



CASTAÑA DE ANACARDO

LA EMPRESA



Fundada en 2008 y ubicada en una región tradicional donde se concentran los huertos de anacardos, Suprema opera en todo el país en el suministro de anacardos a los más diversos clientes, mercados y consumidores, donde emplea procesos de fabricación que garantizan un sabor y calidad óptimos.



En los últimos años, Suprema Caju ha madurado con un plan de expansión dirigido a su crecimiento, abriendo la venta de productos en todo Brasil. Hoy contamos con tecnología de punta y ya producimos unas 5.000 toneladas de anacardos al año. Nuestro afán de evolución constante, combinado con nuestro compromiso con la calidad, tiene siempre como objetivo garantizar que nuestros productos sean de calidad suprema.



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

PRODUCTOS



Deliciosas, las castañas de anacardos son un potente antioxidante rico en vitamina E y zinc. También contienen calcio, potasio, fósforo y magnesio, así como el doble de hierro que un filete. Ayudan a fortalecer los huesos y los músculos, así como a mantener los niveles de colesterol.

Enteras

Las almendras de castañas de anacardos enteras son ideales para el mercado de aperitivos. Todo el sabor, la textura y el aspecto de un producto que ya se conoce y consume en todo el mundo. Este producto está disponible en diversas variedades según las necesidades de aplicación.

Trozos/Pedazos

Las almendras de castañas de anacardos en trozos son ideales para una amplia gama de aplicaciones, como confitería, panadería, barras de cereales, etc.

Gránulos y harina

Los gránulos y la harina de castañas de anacardos pueden utilizarse para crear alimentos más sanos, como pasteles, galletas y tartas, ya que no contienen gluten y son ricos en nutrientes.

CASTAÑA DE ANACARDO NATURAL

NCM 0801.32.00

CASTAÑA DE ANACARDO TOSTADA

NCM 2008.19.00

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



5.000 toneladas al año

Nuestro producto se envasa al vacío con un gas inerte que mantiene el fruto seco crujiente y conserva su integridad durante 24 meses, mientras que la competencia tiene una caducidad de 6 meses.



SUPREMA CAJU
Ciudad: Pacajus
Estado: Ceará
Brasil