

MEL COM PIMENTA VERMELHA

Mel composto de flores silvestres com pasta de pimenta vermelha suave. Aplicado depois do fogo: carameliza na carne e deixa o brilho dourado. O único mel de churrasco do Brasil com SIF federal.



ESPECIFICAÇÕES

PRODUTO	Mel Composto Flores silvestres + pimenta
EMBALAGEM	Squeeze 80 g Plástico · lacre de segurança
CAIXA	48 unidades Embalagem secundária
PIMENTA	2,44% Ardência suave
REGISTRO	SIF 5250 Inspeção Federal · MAPA
VALIDADE	18 meses Sem refrigeração
MARCA	Registrada INPI · classes 30 e 35
CAPACIDADE	35 mil un/mês Produção instalada
NCM	2103.90.21 Preparações para molhos

EAN da unidade e da caixa, dimensões e peso bruto: a confirmar.

01 COMO USA

Aplica por cima da carne já pronta, fora do fogo. Vai bem em costela, picanha, frango e linguíça.

02 ONDE VENDE

Açougues, casas de carne, empórios e supermercados de bairro. Balcão, não gôndola de mercearia.

03 DIFERENCIAL

Categoria nova de balcão: quem leva a carne leva o mel junto. Sem concorrente com SIF federal.

POR QUE FUNCIONA NO BALCÃO

Não precisa de frio

Estável em temperatura ambiente por 18 meses. Não disputa espaço com refrigerado.

Embalagem resistente

Squeeze plástico com lacre — aguenta transporte e manuseio de caixa.

Compra por impulso

Fica no balcão junto da carne. Ticket baixo, decisão rápida.

Giro por consumo

Recompra natural — some junto com o consumo de churrasco.