

**FRUTAS
DESIDRATADAS**

EMPRESA



A Tropicout nasceu no Brasil há mais de dois anos com o propósito de valorizar frutas tropicais autênticas e transformá-las em produtos inovadores, saudáveis e sustentáveis.

Fundada como uma foodtech, a empresa combina tradição agrícola brasileira com tecnologia avançada, oferecendo frutas liofilizadas, pós funcionais e barras de fruta. Com sede em São Paulo e filial em Miami, atua no mercado internacional de alimentos plant-based, distribuindo para e-commerce e B2B.



Nosso objetivo é conectar consumidores ao verdadeiro sabor do Brasil, unindo qualidade, praticidade e responsabilidade social, levando produtos saudáveis tropicais brasileiros e inovação para diferentes públicos no mundo.



+1 202-538-3270
+1 240-460-4899
contact@tropicout.com
www.tropicout.com
@tropicout

PRODUTOS



A Tropicout é uma foodtech multinacional que leva os sabores tropicais do Brasil ao mundo. Nossos produtos incluem frutas liofilizadas crocantes (banana, manga, abacaxi, coco e jaca), pós funcionais e barras de frutas à base de banana. Utilizamos tecnologia Next-Gen de liofilização, que preserva cor, nutrientes e sabor natural, além de embalagens sustentáveis "I'm green™". Diferenciais: inovação, autenticidade brasileira, responsabilidade social e logística eficiente com estoque em Miami. Combinamos saudabilidade, conveniência e propósito, oferecendo snacks plant-based, sem adição de açúcares ou conservantes, que se destacam pela qualidade premium e pela experiência única de sabor tropical.

Enquanto muitos concorrentes oferecem snacks genéricos, nós colocamos o Brasil como protagonista, trazendo sabores tropicais raros, como jaca e maracujá, e conectando cada produto a histórias de pequenos produtores e da rica biodiversidade brasileira, criando uma relação emocional genuína com o consumidor. Além disso, nossas embalagens "I'm green™" de plástico renovável e a parceria com agricultores locais promovem um impacto social e ambiental real, muito além do marketing verde. Por fim, a produção no Brasil, combinada com distribuição via Miami, garante frescor, escalabilidade e agilidade, oferecendo um custo-benefício que concorrentes internacionais dificilmente conseguem replicar.

manga desidratada NCM 0804.50.20	banana desidratada NCM 0803.90.00
abacaxi desidratado NCM 0804.30.00	jaca desidratada NCM 0813.40.90
	coco desidratado NCM 0801.11.00

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A Tropicout, em parceria com fábricas especializadas no Brasil, garante produção escalável de frutas liofilizadas, pós liofilizados e barras de fruta, mantendo qualidade, disponibilidade e prazos confiáveis. Com centro de distribuição em Miami, integramos produção em escala à logística eficiente nos EUA, atendendo varejo e distribuidores globais com flexibilidade.



FOODTECH BRASIL
Cidade: São Paulo
Estado: São Paulo
Brasil

CERTIFICAÇÕES



Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e RECONSTRUÇÃO

CNA

SEBRAE