



# PREPARADOS DE PIMENTA

## LA EMPRESA



Un producto de sabor llamativo y aroma intenso que está robando el corazón y el paladar de muchos brasileños. Pimenta da Serra nació tras un momento de superación que el subteniente Müller vivió con su hija mayor. Todo empezó cuando su hija ingresó en el hospital porque padecía una enfermedad renal crónica y necesitaba un trasplante, lo que le llevó a un intenso viaje por la ciudad de São Paulo. Mientras su hija estaba en el hospital, el subteniente frecuentaba las tiendas locales, donde probó una guindilla súper sabrosa, pero muy picante.



Desde su infancia, Osmar siempre había disfrutado haciendo sus propias guindillas caseras, con un gran interés por descubrir nuevas experiencias. Tras una rápida charla con el propietario del establecimiento y motivado por su inspiración por las guindillas, esta conversación fue suficiente para despertar de nuevo su pasión.



+55 (67) 9 9845.0768  
osmarmuller22@gmail.com  
@pimenta\_da\_serra

## PRODUCTO

NCM 2103.90.21



Con la idea de crear un chile que fuera del gusto de todos, empezó a investigar con su mujer, buscando conocimientos y cualificaciones en la materia, donde hicieron y rehicieron varias veces en busca del mejor resultado. En un momento dado, llegó al sabor perfecto: picante y armonioso.

Perfecto para saborear con todo tipo de comidas. Hoy, el pimiento se comercializa en diferentes sabores, incluyendo delicias regionales como el pequi y la guavira, lo que lo convierte en una experiencia gastronómica inolvidable incluso para los paladares más exigentes.

- Pimienta Tradicional**
- Pimienta sabor Pequi**
- Pimienta sabor Guabirá**
- Pimienta sabor Piña/Ananás**
- Pimienta sabor Fresa/Frutilla**
- Pimienta sabor Maracuyá**
- Pimienta sabor Jengibre**
- Pimienta sabor Boteco**



## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La capacidad de producción actual es de 10.000 unidades al mes.

El productor utiliza materias primas regionales, como el pequi y la guabirá de Mato Grosso do Sul. Además de los sabores tropicales de maracuyá, jengibre, fresa/frutilla, piña/ananá y boteco.



**PIMENTA DA SERRA**  
Ciudad: Guia Lopes da Laguna  
Estado: Mato Grosso do Sul  
Brasil

