



**Paladar
AMAZÔNICO**



مربيات
وصلات



الشركة



المنتجات

تعمل شركة Paladar Amazônico في مجال تكنولوجيا الأغذية (فودتك)، منذ عام 2018، وذات تأثير اجتماعي وبيئي في منطقة الأمازون. وهي متخصصة في التكهنات الإقليمية، وسعى إلى تسليط الضوء على التنوع البيولوجي والثقافة والتقاليد المحلية.



المربات التي ننتجهها ذات نكهات أصلية والقوام الكريمي للفاكهه الأمازونية، ومصبوغة من 75% من لب الفاكهة ومواد حافظة طبيعية، وتحتوي على 25% من سكر ديميرارا. ويستثنى منها مربى فاكهة بيبانيا مع كوبواسو دايت، المحل بالإيسيلينول. حالية من الغلوتين، ونسبة اللاكتوز 0%， ولا تحتوي على ملونات أو نكهات اصطناعية، فهي مثالية للأشخاص الذين يعانون من الاضطرابات الهضمية والبكتيريين ذذوي الأذواق الرفيعة. مثالية للتناول خلال وجبات الإفطار والوجبات الخفيفة وخلال الاستراحة لتناول القهوة، كما أنها ممتازة لصنع المشروبات.

صلصات ذات التوافق في المكونات الأمازونية الغربية والشمودية، تثري أطباق الطعام المتنوعة، وهي خالية من الغلوتين واللاكتوز والملونات والنكهات الاصطناعية، فهي مثالية للأشخاص الذين يعانون من الاضطرابات الهضمية والبكتيريين ذذوي الأذواق الرفيعة. متعددة الاستخدامات، ومفعمة بالنكهات التي تثري الأطعمة المختلفة.

المربات: خط إنتاج
بريميوم وخط إنتاج فوسفير فن

NCM 2007.99.10



الصلصات: خط إنتاج
بريميوم وخط إنتاج فوسفير فن

NCM 2103.90.21



+55 (91) 3348.7229
+55 (91) 9 8616.1094

comercial@paladaramazonico.com.br

www.paladaramazonico.com.br

@paladaramazonico



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تمتلك شركة Paladar Amazônico القدرة على تصنيع 15 ألف وحدة من المنتجات شهرياً، ذات ملصقات ثنائية اللغة (البرتغالية-الإنجليزية) قابلة للتكييف مع اللغات الأخرى.



**PALADAR
AMAZÔNICO**
المدينة: أنانديوا
الولاية: بارا
البرازيل

