



**CASTAÑA DE ANACARDO**

## LA EMPRESA



COOPERCAJU, creada el 25 de julio de 1991 bajo un anacardo en Serra do Mel, simplificó y adaptó la tecnología de transformación artesanal de la castaña de anacardo, permitiendo a las familias explotar minifábricas en sus casas. Este enfoque descentralizado promueve la participación local en la cadena de producción.



Además, la cooperativa facilita la comercialización justa a través de su Centro de Clasificación de las Castañas de Anacardo, donde el producto se clasifica, envasa y almacena para su venta, COOPERCAJU desempeña un papel clave en la generación de empleo e ingresos en la región.



+55 (84) 9 8653.1046  
 coopercaju.sm@gmail.com  
 @coopercaju

## PRODUCTOS

**NCM 0801.32.00**


La castaña de anacardo es una semilla rica en nutrientes muy apreciada por su sabor suave y su textura crujiente. Además de ser una excelente fuente de grasas saludables, proteínas, vitaminas y minerales como el magnesio y el zinc, los anacardos son beneficiosos para la salud del corazón, ayudan a mantener los huesos y mejoran la inmunidad.

Muy utilizada en aperitivos, recetas culinarias y en la elaboración de mantequillas y leches vegetales, la castaña de anacardo es apreciada tanto por su valor nutritivo como por sus novedades gastronómicas.

La castaña de anacardo se procesa a mano y puede comercializarse al natural o tostada, con o sin sal añadida, tostada o caramelizada.

La producción artesanal garantiza la conservación de la calidad y el sabor originales de la castaña de anacardo, proporcionando a los consumidores el mejor sabor y disfrute.



### DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Coopercaju cuenta actualmente con un centenar de cooperativistas, con una capacidad de producción de 20 toneladas/mes, que puede incrementarse hasta un 50 % durante la temporada de cosecha.



**COOPERCAJU**  
 Ciudad: Serra do Mel  
 Estado: Rio Grande do Norte  
 Brasil

