

EMPRESA



Fundada em 2008 e localizada em uma tradicional região de concentração de pomares de castanhas de caju, a Suprema atua nacionalmente no fornecimento de Castanhas de Caju aos mais diversos clientes, mercados e consumidores, onde emprega a sua unidade fabril o uso de processos que garantem um ótimo sabor e qualidade.



Nos últimos anos, a Suprema Caju amadureceu com um plano de expansão visando o seu crescimento, abrindo a venda de produtos para todo o Brasil. Hoje contamos com tecnologia de ponta e já estamos com uma produção estimada de mais de 5 mil toneladas de castanhas de caju ano. Nossa gana pela evolução constante aliado ao comprometimento com qualidade visa sempre garantir que nossos produtos tenham qualidade suprema.



+55 (85) 3095.1037
+55 (85) 9 8112.2851
contatocomercial@supremacaju.com.br
www.supremacaju.com.br
@supremacaju

PRODUTOS



Deliciosas, as castanhas de caju são um potente antioxidante rico em vitamina E e zinco. Possuem também cálcio, potássio, fósforo e magnésio, além de conterem duas vezes mais concentração de ferro do que um bife. Ajudam no fortalecimento dos ossos e músculos além de serem aliadas na manutenção dos níveis de colesterol.

Inteiras

As amêndoas de castanha de caju inteiras são ideais para o mercado de snacks. Todo o sabor, textura e aparência de produto que já é globalmente conhecido e consumido. Esse produto está disponível em algumas variedades de acordo com a necessidade de aplicação.

Pedaços

As amêndoas de castanha de caju em pedaços são ideais para uma variada gama de aplicações entre confeitaria, panificação, barras de cereais entre outros.

Granulados e Farinhas

Os granulados e a farinha de castanha de caju pode ser utilizada para criar alimentos mais saudáveis, como bolos, biscoitos e tortas, pois não possui glúten e é rico em nutrientes.

CASTANHA DE CAJU NATURAL

NCM 0801.32.00

CASTANHA DE CAJU TORRADA

NCM 2008.19.00

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



5 mil toneladas ao ano

Nosso produto vai embalado a vácuo é adicionado um gás inerte que mantém a castanha crocante e mantém a sua integridade com 24 meses enquanto a concorrência trabalha com um shelf life de 6 meses.



SUPREMA CAJU
Cidade: Pacajus
Estado: Ceará
Brasil