

Farofa de ISRAEL
A MELHOR FAROFA DO MUNDO!



FAROFA BRASILEÑA
HARINA DE YUCA
CONDIMENTADA

LA EMPRESA



Farofa de Israel nació hace más de 10 años, fruto de una tradición familiar en la producción de farofa (harina de yuca condimentada) artesanal. Lo que comenzó como una receta apreciada entre familiares y amigos ganó aún más protagonismo tras la apertura de un restaurante especializado en Parrilladas, donde la farofa (harina de yuca condimentada) se convirtió rápidamente en el acompañamiento más solicitado por los clientes.



Ante la gran aceptación, surgió la oportunidad de convertir ese sabor único en un negocio. Desde entonces, la empresa se ha dedicado a producir una farofa (harina de yuca condimentada) de alta calidad, con ingredientes seleccionados, preservando la tradición, el sabor auténtico y la confianza ganada a lo largo de los años.



+55 (84) 9 9643.3354
farofadeisrael@gmail.com
www.farofadeisrael.com
@farofadeisraelrn

PRODUCTOS

NCM 1901.90.90



La Farofa de Israel es una farofa (harina de yuca condimentada) premium lista para consumir, elaborada con harina de yuca de alta calidad e ingredientes cuidadosamente seleccionados, lo que da como resultado un producto con un sabor distintivo, una textura crujiente y una excelente versatilidad gastronómica. Su receta exclusiva se desarrolló a partir de una tradición familiar y se perfeccionó a lo largo de más de diez años, conservando las características artesanales que le otorgan identidad, autenticidad y un valor agregado reconocido por los consumidores.

Producida en un ambiente controlado y de conformidad con estrictos estándares de calidad y buenas prácticas de fabricación, la Farofa de Israel ofrece seguridad alimentaria, estandarización y un alto valor agregado. La selección cuidadosa de las materias primas da prioridad a los ingredientes naturales, lo que proporciona un producto con perfil "clean label", que satisface las demandas actuales del mercado de alimentos de calidad, sabor auténtico y composición diferenciada.

Además de la calidad de su fórmula, la Farofa de Israel se destaca por su practicidad, ya que está lista para consumir, lo que facilita el día a día de los consumidores sin sacrificar el sabor. Su textura crujiente y su sabor equilibrado armonizan perfectamente con asados, carnes, aves, pescados, platos tradicionales y diversas preparaciones de la cocina brasileña, lo que la convierte en una opción versátil para diferentes ocasiones y perfiles de consumo. Esta combinación de tradición, calidad, conveniencia e identidad brasileña posiciona a la Farofa de Israel como un producto diferenciado y competitivo, capaz de atender tanto al mercado nacional como a oportunidades de expansión internacional.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de 10 toneladas al mes, que combina calidad constante, trazabilidad completa y capacidad de expansión para satisfacer el crecimiento de la demanda.



FAROFA DE ISRAEL

Ciudad: Natal
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

Realización:

agrob
O sabor de ir mais longe

Promovido por: