



Sabor das Índias®

Catálogo | Catalog | Catalogo





NOSSOS PRODUTOS / OUR PRODUCTS / NUESTROS PRODUCTOS

Trazemos qualidade e originalidade, somados à muito sabor e versatilidade em nossos produtos. São mais de 15 itens exclusivos no mercado, que harmonizam muito bem com praticamente toda a gastronomia, cheios de sabores únicos e inovadores.

We bring quality and originality, added to the great flavor and versatility in our products. There are more than 15 exclusive items on the market, which harmonize very well with practically all gastronomy, full of unique and innovative flavors.

Aportamos calidad y originalidad, sumados al rico sabor y versatilidad de nuestros productos. Hay más de 15 artículos exclusivos en el mercado, que armonizan muy bien con prácticamente toda la gastronomía, llenos de sabores únicos e innovadores.



INTRODUÇÃO AO MUNDO DAS ARDIDAS

INTRODUCTION TO THE PEPPER WORLD
INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LOS PIMIENTOS

VOCÊ SABE O QUE É A ESCALA SCOVILLE?
DO YOU KNOW WHAT THE SCOVILLE SCALE IS?
¿SABES QUÉ ES LA ESCALA SCOVILLE?

A Escala Scoville é usada para medir o grau de ardência das mais diversas pimentas do mundo. O criador dessa escala, Wilbur Scoville, farmacêutico, desenvolveu o teste para medir o grau de picância das pimentas em 1912. O teste era feito misturando a pimenta pura com uma solução de água com açúcar e, quanto mais da solução era necessária para diluir a pimenta, maior era considerado seu grau de ardência.

The Scoville Scale is used to measure the degree of burning of the most diverse peppers in the world. The creator of this scale, Wilbur Scoville, a pharmacist, developed the test to measure the degree of spicyness of the peppers in 1912. The test was done by mixing the pure pepper with a solution of water with sugar and, the more of the solution was needed to dilute the pepper, the greater its degree of burning.

La escala Scoville se utiliza para medir el grado de quema de los pimientos más diversos del mundo. El creador de esta escala, Wilbur Scoville, farmacéutico, desarrolló la prueba para medir el grado de picante de los pimientos en 1912. La prueba se realizó mezclando la pimienta pura con una solución de agua con azúcar y se necesitaba más solución para diluir el pimiento, mayor es su grado de quemado.



CURIOSIDADES | CURIOSITIES

A Pepper X chegou ao posto de pimenta mais ardida do mundo no fim de 2019. A pimenta alcançou 3.18 milhões na escala Scoville, passando a Carolina Reaper. A Pepper X foi criada por Ed Currie, um americano, também criador da Carolina Reaper. Ed é cientista e pesquisador de pimentas e se dedica a criação dessas ardidas (bota ardidas nisso) há mais de 30 anos.

Pepper X reached the rank of the world's hottest pepper at the end of 2019. This pepper reached 3.18 million on the Scoville scale, beating the Carolina Reaper. Pepper X was created by Ed Currie, an American, also creator of Carolina Reaper. Ed has been a pepper scientist and researcher and has been dedicated to the creation of these "spicyes" for over 30 years.

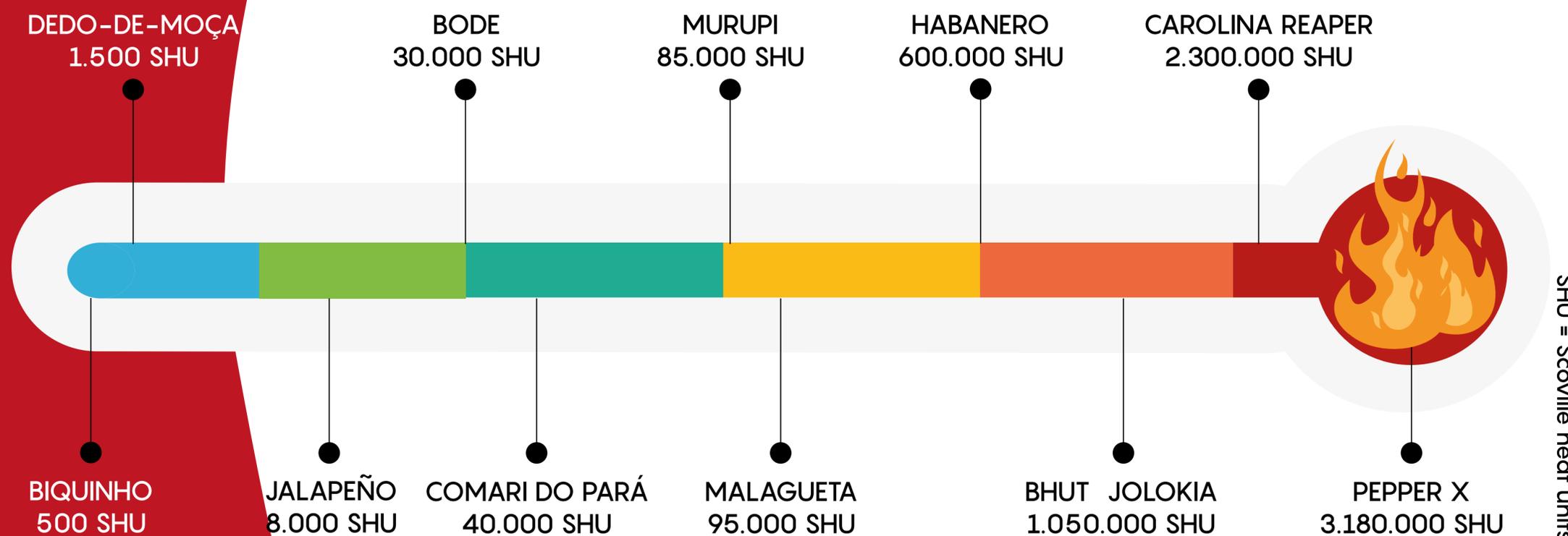


Pepper X alcanzó el rango de pimiento más picante del mundo a fines de 2019. Pepper alcanzó 3.18 millones en la escala de Scoville, superando a Carolina Reaper. Pepper X fue creado por Ed Currie, un estadounidense, también creador de Carolina Reaper. Ed ha sido un científico e investigador de pimienta y se ha dedicado a la creación de estas "ardidas" durante más de 30 años.

A ardência das pimentas vem de um tipo de substância chamada capsaicinóide. Ela estimula as células nervosas da boca, produzindo a sensação de ardor.

The hotness of the peppers comes from a type of substance called capsaicinoid. It stimulates nerve cells in the mouth, producing a burning sensation.

El calor de los pimientos proviene de un tipo de sustancia llamada capsaicinoide. Estimula las células nerviosas en la boca, produciendo una sensación de ardor.



SHU = Scoville heat units

NOSSAS ARDÊNCIAS

COMO MEDIMOS A ARDÊNCIA DE NOSSOS PRODUTOS?

Claro que consideramos a posição de cada pimenta na escala Scoville. Mas, além disso, existe um fator muito importante que entra na equação: a concentração de pimenta em um produto. Quanto mais pimenta, mais picante (sempre considerando qual pimenta vai em cada produto). Como as concentrações têm níveis parecidos dentro de cada linha, fazemos a classificação por linha. Isso significa que, se compararmos as ardências entre linhas diferentes de produtos, o resultado não será tão preciso. Por exemplo: Vimos que a pimenta habanero aparece abaixo da jolokia na escala Scoville. Mas, quando comparamos o molho jolokia e o patê habanero, vemos que o patê possui uma ardência maior do que o molho. Isso acontece porque, apesar de levar uma pimenta que teoricamente é mais fraca, o patê possui uma concentração maior de pimenta. Ainda assim, veremos que o termômetro do molho mostra "Extra forte", enquanto o do patê apresenta "Forte". Ou seja, o termômetro indica a classificação de ardência dentro da linha.

CHUTNEYS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

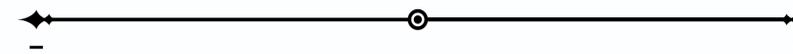
9 - 10%



GELEIAS JAMS | MERMELADAS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

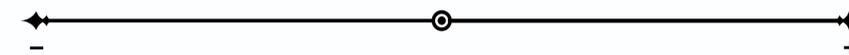
0,5 - 7,5%



ANTEPASTOS ANTIPASTOS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

43 - 58%



OUR SPICINESS

HOW DO WE MEASURE THE HOTNESS OF OUR PRODUCTS?

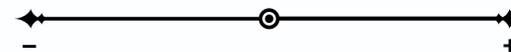
Of course, we consider the position of each pepper on the Scoville scale. But in addition, there is a very important factor that enters the equation: the concentration of pepper in a product. The more pepper, the more spicy (always considering which pepper goes in each product). As the concentrations have similar levels within each line, we classify them by line. This means that, if we compare the spiciness between different products of different lines, the result will not be accurate. For example: We saw that habanero pepper appears below jolokia on the Scoville scale. But, when we compare the jolokia sauce and the habanero pepper paste, we see that the paste has a greater burning sensation than the sauce. This happens because, despite having a pepper that is theoretically weaker, the paste has a higher concentration of pepper. Even so, we will see that the sauce thermometer shows "Extra strong", while the paste thermometer shows "Strong". That is, the thermometer indicates the burning rating within the line.

+ TOMATE

+ TOMATO

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

0 - 6%

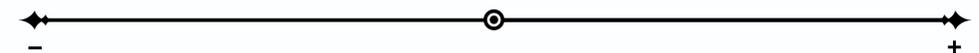


BIQUINHO

SWEET DROP PEPPER

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

30 - 65%

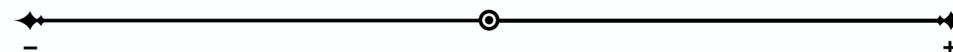


MOSTARDAS

MUSTARDS | MOSTAZAS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

0 - 1,5%

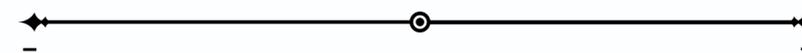


AMAZÔNIA

AMAZON | AMAZONIA

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

0,7 - 55%



NUESTRO PICANTE

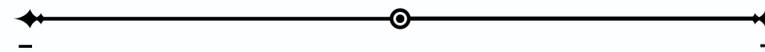
¿CÓMO MEDIMOS EL PICANTE DE NUESTROS PRODUCTOS?

Por supuesto, consideramos la posición de cada pimiento en la escala Scoville. Pero además, hay un factor muy importante que entra en la ecuación: la concentración de pimienta en un producto. Cuanto más pimienta, más picante (siempre teniendo en cuenta qué pimienta va en cada producto). Como las concentraciones tienen niveles similares dentro de cada línea, las clasificamos por línea. Esto significa que, si comparamos el picante entre diferentes líneas de productos, el resultado no será tan preciso. Por ejemplo: vimos que el chile habanero aparece debajo de Jolokia en la escala de Scoville. Pero cuando comparamos la salsa de Jolokia y el paté de habanero, vemos que el paté tiene una sensación de ardor mayor que la salsa. Esto se debe a que, a pesar de tener un pimiento que es teóricamente más débil, el paté tiene una mayor concentración de pimienta. Aun así, veremos que el termómetro de la salsa muestra "Extra fuerte", mientras que el termómetro de paté muestra "Fuerte". Es decir, el termómetro indica la clasificación de combustión dentro de la línea.

MOLHOS SAUCES | SALSAS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

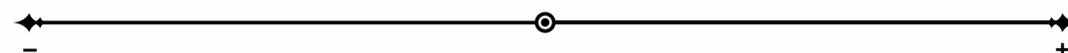
20 - 30%



SABOR DO BRASIL

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

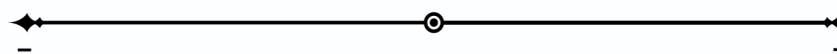
12 - 31%



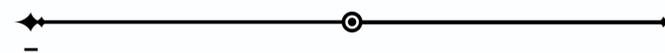
PATÊS PASTES | PATÉS

Concentração de pimenta
Pepper concentration
Concentración de pimienta

30 - 65%



CONSERVAS PICKLED | EN VINAGRE







AMAZÔNIA



LINHA AMAZÔNIA AMAZON LINE LÍNEA AMAZÓNIA

Em parceria com a AMPA, organização que protege mamíferos aquáticos em risco de extinção na Amazônia, criamos a linha Amazônia. Parte dos lucros das vendas dessa linha é doada para a instituição, com o objetivo de ajudar na luta contra a extinção desses animais. Além disso, os itens dessa linha são produzidos com ingredientes típicos da região. A Linha Amazônia é constituída por quatro itens: Molho Murupi Tradicional, Molho Murupi Extra Forte, Molho Murupi com Jambu e Geleia de Cupuaçu com Murupi.

In partnership with AMPA, an organization that protects endangered species of aquatic mammals of the Amazon rainforest, we created the Amazon Line. Part of the profit from the sales of this line is donated to this institution, with the objective of helping in the fight against the extinction of these animals. In addition, the items of this line are

produced with typical ingredients from this region. The Amazon Line consists of four items: Traditional Murupi Sauce, Extra Strong Murupi Sauce, Murupi Sauce with Jambu herb and Murupi Pepper Jam with Cupuaçu fruit.

En asociación con AMPA, una organización que protege a los mamíferos acuáticos en peligro de extinción en la selva amazónica, creamos la Línea Amazónica. Parte de las ganancias de las ventas de esta línea se dona a la institución, con el objetivo de ayudar en la lucha contra la extinción de estos animales. Además, los artículos de esta línea se producen con ingredientes típicos de la región. La Línea Amazónica se compone de cuatro elementos: Salsa Murupi Tradicional, Salsa Murupi Extra Fuerte, Salsa Murupi con Jambu y Mermelada de Murupi con Cupuaçu.



Molho Murupi Tradicional
Traditional Murupi Sauce
Salsa Murupi Tradicional



Molho Murupi Extra Forte
Extra Strong Murupi Sauce
Salsa Murupi Extra Fuerte



Molho Murupi com Jambu
Murupi Sauce with Jambu herb
Salsa Murupi con Jambu



Geleia de Cupuaçu com Murupi
Cupuaçu Jam with Murupi Pepper
Mermelada de Murupi con Cupuaçu

LINHA AMAZÔNIA



ANTEPASTOS

ANTEPASTOS ANTIPASTOS

Nossos antepastos são parte de nossa linha premium. Com grande concentração de pimenta combinada a outros ingredientes sofisticados, como alho confit, azeitonas pretas, cebola caramelizada e mel, os antepastos se tornam ótimas opções para refinar seus pratos. Os ingredientes são cozidos lentamente no azeite de oliva, o que garante uma grande concentração de sabor e textura diferenciada. Os antepastos Sabor das Índias são muito mais do que aperitivos para comer com torradas, pães ou entradas. Combinam com carnes, embutidos, pães, queijos, vinhos, cervejas e muito mais.

Our antipastos are part of our premium line. With a high concentration of pepper combined with other sophisticated ingredients, such as confit garlic, black olives, caramelized onion and honey, antipasti become great options to refine your dishes. The ingredients are slowly cooked in olive oil, which guarantees a great concentration of flavor and differentiated texture. Sabor das Índias antipastos are much more than appetizers to eat with toast, bread or starters. They combine with meats, sausages, breads, cheeses, wines, beers and much more.

Nuestros antipasti son parte de nuestra línea premium. Con una alta concentración de pimienta combinada con otros ingredientes sofisticados, como ajo confitado, aceitunas negras, cebolla caramelizada y miel, los antipasti se convierten en excelentes opciones para refinar sus platos. Los ingredientes se cocinan lentamente en aceite de oliva, lo que garantiza una gran concentración de sabor y textura diferenciada. Los antipasti de Sabor das Índias son mucho más que aperitivos para comer con tostadas, pan o entrantes. Combinan con carnes, salchichas, panes, quesos, vinos, cervezas y mucho más.



Antepasto de Biquinho com Azeitonas Pretas e Mel
Biquinho Antipasto with Black Olives and Honey
Biquinho Antipasto con Aceitunas Negras y Miel



Antepasto de Biquinho com Cebola Caramelizada
Biquinho Antipasto with Caramelized Onion
Biquinho Antipasto con Cebolla Caramelizada



Antepasto de Biquinho com Alho Confit
Biquinho Antipasto with Confit Garlic
Biquinho Antipasto con Ajo Confitado

PATÊS DE PIMENTA BIQUINHO
BIQUINHO PEPPER PASTES
PATÉS DE PIMIENTA BIQUINHO

Preparada com a pimenta biquinho, conhecida por seu baixo grau de picância, essa linha é constituída por três tipos de patês: o Patê de Biquinho Tradicional, o Patê de Biquinho Defumado, e o Patê de Biquinho Defumado Levemente Picante. O patê tradicional busca realçar naturalmente o inconfundível sabor da pimenta biquinho. Já as versões defumadas trazem todo o sabor da pimenta, juntos com um toque agridoce. A versão levemente picante ainda combina um pouco da ardência da saborosa dedo-de-moça.

Prepared with the Biquinho pepper (Sweet Drop Pepper or Brazilian pepper), known for its low degree of spicy, this line consists of three types of pates: Biquinho Pepper Paste, Smoked Biquinho Pepper Paste, and Smoked Biquinho Pepper Paste Lightly Spicy. The first one seeks to enhance the unmistakable flavor of the Biquinho pepper. The smoked versions bring all the flavor of the Biquinho pepper, combined with a bittersweet touch. The slightly spicy version also brings some of the spiciness of the dedo-de-moça pepper.

Preparada con el pimiento Biquinho, conocido por su bajo grado de picante, esta línea consta de tres tipos de patés: el Paté de Biquinho Tradicional, el Paté de Biquinho Ahumado y el Paté de Biquinho Ahumado Ligeramente Picante. El paté tradicional busca realzar el sabor inconfundible de la pimienta Biquinho. Las versiones ahumadas aportan todo el sabor de la pimienta, junto con un toque agridulce. La versión ligeramente picante aún combina un poco de la picadura de la sabrosa pimienta dedo-de-moça.



Patê de Biquinho sem Picância
 Biquinho Pepper Paste without Spiciness
 Paté de Biquinho no Picante

Patê de Biquinho Defumado
 Smoked Biquinho Pepper Paste
 Paté de Biquinho Ahumado

Patê de Biquinho Levemente Picante
 Smoked Biquinho Pepper Paste Slightly Spicy
 Paté de Biquinho Poco Picante

Patê de Biquinho com Cebola
 Biquinho Pepper Paste with Onion
 Paté de Biquinho con Cebolla

Patê de Biquinho com Alho
 Biquinho Pepper Paste with Garlic
 Paté de Biquinho con Ajo

Patê de Biquinho com Azeitonas Pretas
 Biquinho Pepper Paste with Black Olives
 Paté de Biquinho con Aceitunas Negras



BRASIL

SABOR DO BRASIL



Apresentamos a nossa mais nova linha: Sabor do Brasil! Mistura de sabores que ressaltam a brasilidade em cada um de seus tons. São 9 novos sabores: Molho de biquinho amarela e comari com maracujá e rapadura, molho de dedo-de-moça com cacau e rapadura, molho de murupi com banana e açaí, molho de malagueta com cajú e rapadura, molho de murupi com maçã, molho de jalapeño com jabuticaba, molho de habanero com morango, molho de biquinho amarela com comari e manga e molho de bode com goiaba e rapadura.

We present our newest line: Sabor do Brasil! Mix of flavors that emphasize Brazilianness in each of its tones. There are 9 new flavors: Yellow biquinho and comari sauce with passion fruit and rapadura, dedo-de-moça sauce with cocoa and rapadura, murupi sauce with banana and açaí, malagueta sauce with cashews and rapadura, murupi sauce with apple, jalapeño sauce with jabuticaba, habanero sauce with strawberry, yellow biquinho sauce with comari and mango and bode sauce with guava and rapadura.

Presentamos nuestra nueva línea: ¡Sabor do Brasil! Mezcla de sabores que enfatizan lo brasileño en cada uno de sus tonos. Hay 9 nuevos sabores: salsa biquinho amarilla y comari con maracujá y rapadura, salsa dedo-de-moça con cacao y rapadura, salsa murupi con plátano y açaí, salsa malagueta con anacardos y rapadura, salsa murupi con manzana, salsa jalapeño con jabuticaba, salsa habanero con fresa, salsa biquinho amarilla con comari y mango y salsa bode con guayaba y rapadura



CHUTNEYS

Os Chutneys fazem parte de uma de nossas linhas agridoces. Eles são feitos com a mistura de pimenta com frutas e ingredientes exóticos. Essa linha é constituída por três itens: Chutney de Pimenta com Abacaxi, Chutney de Pimenta com Morango e Chutney de Pimenta com Gengibre.

Chutneys are part of one of our bittersweet lines. They are made of blends of pepper, fruits and exotic ingredients. This line consists of three items: Biquinho Pepper Chutney with Pineapple, Biquinho Pepper Chutney with Strawberry and Biquinho Pepper Chutney with Ginger.

Los Chutneys son parte de una de nuestras líneas agridulces. Se hacen mezclando pimienta con frutas e ingredientes exóticos. Esta línea es constituida por tres opciones: Chutney de Pimienta con Piña, Chutney de Pimienta con Fresa y Chutney de Pimienta con Jengibre.



Chutney de Pimenta com Abacaxi
Biquinho Pepper Chutney with Pineapple
Chutney de Pimienta con Piña



Chutney de Pimenta com Morango
Biquinho Pepper Chutney with Strawberry
Chutney de Pimienta con Fresa



Chutney de Pimenta com Gengibre
Biquinho Pepper Chutney with Ginger
Chutney de Pimienta con Jengibre



CONSERVAS PICKLED PEPPERS CONSERVAS

Nossas pimentas em conserva trazem os mais diversas pimentas, ressaltando seus sabores mais naturais. Os produtos contam com a qualidade padrão Sabor das Índias e são produzidos com ingredientes que vêm diretamente das produções de agricultura familiar.

Our pickled peppers bring the most diverse peppers, highlighting their most natural flavors. The products have the standard Sabor das Índias quality and are produced with ingredients that come directly from family farming productions.

Nuestros pimientos en escabeche traen los pimientos más diversos, destacando sus sabores más naturales. Los productos tienen la calidad estándar de Sabor das Índias y se elaboran con ingredientes que provienen directamente de las producciones de la agricultura familiar.



Biquinho com Cebolinha
Biquinho with Onion
Biquinho con Cebolla



Biquinho Natural
Natural Biquinho
Biquinho Natural



Biquinho Temperada
Seasoned Biquinho with Herbs
Sazonada con ajo y orégano



Pimenta Jalapeño
Jalapeño Pepper
Pimienta Jalapeño

CONSERVAS

GELEIAS
JAMS
MERMELADA

Nossa linha tradicional de geleias é constituída por três itens: a Geleia de Pimenta, a Geleia de Açaí e a Geleia de Morango com Pimenta.

Our traditional jam's line is divided on three items: Pepper Jam, Açaí Jam and Strawberry Jam with Pepper.

Nuestra línea tradicional con mermeladas es constituida por tres opciones: Mermelada de Pimienta, Mermelada de Açaí y la Mermelada de Fresa con Pimienta.

GELEIAS



Geleia de Pimenta
Pepper Jam
Marmelada de Pimenta



Geleia de Açaí
Açaí Jam
Marmelada de Açaí



Geleia de Morango com Pimenta
Strawberry Jam with Pepper
Marmelada de Fresa con Pimienta

MOLHOS DE PIMENTA PEPPER SAUCES SALSAS DE PIMENTA

Nossa linha de molhos traz produtos feitos com pimentas do mundo todo. Molho Chipotle, Molho Malagueta, Molho Bode, Molho Habanero, Molho Jolokia e Molho Carolina Reaper formam o conjunto dos nossos molhos de alta qualidade.

Our line of sauces brings products made with peppers from all over the world. Chipotle Sauce, Malagueta Sauce, Bode Sauce, Habanero Sauce, Jolokia Sauce and Carolina Reaper Sauce form the set of our high quality sauces.

Nuestra línea de salsas trae productos hechos con pimientos de todo el mundo. Las salsas de Chipotle, Malagueta, Bode, Habanero, Jolokia y Carolina Reaper forman el conjunto de nuestras salsas de alta calidad.



Molho Chipotle
Chipotle Sauce
Salsa de Chipotle



Molho Bode
Bode Sauce
Salsa de Bode



Molho Jalapeño
Jalapeño Sauce
Salsa de Jalapeño



Molho Malagueta
Malagueta Sauce
Salsa de Malagueta



Molho Habanero
Habanero Sauce
Salsa de Habanero



Molho Carolina Reaper
Carolina Reaper Sauce
Salsa de Carolina Reaper

MOSTARDAS GOURMET
GOURMET MUSTARDS
MOSTAZAS GOURMET

Nossa linha de mostardas se destaca pela mistura exótica com frutas. É constituída por três itens: Mostarda Gourmet com Habanero e Manga, Mostarda Gourmet Defumada com Jalapeño e Manga e Mostarda Gourmet com Cupuaçu e Murupi.

Our mustards line stands out in the market for its exotic blend with fruits. It consists of three items: Gourmet Mustard with Habanero pepper and Mango, Gourmet Smoked Mustard with Jalapeño and Mango and Gourmet Mustard with Murupi pepper and Cupuaçu, in which both, the fruit and the pepper, are produced exclusively in the Amazon rainforest.

Nuestra línea de mostazas se destaca en el mercado por la mezcla exótica con frutas. Es constituida por tres opciones: Mostaza Gourmet con pimienta Habanero y Mango, Mostaza Ahumada Gourmet con Jalapeño y Mango y Mostaza Gourmet con pimienta Murupi (pimienta de la floresta amazónica) y Cupuaçu, fruta típica de la floresta amazónica.

MOSTAZA



Mostarda Gourmet Defumada com Jalapeño e Manga

Gourmet Smoked Mustard with Jalapeño and Mango

Mostaza Ahumada Gourmet con Jalapeño y Mango



Mostarda Gourmet com Habanero e Manga

Gourmet Mustard with Habanero pepper and Mango

Mostaza Gourmet con pimienta Habanero y Mango



Mostarda Gourmet com Cupuaçu e Murupi

Gourmet Mustard with Murupi pepper and Cupuaçu

Mostaza Gourmet con pimienta Murupi y Cupuaçu



Mostarda Gourmet com Maracujá

Gourmet Mustard with Passion Fruit

Mostaza Gourmet con Maracuyá



Mostarda Gourmet com Maracujá e Dedo-de-Moça

Gourmet Mustard with Murupi Passion Fruit and Dedo-de-Moça Pepper

Mostaza Gourmet con Maracuyá y Dedo-de-Moça



PATÊS DE PIMENTA PEPPER PASTES PATÉS DE PIMIENTA

A linha Patês de Pimentas destaca a picância natural das pimentas mundiais. Essa linha é constituída por três itens: Patê de Pimenta Dedo-de-Moça e Biquinho, Patê Mexicano e Patê Habanero.

The Pepper Pastes line highlights the natural spiciness of peppers worldwide. This line consists of three items: Dedo-de-Moça and Biquinho Pepper Paste, Mexican Pepper Paste, and Habanero Pepper Paste.

La línea Patés de Pimienta destaca el picante natural de los pimientos en todo el mundo. Esta línea es constituida por tres opciones: Paté de Pimienta Dedo-de-Moça y Biquinho y Paté de Pimienta Habanero,

PATÊS



Patê de Pimenta Biquinho e Dedo-de-Moça
Dedo-de-Moça and Biquinho Pepper Paste
Paté de Pimienta Biquinho y Dedo-de-Moça



Patê Mexicano
Mexican Pepper Paste
Paté de pimienta Chipotle



Patê Habanero
Habanero Pepper Paste Paté
de Pimienta Habanero

LINHA + TOMATE
+ TOMATO LINE
LÍNEA + TOMATE

Preparada com alta concentração de tomate e pouco açúcar, nossa linha + Tomate é constituída por três itens: Barbecue Gourmet, Barbecue Gourmet Picante e Ketchup Gourmet. Todos eles são produzidos com ingredientes de excelente qualidade e sem a adição de conservantes, preservando o sabor mais natural!

Prepared with a high concentration of tomatoes and little sugar, our + Tomato line consists of three items: Barbecue Gourmet, Barbecue Gourmet Picante and Ketchup Gourmet. All of them are produced with ingredients of excellent quality and without the addition of preservatives, preserving the most natural flavor!

Preparada con una alta concentración de tomates y poco azúcar, nuestra línea + Tomate consta de tres productos: Barbecue Gourmet, Barbecue Gourmet Picante y Ketchup Gourmet. Todos ellos se producen con ingredientes de excelente calidad y sin la adición de conservantes, ¡conservando el sabor más natural!



Barbecue Gourmet
Gourmet Barbecue Sauce
Barbecue Gourmet



Barbecue Gourmet Picante
Gourmet Barbecue Spicy Sauce
Barbecue Gourmet Picante



Ketchup Gourmet
Gourmet Ketchup Sauce
Ketchup Gourmet

TOMATE

VINAGRES VINEGARS

Nossa linha de vinagres é composta por dois produtos: Vinagre Tradicional e o Vinagre Ardente. Ambos são combinados com ervas, o que deixa, além de um visual incrível, um sabor único.

Our vinegar line consists of two products: Traditional Vinegar and Spicy Vinegar. Both are combined with herbs, which leaves, in addition to an incredible look, a unique flavor.

Nuestra línea de vinagre consta de dos productos: Vinagre Tradicional y Vinagre Ardiente. Ambos se combinan con hierbas, lo que deja, además de un aspecto increíble, un sabor único.

VINAG



Vinagre Tradicional
Traditional Vinegar
Vinagre Tradicional

Vinagre Ardente
Spicy Vinegar
Vinagre Ardiente







+55 19.3886.5954

+55 19.3886.2183

+55 19.3876.3761

comercial@sabordasindias.com.br

Rua Manoel de Sa Fortes Junqueira Junior, 477

Vila João XXIII - Vinhedo - SP

www.sabordasindias.com