

» — CATÁLOGO 2019 — «

MOLHOS DE PIMENTA GOURMET



Created by

E. J. KLEIN

TRIBAL PEPPER CO.

INSPIRAÇÃO DAS RUAS DE MUNIQUE

Atraídos pela capital do estado alemão da Baviera, conhecemos o povo festeiro de Munique. Os pioneiros da München Fest, com as cervejas artesanais Weiss fermentadas em barris de madeira e as comidas de rua com os molhos picantes, são atração singular e inspiração gastronômica para a criação dos molhos de pimenta artesanal da Tribal Pepper. Cada fórmula foi elaborada para ocasiões culinárias especiais, a picância de cada molho é dosada equilibrando os sabores e aromas para deixar seu prato ainda mais gostoso.

FÁBRICA NATIVA DE GUARAPUAVA • PR

RESPEITO E PAIXÃO DA COLHEITA A DEGUSTAÇÃO.

Há famílias que produzem pimentas orgânicas, sem nenhum agrotóxico. Ingredientes como alho, salsinha e orégano também são produzidos em Guarapuava. O manjericão é importado da Itália e cultivado no pátio da Tribal, isso sem falar da madeira tratada e reflorestada fornecida pela serraria da cidade. O marceneiro é o artista que cria as caixas e bases de madeira com satisfação. Todo esse carinho, respeito e paixão são inspiração para criar os molhos artesanais Tribal Pepper.

PRODUÇÃO DE MOLHOS MARCANTES

A fábrica da Tribal Pepper é um refúgio aconchegante e harmônico, ideal para criar os molhos de pimenta artesanal. Todo processo de produção segue um minucioso padrão de qualidade, os molhos são feitos com carinho e cuidado, as pimentas e ingredientes são selecionados à mão para garantir o sabor e aroma únicos.

»—— **TRIBAL 60ML** ——«
CRISPY - SWEET - GREEN - SMOKED - CLASSIC

»—— **TRIBAL 120ML** ——«
BBQ - ONION

CHILLIBOY 150ML
MÉDIA - FORTE - X • HOT

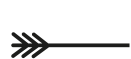
—>>> LINHA **60ML** <<<—



CAIXA COM 24 UNIDADES - 3,6KG

CRISPY, SWEET, GREEN, SMOKED E CLASSIC





LINHA **120ML**



CAIXA COM 12 UNIDADES - 3,10KG

BBQ E ONION



» — LINHA **150ML** — «

CHILLIBOY


CAIXA COM 12 UNIDADES - 3,7KG

MÉDIA, FORTE E X•HOT



»» — TRIBAL CRISPY 60ML —««

SABOROSO E AROMÁTICO, O MOLHO DE PIMENTA DEDO DE MOÇA E CEBOLA CRISPY É IDEAL PARA QUEM ESTÁ DESBRAVANDO O MUNDO DAS PIMENTAS. POSSIBILITA NOVAS EXPERIÊNCIAS A UM PALADAR EXIGENTE.



Feito em panela de ferro - lembra aquele tempero da vó.

vai bem com

petiscos
e lanches

*Picância
suave*



INFORMAÇÕES:
PIMENTAS DEDO DE MOÇA
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
60ML

INGREDIENTES

*Água, cebola, óleo de girassol,
vinagre de vinho tinto, pimenta dedo de moça,
açúcar, alho, orégano, sal, goma xantana.*



—>>> TRIBAL SWEET 60ML <<<—

O MOLHO SWEET DE MARACUJÁ É PREPARADO COM HORTELÃ, CONHAQUE E INGREDIENTES ESPECIAIS, COMBINA COM FRUTOS DO MAR. SABOR ADOCICADO E PICANTE: HARMONIA SINGULAR PARA SEU PALADAR.



Geléia com maracujá, conhaque e hortelã - singular!

vai bem com

peixes e
saladas

*Picância
média*


INFORMAÇÕES:
PIMENTAS DEDO DE MOÇA
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
60ML

INGREDIENTES

*Suco de maracujá, óleo de girassol, açúcar,
água, vinagre de maçã, conhaque, pimenta dedo
de moça, sal, goma xantana, hortelã, álcool etílico.*



»—— TRIBAL GREEN 60ML ——«

LEVE E MARCANTE, O MOLHO DA MEXICANA JALAPEÑO COM ERVAS FINAS E MANJERICÃO CONFERE SABOR E AROMA TROPICAL. COMBINA SUAVIDADE DOS INGREDIENTES ACENTUANDO O SABOR DO SEU PRATO.



Com manjericão importado da Itália e pimenta jalapeño.

vai bem com

peixes e
massas

*Picância
média*


INFORMAÇÕES:
PIMENTAS JALAPEÑO
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
60ML

INGREDIENTES

*Óleo de girassol, vinagre de vinho tinto,
água, pimenta jalapeño, alho, salsinha,
manjericão, sal, orégano, goma xantana.*



»— TRIBAL SMOKED 60ML —«

COM AROMA ÚNICO, O MOLHO DESSA GARRAFA É FORMULADO COM INGREDIENTES FRESCOS E PIMENTAS MADURAS DEFUMADAS, DANDO ORIGEM A SMOKED. CRIADO PARA OS PRATOS MAIS INUSITADOS.



Feito com pimentas maduras defumadas de verdade.

vai bem com

frangos e
suínos

*Picância
forte*


INFORMAÇÕES:
PIMENTAS CHIPOTLE
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
60ML

INGREDIENTES

*Óleo de girassol, água, vinagre de vinho tinto,
pimentas chipotle defumadas, sal, alho,
orégano, goma xantana, louro.*



»— TRIBAL CLASSIC 60ML —«

SABOROSO E ARDENTE, PERFEITO PARA APAIXONADOS POR PIMENTAS FORTES E MARCANTES. O MOLHO É FEITO COM HABANEROS NO AUGE DE SUA MATURAÇÃO. PARA PRATOS CLÁSSICOS MUITO MAIS CALIENTES.



Criado para quem gosta de sabores marcantes - caliente.

vai bem com

cordeiros
e bovinos



INFORMAÇÕES:
PIMENTAS HABANERO
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
60ML

INGREDIENTES

*Óleo de girassol, água, vinagre de vinho tinto,
pimenta habanero, alho, sal, páprica picante,
salsinha, orégano, goma xantana, louro.*



»—— TRIBAL ONION 120ML ——«

COM AROMA E SABOR BEM DEFINIDO, ESTE MOLHO É FEITO COM CEBOLAS ROXAS CARAMELIZADAS, AÇAFRÃO E INGREDIENTES SELECIONADOS PARA HARMONIZAR COM PRATOS ESPECIAIS. O TOQUE GASTRONÔMICO FOCADO EM SABOR.



Com cebolas roxas caramelizadas e açafrão - foco no sabor.

vai bem com

carnes e
saladas

*Picância
média*


INFORMAÇÕES:
PIMENTAS DEDO DE MOÇA
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
120ML

INGREDIENTES

Óleo de girassol, água, vinagre de maçã, cebola roxa, açúcar, pimenta dedo de moça, alho, sal, orégano, açafrão, goma xantana.





TRIBAL BBQ 120ML



O MOLHO BBQ COM UM SABOR INUSITADO: CHOCOLATE.
VAI BEM COM COSTELETAS SUÍNAS, HAMBÚRGUERES E CHURRASCO.
COMBINA SABORES E AROMAS COM UMA LEVE PICÂNCIA.
O BARBECUE ESPECIAL E MEMORÁVEL.



Barbecue com chocolate amargo - inusitado!

vai bem com

bovinos
e suínos

*Picância
suave*



INFORMAÇÕES:

PIMENTAS DEDO DE MOÇA
MOLHO ARTESANAL
VALIDADE 1 ANO
120ML

INGREDIENTES

*Vinagre de maçã, tomate pelado, água, óleo de girassol,
açúcar mascavo, pimenta dedo de moça, chocolate amargo,
molho inglês, fumaça líquida, sal, goma xantana.*



CHILLIBOY

— MOLHO DE PIMENTA —



Peruana defumada - use sem dó!

1 - MOLHO DEFUMADO COM AROMA CARACTERÍSTICO
E PICÂNCIA MÉDIA - IDEAL PARA USAR SEM DÓ.



150 ML

*Água, vinagre de maçã, óleo de girassol,
pimenta red aji, pimenta defumada, sal, alho,
orégano, louro, espessante goma xantana e
conservador sorbato de potássio.*



CHILLIBOY

— MOLHO DE PIMENTA —



Mexicana picante - aguenta o tranco?

2 - CHILLIBOY FORTE - FEITO COM HABANEROS RED
PARA PALADARES QUE AGUENTAM O TRANCO.



150 ML

*Óleo de girassol, água, vinagre de maçã,
pimenta habanero red, sal, páprica picante,
orégano, alho, louro, espessante goma xantana
e conservador sorbato de potássio.*



CHILLIBOY

— MOLHO DE PIMENTA —



Cubana ardida - chora nao...

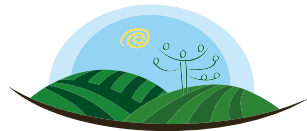
3 - PIMENTA X • HOT - CRIADO PARA QUEM ABSORVE
HABANEROS AMARELAS SEM SUAR PELOS OLHOS.



150 ML

*Óleo de girassol, água, vinagre de maçã,
pimenta habanero yellow, pimenta red aji,
sal, alho, orégano, louro, espessante goma
xantana e conservador sorbato de potássio.*





ALIMENTOS DO PARANÁ
SEGURANÇA E QUALIDADE



CHILLIBOY
— MOLHO DE PIMENTA —
By Tribal Pepper Co.

RUA PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS, 781 • TRIANON • CEP 85012-270 • GUARAPUAVA • PR • BRASIL
FONE +55 42 3035.2738 • WS +55 42 99101.8778 • CONTATO@TRIBALPEPPER.COM.BR

WWW.TRIBALPEPPER.COM.BR