



ALQUIMISTA
da Caatinga



**ESPUMANTE
DE ANACARDO**

EMPRESA



Alquimista da Caatinga se creó en 2020 para ser una plataforma de investigación y desarrollo de productos del bioma de la Caatinga.



La empresa es una empresa emergente que ya ha nacido con un primer producto desarrollado, el primer espumante de anacardo de Brasil, lo que demuestra nuestro potencial creativo.



+55 (85) 9 9773.1503
alquimistadacaatinga@gmail.com
www.dacaatinga.com.br
@alquimistadacaatinga

PRODUCTO

NCM 2206.00.90



Cauina es un espumante de anacardo que utiliza el pseudofruto del árbol del anacardo, que suele desperdiciarse porque la producción se centra en la castaña. Utilizamos el método champenoise para su elaboración, y ya ha tenido una gran aceptación en el mercado nacional.

Alquimista da Caatinga desarrolla productos con elementos de este bioma brasileño. Utilizamos procesos que mezclan éticamente tecnologías tradicionales y modernas, y para ello, realizamos investigaciones culturales y técnicas antes de lanzar un producto. Los pilares son la sostenibilidad del territorio, el máximo aprovechamiento de los alimentos, la reducción de los residuos y una economía circular que beneficie realmente a los pequeños productores.

Este producto, Cauina, es el primer espumante de anacardo de Brasil y el mundo tiene que conocerlo.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Actualmente, la capacidad de producción es de 3.000 litros al año, que pueden llegar a 10.000 litros en 2 meses.



ALQUIMISTA DA CAATINGA
Ciudad: Fortaleza
Estado: Ceará
Brasil

