



Sabor das Índias®

&

Super Barato



Catálogo | Catalog | Catalogo









## NOSSOS PRODUTOS / OUR PRODUCTS / NUESTROS PRODUCTOS

Trazemos qualidade e originalidade, somados à muito sabor e versatilidade em nossos produtos. São mais de 15 itens exclusivos no mercado, que harmonizam muito bem com praticamente toda a gastronomia, cheios de sabores únicos e inovadores.

We bring quality and originality, added to the great flavor and versatility in our products. There are more than 15 exclusive items on the market, which harmonize very well with practically all gastronomy, full of unique and innovative flavors.

Aportamos calidad y originalidad, sumados al rico sabor y versatilidad de nuestros productos. Hay más de 15 artículos exclusivos en el mercado, que armonizan muy bien con prácticamente toda la gastronomía, llenos de sabores únicos e innovadores.



# INTRODUÇÃO AO MUNDO

**DAS ARDIDAS** INTRODUCTION TO THE PEPPER WORLD  
INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LOS PIMIENTOS

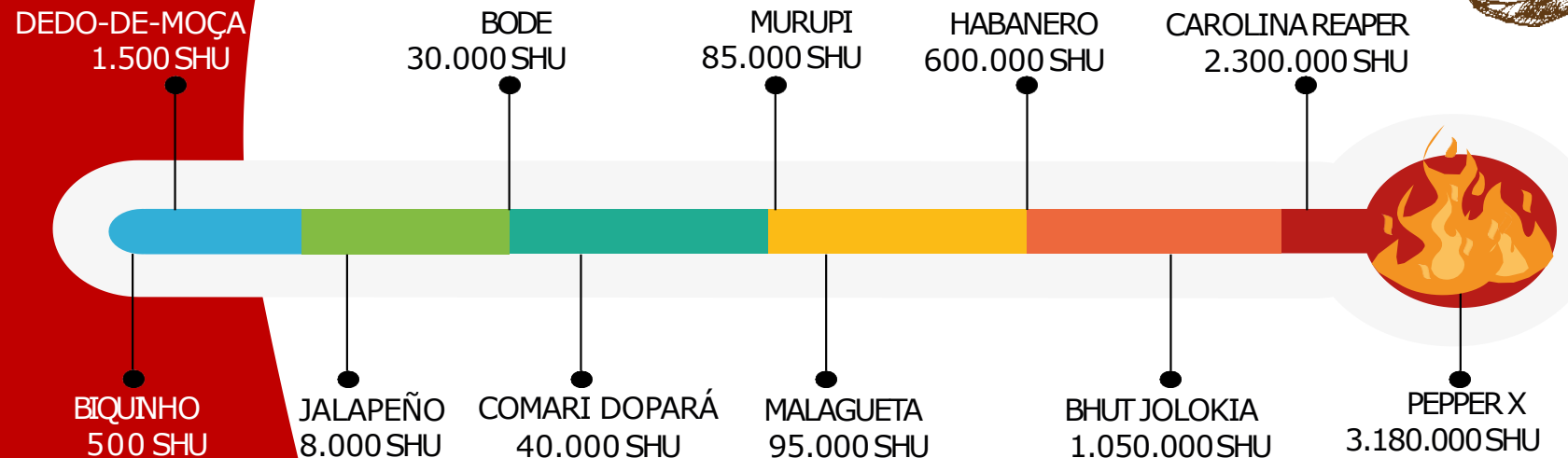
**VOCÊ SABE O QUE É A ESCALA SCOVILLE?  
DO YOU KNOW WHAT THE SCOVILLE SCALE IS?  
¿SABES QUÉ ES LA ESCALA SCOVILLE?**



A Escala Scoville é usada para medir o grau de ardência das mais diversas pimentas do mundo. O criador dessa escala, Wilbur Scoville, farmacêutico, desenvolveu o teste para medir o grau de picância das pimentas em uma solução de água com açúcar e, quanto mais da solução era necessária para diluir a pimenta, maior era considerado seu grau de ardência.

The Scoville Scale is used to measure the degree of burning of the most diverse peppers in the world. The creator of this scale, Wilbur Scoville, a pharmacist, developed the test to measure the degree of spicyness of the peppers in 1912. The test was done by mixing the pure pepper with a solution of water with sugar and, the more of the solution was needed to dilute the pepper, the greater its degree of burning.

La escala Scoville se utiliza para medir el grado de quema de los pimientos más diversos del mundo. El creador de esta escala, Wilbur Scoville, farmacéutico, desarrolló la prueba para medir el grado de picante de los pimientos en 1912. La prueba se realizó mezclando la pimienta pura con una solución de agua con azúcar y se necesitaba más solución para diluir el pimiento, mayor es su grado de quemado.



## CURIOSIDADES | CURIOSITIES

A Pepper X chegou ao posto de pimenta mais ardida do mundo no fim de 2019. A pimenta alcançou 3.18 milhões na escala Scoville, passando a Carolina Reaper. A Pepper X foi criada por Ed Currie, um americano, também criador da Carolina Reaper. Ed é cientista e pesquisador de pimentas e se dedica a criação dessas ardidas (bota ardidas nisso) há mais de 30 anos.



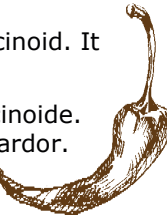
Pepper X reached the rank of the world's hottest pepper at the end of 2019. This pepper reached 3.18 million on the Scoville scale, beating the Carolina Reaper. Pepper X was created by Ed Currie, an American, also creator of Carolina Reaper. Ed has been a pepper scientist and researcher and has been dedicated to the creation of these "spicyes" for over 30 years.

Pepper X alcanzó el rango de pimiento más picante del mundo a fines de 2019. Pepper alcanzó 3.18 millones en la escala de Scoville, superando a Carolina Reaper. Pepper X fue creado por Ed Currie, un estadounidense, también creador de Carolina Reaper. Ed ha sido un científico e investigador de pimienta y se ha dedicado a la creación de estas "ardidas" durante más de 30 años.

A ardência das pimentas vem de um tipo de substância chamada capsaicinóide. Ela estimula as células nervosas da boca, produzindo a sensação de ardor.

The hotness of the peppers comes from a type of substance called capsaicinoid. It stimulates nerve cells in the mouth, producing a burning sensation.

El calor de los pimientos proviene de un tipo de sustancia llamada capsaicinoide. Estimula las células nerviosas en la boca, produciendo una sensación de ardor.



SHU = Scoville heatunits

# NOSSAS ARDÊNCIAS

## COMO MEDIMOS A ARDÊNCIA DE NOSSOS PRODUTOS?

Claro que consideramos a posição de cada pimenta na escala Scoville. Mas, além disso, existe um fator muito importante que entra na equação: a em um produto. Quanto mais pimenta, mais picante (sempre considerando qual pimenta vai em cada produto). Como as concentrações têm níveis parecidos dentro de cada linha, fazemos a classificação por linha. Isso significa que, se compararmos as ardências entre linhas diferentes de produtos, o resultado não será tão preciso. Por exemplo: Vimos que a pimenta habanero aparece abaixo da jolokia na escala Scoville. Mas, quando comparamos o molho jolokia e o patê habanero, vemos que o patê possui uma ardência maior do que o molho. Isso acontece porque, apesar de levar uma pimenta que teoricamente é mais fraca, o patê possui uma concentração maior de pimenta. Ainda assim, veremos que o termômetro do molho mostra "Extra forte", enquanto o do patê apresenta "Forte". Ou seja, o termômetro indica a classificação de ardência dentro da linha.

### CHUTNEYS

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

9 - 10%



CHUTNEY DE PIMENTA  
COM MORANGO 370G

R\$ 22,38



CHUTNEY DE PIMENTA  
COM ABACAXI 370G

R\$ 19,54

### GELEIAS

#### JAMS | MERMELADAS

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

0,5 - 7,5%



GELEIA DE PIMENTA  
240G

R\$ 16,73



GELEIA DE CUPUAÇU  
COM MURUPI 200G

R\$ 19,39

### ANTEPASTOS

#### ANTIPASTOS

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

43 - 58%



ANTEPASTO DE  
BIQUINHO COM ALHO  
CONFIT 230G

R\$ 24,85



ANTEPASTO DE BIQUINHO  
COM AZEITONAS PRETAS  
E MEL 230G

R\$ 24,85



# OUR SPICINESS

## HOW DO WE MEASURE THE HOTNESS OF OUR PRODUCTS?

Of course, we consider the position of each pepper on the Scoville scale. But in addition, there is a very important factor that enters the equation: the concentration of pepper in a product. The more pepper, the more spicy (always considering which pepper goes in each product). As the concentrations have similar levels within each line, we classify them by line. This means that, if we compare the spiciness between different products of different lines, the result will not be accurate. For example: We saw that habanero pepper appears below jolokia on the Scoville scale. But, when we compare the jolokia sauce and the habanero pepper paste, we see that the paste has a greater burning sensation than the sauce. This happens because, despite having a pepper that is theoretically weaker, the paste has a higher concentration of pepper. Even so, we will see that the sauce thermometer shows "Extra strong", while the paste thermometer shows "Strong". That is, the thermometer indicates the burning rating within the line.

### + TOMATE + TOMATO

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

0 - 6%



KETCHUP  
GOURMET 320G  
R\$ 22,63



BARBECUE GOURMET  
PICANTE 330G  
R\$ 22,63

### BIQUINHO SWEET DROP PEPPER

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

30 - 65%



PATÊ DE PIMENTA  
BIQUINHO COM ALHO 300G  
R\$ 22,78



PATÊ DE PIMENTA  
BIQUINHO DEF. PICANTE 300G  
R\$ 21,10

### MOSTARDA Mustard | Mostaza

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

0,7 - 55%



MOSTARDA GOURMET  
COM HABANERO  
E MANGA 335G  
R\$ 18,71



MOSTARDA GOURMET  
COM MARACUJÁ E  
DEDO DE MOÇA 335G  
R\$ 19,69

# NUESTRO PICANTE

## ¿CÓMO MEDIMOS EL PICANTE DE NUESTROS PRODUCTOS?

Por supuesto, consideramos la posición de cada pimiento en la escala Scoville. Pero además, hay un factor muy importante que entra en la ecuación: la concentración de pimienta en un producto. Cuanto más pimienta, más picante (siempre teniendo en cuenta qué pimienta va en cada producto). Como las concentraciones tienen niveles similares dentro de cada línea, las clasificamos por línea. Esto significa que, si comparamos el picante entre diferentes líneas de productos, el resultado no será tan preciso. Por ejemplo: vimos que el chile habanero aparece debajo de Jolokia en la escala de Scoville. Pero cuando comparamos la salsa de Jolokia y el paté de habanero, vemos que el paté tiene una sensación de ardor mayor que la salsa. Esto se debe a que, a pesar de tener un pimiento que es teóricamente más débil, el paté tiene una mayor concentración de pimiento. Aun así, veremos que el termómetro de la salsa muestra "Extra fuerte", mientras que el termómetro de paté muestra "Fuerte". Es decir, el termómetro indica la clasificación de combustión dentro de la línea

### MOLHOS SAUCES | SALSAS

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

20 - 30%



MOLHO  
CAROLINA  
REAPER 55ML  
R\$ 12,32



MOLHO DE  
PIMENTA  
JALAPEÑO 55ML  
R\$ 9,74



MOLHO DE  
PIMENTA  
MALAGUETA 55ML  
R\$ 8,19

### PATÊS PASTES | PATÉS

Concentração de pimenta  
Pepper concentration  
Concentración de pimienta

30 - 65%



PATÊ DE PIMENTA  
HABANERO 215G  
R\$ 18,06



PATÊ DE PIMENTA  
CHIPOTLE 250G  
R\$ 21,11

### CONSERVAS PICKLED | EN VINAGRE



PIMENTA JALAPEÑO VERDE  
EM CONSERVA 300G  
R\$ 20,63



PIMENTA BIQUINHO NATURAL  
EM CONSERVA 300G  
R\$ 18,66



# SABOR DO BRASIL



MOLHO DE BODE COM  
GOIABA E RAPADURA 55ML

**R\$ 13,13**



MOLHO DE MALAGUETA COM  
CAJÚ E RAPADURA 55ML

**R\$ 13,13**



MOLHO DE MURUPI COM  
MAÇA 55ML

**R\$ 13,13**

Apresentamos a nossa  
linha: Sabor do Brasil!  
Mistura de sabores que  
ressaltam a brasilidade  
em cada um de seus tons.  
São 9 novos sabores:  
Molho de biquinho  
amarela

e comari com maracujá e  
rapadura, molho de  
dedo-de-moça com cacau  
e rapadura, molho de  
murupi com banana e  
açai, molho de malagueta  
com cajú e rapadura,  
molho de murupi com

maça, molho de jalapeño  
com jabuticaba, molho  
de habanero com  
morango, molho de  
biquinho amarela com  
comari e manga e molho  
de bode com goiaba e  
rapadura.







Sabor das Índias



PATÊ DE PIMENTA BIQUINHO  
DEFUMADO - LEVEMENTE PICANTE  
MUITO SAOR COM POUCA PICÂNCIA

300g



Sabor das Índias



MOSTARDA GOURMET  
COM JALAPEÑO E MANGA  
DEFUMADA

MOSTARDA PREPARADA ESPECIAL COM UM TOQUE DE MANGA  
E O SAOR INTENSO DA PIMENTA JALAPEÑO

SEM CONSERVANTES PESO LÍQUIDO 335g

VINHEDO 1994 BRASIL



Sabor das Índias

AMAZÔNIA

MOLHO DE PIMENTA MURUPI  
COM JAMBU

80ml



PATÊ DE PIMENTA BIQUINHO  
DEFUMADO - SEM PICÂNCIA  
MUITO SAOR SEM ARDER

350g



Sabor das Índias

AMAZÔNIA

GELEIA DE CUPUAÇU  
COM PIMENTA MURUPI

PESO LÍQUIDO 200g











&

**Super Barato**



+55 15. 98173-1142 Suse F. Tenor  
+55 15. 99654-6083 Patric Galvão  
+55 15. 98173-1172 Vanessa Buturi

[superbarato.ss@gmail.com](mailto:superbarato.ss@gmail.com)

Rua Olinda Luz Marte, 71/81 - Jardim Residencial  
Deolinda Guerra, Sorocaba - SP

[www.sabordasindias.com](http://www.sabordasindias.com)

[www.superbaratohortifruti.com.br](http://www.superbaratohortifruti.com.br)