



EMPRESA



Iniciamos nossas atividades em 1994, ao longo desse período passamos por diversas transformações, buscando aprimorar processos e tecnologias.

Expandimos nossa capacidade de moagem para 250 toneladas de mandioca diariamente, o que nos permitiu diversificar nossa linha de produtos e atender a uma demanda cada vez maior por derivados da mandioca.



Com isso, fortalecemos nossa posição como uma das principais fecularias do estado de Mato Grosso do Sul.



+55 (67) 3485.1349
+55 (67) 9 9653.1669

contato@amifar.com.br
export@amifar.com.br

www.amifar.com.br

PRODUTO



Conhecida também como goma, amido ou polvilho doce, a fécula de mandioca é um pó fino, branco, sem cheiro e sem sabor, que tem mais de 800 usos. A maior utilização da fécula de mandioca ocorre na indústria, especialmente na de tecidos, de papéis, de colas, de tintas, de embutidos de carne, de cervejas e de alimentos. Farinha de mandioca é um dos principais produtos da mandioca é rica em amido, além de conter fibras e cinzas (minerais).

**Fécula de
mandioca**

NCM 1108.14.00

**Farinha de
mandioca**

NCM 1106.20.00



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**CAPACIDADE PRODUTIVA DE 400
TONELADAS DE FARINHA E 800
TONELADAS DE FÉCULA POR MÊS**



AMIFAR

Cidade: Deodápolis
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

