

المنتجات

NCM 2008.91.00


لبّ النخيل هو نوع من الخضار ، يستخرج من الجزء الداخلي لشجرة النخيل. شجرة نخيل الآسي، المشهورة بثمارها، تتمتع بلبّ لذيذ. يعتبر لبّ النخيل منتجاً ثانوياً لشجرة الفاكهة هذه، ولذلك يعزز التنمية المستدامة ويوفر دخلاً بديلاً مهماً لسكان ضفاف النهر في الغابة.

وما يميز هذه النخلة هو بنيتها البيولوجية، فيعد قطع اللبّ تشكل كتلاً وتنمو مجدداً وبكثرة.

يلعب مجتمع سكان ضفاف النهر دوراً أساسياً في العناية بأشجار الآسي والطبيعة بكل مسؤولية، لضمان الفاكهة للأجيال القادمة.

يضمن الختم العضوي عملية الإنتاج، واحترام معايير التنمية البيئية والعمل.



الشركة



بدأت الشركة مسيرتها قبل وقت طويل من تأسيسها في عام 2006، حيث شاركت عائلة ريبيرا فيريرا دائماً وبشكل فاعل بنشاط مجتمع السكان القاطنين على ضفاف النهر في منطقة الأمازون من خلال إنتاج جمار نخلة الآسي.



في عام 2006 أنشؤوا مصنعهم الأول، حيث قاموا بالإنتاج من خلال الاستعانة بمصادر خارجية والتوريد للعلامات التجارية الكبرى. ثم في عام 2018، بدأ جاكسون فيريرا ومونيكا روزا عملية التحديث وإنشاء العلامة التجارية Salada Amazônia. إلى جانب الهدف المتمثل في تعريف العالم بجمار نخيل الآسي. وبذلك نشأت مجموعة Salada Amazônia Group الملتزمة بتعزيز عمل سكان ضفاف النهر، وخلق تأثير إيجابي ومستدام على غابات الأمازون.

+55 (11) 3848.9925
+55 (11) 9 9986.1596



monica@saladaamazonia.com.br

www.saladaamazonia.com.br

@saladaamazonia



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



الشركة قادرة على إنتاج 500 صندوق / يوم.

على الرغم من حصاد لبّ النخيل بين شهري نوفمبر ومارس، ولكن من الممكن التخطيط، حيث يتم حفظه وتعليبه.

المنتج صالح لمدة عامين.

لا يتطلب التبريد، ولكن يجب تخزينه في درجة حرارة الغرفة.

عملي جداً في الاستخدام، فقط افتحه واستهلكه.

سلطة جاهزة للتناول.

بعد الفتح، يحفظ في الثلاجة لمدة يومين.



ICARA SALADA
AMAZÔNIA

المدينة: إبييتوبا
الولاية: ولاية بارا
البرازيل



البرازيل

الشهادات

