



**ZUMOS/JUGOS Y
PREPARADOS
DE FRUTAS**

NCM 0802.99.00

NCM 2007.99.90

LA EMPRESA



Cerrado em Pé es una empresa con sede en Campo Grande (MS), Brasil, que transforma frutos autóctonos de los biomas del Cerrado y el Pantanal, como la guavira (Campomanesia spp.)/guabirá, la bocaiúva (Acrocomia aculeata)/el cocoyol, el baru (Dipteryx alata), el pequi, el jatobá/guapinol y la mangaba, en productos de alto valor añadido, entre los que se incluyen mermeladas, pulpas, frutos secos, galletas y harinas.



Nuestro trabajo apoya a las comunidades extractivas y locales, fortalece las cadenas productivas sostenibles y contribuye a la conservación de la biodiversidad, conectando a los consumidores con los sabores auténticos de la sociobiodiversidad brasileña, al tiempo que genera beneficios reales para los productores locales y para el medio ambiente.



+55 (67) 9 9227.7887
r.borghezan@gmail.com
www.cerradoempe.com.br
@cerrado.em.pe

PRODUCTOS



Cerrado em Pé – Productos de Sociobiodiversidad desarrolla una línea de mermeladas, frutos secos, harinas y condimentos elaborados a partir de frutos autóctonos del Cerrado y del Pantanal, como el pequi, la guavira (Campomanesia spp.)/guabirá, la bocaiúva (macaúba) (Acrocomia aculeata)/el cocoyol, la mangaba, el baru (Dipteryx alata) y el jatobá/guapinol.

Nuestros productos se obtienen a partir de materias primas de origen sostenible, valorizando la extracción responsable y fortaleciendo las comunidades locales. Destacan por su sabor auténtico, la ausencia de conservantes artificiales y su elevado valor nutricional, lo que refleja un compromiso constante con la calidad. Adoptamos procesos productivos estandarizados, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad en todas las etapas.

Cerrado em Pé se distingue por integrar la conservación ambiental, la innovación y la valorización de la biodiversidad regional, transformando frutos autóctonos en productos de alto valor añadido. Esta actuación promueve un impacto socioambiental positivo al generar ingresos para las comunidades locales y contribuir a la preservación de los biomas. Al mismo tiempo, ofrece al mercado productos artesanales, con un alto contenido en fruta y perfiles sensoriales únicos, en línea con una propuesta que aúna alimentación saludable, identidad regional y propósito, atendiendo a consumidores que valoran el origen, la historia y la transparencia.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Mermeladas de temporada con un potencial de producción de entre 10 000 y 25 000 frascos al año, dependiendo de la fruta, con pedidos anticipados al periodo de cosecha. Castaña de baru (Dipteryx alata) con una capacidad actual de 50 kg y de hasta 500 kg al año, con cosecha a partir de agosto.



CERRADO EM PÉ
Ciudad: Campo Grande
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

CERTIFICACIONES



Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE