



# PEPPER

collection



**Duas  
Rodas**

A cada ano, o ideal de sabor se torna mais sofisticado e incentiva a busca por experiências robustas e marcantes.

Inspirada por esse movimento, a Duas Rodas desenvolveu a coleção de pimentas, uma seleção de aromas que oferece à indústria alimentícia as principais características dessas especiarias que constantemente ganham novos adeptos ao redor do mundo.

# SABORES ALÉM DA PICÂNCIA

Valorizando os compostos aromáticos de cada perfil, a Coleção de Pimentas apresenta aromas autênticos desenvolvidos a partir das mais famosas variedades desse fruto e seus molhos, que vão muito além de picância deste estimulante universo. Tudo com a tecnologia e know-how de quem, há mais de 90 anos, é especialista na arte em criar a favor do paladar.

**EXPERIMENTE ESSE MUNDO DE  
SENSAÇÕES E TORNE O SEU  
PORTFÓLIO AINDA MAIS INSTIGANTE.**





## PIMENTA ROSA

Fruto da aroeira, é considerada uma “falsa pimenta” e muito utilizada na gastronomia. Possui odor resinoso e sabor com notas amadeiradas, herbáceas e suavemente adocicadas. Sua picância é quase imperceptível, mas contribui na caracterização deste perfil único.

.....



## PIMENTA JAMAICA

Esta semente aromática nativa do Oriente e das Américas lembra uma mescla de especiarias como cravo, canela e noz moscada, com picância extremamente suave. Por também apresentar perfil adocicado, combina muito bem com doces e algumas carnes.

.....



## DEDO DE MOÇA

Originária do Brasil, conta com picância e odor que lembra a pimenta malagueta, mas com considerável suavidade. Apresenta também notas verdes que remetem a pimentão, trazendo sabor e pungência na medida certa.

.....



## CHIPOTLE

Resultado de um lento processo de defumação da pimenta jalapeño vermelha, o chipotle é uma verdadeira explosão de sabor. Encorpado, com notas defumadas e picantes, o seu resultado é marcar presença.

.....



## JALAPEÑO

Esse tipo de pimenta é muito popular na culinária mexicana, sendo muito saborosa. Odor que lembra o pimentão verde é complementado por sabor acético e verde, com picância moderada.





## MALAGUETA

Apesar de muito utilizada na culinária brasileira, a pimenta malagueta tem origem no Peru. Sua principal característica está em sua picância, que é considerada alta e predomina sobre o sabor. É ideal quando a sensação de calor é prioridade.

---



## HABANERO

Originária do México, a Habanero possui picância única que preenche todo o paladar. Sua ardência chega a ser 50 vezes mais forte que a da Jalapeño, mas nada que iniba as notas complementares acéticas, amadeiradas e verdes, proporcionando uma experiência deliciosa para quem degusta alimentos com seu toque.

# INSPIRAÇÕES EM MOLHOS



## SRIRACHA

Originário da Tailândia, é um molho resultante da combinação entre vinagre, alho, sal, açúcar e pimenta em um processo de fermentação diferenciado. O seu sabor autêntico vem ganhando o mundo e, no formato de aroma, traz notas características da composição: uma mescla de notas doces, aliáceas, umami e, é claro, bastante picância.

---



## PIMENTA VERDE

Notas acéticas, verdes, características de pimentão, e uma suave picância, trazem um sabor agradável para um público que busca impacto aromático evidente.

---



## PIMENTA VERMELHA

Notas acéticas que remetem a pimentão e azeitona preta combinam-se com uma picância de bom impacto, pungência e suaves notas verdes. Sabor ideal para uma experiência marcante.



---

# PRINCIPAIS APLICAÇÕES

- SNACKS DE BATATA
  - SNACKS DE TRIGO
  - MOLHOS
  - TEMPEROS
- 

## CONHEÇA O PORTFÓLIO DA COLEÇÃO PELO SEU NÍVEL DE PICÂNCIA



Habanero



Malagueta



Sriracha



Chipotle



Jalapeño



Pimenta verde



Pimenta vermelha



Dedo de moça



Pimenta Rosa



Pimenta Jamaica



**Duas  
Rodas**



[/duasrodasind](#)



[/company/duasrodas](#)