



NCM 18.06.9000

المنتجات

الشركة

من خلال المونوعات التي تم اختيارها، يتم تحميص الحبوب بدرجة حرارة يتم التحكم بها، ويتم التجفيف تحت نور الشمس للحصول على رطوبة مثالية للحبوب، وخاصة بفضل الممارسات المحددة للمحافظة على غابة المحيط الأطلسي، وهكذا تحصل على منتج يتميز بالذوق ويتحلل بالنوعية والجودة والنكهة المميزة.



تأسست شركة "بلو فورست Blue Forest" في عام 2017، من شريكين ينتميان إلى عائلتين تقليديتين منتجتين للكافو، منذ العقود الأولى من القرن العشرين، وهما عائلتي "ديلمونديس Delmondes" و"جديون Gedeon". وهذا التقليد جعلنا نعطي قيمة إضافية لشمار حبوب الكافو الصحية واللذيذة لإنتاج حبيبات ومشتقات الكافو.



حبيبات الكافو NIBS الكافو هي بشكل أساسي بذور الكافو المخمرة، والجافة، المحمصة والمطحونة. تتميز بنكهة مكثفة للشوكولاته المرة، وهي طرية بفضل زبدة الكافو الموجودة بداخلها. وتعتبر حبيبات الكافو بمثابة غذاء، وظيفي.

مربي (جيلي) الكافو

يمكن الحصول على مربي (جيلي) الكافو من خلال غسل الكافو الذي هو تسمية محلية للسائل الشفاف المستخرج من لب الكافو، والذي يغطي البذور، قبل عملية تخمير الكافو. وهذه المواد تضي منظرًا جذاباً على الصنف من وجهة نظر جوانبه الحسية والتكنولوجية إلى جانب كونها منتجات صحية.

والفرق بين منتجات الشركة وغيرها من المنتجات هو نوعية حبوب الكافو المستخدمة، لأن الشركة تعتمد على منوعات منتقاة، والحبوب تمر بعملية تخمير وتخفيف مع التحكم بدرجة الحرارة والرطوبة، بالإضافة إلى التصنيف من خلال اختبارات القطع.



وتتلخص مهمة الشركة بضرورة الإنتاج بجودة عالية، مع ضمانة استدامة البيئة وتعزيز ظروف اجتماعية أفضل للعاملين معها.

+55 (71) 9 9106.3206



idelmondes@blueforestcocoa.com



www.blueforestcocoa.com



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



الشركة بصدد إنشاء مصنع بطاقة إنتاجية تبلغ 2500 كجم / شهر من حبيبات الكافو. وكما أن حبوب الكافو تأتي من مزارعها، فهي تخضع على تخزينها في مواقع مناسبة حتى تتمكن من معالجتها على مدار السنة. ومع ذلك، ففي السنين بتغيرات مناخية عميقة تؤثر على الإنتاج، قد يكون من الضروري الحصول على حبوب الكافو من موردين آخرين.

أما القدرة الإنتاجية لمربي الكافو فلا تزال قيد الدرس.



شركة "بلو فلورست BlueForest"
المدينة: فلوريستا أزل
الولاية: باهيا
البرازيل

