



## دقيق ونشاء الكسافا



## المنتجات



تنتج شركة كايرومال / CAPROMAL دقيق الكسافا ونشاء الكسافا الحامض والحلو ، ملتزمة بالجودة العالية للمنتجات والنظافة والاستدامة.

يتم إنتاج نشاء الكسافا الحامض لدينا عن طريق التخمير الطبيعي لنشاء الكسافا ، دون أي إضافات أو مواد كيميائية. يتم التجفيف الشمسي بطريقة حرفية يدوية تضمن تمعداً عالياً للعجين. كل هذا يخضع لمراقبة الجودة والنظافة.

**NCM 1108.19.00**

يتم إنتاج نشاء الكسافا الحلو لدينا من نشاء الكسافا غير المخمر ، ويتم التجفيف الشمسي بطريقة حرفية يدوية. وهذا يضمن خصائص حسية أفضل من تلك الموجودة في نشاء الكسافا ، ومناسبة المنتج لصنع رقائق الشيبس وخبز الجبن والبسكويت، إلخ.

**NCM 1106.20.00**

دقيق الكسافا الخاص بنا معروف بجودته ، حيث ينتج من الكسافا المخطرة ويخضع لمراقبة صارمة.



## الشركة



أسس روبنز سيلفستري الشركة في عام 1986 عندما كان يعمل في بيع الكسافا لمصانع نشاء الكسافا في ولاية ميناس جيرايس، حيث سخر بالعملية وأحضر الإنتاج إلى ولاية ساو باولو.



منذ ذلك الحين، تخصصنا في إنتاج نشاء ودقيق الكسافا عالي الجودة. وبعد 36 عاماً على إنشاء الشركة ، يعمل الجيل الثالث فيها وتم إدارتها حالياً من قبل أبناء المؤسس روبنز.



+55 (14) 3379.1116  
+55 (14) 9 9135.1799

capromal@capromal.com.br

@capromal

BRAZIL IS FOOD

## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



نشاء الكسافا  
الحامض  
1300 طن / سنة



نشاء الكسافا الحلو  
طن / سنة 70



دقيق الكسافا  
طن / سنة 2000



كارومال كاسي  
CAPROMAL CACIQUE

المدينة: ريبيراو دو سول  
الولاية: ساو باولو  
البرازيل



البرازيل

