

Sabor das Índias®

فلفل

المنتجات



منتجاتنا مصنوعة من مكونات طبيعية ومختارة وعالية الجودة بدون مواد حافظة وملونات، ويتم إنتاجها من الفلفل مثل murupi, biquinho, jalapeño, bode, الفلفل الحار, jolokia, شيبوتلي, كارولينا ريبير، من بين المكونات الأخرى من البرازيل. مع مزج من الفواكه النموذجية من البلاد، وتقدم هذه المنتجات نكهة متعددة الاستخدامات وأصلية وفريدة من نوعها.

من ضمن المنتجات المحددة من - Amazônia Line: كوبواسو جيلي مع الموزي وصلصة الموزي. وقد خصصت جزءاً من أرباح المبيعات لمؤسسة - AMPA - بهدف المساعدة في مكافحة انقراض الحيوانات المائبة في منطقة الأمازون.

باتيه وصلصة شوتني

NCM 2103.90.21

جيلي

NCM 2007.99.10

فلفل بيكينيو الطبيعي

NCM 2001.90.00

باريكوير وكاتشب

NCM 2103.20.10

خردل ذؤاق

NCM 2103.30.21



الشركة



في عام 1994، وفي مطبخ عائلة موريرا دي أكينو Moreira de Aquino، نشأت سابور داس إندياس Sabor das Índias، وهي شركة متخصصة في إنتاج الفلفل والصلصات المتميزة مذاقاً. وبدأت الفكرة مع مزرعة الفلفل الصغيرة الخاصة بالعائلة، والتي كانت تحلم يوماً ما بوجود مصنع خاص لها.



اليوم، تقوم الشركة الواقعة في مدينة فينيديو، إحدى المدن الداخلية في ولاية ساو باولو، بقيادة الأخوين ديوجو وغوستافو، بتصدير العديد من العناصر المشتقة من الفلفل إلى أنغولا، وكندا، والصين، ودي، والولايات المتحدة، وهولندا، وإجلترا، والباراغواي، والبرتغال، وسويسرا، والكويت، واليونان وألمانيا.

+55 (19) 3876.3761

+ 55 (11) 9 8101.4588

export@sabordasindias.com

www.sabordasindias.com

@sabordasindias



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



المكونات في منتجاتنا هي طبيعية ومختارة وذات جودة عالية بدون مواد حافظة أو ملونات.

بالإضافة إلى التميز في منتجاتها، تفخر Sabor das Índias بممارسة المسؤولية الاجتماعية البيئية، والعمل بالشراكة مع المؤسسات الاجتماعية والبيئية.



الشهادات



SABOR DAS ÍNDIAS سابور داس إندياس
المدينة: فينيديو
الولاية: ساو باولو
الدولة: البرازيل

