME DE PIMENTA MALAGUETA**  
**CREME DE PIMENTA CUMARI**  
**CREME DE PIMENTA FRUTADO MARACUJÁ**  
**CREME DE PIMENTA FRUTADO LIMÃO**  
**CREME DE PIMENTA FRUTADO ABACAXI**  
**CREME DE PIMENTA GOURMET BLEND**  
**CREME DE PIMENTA GOURMET EXTREME**  
**CREME DE PIMENTA GOURMET HABANERO**



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A CAPACIDADE ATUAL ESTÁ EM TORNO DE 10 TONELADAS DE CREME DE PIMENTA AO MÊS.



BRASIL

Goiás

## BONETTO

Cidade: Rio Verde  
Estado: Goiás  
Brasil

