

EMPRESA



A Coopersulca – Cooperativa Regional Agropecuária Sul Catarinense foi fundada em 20 de dezembro de 1964 por 214 produtores rurais de arroz de Turvo (SC) para enfrentar desafios de baixa produtividade e falta de comercialização eficiente na agricultura familiar. Desde então cresce continuamente, incorporando outras cooperativas e ampliando atuação no Sul Catarinense.



Em 1979 passou a chamar-se Coopersulca. Ao longo das décadas, investiu em infraestrutura para beneficiamento e armazenagem de arroz, criou a marca Arroz Fazenda, expandiu lojas agropecuárias e supermercados SuperCooper e modernizou seu parque industrial. Hoje é referência em tecnologia e cooperação, contribuindo com desenvolvimento econômico e rural da região.



+55 (48) 3525.8300
+55 (48) 9 8837.4111
coopersulca@coopersulca.com.br
www.coopersulca.com.br
@coopersulcasc

PRODUTOS



O Arroz Fazenda Polido é conhecido pela alta qualidade, grãos selecionados, brancos e uniformes, que garantem cozimento solto, macio e sabor suave. É ideal para o dia a dia, acompanhando diversos pratos da culinária brasileira, com excelente rendimento e aparência no prato. Já o Arroz Fazenda Parboilizado passa por um processo hidrotérmico que preserva melhor os nutrientes do grão. Possui coloração levemente amarelada, não empapa, rende mais e fica sempre soltinho após o preparo. É prático, nutritivo e perfeito para quem busca qualidade, sabor e segurança alimentar em todas as refeições.

O Arroz Fazenda oferece diversas vantagens que o tornam referência em qualidade. Possui grãos selecionados e padronizados, garantindo cozimento uniforme e excelente rendimento. Fica soltinho, saboroso e com ótima aparência no prato. É produzido com rigoroso controle de qualidade, desde o campo até a embalagem. Disponível nas versões polido e parboilizado, atende diferentes preferências e necessidades nutricionais. O parboilizado preserva mais vitaminas e minerais, enquanto o polido garante leveza e maciez. É prático, versátil para o dia a dia, confiável, nutritivo e resultado do trabalho cooperativista, valorizando o produtor rural e oferecendo segurança alimentar ao consumidor.

NCM 1006.30.21 – Arroz branco (semibranqueado ou branqueado, polido ou brunido)
NCM 1006.30.11 – Arroz parboilizado (semibranqueado ou branqueado)
NCM 2302.40.00 – Farelo de arroz (mesmo em pellets)
NCM 1102.90.00 – Farinha de arroz
NCM 1201.90.00 – Soja (mesmo triturada, exceto para sementeira)
NCM 1005.90.10 – Milho em grão (exceto para sementeira)

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A Coopersulca possui capacidade produtiva de 400.000 fardos de 30 kg por mês, com possibilidade de ampliação imediata de até 10%, conforme a demanda, mantendo qualidade e regularidade no abastecimento.



COOPERSULCA
Cidade: Turvo
Estado: Santa Catarina
Brasil

Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por: