



发酵饮料

公司



自2013年以来，我们一直提供源自家庭农场水果的天然产品，且不含任何色素或防腐剂。作为一家总部位于巴西利亚市的巴西企业，我们致力于通过主打天然成分与本土生产的食品，为您带来高品质、纯正风味与健康体验。



今天，我们已将我们的产品组合转变为合作伙伴的战略盈利工具，有助于提高平均票价、降低运营复杂性并加强品牌定位。我们的目标是实现超级食品的民主化，以具有竞争力的价格向市场提供创新、健康的产品。



+55 (61) 9 9103.0978
+55 (61) 9 9557.0979
marcelo@sucopira.org
www.sucopira.com
@sucopira

产品



我们的产品系列涵盖了含有果肉的果汁及果味饮品，以浓郁风味、鲜艳色泽和独特口感著称。此外，我们还开发了独具特色的康普茶——其特点在于高果肉含量与极具吸引力的外观——以及采用简约、纯正工艺（仅含水果与糖）制作的果味糖浆，旨在复刻那些在市场上已日渐稀缺的传统配方。

所有产品均不含人工色素和防腐剂。我们优先选用来自家庭农场的原料，既支持了当地生产者，也确保了原材料的卓越品质。这种组合造就了风味浓郁天然、色泽诱人且极具巴西特色的产品。

我们的产品归类于以下 NCM（南方共同市场通用命名法）编码：

- 2009.61.00 – 白利糖度（Brix）不超过 30 的果汁
- 20096100 – 300 毫升装果汁
- 2106.90.10 – 其他饮料调制用制品
- 21069010 – 浓缩液
- 2206.00.90 – 其他发酵饮料及发酵饮料混合物
- 22060090 – 康普茶

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



我们目前的销售网点超过**300**个，每月生产约**30,000**升果汁，且现有产能具备将产量提升至当前五倍的潜力。此外，我们还可以选择将部分或全部特定产品的生产进行外包，从而确保运营的灵活性与可扩展性。



SUCOPIRA
翻译为：苏库皮拉
城市：巴西利亚
州：联邦区
巴西

认证



實現:



推廣者:

