



FRUTAS Y HORTALIZAS

LA EMPRESA



En 2008, Adriana y Ricardo adquirieron la finca llamada Fazenda Coatiara, en Itaí (SP), tras una enfermedad que comprometió el antiguo huerto de maracuyá. Tras dos años de investigación, decidieron invertir en el lichi y, en 2011, plantaron las primeras 1.950 plantas con seis variedades. La primera cosecha tuvo lugar en 2016 y, en 2018, la producción ya permitió el acceso a los supermercados.



Con la necesidad de una selección más rigurosa de frutos, surgió la idea de industrializar parte de la producción. En 2020 se construyó un packing house completo, que permitió la producción de lichis deshidratados, liofilizados y congelados. Hoy en día, Fazenda Coatiara cultiva 16 variedades y transforma el lichi, una vez estacional, en un producto disponible todo el año.



+55 (19) 9 9679.0707
 camila@britchis.com.br
www.britchis.com.br
 @lichiasbritchis

PRODUCTOS

NCM 0810.90.14



Somos la única granja en América Latina que vende 9 variedades de lichi, originarias de China, India, Australia, Mauricio, Hawái y Florida. Nuestro huerto cuenta con más de 26.000 árboles de lichis en una superficie de 113 hectáreas, lo que garantiza diversidad de sabores, aromas y texturas en cada variedad cultivada.

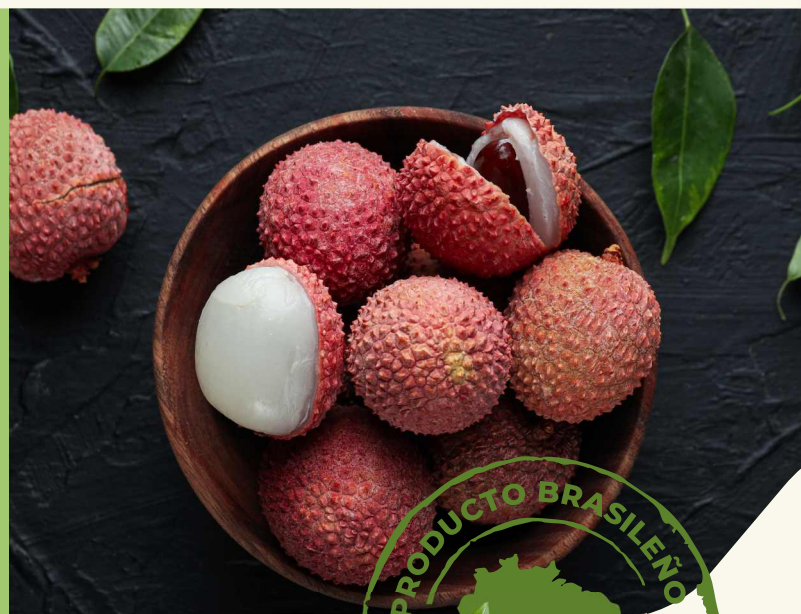
Entre ellos está el Coração, con una forma similar a un corazón, concha púrpura, semilla pequeña y una de las más dulces del huerto. El Clásica (Bengal) es la variedad más conocida en Brasil, con piel roja intensa, forma ovalada, pulpa jugosa y dulzura equilibrada. El Crocante tiene una corteza lisa verdosa-rojiza, piedra pequeña y pulpa firme, con una textura llamativa. El Fogo, en cambio, tiene piel de naranja con manchas rojas, forma redondeada y sabor equilibrado, con un toque ligeramente ácido. El Gigante destaca por su tamaño, aproximadamente un 25% más grande que la variedad clásica, con una pulpa jugosa y muy dulce. El Laranja tiene una forma redondeada, piel de naranja y un sabor muy dulce. El Tutti-Frutti combina crujiente y jugoso, con una piedra pequeña y un sabor llamativo. Por último, el Ouro (Wai Chee) tiene una corteza texturizada, forma redondeada y un sabor intenso con mucha dulzura.



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



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE HASTA 600 TONELADAS AL AÑO, GARANTIZANDO ESCALA, REGULARIDAD EN EL SUMINISTRO Y EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN.



BRITCHIS
 Ciudad: Itaí
 Estado: São Paulo
 Brasil

CERTIFICACIONES



Realización:



Promovido por: