

NutriBerry

أساي البرازيل

NCM 0811.90.00

المنتجات

الشركة

يتم إنتاج أساي لدينا بكميات صغيرة، مع الحفاظ على نكهته الطبيعية، وقوامه الغني، وجميع فوائده الغذائية. يتم اختيار كل مادة خام بعناية فائقة، دون استخدام ألوان صناعية، أو إضافات، أو نكهات صناعية، لضمان منتج نقي وحر في.



بتركيز ٦٦٪ من المواد الصلبة، يتميز أساينا بقوامه الناعم والكريمي ونكهته القوية والعميقة التي لا تُنسى، لجذب أذواقاً مميزة في السوقين المحلية والدولية. صُممت تركيبته بعناية فائقة لتحتوي فقط على الأساي وشراب الغوارانا والسكر، مما يمنحه أصالة ونقاءً وبساطة دون المساس بقوة النكهة أو العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة. يعكس هذا التوازن بين النكهة والملمس والفوائد الغذائية العناية الحرفية التي نوليها لكل دفعة، مما يجعل من تناول الأساي تجربة فريدة لا تُنسى.

تسعى نيوتري بيرري إلى توسيع حضورها العالمي، مع الحفاظ على تركيزها على التميز والموثوقية وبناء شراكات تجارية دائمة. سواء كنت موزعاً أو مستورداً أو مهتماً بتطوير علامتك التجارية الخاصة، فنحن على أتم الاستعداد للتعاون في منتجات تُقدّر النكهة والأصالة والعناية الحرفية التي نوليها للأساي.

نيوتري بيرري علامة برازيلية رائدة تُعنى بإنتاج أساي حرفياً، مُصنَّع وفقاً لمعايير جودة صارمة والتزاماً بأصالة المنتج. انطلقت هذه العلامة التجارية من غويانيا، قلب البرازيل، بهدف تقديم نكهة الأمازون الأصيلة للعالم، مُجمعة بين التقاليد والنقاء والابتكار في كل مرحلة من مراحل الإنتاج.



لا يقتصر التزامنا على النكهة فقط: فنحن نسعى إلى تقدير المنتجين المحليين، وضمان ممارسات مستدامة، وتقديم تجربة استهلاكية فريدة. إن تميزنا في اختيار الفاكهة، ودقة صياغتها، واحترام أصولها، يجعل نيوتري بيرري معياراً للجودة والهوية الأمازونية.



O sabor de ir mais longe

+55 (62) 3413.5047
+55 (62) 9 9944.2988
danilootr@hotmail.com



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



مصنع بطاقة إنتاجية شهرية تبلغ مائة ألف كجم.



NUTRIBERRY

نيوتريبيرري
المدينة: غويانيا
الولاية: غوياس
البرازيل



تحقيق:

agrob
O sabor de ir mais longe

الشهادات



تم الترويج له بواسطة:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE

www.agrob.org