



الفواكه والخضروات



المنتجات



NCM 0804.50.20

مانجو تومي

تتميز فاكهة مانجو تومي الخاصة بنا بجودتها ونكهتها وحلاوتها، وهي ذات درجة بريكس أعلى من 17. ويرجع السبب في النكهة الأصلية للفاكهة إلى نظام الزراعة العضوية، الذي يحفز آليات الدفاع الطبيعية للنبات، مما يزيد من تركيب المركبات الفينولية والكاروتينات والفيتامينات. فاكهة غنية بفيتامين A ومضادات الأكسدة والألياف، وتعمل على حماية الخلايا وتحسين صحة الجلد وتقوية جهاز المناعة.

NCM 0805.50.00

ليمون تاهيتي

من المعروف أن الليمون يعمل على تقوية جهاز المناعة نظراً لغناه بفيتامين C، والذي يعمل أيضاً كمضاد قوي للأكسدة ويساهم في امتصاص الجسم للحديد. أظهرت الدراسات الحديثة أهمية مادة الليمونيد، الموجودة في الليمون، في الوقاية من سرطان الفم والثدي والجلد والقولون والمعدة. يتمتع الليمون العضوي الخاص بنا بنكهة قوية، مما يعزز الرفاهية والصحة للمستهلكين.



الشركة

وُلد تاريخنا في مجال الزراعة في عام 2018، انطلاقاً من الرغبة في الحفاظ على مزرعة الأسرة. استوحى اسم شركة Laverani من كلمتي حراثة "Lavoura" ونسبة العائلة "سيفولاني / Civolani" تكريماً للجد دويليو سيفولاني والجدة إيما سيفولاني، أبوي والدتنا، اللذين ورثنا عنهما المزرعة، المستوحى اسمها ومرتبطة بكلمتي "lavoro" و"verità" اللتين تعنيان بالإيطالية العمل والحقيقة.



كان خيار إنتاج المنتجات العضوية طبيعياً، نظراً لارتباطنا بالمواضيع المتعلقة بالحفاظ على البيئة. وتركز إدارتنا على الزراعة المحافظة ذات الموارد المتجددة، والتي تحافظ على المياه وجودة التربة وتساهم أيضاً في احتجاز غاز ثاني أكسيد الكربون المتواجد في الغلاف الجوي.



+ 55 (16) 9 8255.1164

laveraniorganicos@gmail.com

@laveraniorganicos



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



مانجو تومي: 30 طناً سنوياً.

الإنتاج: من نوفمبر حتى ديسمبر.

ليمون تاهيتي: من المتوقع البدء بإنتاج 150 طناً سنوياً اعتباراً من عام 2025.



الشهادات



LAVERANI
ORGÂNICOS

المدينة: كانديدو رودريغيز
الولاية: ساو باولو
البرازيل

