



Olá,

Somos a Leticia e Peter, fundadores da Soul Brasil Cuisine. Estamos muito felizes por você fazer parte da nossa rede de sabores unicamente brasileiros, que preza pelo respeito ao outro e o cuidado com a natureza.

Nascemos com o objetivo de apresentar ao mundo um novo sentido para os condimentos, trabalhando com ingredientes sustentáveis e orgânicos que potencializem a riqueza da sócio biodiversidade brasileira.

Acreditamos na Valorização dos sabores brasileiros: escolhemos apenas ingredientes 100% do Brasil. Pimentas nativas, frutas e especiarias dão origem aos nossos molhos, condimentos e geleias.

Acreditamos no Cuidado com a natureza: É possível pensar em desenvolvimento preservando a floresta em pé: participamos da rede Origens Brasil (@origensbrasil) promovendo a valorização da cultura dos povos indígenas e tradicionais.

Acreditamos no Sabor acima de tudo: Prepare-se para rever seus conceitos culinários e (melhor de tudo!) descubra como é fácil dar um toque de mestre delicioso às suas receitas. Veja aqui como!

GELEIAS - A mistura de ingredientes de forma inusitada transforma qualquer pessoa em um verdadeiro chef caseiro. Use sua imaginação e dê às suas receitas um toque de brasilidade.

MOLHOS DE PIMENTA - Nossas pimentas representam costumes e regiões diferentes de nosso país. Uma mistura com frutas para quem gosta de sabor, sem queimar demais a garganta.

MOLHOS DE FRUTA COM VINAGRE - Um tempero já pronto, uma inspiração francesa “tropicalizada” com os sabores brasileiros. Use em saladas, marinadas e muito mais!

Vem com a gente disseminar essa brasilidade que queremos ver!

@soulbrasilcuisine