



NCM 2007.99.10

NCM 2005.99.00

EMPRESA



A De la Guardia Iguarias e Especiarias nasceu em Santo Ângelo, no coração da região das Missões, no Rio Grande do Sul, com o propósito de transformar ingredientes brasileiros em alimentos artesanais de alta qualidade. A empresa desenvolve geleias premium, antepastos, molhos, condimentos e especialidades gastronômicas, combinando produção artesanal, identidade regional e inovação.



Seus produtos valorizam frutas, especiarias e sabores brasileiros, criando combinações autorais voltadas ao mercado de alimentos especiais. A marca vem conquistando reconhecimento em premiações e eventos gastronômicos nacionais e internacionais.



+55 (55) 9 8135.7910
delaguardiasa@gmail.com
www.delaguardiasa.com.br
@de_la_guardia_sa

PRODUTOS



A De La Guardia é uma marca de alimentos artesanais premium produzidos no Sul do Brasil, reconhecida pela qualidade de seus ingredientes e pelo cuidado em cada etapa da produção. Seu portfólio reúne 45 produtos, distribuídos entre antepastos, conservas, geleias, molhos e itens especiais, desenvolvidos para proporcionar experiências gastronômicas diferenciadas e autênticas. Na linha de antepastos, destacam-se Abobrinha, Acepipe de Grão de Bico, Berinjela, Milho Verde, Pepino Japonês e Tomate. Entre as conservas no azeite, estão Chimichurri, Tomate Seco e Alho Confitado. A categoria de produtos especiais conta com o exclusivo Mix de Nuts com Mel e Fava de Baunilha.

As geleias premium incluem uma ampla variedade de sabores, como Abacaxi com Pimenta, Abóbora com Laranja, Alho Negro, Amora com Cumaru, Amora com Pimenta, Bergamota, Butiá, Butiá com Cachaça, Cebola Caramelizada, Cebola Caramelizada com Pimenta, Cebola Roxa com Cabernet Sauvignon, Frutas Vermelhas, Laranja com Damasco, Laranja com Gengibre, Limão Siciliano, Manga, Maracujá e Jalapeño, Menta e Hortelã, Mirtilo, Morango com Maracujá, Morango com Pimenta, Pimenta Defumada, Pimenta com Especiarias, Pera ao Vinho Tinto e Uva Rubi com Erva Doce.

O portfólio também contempla molhos agridoces nos sabores Chimichurri, Defumado Picante e Pimenta; molhos de pimenta com diferentes níveis de intensidade, Dá pra Encarar (Picante), Vai na Fé, Irmão! (Muito Picante), Bacontente (Super Picante e Defumado) e Acho Brabo (Ultra Picante); além de molhos especiais, como Barbecue e Mostarda com Mel. Dessa forma, a empresa reúne uma seleção diversificada de produtos artesanais desenvolvidos para atender aos mais variados paladares e ocasiões de consumo.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Com capacidade produtiva de até 2.000 unidades por mês, a De La Guardia realiza toda a sua produção em estrutura própria localizada em Santo Ângelo, Rio Grande do Sul, garantindo controle de qualidade, autenticidade e padronização em cada produto.



**DE LA GUARDIA
IGUARIAS E ESPECIARIAS**
Cidade: Santo Ângelo
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

Realização:

agrob
O sabor de ir mais longe

www.agrob.org

apexBrasil

Promovido por:

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE

