

LA EMPRESA



Coopersulca – Cooperativa Regional Agropecuaria del Sur de Santa Catarina fue fundada el 20 de diciembre de 1964 por 214 productores de arroz de Turvo (SC) para hacer frente a los retos de la baja productividad y la falta de una comercialización eficiente en la agricultura familiar. Desde entonces, ha crecido de manera continua, incorporando otras cooperativas y ampliando su presencia en el sur de Santa Catarina.



En 1979 pasó a llamarse Coopersulca. A lo largo de las décadas, invirtió en infraestructura para el procesamiento y almacenamiento de arroz, creó la marca Arroz Fazenda, expandió las tiendas agrícolas y los supermercados SuperCooper y modernizó su parque industrial. Hoy es un referente en tecnología y cooperación, contribuyendo al desarrollo económico y rural de la región.



+55 (48) 3525.8300
+55 (48) 9 8837.4111
coopersulca@coopersulca.com.br
www.coopersulca.com.br
@coopersulcasc

PRODUCTOS



El Arroz Fazenda Pulido es conocido por su alta calidad, con granos seleccionados, blancos y uniformes, que garantizan una cocción suelta, una textura suave y un sabor delicado. Es ideal para el día a día, para acompañar diversos platos de la cocina brasileña, con un excelente rendimiento y una buena presentación en el plato. Por su parte, el Arroz Fazenda

Vaporizado (Sancochado) se somete a un proceso hidrotérmico que conserva mejor los nutrientes del grano. Tiene un color ligeramente amarillento, no se empapa, rinde más y siempre queda suelto después de la preparación. Es práctico, nutritivo y perfecto para quienes buscan calidad, sabor y seguridad alimentaria en todas las comidas.

El Arroz Fazenda ofrece diversas ventajas que lo convierten en un referente de calidad. Cuenta con granos seleccionados y estandarizados, lo que garantiza una cocción uniforme y un excelente rendimiento. Queda suelto, sabroso y con un aspecto óptimo en el plato. Se produce con un riguroso control de calidad, desde el campo hasta el envasado. Disponible en las versiones Pulido y Vaporizado (Sancochado), satisface diferentes preferencias y necesidades nutricionales. El Vaporizado (Sancochado) conserva más vitaminas y minerales, mientras que el pulido garantiza ligereza y suavidad. Es práctico, versátil para el día a día, confiable, nutritivo y resultado del trabajo cooperativista, valorizando al productor rural y ofreciendo seguridad alimentaria al consumidor.

NCM 1006.30.21 – Arroz blanco (semiblanqueado o blanqueado, pulido o bruñido) NCM 1006.30.11 – Arroz Vaporizado (Sancochado) (semiblanqueado o blanqueado) NCM 2302.40.00 – Salvado de arroz (incluso en pellets) NCM 1102.90.00 – Harina de arroz NCM 1201.90.00 – Soja (incluso triturada, excepto para siembra) NCM 1005.90.10 – Maíz en grano (excepto para siembra)

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



Coopersulca tiene una capacidad de producción de 400 000 fardos de 30 kg al mes, con la posibilidad de ampliarla de inmediato hasta en un 10%, según la demanda, manteniendo la calidad y la regularidad en el suministro.



COOPERSULCA
Ciudad: Turvo
Estado: Santa Catarina
Brasil

Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por: