



LA EMPRESA



Suprema Caju forma parte de un holding diversificado que incluye la finca llamada Fazenda Sagrado Caju, con más de 50 años de experiencia en el manejo y cultivo del anacardo y cerca de 20 años dedicados al procesamiento de la nuez. Ubicada en la ciudad de Pacajus, en Ceará, estado responsable de la mayor concentración de procesamiento nacional, la empresa opera en el mercado mayorista con un enfoque en la calidad, la escala y los estándares internacionales.



Somos una de las cinco mayores industrias de procesamiento del país, y prestamos servicios al comercio minorista, la distribución y la industria. Valoramos el medio ambiente, invertimos en innovación y apoyamos a unas 500 familias de pequeños productores, fortaleciendo así la economía regional.



+55 (85) 3095.1037
+55 (82) 9 8238.4962



comercial@supremacaju.com.br



www.supremacaju.com.br



@supremacaju

PRODUCTOS

NCM 0801.32.00

Suprema Caju ofrece anacardos enteros en las clasificaciones estándar internacional (W180, W240, W320 y otras), ideales para la venta al por menor premium, la exportación y la industria, además de versiones granuladas con diferentes granulometrías, trozos/pedazos clasificados por tamaño y harina destinada a formulaciones industriales y productos funcionales. También ofrece subproductos como cáscara y LCC (líquido de la cáscara de la nuez).

Enteras

Las almendras de anacardo enteras son ideales para el mercado de los snacks. Todo el sabor, la textura y el aspecto de un producto que ya es conocido y consumido en todo el mundo. Este producto está disponible en varias variedades según la aplicación deseada.

Trozos/Pedazos

Las almendras de anacardo en trozos/pedazos son ideales para una amplia gama de aplicaciones, entre las que se incluyen la repostería, la panadería y las barritas de cereales, entre otras.

Granulados y Harinas

Los granulados y la harina de anacardo se pueden utilizar para crear alimentos más saludables, como pasteles, galletas y tartas, ya que no contienen gluten y son ricos en nutrientes.

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



Contamos con capacidad mensual a escala industrial, con un riguroso control de lotes y una estandarización constante. Nuestros productos se envasan al vacío con la adición de gas inerte, lo que garantiza una mayor textura crujiente y la conservación de la integridad de la nuez durante un máximo de 24 meses.



SUPREMA CAJU

Ciudad: Pacajus
Estado: Ceará
Brasil

Realización:

agrob
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