



المنتجات



جميع منتجاتنا طبيعية 100%، خالية من المواد الحافظة أو الماء أو السكر المضاف.

في مركز التعبئة والتغليف تبدأ عملية اختيار الفاكهة بأكملها، من خلال التصنيف حسب اللون والحجم والعبء والشفرة، والتي يقوم به نظام IN5 التابع لوزارة الزراعة والثروة الحيوانية والتصوير (MAPA). تم هذه العملية بشكل آلي بالكامل، وبعد ذلك يتم تعبئة الفواكه ونقلها إلى جميع أنحاء البرازيل والخارج. الغرف الباردة هي عبارة عن بيئات عالية التقنية، من حيث التبريد، ومسؤولة عن تخزين وحفظ التفاح الذي يقطف من البستان. أما تخزين التفاح المغلف، فيتم من خلال نظام Drive-in والذي يقوم بترتيب زمني للثمار، مما يضمن جودة التفاح وتتبعه.

تفاح

NCM 2009.71.00

تفاح مقرمش

NCM 0813.30.00

عصير تفاح

NCM 0808.10.00

الشركة

في عام 1976، تم إنشاء لجنة تضم منتجين وفنيين بدأوا العمل مع مجتمع المناطق الريفية التابعة لبلديات ساو جواكم وأوروبيما وبوم جاردم دا سيررا، ليتكفوا بذلك من إنشاء جمعية تعاونية.



تأسست الجمعية التعاونية الزراعية "Cooperativa Regional Agropecuaria Serrana" في عام 1977، والمعروفة اليوم باسم Cooperserra، ويقع مقرها الرئيسي في مدينة ساو جواكم، ولها أيضاً فرع في مدينة أوروبيما، وكلا المدينتين تقعان في منطقة سلسلة جبال ولاية سانتا كاتارينا. تضم حالياً 110 عضواً تعاونياً، و150 موظفاً يعمل بشكل مباشر وأكثر من 500 موظفاً يعمل بشكل غير مباشر، وبذلك تتخذ من الروح التعاونية شعاراً لها، وترسخ دائماً علامتها التجارية. Cooperserra! المناخ يحدث فرقاً، نحن نضمن الجودة!



+55 (49) 3233.6666

vendas@cooperserra.com.br

www.cooperserra.com.br

@cooperativacooperserra



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



نقوم بالتزويد بمنتجاتنا خلال الـ 365 يوماً في السنة، على الرغم من أن حصاد التفاح موسمي.



Clima faz a diferença

COOPERSERRA

المدينة: ساو جواكم
الولاية: سانتا كاتارينا
البرازيل



البرازيل



"عرض" ترويج

CNA apexBrasil