



الشركة

تأسست شركة بايونيرا أجريكولا (رائدة زراعية) م بهدف إنتاج أساي عالي الجودة 2013 عام وتوفيره في السوق العالمية، مع ضمان إمكانية تتبعه وسلامته على مدار سلسلة الإنتاج. منذ البداية، جمعنا بين التقاليد الزراعية والابتكار التكنولوجي، لضمان منتج موثوق وموحد



المنتجات

توفر بايونيرا أجريكولا لب أساي مجمد طبيعي 100٪، خاليًا من السكريات المضافة والمواد الحافظة والمواد المضادة، للصناعات والموزعين ومقدمي خدمات الطعام. يضمن الحصاد الانتقائي نضجًا مثاليًا للثمار، بينما تستخدم المعالجة، التي تُجرى بالشرابة مع Zumm! Açai، أحدث التقنيات للحفاظ على النكهة واللون والرائحة والإنتاجية. يحافظ التجميد السريع على خصائص الأساي الأصلية، مما يضمن نضارته وأصالته وسلامة الغذاء حتى التسليم النهائي.



تكمّن ميزتنا الفريدة في تقديم منتج عالي الجودة، قابل للتتبع، وموثوق، مع إمدادات مستقرة وموحدة. يتيح التكامل بين المزرعة والأعمال الزراعية التحكم الكامل في سلسلة الإنتاج؛ حيث تتم مراقبة كل دفعة لضمان الشفافية، وتُقدّر الممارسات الزراعية المستدامة البيئة والمنتجين المحليين. من خلال إدارة الإنتاج والتخطيط له، نضمن إمدادًا مستمرًا على مدار العام، مما يقلل من آثار الموسمية ويوفر إمكانية التنبؤ لشركائنا التجاريين.

يتم إنتاج الأساي في المزرعة، من المناولة إلى الحصاد، وتتم المعالجة بالشرابة مع شركة لتحويل الفاكهة إلى لب مجمد، Zumm! Açai، جاهز للتسويق. من خلال عمليات زراعة وحصاد ومعالجة منظمة، لا نقدم منتجًا فحسب، بل نقدم شرابة متينة ومستدامة، تحافظ على نضارة الأساي الأزماروني وهويته الطبيعية



NCM 2008.99.00

NCM 0810.90.00

+55 (84) 9 9150.6363

rodrigo@pioneiraagricola.com

@pioneira_agricola



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



تبلغ الطاقة الإنتاجية للشركة 300 طن سنويًا في المتوسط.

نتيجة عملية منظمة وفعالة تضمن توريدًا متسقًا وجودة موحدة، وأمانًا في التوريد، مما يعزز ثقة الموزعين وشركاء الأعمال الساعين إلى تحقيق نطاق واسع، وانتظام، وتميز



الشهادات



**PIONEIRA
AGRÍCOLA**

بايونيرا أجريكولا

المدينة: بوريزا

الولاية: ريو غراندي دو نورتي

البرازيل



البرازيل

تحقيق:



O sabor de ir mais longe

تم الترويج له بواسطة:

