

TAR&TAR

SAUCE

فلفل

المنتجات



استوى الشيف أطباقه من المأكولات عالية المستوى من المأكولات الفرنسية والإيطالية والأمريكية واليابانية. بالإضافة إلى الحرص على استخدام المكونات الطازجة، يضيف طاهينا لمسات خاصة، مستوحاة من المطبخ العاطفي، لإنتاج الصلصات والمرببات كما لو كانت من صنع الجيدات. لذلك، ندعوك لتجربة منتج TAR&TAR. يتميز خط الصلصات بمنتجات تقليدية، ولكن مع إعادة تفسير في أسلوب Comfort Food.

NCM 2103.90.11

تاي بالفلفل، موني بالفلفل، كريمة الشيويتلي، الباربيكيو، الخردل الحار، الإسبرس الشرقي، رحلة بانكوك، سموك هب، جيلي الفلفل، الفلفل الحار وصلصة الأناناس.

NCM 2103.20.10

كانشب الحوافة المصنوع يدوياً.

NCM 2501.00.20

الناعمة وملح باننانيرو، Parrillera مع paroleira، chumichurri مع parrillera مع الفلفل، parrillera مع الأعشاب

الشركة

وُلدت شركة TAR & TAR في فبراير ٢٠١٥ بهدف تحقيق المزيد من التكهة والجودة لموائد الناس، مع إنتاج موحد للصلصات والتوابل.



منتجاتنا مصنوعة من مكونات طبيعية ومختارة وعالية الجودة.



+55 (67) 3045.6438

+ 55 (67) 9 9238.4000

andreluizcav@gmail.com

www.taretar.com.br

@taretarbr



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



طاقتنا الإنتاجية 40.000 وحدة شهرياً، مع إمكانية مضاعفتها حسب الطلب. يتم إنتاج جميع المنتجات على مدار السنة

تتميز منتجاتنا بكونها مصنوعة يدوياً، وإعدادها مهم جداً للحفاظ على الجودة.



TAR&TAR
المدينة: كامبو غراندي
الولاية: ماتو غروسو دو سول
الدولة: البرازيل



البرازيل

ماتو غروسو دو سول

