



Coleccion PIMIENTAS



Duas
Rodas

Cada año, el sabor ideal se sofisticaba y se convierte en una búsqueda de nuevas experiencias robustas y destacadas.

Inspirada por ese movimiento, Duas Rodas ha elaborado la Colección Pimientas, una selección de aromas que ofrece a la industria alimenticia las principales características de estas especias que constantemente ganan nuevos seguidores alrededor del mundo.

JABORES

MÁS ALLÁ DEL PICANTE



Valorando los compuestos aromáticos de cada perfil, la Colección Pimientas presenta aromas auténticos elaborados a partir de las más famosas variedades de este fruto y sus salsas que van mucho más allá del picante de este estimulante universo. Todo con la tecnología y know-how de quién, hace más de 90 años, es especialista en el arte de crear productos para agradar el paladar.

**PRUEBE ESE MUNDO DE
SENSACIONES Y HAGA SU CARTERA
DE PRODUCTOS MÁS: IMULANTE.**



PIMIENTA ROJA

Fruto del lentisco brasileño, es considerado un “falso pimiento” y muy utilizado en la gastronomía. Tiene un aroma y sabor resinoso con notas amaderadas, herbáceas y ligeramente dulces. Su picante es casi imperceptible, pero contribuye a la caracterización de este perfil único.



PIMIENTA DE JAMAICA

Esta semilla aromática, originaria del Lejano Oriente y las Américas, sugiere una mezcla de especias como el clavo, la canela y la nuez moscada, con un picante extremadamente suave. Por su perfil dulce, va muy bien con dulces y algunas carnes.



CHILLI PEPPER

Su especia y aroma se asemejan a la Malagueta, pero considerablemente más suaves. También presenta sabores verdes que recuerdan al pimiento, trayendo sabor y fuerza en la cantidad justa al público en general.



CHIPOTLE

Resultado de un proceso de ahumado lento de chile jalapeño rojo, Chipotle es una explosión de sabor. Con cuerpo, sabores ahumados y especiados, el resultado es una fuerte presencia.



JALAPEÑO

Este tipo de pimienta es popular en la cocina mexicana y muy sabroso. Su olor, que recuerda a la pimienta verde, se complementa con sabores acéticos y verdes con especias moderadas.





MALAGUETA

Aunque se usa mucho en la cocina brasileña, la pimienta de Malagueta es originaria de Perú. Su principal característica es el picante, que se considera muy fuerte y predomina sobre el sabor. Es ideal cuando la sensación de calidez es una prioridad.



HABANERO

Originario de México, el chile habanero tiene una especia única que llena todo el paladar. Puede ser 50 veces más picante que el jalapeño, pero eso no inhibe los sabores acético, amaderado y verde complementarios, lo que lo convierte en una experiencia deliciosa para cualquiera que disfrute de la comida con su toque.

INSPIRACIONES EN SALSAS



SRIRACHA

Originaria de Tailandia, es una salsa resultante de la combinación de vinagre, ajo, sal, azúcar y pimienta en un proceso de fermentación diferente. Su auténtico sabor ha ido conquistando el mundo y, en el formato de aroma, aporta notas características de la composición: una mezcla de notas dulces, aliáceas, umami y, por supuesto, mucho picante.



PIMIENTA VERDE

Notas acéticas, verdes, características de pimienta y un suave picante, aportan un sabor agradable para un público que busca un claro impacto aromático.



PIMIENTA ROJA

Notas acéticas que recuerdan a pimientos y aceitunas negras se combinan con un buen impacto especiado, picante y suaves notas verdes. Sabor ideal para una experiencia extraordinaria.



PRINCIPALES APLICACIONES

- SNACKS DE PAPAS
 - SNACKS DE TRIGO
 - SALSAS
 - CONDIMENTOS
-

CONOZCA LA CARTERA DE LA COLECCIÓN POR SU GRADO DE PICANCIA



HABANERO



MALAGUETA



SRIRACHA



CHIPOTLE



JALAPEÑO



PIMIENTA VERDE



PIMIENTA ROJA



CHILLI PEPPER



PIMIENTA ROSA



PIMIENTA JAMAICA



**Duas
Rodas**



[/duasrodasind](#)



[/company/duasrodas](#)