



CASTANHA DE CAJU

EMPRESA



A **COOPERCAJU**, estabelecida em 25.07.1991 sob um cajueiro em Serra do Mel, simplificou e adaptou a tecnologia para o beneficiamento artesanal da castanha de caju, permitindo que famílias operassem minifábricas em suas casas. Essa abordagem descentralizada promove a participação local na cadeia produtiva.



Além disso, a cooperativa facilita a comercialização justa através de sua Central de Classificação de Amêndoas de Castanha de Caju, onde o produto é selecionado, embalado e armazenado para venda, a **COOPERCAJU** desempenha um papel fundamental na geração de emprego e renda na região.



+55 (84) 9 8653.1046
coopercaju.sm@gmail.com
@coopercaju

PRODUTOS

NCM 0801.32.00



A castanha de caju é uma semente rica em nutrientes, amplamente apreciada por seu sabor suave e textura crocante. Além de ser uma excelente fonte de gorduras saudáveis, proteínas, vitaminas e minerais, como o magnésio e o zinco, a castanha de caju oferece benefícios para a saúde do coração, auxilia na manutenção dos ossos e melhora a imunidade. Muito utilizada em lanches, receitas culinárias e na produção de manteigas e leites vegetais, a castanha de caju é valorizada tanto pelo seu valor nutricional quanto pelas suas novidades na gastronomia.

Castanha de caju beneficiada através de processo artesanal, podendo ser comercializada de forma natural, ou ainda, passada por processo de torra, com ou sem adição de sal, assada ou caramelizada.

A produção artesanal, garante a conservação da qualidade e sabor original da castanha de caju, proporcionando ao consumidor a melhor degustação e aproveitamento do sabor.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A Coopercaju conta atualmente com cerca de 100 cooperados, possuindo uma capacidade produtiva de 20 toneladas/mês, podendo ser aumentada em até 50 % durante a safra.



COOPERCAJU
Cidade: Serra do Mel
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

