

LA EMPRESA



Sabarabuçu fue fundada en 2007 en Sabará (MG) por Meire, una emprendedora de Bahía que vio en la jabuticaba/yabuticaba una oportunidad para combinar tradición y negocio. La idea surgió tras un curso sobre productos derivados de esta fruta, cuando se dio cuenta de su potencial, aún poco explotado. La producción comenzó de forma artesanal, con ventas en el Festival de la Jabuticaba/Yabuticaba, y creció gradualmente con el apoyo de instituciones como Sebrae y Senar.



Sabarabuçu va más allá de la producción de alimentos: valora la cultura y la identidad de Sabará, promueve la jabuticaba/yabuticaba como símbolo regional y genera un impacto social, centrándose en la creación de oportunidades, especialmente para las mujeres.



+55 (31) 9 8800.4480
+ 55 (31) 9 9573.2915
vendassabarabuçu@gmail.com
www.sabarabuçu.com
@Sabarabuçu

PRODUCTOS



Sabarabuçu es el mayor productor de derivados de jabuticaba/yabuticaba de Brasil, con un procesamiento de más de 50 toneladas de fruta al año. La empresa opera en el mercado nacional con una línea diversificada de productos artesanales de alto valor añadido, consolidándose como referente en el sector y contribuyendo al fortalecimiento del turismo y la economía regional.

Sabarabuçu ofrece una línea completa de productos derivados de la jabuticaba/yabuticaba, una fruta el 100 % brasileña originaria de la Mata Atlántica, que combina técnicas artesanales, calidad y una fuerte identidad territorial. Su cartera explora la versatilidad de la fruta, con opciones que van desde lo tradicional hasta lo innovador, ampliando sus aplicaciones gastronómicas en diferentes ocasiones de consumo.

Sabarabuçu produce derivados de jabuticaba/yabuticaba de forma artesanal, con una calidad estandarizada y centrada en el sabor auténtico. Cuenta con una cartera diversificada para consumo directo y uso culinario, que incluye opciones con y sin azúcar, uniendo tradición e innovación. Sus puntos diferenciales incluyen materia prima seleccionada, combinaciones gastronómicas exclusivas y una fuerte identidad cultural de Sabará (MG). La línea abarca mermeladas, licores, bebidas, salsas y dulces, consolidando la marca como referencia al transformar la yabuticaba en una experiencia gastronómica completa.

NCM 2208.70.00

NCM 2103.90.21

NCM 2007.99.10

NCM 2007.99.90

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



Sabarabuçu cuenta con una capacidad productiva diseñada para combinar la producción a gran escala con la calidad artesanal. En la actualidad, la empresa procesa alrededor de 50 toneladas de jabuticaba/yabuticaba al año, lo que supone una media mensual aproximada que se ajusta en función de la temporada de la fruta y la demanda del mercado.



CERTIFICACIONES



Realización:



Promovido por:

