



FRUTAS E HORTALIÇAS

EMPRESA



Conhecemos o achachairu há 24 anos, quando um familiar trouxe sementes da Bolívia para cultivo no Brasil. Após oito anos, as plantas começaram a produzir e iniciamos os primeiros pomares. Nossa primeira colheita comercial aconteceu há sete anos e, desde então, crescemos continuamente, atendendo todo o Brasil e exportando há três anos para países da Europa, Canadá e Ásia, sempre seguindo rigorosos padrões internacionais de segurança alimentar.



Somos uma empresa familiar, focada em qualidade, segurança alimentar e boas parcerias comerciais. Atualmente, somos os maiores exportadores de achachairu do mundo e possuímos a segunda maior produção comercial global. Nossa meta é liderar também a produção, sendo reconhecidos pela excelência dos produtos e pelo atendimento próximo e eficiente aos nossos parceiros.



+55 (27) 9 9975.5683



abelbasilio@gmail.com



www.achachairu-matutina.lojaintegrada.com.br



@achachairu.matutina

PRODUTOS

NCM 0810.90.90



O achachairu é uma fruta de origem boliviana que se adaptou perfeitamente ao nosso clima. Seu desenvolvimento é lento, levando até oito anos para iniciar a produção dos primeiros frutos. Cada fruto pesa, em média, cerca de 70 gramas e possui aproximadamente 4 centímetros de diâmetro, sendo envolto por uma casca resistente e contendo uma semente em seu interior. A colheita deve ser realizada somente quando o fruto está totalmente maduro, pois ele não continua o processo de maturação após ser colhido — característica que garante sua coloração laranja intensa e atrativa. Por serem sensíveis a choques mecânicos, os frutos precisam ser colhidos, selecionados e embalados manualmente.

Além da aparência marcante, o achachairu se destaca pela excelente durabilidade pós-colheita, podendo ser conservado por até 15 dias sem refrigeração e por mais de 20 dias sob refrigeração leve, com temperatura ideal entre 17 °C e 23 °C. Seu sabor é doce, levemente cítrico e muito agradável, lembrando o mangosteen, porém com personalidade ainda mais marcante. Fácil de consumir, é uma fruta que conquista rapidamente quem experimenta.

Considerada uma das frutas mais exóticas e valorizadas do mundo, o achachairu possui excelente aceitação em mercados de alto padrão, especialmente no segmento de exportação. Com sabor único, visual diferenciado e alta durabilidade, conta com poucos concorrentes no mercado interno. Atualmente, já somos o segundo maior produtor mundial e o único exportador global da fruta.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A safra do achachairu boliviano tem início em fevereiro e se estende até maio, neste período nossa capacidade produtiva atual é de 60 toneladas, chegando em 500 toneladas até 2030.



BRASIL

Espírito Santo

TROPICAL FOODS EXPORT

Cidade: Itarana
Estado: Espírito Santo
Brasil

Realização:



Promovido por:



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

