



NUECES DE ANACARDO

LA EMPRESA



Coopercaju es una cooperativa de Rio Grande do Norte creada para apoyar a los productores de anacardo y ampliar las oportunidades en toda la cadena de valor de este fruto. Nació con el propósito de valorar el trabajo de los cooperados, garantizar unos ingresos justos y promover la innovación en el aprovechamiento integral del anacardo, desde la almendra hasta los derivados.



Opera en los mercados agrícola, industrial y social, desarrollando productos, capacitando a las familias e impulsando el desarrollo regional. Su misión es convertir el anacardo en una fuente de crecimiento económico y de impacto positivo para Rio Grande do Norte.



+55 (84) 9 8653.1046
 coopercaju@coopercaju.com.br
www.coopercaju.com.br
 @coopercaju

PRODUCTOS

NCM 0801.32.00



Las nueces de anacardo producidas por la cooperativa se someten a un minucioso proceso de selección, tratamiento y elaboración, llevado a cabo con rigor técnico para garantizar un alto nivel de calidad, pureza y sabor. Tras la cosecha, las nueces pasan por etapas controladas de secado, clasificación y tostado, realizadas con equipos adecuados que preservan sus características naturales, manteniendo los nutrientes, el aroma y el crujido del producto.

Entre sus principales características destacan el estándar uniforme de calidad, el marcado aroma natural y la ausencia de conservantes, lo que da como resultado un alimento más puro y saludable. Desde el punto de vista nutricional, el anacardo es reconocido por ser rico en proteínas, grasas saludables y minerales esenciales, lo que contribuye a una alimentación equilibrada y nutritiva.

Otra diferencia relevante radica en el origen sostenible y trazable de la producción. La materia prima procede del trabajo directo con productores locales organizados en cooperativas, lo que fortalece la economía regional, promueve la responsabilidad social y garantiza la transparencia en toda la cadena productiva. Este modelo de producción valora cada etapa del proceso, desde el cultivo hasta el producto final.

Además, el proceso de producción incorpora modernas tecnologías de secado y tostado, desarrolladas para preservar la frescura y las propiedades nutricionales de la nuez, lo que garantiza una mayor textura crujiente, una reducción de las pérdidas y una estandarización superior. Como resultado, la cooperativa ofrece al mercado un producto de primera calidad, seguro, nutritivo y fiable, que combina calidad, sostenibilidad y trazabilidad en todas las etapas de la producción.

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



Capacidad productiva media de 120 toneladas anuales de nuez procesada, con procesos estandarizados que garantizan una calidad constante, control en todas las etapas y trazabilidad completa de la producción.



COOPERCAJU
 Ciudad: Serra do mel
 Estado: Rio Grande do Norte
 Brasil



Realización:



Promovido por: