SAKATELA

BANYUMAS

Awal mula memproduksi SakaTela pada pertengahan tahun 2019. Nama SakaTela diambil dari bahasa Banyumas (Saka=Dari dan Tela=Singkong). Tujuan memilih brand tersebut agar bisa menjadi ciri khas produk Banyumas, sehingga meski brand tersebut bisa dikenal dimanapun, kami tetap menonjolkan daerah asal. Singkong sebagai bahan baku utama, kami ambil dari petani setempat agar dapat mengangkat potensi alam dan kearifan lokal petani daerah. Bahan-bahan yang kami gunakan selalu menggunakan bahan berkualitas demi menjaga mutu produk agar bisa bersaing di pasar lokal maupun global. Dengan melalui serangkain proses produksi, kami olah menjadi kripik yang empuk, renyah dan gurih dengan aneka varian rasa, salah satunya Rasa Original, Rasa Rumput Laut dan Rasa Sapi Panggang.

Pengalaman Ekspor :
Pernah, berupa pengiriman sample produk

Nama pemilik : Yuli Setiowati

This document is provided by Gayengexpo.id
UMKM Gayeng 2024. All rights reserved