

EMPRESA



O Paladar Amazônico, desde 2018, é uma FoodTech de impacto socioambiental da Amazônia. Especializada em sabores regionais, busca destacar a biodiversidade, cultura e tradições locais.



Oferecemos produtos de alta qualidade e sabores exóticos, diferenciando-nos no mercado. Comprometidos com o meio ambiente, promovemos o desenvolvimento regional e a economia criativa, especialmente entre as comunidades e ribeirinhos fornecedores de insumos.



+55 (91) 3348.7229
+55 (91) 9 8616.1094



comercial@paladaramazonico.com.br



www.paladaramazonico.com.br



@paladaramazonico

PRODUTO



Nossas geleias, com sabor autêntico e cremosidade dos frutos amazônicos, são elaboradas com 75% de polpa de frutas e conservantes naturais, contendo 25% de açúcar demerara. A exceção é a geleia de pitaya com cupuaçu diet, adoçada com xilitol. Sem glúten, 0% lactose, sem corantes ou saborizantes artificiais, são ideais para celíacos, veganos e paladares refinados. Perfeitas para acompanhar café, lanches ou coffee-breaks, também são excelentes para criar drinks.

Nossos molhos, com combinações exóticas e típicas da Amazônia, enriquecem diversos pratos gastronômicos. Livres de glúten, lactose, corantes e saborizantes artificiais, são ideais para celíacos, veganos e paladares refinados. Versáteis, proporcionam uma explosão de sabores em diferentes alimentos.

GELEIAS LINHA PREMIUM E LINHA FOODSERVICE

NCM 2007.99.10



MOLHOS LINHA PREMIUM E LINHA FOODSERVICE

NCM 2103.90.21



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



O Paladar Amazônico possui uma capacidade instalada de fabricar 15 mil unidades de produtos no mês, com rótulos bilíngues (português-inglês) adaptáveis a outros idiomas.



Pará

PALADAR AMAZÔNICO

Cidade: Ananindeua
Estado: Pará
Brasil

