



العصائر وتحضرات
عصائر الفاكهة



المنتجات

NCM 2007.99.10



تanic شمارنا من مناطق المراحة الزراعية التي تمت تسميتها في السبعينيات وما زالت إدارة هذه المناطق مستمرة حتى يومنا هذا، بالإضافة إلى معايير الفاكهة، تقوم المزرعة أيضاً بتطوير التجربة السياحية، مما يوفر للسياح عيش تجربة عمليات الإنتاج لدينا وتدرك الخاصة بالفركة، المحليين، إن الروح الريادية لهذا المشروع، القائمة على رفادة النساء للأعمال، قد سجلت تاريخها في بعض المفاصل: أول صالة زراعية عائلية تحصل على خم SIF للمشروعات الكحولية (عمرى) التي تستخدم الفاكهة في ولاية بارا؛ حاصلة على شهادة منتج عصوي مصدقة بعد إجراء عملية مرافقية من قبل أسواق (الولايات المتحدة) USDA ، (أوروپا) CE، (برازيل) BR بالإضافة إلى الخصم الزراعي.

يم تحضير المربى من ثمار عصوية متقدمة من نظام إدارة الغابات لدينا، والذي يتم العمل به منذ السبعينيات. يتم تصنيع المربى يدوياً، بدون أي إضافات كيميائية، وخضع لمعايير صارمة بالنسبة للجودة والنظافة. تم تحضير الوصفة من قبل المالكين من الجيل الثاني من عائلة أوزاكي / Osaqui الملتزمين بالحفاظ على اللون الأصلي للفاكهة وخصائص نكهتها.

مزرعة Bacuri هي شركة عائلية تعامل في المجال الزراعي وتنتج بشكل رئيسي ثمرة "الباكورى" (القادمة منأشجار الباكورى Platonia insignis) هي ثمرة شمودجية للبنوع البيولوجي الأمازون (التي يتم إعادة تسميتها بشكل طبيعي عن طريق نظام إدارة تسمية عصوى، بالإضافة إلى العمل بأنظمة المراحة الزراعية التي تستطوي على ثفافات أخرى.



لقد طورنا عملاً في مجال السياحة الريفية والإنتاج الزراعي المرتبط به، مسلطين الضوء على الاقتصاد الحيواني للغاية بالشراكة مع مزارعين آخرين وصادرين ومربي الأسمدة وأخرين وأفراد بيع العجائب والمطعم، كما قمنا بتطور طريق روبي يسمى طريق الأمازون الأطلسي.



+55 (91) 9 87028.6801



h.osaqui@hotmail.com



www.fazendabacuri.com.br



@fazendabacuribio



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



حالياً، تبلغ قدرتنا على إنتاج مربى وكومبوت الباكورى والكوبواسو 1500 وحدة شهرياً.



الشهادات



FAZENDA BACURI

المدينة: أوغوستو كوريا
الولاية: بارا
البرازيل

