



EMPRESA



Argo Foods Brasil Ltda nasceu com a missão de levar o nome dos produtores brasileiros para o Brasil e para o mundo. Buscamos expandir nossa presença nos mercados internacionais, fortalecendo parcerias e contribuindo para o desenvolvimento econômico de regiões que atuamos e com grande experiência no comércio exterior, a Argo auxilia a levar bons produtos do AGRO para os mercados internacionais.



Exigência do mercado externo e nacional.



+55 (44) 9 9765.4202



comercial@argofoods.com.br



www.argofoods.com.br



@argofoodsbrasil

PRODUTO



Fécula de mandioca:

A fécula de mandioca é um produto extraído da raiz da mandioca, composto principalmente por amido. Possui diversas aplicações tecnológicas, atuando como espessante em processos de alta temperatura. É utilizada na fabricação de pães de queijo, bolos e biscoito devido sua capacidade de expansão.

Polvilho artesanal:

O polvilho azedo artesanal é um produto criado através da fermentação da fécula de mandioca e secagem em luz solar.

O polvilho apresenta algumas características como um sabor ácido acentuado e um cheiro relativamente forte, isso devido a geração de ácidos gerados pela fermentação.

É indicado usar na produção de produtos que precisam de crescimento, como pães, bolos e biscoitos, devido suas características de acidez elevada o polvilho azedo traz aos produtos um sabor diferenciado.

Fécula de Mandioca

NCM 1108.14.00

Amidos de Milho

NCM 1108.12.00

Fécula de Batata

NCM 1108.13.00

Polvilho Azedo

NCM 3005.10.00

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade de 1.000 toneladas mensais de produtos terminados. Baseados em contratos de prazo maior com parceiros reais.



ARGO FOODS

Cidade: Nova Londrina
Estado: Paraná
Brasil

