



LA EMPRESA



La historia de la empresa comenzó mucho antes de su fundación en 2006. La familia Ribeiro Ferreira siempre ha participado activamente en la comunidad ribereña de Amazonía con la producción de palmitos de huasaí



En 2006 pusieron en marcha su primera fábrica, produciendo mediante subcontratación a grandes marcas. En 2018 Jackson Ferreira Ribeiro y Mônica Rosa comenzaron a modernizar y crear la marca Salada Amazônia con la misión de llevar el conocimiento de los palmitos de huasapi al mundo. Así nació el Grupo Salada Amazônia, que se compromete a fortalecer el trabajo de las comunidades ribereñas, creando un impacto positivo y sostenible en el Bosque Amazónico.





+55 (11) 3848.9925 +55 (11) 9 9986.1596



monica@saladaamazonia.com.br



www.saladaamazonia.com.br



@saladaamazonia

PRODUCTO

NCM 2008.91.00



El palmito es un vegetal que se extrae de la parte interior de la

La palmera huasaí, conocida por su fruto, tiene sabrosos palmitos. El palmito es un subproducto del fruto, por lo que fomenta el desarrollo sostenible y ofrece una importante fuente alternativa de ingresos para los Ribereños del Bosque.

Lo que distingue a esta palmera es su estructura biológica, ya que es una mata que crece abundantemente.

La comunidad ribereña desempeña un papel fundamental en la gestión de la plantación de huasaí, cuidando de la naturaleza de forma responsable y garantizando los frutos para las generaciones futuras.

El Sello Ecológico garantiza el proceso de producción, respetando criterios medioambientales y de desarrollo laboral.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y **OTRAS CARACTERÍSTICAS:**



La empresa es capaz de producir 500 cajas/día.

Aunque el palmito se recolecta entre noviembre y marzo, al tratarse de un producto en conserva, es posible planificarlo con antelación. El producto tiene una caducidad de dos años. No necesita refrigeración y debe conservarse a temperatura ambiente. Muy práctico de utilizar, basta con abrir y consumir. Una ensalada lista para consumir.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante 2 días.





IÇARA SALADA AMAZÔNIA

Ciudad: Abaetetuba Estado: Pará

Brasil



CERTIFICACIONES

ORGÂNICO BRASIL

SB)

Promoción: CNA apexBrasil

SALIS BRASILIA