

Nonna Pasqua



CASTAÑA DE BARÚ

EMPRESA



Pionera en el uso de castañas de barú en la gastronomía, Nonna Pasqua es una empresa dedicada, desde 1999, a crear productos gourmet de gran interés para sus consumidores.



Castaña de Barú tostada, licores, salsas al pesto, patés, salsas gourmet, dulces, etc., los productos de Nonna Pasqua se elaboran con criterios y técnicas de la cocina mediterránea, utilizando tecnologías que preservan la mayoría de los valores nutricionales y sin utilizar conservantes.



+55 (62) 3091.7090
+55 (62) 9 8444.5671
contato@nonnapasqua.com.br
www.nonnapasqua.com.br

PRODUCTOS

NCM 2008.99.00



Originaria del Cerrado brasileño (segundo ecosistema más grande del mundo después del Amazonas), la nuez de barú destaca entre otros frutos secos por ser rica en nutrientes (proteínas de alta calidad, etc.), minerales (como el potasio, el magnesio, etc.) en alta concentración, considerados afrodisíacos por los indígenas.

También es importante para las cuestiones sociales, ya que cientos de familias extractivistas (el 90% de las nueces vendidas son recogidas directamente de los bosques por los extractivistas) en las regiones del cerrado están teniendo nuevos recursos financieros gracias a la cosecha de barú.

También está el aspecto ecológico, ya que el árbol de barú se protege de la deforestación, lo que aumenta el interés por la no deforestación de las regiones en cuestión.

Producto ecológico de los bosques del cerrado brasileño, sabor característico, pero de gran aceptación en el paladar, crujiente en el punto y sabor que se acerca al chocolate y al café (dependiendo del punto de tueste) alimento natural con gran disponibilidad de nutrientes.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



NUESTRA CAPACIDAD Y 1 TONELADA DIARIA DE NUECES BARÚ TOSTADAS Y LIGERAMENTE SALADAS.



NONNA PASQUA
Ciudad: Goiânia
Estado: Góias
Brasil

CERTIFICACIONES

