



فشار لذوقة



المنتجات

NCM 1904.10.00



Kukrum هي علامة التجارية الخاصة للوجبات الخفيفة التي تستخدم تقنية الفشار شبه المفرقع. يعكس اسمها الصوت المفرم الذي نسمعه عند تناول منتج "ku-krum" وأيضاً إشارة إلى انفجار نكهات المكونات الطبيعية المستخدمة. يتم إنتاج جميع المنتجات الخط اطلاقاً من مكونات قادمة من موردين برازيليين وخلال من المكونات الاصطناعية. علاوة على ذلك، يتم فرقة الدرة لدينا باستخدام تقنية الهواء الساخن التي لا تستخدم القلي، مما يجعل المنتج أخف وأقل سعرات حرارية. لا يحتوي على الغلوتين واللاكتوز والبروتين الحيواني. المكون الرئيسي لدينا، أي الدرة، هي 100% برازيلية، ويتم الحصول عليها بشكل رئيسي من منطقة بريمافيرا دو ليفتي في ولاية ماتو غروسو.

نظرًا لشكله الأكثر ضغطًا، يوفر الفشار شبه المفرقع تجربة حسية أكثر قرمصة وإرضاء من الفشار التقليدي، بالإضافة إلى كونه أكثر مقاومة للحرارة. هذا التغيير في الشكل يجعل المنتج أسهل في التدوير ويساعد أيضًا في اكتساب عمر افتراضي أطول من خلال القوام الثابت.



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



نظرًا لزيادة الطلب في السوق المحلية، قمنا مؤخرًا بتوسيع قدرتنا الإنتاجية إلى 3 طن/شهر وقد خططنا بالفعل لعملية توسيع جديدة لعام 2025، سعيًا لتلبية الطلب المتزايد من الشركات في البرازيل والخارج المهتمة بتطوير مجموعة منتجاتها الغذائية بالเทคโนโลยيا الخاصة بنا.

OK FOODS
المدينة: ساو باولو
الولاية: ساو باولو
البرازيل



نحن شركة OK FOODS، وهي عبارة عن شركة ناشئة في مجال تكنولوجيا الأغذية. يسمح لنا ابتكارنا بالتحكم في معدل انتفاخ ذرة الفشار وبالتالي الحصول على وجبات خفيفة من الفشار تكون مقرمشة أكثر ومغذية و لها عمر افتراضي أطول.

لقد نشأنا من الاهتمام بابتكار وجبة خفيفة تجاري الفشار "فائق القرمشة" الموجود في قاع الدلو. في عام 2018 فرنا مجازة في لندن لابتكار مشروعنا ومنذ ذلك الحين واصلنا تطوير المنتج حتى افتتاح مصنعنا في عام 2020.

منذ ذلك الحين، واصلنا تحسين وتوسيع نطاق عمليات الإنتاج لدينا، واليوم لدينا مجموعة من 4 نكهات تحت اسم "Kukrum".

+55 (11) 9 8585.4882
caio.terra@kukrum.com.br
www.kukrum.com.br
[@kukrum](https://www.instagram.com)

