



CHILLIBOY

Two detailed illustrations of chili peppers are positioned horizontally below the word "CHILLIBOY".

**MOLHOS E TEMPEROS PREMIUM**



**FEITO NO BRASIL**

*Elder Klein*



## **MOLHOS E TEMPEROS INSPIRADOS NA CULINÁRIA ALEMÃ**

ATRAÍDOS PELA CAPITAL DO ESTADO ALEMÃO  
DA BAVIERA, CONHECEMOS O POVO FESTEIRO DE  
MUNIQUE E APRECIAMOS A TÍPICA CERVEJA WEISS.

MAIS A OESTE ÀS MARGENS DO RIO RENO,  
DEGUSTAMOS ALTBIER, A TRADICIONAL  
CERVEJA ESCURA DA CHARMOSA DÜSSELDORF  
- CONHECIDA COMO PEQUENA PARIS.

AS CERVEJAS ARTESANAIS E AS COMIDAS DE  
RUA DA ALEMANHA SÃO ATRAÇÃO SINGULAR  
E INSPIRAÇÃO GASTRONÔMICA PARA A CRIAÇÃO  
DOS TEMPEROS DA TRIBAL PEPPER. CADA FÓRMULA  
FOI ELABORADA PARA OCASIÕES CULINÁRIAS  
ESPECIAIS, FEITO COM INGREDIENTES SELECIONADOS  
EQUILIBRANDO OS SABORES E AROMAS  
PARA DEIXAR SEU PRATO AINDA MAIS GOSTOSO.



## BARBECUE AMERICANO 350G OLD BRANDY

SUGESTÃO: CHURRASCO E HAMBÚRGUER

INSPIRADO NOS EUA O BARBECUE  
OLD BRANDY É AROMÁTICO E DELICIOSO,  
PERFEITO PARA AS SUAS CRIAÇÕES CULINÁRIAS.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



## SWEET CHILI 360G TIPO TAILANDÊS

SUGESTÃO: LANCHES E PETISCOS

É ADOCIDADO E DE PICÂNCIA SUAVE. HARMONIZA COM CARNES, LANCHES, PETISCOS, SALADAS E VAI SUPER BEM COM SOBREMESAS.

VALIDADE: 1 ANO APÓS FABRICAÇÃO • 12 UNIDADES POR CAIXA



## MOSTARDA ESCURA 280G TIPO ALEMÃ

SUGESTÃO: LANCHES E PETISCOS

BROWN MUSTARD TIPO ALEMÃ É FEITA COM GRÃOS DE MOSTARDA ESCURA DE TEXTURA RÚSTICA. COMBINA COM LANCHES, CARNES E SALADAS.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



## MOSTARDA ALEMÃ 315G AÇAFRÃO

SUGESTÃO: LANCHES E GRELHADOS

MOSTARDA CRIADA COM AÇAFRÃO.  
INSPIRADA NA ALEMANHA PARA COMBINAR  
COM PRATOS DO BRASIL.

VALIDADE: 1 ANO APÓS FABRICAÇÃO • 12 UNIDADES POR CAIXA



## KETCHUP ALEMÃO 340G CURRY E CANELA

SUGESTÃO: CURRYWURST E LANCHES

O MOLHO FEITO COM INGREDIENTES SELECIONADOS,  
CURRY E TOMATES MADUROS. HARMONIZA COM  
SALSICHAS, LANCHES E FRITAS.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



## KETCHUP ITALIANO 350G MANJERICÃO

SUGESTÃO: MASSAS E PETISCOS

COM TOQUE DE MANJERICÃO ITALIANO E TOMATES MADUROS SELECIONADOS, O KETCHUP DA TRIBAL TEM SABOR DE TOMATES DE VERDADE.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



## MAIONESE FRANCESA 300G TOQUE DEFUMADO

SUGESTÃO: LANCHES E PETISCOS

LEVEMENTE DEFUMADA, INSPIRADA NA CULINÁRIA FRANCESA, A MAIONESE TRIBAL COMBINA INGREDIENTES NATURAIS PARA TER O SABOR ÚNICO E NOSTÁLGICO.

VALIDADE: **8 MESES** APÓS FABRICAÇÃO • 12 UNIDADES POR CAIXA



## MOLHO VERDE BRASILEIRO 310G ERVA MATE

SUGESTÃO: CARNES E MASSAS

CRIADO COM ERVA MATE EXTRAFINA E PURA.  
UM MOLHO COMBINADO COM INGREDIENTES MARCANTES  
PARA HARMONIZAR E DESTACAR OS SABORES DO SEU PRATO.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**MÉDIA**



## PIMENTA MÉDIA DEFUMADA 150ML **AJI RED PERUANA**

SUGESTÃO: PETISCOS

FORMULADO COM PIMENTAS PERUANAS  
DEFUMADAS - AROMA CARACTERÍSTICO E  
PICÂNCIA MÉDIA. IDEAL PARA USAR À VONTADE.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**FORTE**



## PIMENTA FORTE 150ML **HABANERO MEXICANA**

SUGESTÃO: CARNES

FEITO COM HABANEROS RED MEXICANAS  
MADURAS - MOLHO AROMÁTICO E MARCANTE.  
COMBINA COM CHURRASCO E HAMBÚRGUER.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**X·HOT**



## PIMENTA X-HOT 150ML **HABANERO CARIBENHA**

SUGESTÃO: SOPAS

CRiado com HABANEROS YELLOW DO CARIBE - MOLHO INTENSO E SABOROSO. VAI BEM COM SOPAS, CARNES E FEIJOADA.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**MÉDIA**



## PIMENTA SWEET 120ML **MARACUJÁ E HORTELÃ**

SUGESTÃO: SORVETES E SALADAS

**HARMONIA SINGULAR PARA O SEU PALADAR.**

ADOCICADO E PICANTE, O MOLHO SWEET DE MARACUJÁ É PREPARADO COM HORTELÃ, PIMENTAS MADURAS E INGREDIENTES PARA COMBINAR COM SOBREMESAS.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**SUAVE**



## PIMENTA GREEN 120ML **JALAPEÑO E MANJERICÃO**

SUGESTÃO: PEIXES E MASSAS

**TRIBAL GREEN, SABOR E AROMA TROPICAL.**  
LEVE E MARCANTE, FORMULADA COM JALAPEÑO  
E MANJERICÃO, COMBINA SUAVIDADE DOS  
INGREDIENTES ACENTUANDO O SABOR DO SEU PRATO.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**MÉDIA**



## PIMENTA ONION 120ML **CEBOLA E AÇAFRÃO**

SUGESTÃO: LANCHES E PETISCOS

**O TOQUE GASTRONÔMICO FOCADO EM SABOR.**  
FEITO COM CEBOLAS ROXAS CARAMELIZADAS,  
AÇAFRÃO E INGREDIENTES SELECIONADOS PARA  
HARMONIZAR COM PRATOS DO DIA-A-DIA.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
**FORTE**



## PIMENTA CLASSIC 120ML **HABANERO E LOURO**

SUGESTÃO: CHURRASCO E FEIJOADA

**PARA PRATOS CLÁSSICOS MUITO MAIS CALIENTES.**

UM MOLHO SABOROSO E ARDENTE, PERFEITO PARA  
APAIXONADOS POR PIMENTAS FORTES E MARCANTES.  
FEITO COM HABANEROS NO AUGE DA MATURAÇÃO.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



PICÂNCIA  
SUAVE



## PIMENTA BARBECUE 120ML CHOCOLATE MEIO AMARGO

SUGESTÃO: HAMBÚRGUER E CHURRASCO

**O BARBECUE ESPECIAL E MEMORÁVEL.**

CRIADO COM SABOR INUSITADO: CHOCOLATE. UM EQUILÍBRIO SENSACIONAL COM CARNES GORDAS. COMBINA SABORES E AROMAS COMPLEXOS COM PICÂNCIA SUAVE.

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



## FUMAÇA LÍQUIDA 120ML

# CASCA DE COCO

SUGESTÃO: ASSADOS E GRELHADOS

REAPROVEITAMOS AS CASCAS DE COCO PARA AJUDAR A NATUREZA E DAR UM TOQUE ESPECIAL NAS SUAS CRIAÇÕES CULINÁRIAS. **USE COM LIBERDADE E OUSADIA.**

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO • **12 UNIDADES** POR CAIXA



# SAL PARRILLA AMERICANO DRY RUB

TEMPERO INSPIRADO NOS EUA PARA DAR  
AQUELE SABOR ESPECIAL NO SEU PRATO.  
**HARMONIZA MUITO BEM COM  
CARNES ASSADAS E GRELHADAS.**

VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 270G**



## SAL PARRILLA URUGUAIO SALSA CRIOLLA

O SAL URUGUAIO É FEITO COM INGREDIENTES SELETOS PARA AGREGAR MUITO MAIS SABOR.

**IDEAL PARA USAR EM CARNES ASSADAS E SALADAS.**

VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 470G**



# SAL PARRILLA ARGENTINO CHIMICHURRI

O CLÁSSICO SAL ARGENTINO FOI FEITO PARA  
QUE VOCÊ CRIE PRATOS MEMORÁVEIS.  
**VAI BEM COM SALADAS E EM ESPECIAL,  
CARNES ASSADAS E GRELHADAS.**

VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 450G**



## SAL PARRILLA BRASILEIRO ALHO E CEBOLA

COM TOQUE DE ALHO E CEBOLA, O SAL PARRILLA CHILLIBOY É SABOROSO E AROMÁTICO. **INDICADO PARA CHURRASCO E HAMBÚRGUER.**

VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 480G**



## SAL PARRILLA PORTUGUÊS PIMENTA DO REINO

FEITO COM PIMENTA DE ORIGEM PORTUGUESA,  
CONHECIDA COMO PIMENTA DO REINO,  
ESTE SAL PARRILLA **COMBINA COM**  
**CARNES ASSADAS E GRELHADAS.**

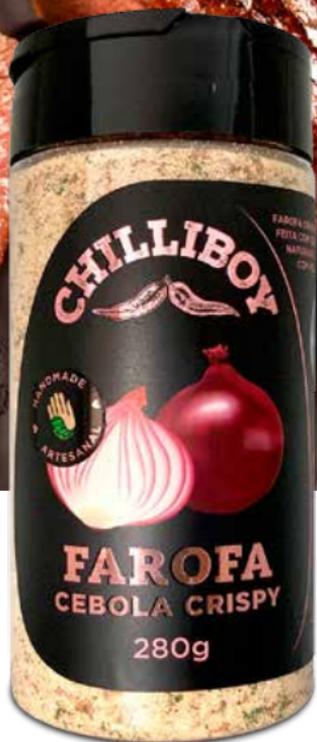
VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 470G**



## SAL PARRILLA MARINHO TRADICIONAL

DE GRANULAÇÃO MÉDIA E RÁPIDA ABSORÇÃO,  
O SAL PARRILLA CHILLIBOY É PRÁTICO  
E CLÁSSICO. **VAI SUPER BEM COM  
CHURRASCO E HAMBÚRGUER.**

VALIDADE: **2 ANOS** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 500G**



## FAROFA PREMIUM CROCANTE CEBOLA CRISPY

FEITA COM CEBOLAS CAMELIZADAS, A FAROFA  
PREMIUM CROCANTE TEM SABOR MEMORÁVEL.

**IDEAL PARA PRATOS DO DIA A DIA,  
FEIJOADA E CHURRASCO.**

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 280G**



## FAROFA PREMIUM CROCANTE **BANANA CHIPS**

FAROFA PREMIUM CROCANTE COM BANANAS  
DE VERDADE, SABOR SUAVE E ÚNICO.  
**IDEAL PARA COMPLEMENTAR AS SUAS  
CRIAÇÕES GASTRONÔMICAS.**

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 280G**



## FAROFA PREMIUM CROCANTE **AMENDOIM TORRADO**

CRIADA COM AMENDOIM E SOJA CROCANTE,  
ESTA FAROFA PREMIUM TEM MUITA ENERGIA  
E SABOR INCOMPARÁVEL. **HARMONIZA  
COM SALADAS, ASSADOS E PETISCOS.**

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 280G**



## FAROFA PREMIUM CROCANTE PIMENTA E ALHO

CROCANTE E PICANTE, ESTA FAROFA É FEITA COM PIMENTA CALABRESA E ALHO, TEM SABOR INTENSO E **VAI BEM COM PETISCOS, LACHES, CHURRASCO E FEIJOADA.**

VALIDADE: **1 ANO** APÓS FABRICAÇÃO  
**6 UNIDADES POR CAIXA • 280G**



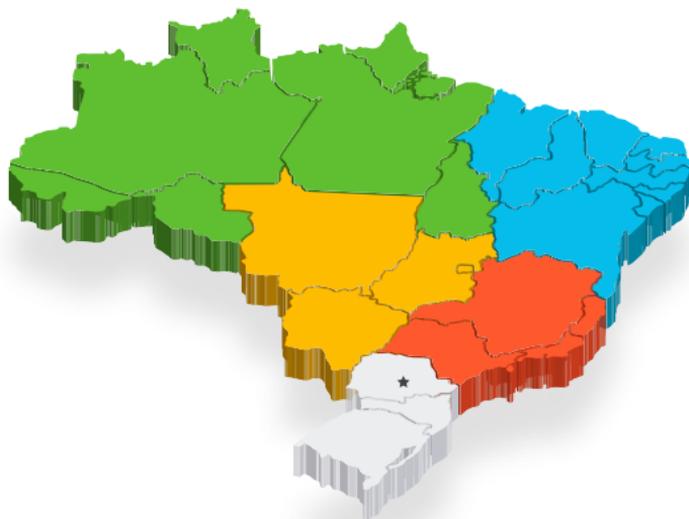
**ELODIR J. KLEIN,  
FUNDADOR E CRIADOR - TRIBAL PEPPER,  
APAIXONADO POR AROMAS E SABORES**

EM 1989, AOS 10 ANOS, EM SÃO SEBASTIÃO, SÃO CARLOS - SC, APRENDI A COZINHAR COM OS MEUS PAIS E AVÓS. EM 2016 FUI PARA ALEMANHA BUSCAR NOVAS EXPERIÊNCIAS NAS COMIDAS DE RUA DE MUNIQUE E DÜSSELDORF. VOLTEI ÀS ORIGENS USANDO A BASE DE UMA RECEITA QUE APRENDI NA INFÂNCIA E A INSPIRAÇÃO ALEMÃ PARA DESENVOLVER OS 4 PRIMEIROS MOLHOS DE PIMENTA. EM 2017 CRIEI A TRIBAL PEPPER PARA FABRICAR MOLHOS E TEMPEROS COM SABORES INUSITADOS, NOSTÁLGICOS, NATURAIS E AUTÊNTICOS COM OBJETIVO DE OFERECER SENSações MARCANTES PARA QUEM BUSCA EXPERIÊNCIAS CULINÁRIAS MEMORÁVEIS.

*Elodir Klein*

**TRIBAL PEPPER CO.**

## CLIENTES NACIONAIS TRIBAL PEPPER



FEITO NO BRASIL. PRESENTE NO PARAGUAI.

GUARAPUAVA • PR • BRASIL • +55 42 99101.8778  
CONTATO@TRIBALPEPPER.COM.BR  
WWW.TRIBALPEPPER.COM.BR