



FRUTAS Y HORTALIZAS

ES

LA EMPRESA



Conocimos el achachairú hace 24 años, cuando un familiar trajo semillas de Bolivia para cultivarlas en Brasil. Después de ocho años, las plantas comenzaron a producir y empezamos los primeros huertos. Nuestra primera cosecha comercial tuvo lugar hace siete años y, desde entonces, hemos crecido continuamente, abasteciendo a todo Brasil y exportando desde hace tres años a países de Europa, Canadá y Asia, siempre siguiendo estrictas normas internacionales de seguridad alimentaria.



Somos una empresa familiar, enfocada en la calidad, la seguridad alimentaria y las buenas relaciones comerciales. Actualmente, somos los mayores exportadores de achachairú del mundo y contamos con la segunda mayor producción comercial global. Nuestro objetivo es liderar también la producción, siendo reconocidos por la excelencia de nuestros productos y por la atención cercana y eficiente que brindamos a nuestros socios.



+55 (27) 9 9975.5683



abelbasilio@gmail.com



www.achachairu-matutina.lojaintegrada.com.br



@achachairu.matutina

PRODUCTOS

NCM 0810.90.90



El achachairú es una fruta originaria de Bolivia que se ha adaptado perfectamente a nuestro clima. Su desarrollo es lento, ya que tarda hasta ocho años en dar sus primeros frutos. Cada fruto pesa, de media, unos 70 gramos y mide aproximadamente 4 centímetros de diámetro, está recubierto por una cáscara resistente y contiene una semilla en su interior. La cosecha debe realizarse solo cuando el fruto está completamente maduro, ya que no continúa el proceso de maduración después de ser cosechado, característica que garantiza su intenso y atractivo color naranja. Al ser sensibles a los golpes mecánicos, los frutos deben ser cosechados, seleccionados y envasados manualmente.

Además de su llamativo aspecto, el achachairú destaca por su excelente durabilidad tras la recolección, ya que puede conservarse hasta 15 días sin refrigeración y más de 20 días con refrigeración ligera, a una temperatura ideal entre 17°C y 23°C. Su sabor es dulce, ligeramente cítrico y muy agradable, parecido al del mangostán, pero con una personalidad aún más llamativa. Fácil de consumir, es una fruta que conquista rápidamente a quienes la prueban.

Considerada una de las frutas más exóticas y apreciadas del mundo, el achachairú goza de una excelente aceptación en los mercados de alto nivel, especialmente en el segmento de la exportación. Con un sabor único, un aspecto diferenciado y una gran durabilidad, tiene pocos competidores en el mercado interno. Actualmente, somos el segundo mayor productor mundial y el único exportador global de esta fruta.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La cosecha del achachairú boliviano comienza en febrero y se extiende hasta mayo. En este periodo, nuestra capacidad productiva actual es de 60 toneladas, y llegará a las 500 toneladas en 2030.



BRASIL

Espírito Santo

TROPICAL FOODS EXPORT

Ciudad: Itarana

Estado: Espírito Santo

Brasil



Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE

www.agrobr.org