



**CONSERVAS,
CHUTNEYS,
Y SALSAS**

LA EMPRESA



La misión de DI MAMA es crear experiencias de sabor, combinando la sofisticación de la alta gastronomía con el cariño de las recetas artesanales. Lo que nos distingue es la selección de ingredientes frescos y naturales, así como recetas originales y sin conservantes, lo que garantiza un sabor auténtico y sorprendente. Enfocada en los consumidores que buscan comodidad sin renunciar a la calidad y la salud, la marca transforma las comidas cotidianas en experiencias memorables.



Con envases elegantes y combinaciones de sabores exclusivos, DI MAMA valora los momentos alrededor de la mesa, con un toque especial que une los corazones.



+55 (49) 3191.2444
+55 (49) 9 9986.0181
alexandre@dimamagourmet.com.br
www.dimamagourmet.com.br
@dimamagourmet

PRODUCTOS



Los productos se destacan en el mercado por ofrecer salsas, chutneys y conservas que combinan sabor artesanal, recetas exclusivas y una gran versatilidad gastronómica. Elaborados con una alta concentración de frutas y verduras, presentan un sabor más intenso, natural y consistente, lo que brinda una experiencia única al consumidor.

Entre sus principales características distintivas se encuentran las fórmulas sin gluten, la ausencia de conservantes, colorantes y aromatizantes artificiales, además de texturas sofisticadas y un equilibrio de sabores con una cantidad reducida de azúcar. Los productos fueron elaborados para armonizar con diferentes ocasiones y preparaciones, siendo ideales para asados, pastas, meriendas, carnes, tablas de embutidos y ensaladas.

Guiados por la pasión por la gastronomía y el cuidado en cada detalle, buscamos brindar experiencias auténticas de sabor, combinando originalidad, autenticidad y sofisticación. Nuestra propuesta es transformar los momentos en la mesa en experiencias memorables, valorando los ingredientes naturales y las recetas con identidad propia.

Conservas

NCM 2001.90.00

Ketchup

NCM 2103.20.10

Mostaza

NCM 2103.30.21

Chutneys y Salsas

NCM 2103.90.91

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de 15 mil frascos por mes y por turno. La planta es compacta, con aproximadamente 300 m² de superficie construida, una estructura de alta eficiencia y posibilidad de expansión. Utilizamos energía solar, aprovechamos el agua de lluvia y contamos con un biodigestor para los desechos de la fábrica. Combinamos lo mejor de la artesanía con el control de calidad y la trayectoria profesional y especializada de los fundadores.



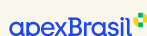
PRO-ACTION FOOD

Ciudad: Campos Novos
Estado: Santa Catarina
Brasil

Realización:



Promovido por:



MINISTERIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

