

Tempero DO TONHO
Da Salada AO CHURRASCO

CH

调味料和盐

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2103.90.21

NCM 1901.90.90

公司

从一项家族传统，发展成为遍布巴西各地的品牌。Tempero do Tonho (翻译为: 托尼奥调味料) 创立于 2018 年，其核心源自一份代代相传、精心守护的家族配方。最初，这仅仅是一项手工制作的尝试——由安东尼奥（Antônio）的父亲亲手打造，作为赠予亲朋好友的礼物——但它很快展现出巨大的发展潜力，最终演变成一个以品质、便捷和地道风味为基石的商业品牌。

多年来，Tempero do Tonho 凭借卓越的品质、对传统手工配方的尊重，以及对不断改进的不懈追求，树立了良好的声誉。这一源于家族传统的品牌，如今已广受认可，为巴西各地消费者的餐桌带去了美味、可靠且地道的风味。

+55 (67) 9 9681.5299
temperodotonho@gmail.com
www.temperodotonho.com.br
@temperodotonho

产品

产品：万用调味料、“Ju's 辣椒酱”（Pimenta da Ju）、混合香草烧烤盐、即用型调味料。

万用调味料
由海盐、新鲜大蒜、牛至、姜黄和肉豆蔻均衡调配而成，旨在为各类烹饪提供便利并增添风味。此款调味料用途广泛，香气浓郁，无论是日常家常菜还是烧烤盛宴，皆能完美适用；可用于提升沙拉、肉类、蔬菜及多种其他菜肴的风味。

“Ju's 辣椒酱”
这是一款由卡宴辣椒粉与碎红辣椒混合而成的独家配方，并特别添加了少许大蒜粉。其辣度适中，既能为菜肴增添风味与个性，又不会掩盖其他食材本身的味道——非常适合那些追求“浓郁风味”与“百搭用途”之间平衡的人士。

混合香草烧烤盐
这款调味料由烧烤盐与 12 种精心挑选的香草混合而成，旨在提升各类肉类料理的风味。其馥郁的香气能为牛肉、禽肉、猪肉及烧烤菜肴增添独特风味，带来更出色的烹饪体验。

即用型调味料
盐、大蒜与洋葱的完美组合，让备餐变得更加便捷且风味十足。它是日常烹饪的理想之选，既能呈现地道的“家常风味”，又能满足快节奏生活对便捷性的需求——且丝毫不牺牲食材品质。

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：

受一段家族故事的启发，**Tempero do Tonho** 选用天然食材，在不添加化学防腐剂的前提下，自主研发出独家配方。**2021** 年，该公司拓展业务，开始向连锁超市供货，并由此树立起一个代表品质与信赖的品牌形象。





TEMPERO DO TONHO
翻译为：托尼奥调味料
城市：大坎普
州：南马托格罗索州
巴西

實現: agrobr O sabor de ir mais longe

推廣者: apexBrasil · Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços · Governo do Brasil · CNA · SEBRAE