



# HARINA Y ALMIDÓN DE YUCA

## EMPRESA



La empresa fue fundada en 1986 por Rubens Silvestre. El fundador, mientras trabajaba con la venta de yuca a las fábricas de yuca en Minas Gerais, quedó fascinado por el proceso y llevó la producción al estado de São Paulo.



Desde entonces nos hemos especializado en la producción de polvo y harina de yuca de alta calidad. Con 36 años de existencia, la empresa ya está en la tercera generación y actualmente la dirigen los hijos de Rubens.



+55 (14) 3379.1116  
+55 (14) 9 9135.1799  
capromal@capromal.com.br  
@capromal

## PRODUCTO



CAPROMAL produce harina de yuca, almidón de yuca almidón ácido y dulce, valorando la alta calidad de los productos, la higiene y la sostenibilidad.

### NCM 1108.19.00

Nuestro almidón ácido se produce mediante la fermentación natural del almidón, sin aditivos ni productos químicos. El secado se realiza a mano bajo el sol, lo que garantiza una gran expansión de la masa. Todo ello con un control de calidad e higiene.

Nuestro almidón de tapioca dulce se elabora a partir de almidón de yuca no fermentado y secado al sol. Esto garantiza mejores propiedades sensoriales que el almidón de yuca, y el producto es adecuado para patatas fritas, pan de queso, lentejuelas, etc.

### NCM 1106.20.00

Elaborada con yuca seleccionada, nuestra harina es conocida por su calidad, pasando un riguroso control.



## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



### ALMIDÓN ÁCIDO

1.300



### ALMIDÓN DULCE

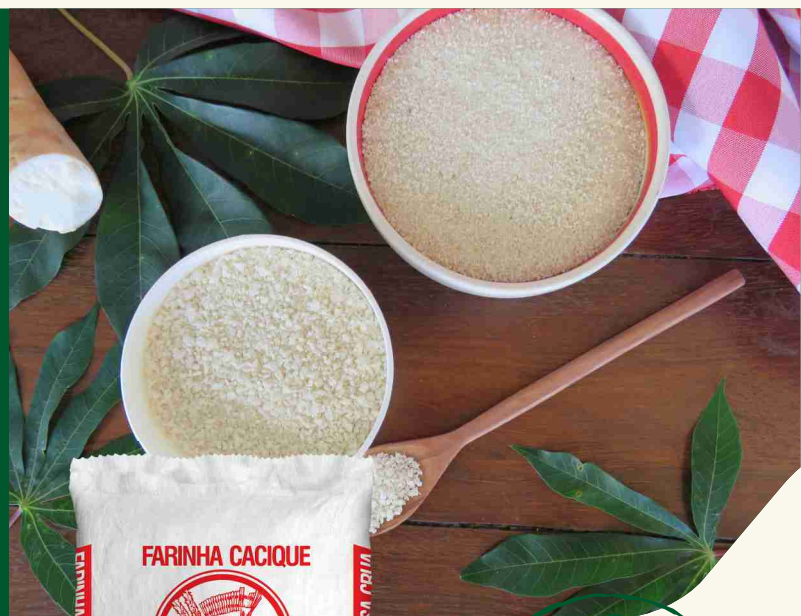
70



### HARINA DE YUCA

2.000

toneladas/año toneladas/año toneladas/año



**CAPROMAL CACIQUE**  
Ciudad: Ribeirão do Sul  
Estado: São Paulo  
Brasil