



巴西阿萨伊莓

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2009.89.90

NCM 0811.90.00

公司



我们的故事充满了勇气、决心和对亚马逊的深切热爱。它源于那些离开东北部，前往亚马逊雨林寻找新机遇，并最终在当地水果，尤其是巴西莓，找到人生方向的前辈们的远见卓识。正是这份奉献精神，促成 Coopama 的诞生——世界上第一个巴西莓果浆合作社。在这里，宝贵的技术知识与对当地生物多样性潜力的深刻理解融为一体。



1993年，他将自家住宅改造成小型生产车间，由此诞生了帕拉混合公司 (Pará Mix)，也就是现在的帕拉超级食品公司 (Pará Super Foods)。随着全家人的团结，公司不断发展壮大，成为行业标杆，以卓越的品质、悠久的传统和对自然的尊重，将巴西阿萨伊果带给全世界。



+55 (91) 9 9205.3297
+55 (13) 9 9808.3718
paramix@outlook.com.br
www.parasuperfoods.com
@parasuperfoods

产品



我们的产品以其卓越的感官特性而著称，这源于我们严格的原材料甄选流程。我们持续对亚马逊地区拥有得天独厚土的区域进行勘测，优先选择原生地、非单一栽培且河流环绕的地区，从而确保果实品质优良，并更好地保护环境。

凭借30余年的行业经验和20余年的企业发展历程，我们积累了丰富的技术知识和可持续生产实践经验，从果实的妥善处理到最终产品的加工，全程确保新鲜度、营养价值和阿萨伊果的纯正风味得以完美保留。

此外，我们在距离维拉杜孔德港 (Porto de Vila do Conde) 仅 15 公里处，毗邻巴西莓的主要供应商，拥有 75 公顷的战略用地。这片土地将用于开发可持续农业项目 (农林系统 SAF)，并用于公司未来的扩张。

亚马逊银行通过北方融资宪法基金 (FNO) 密切关注着这项计划，这进一步强化了我们对创新、可持续发展和负责任的发展的承诺。

帕拉超级食品公司 (Pará Super Foods)除了生产自有产品外，还提供贴牌生产服务。

冻干粉保留了维生素、膳食纤维和抗氧化剂，因为它使用完整的水果，并尽可能减少加热，从而确保了更高的营养价值。而仅由果汁制成的粉末则需要经过加热处理，可能会损失一些重要的营养成分。简而言之，全果粉营养更丰富，而果汁粉的优势仅在于使用更方便。



有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



我们目前的产能为每天**25吨**巴西莓果浆。公司占用现有土地的**60%**，剩余的**40%**计划用于扩建。

认证



PARÁ SUPER FOODS
帕拉超级食品公司
城市：卡斯塔尼亚尔州
州：帕拉州
巴西

實現：



推廣者：

