


**SUPLEMENTOS
NUTRICIONALES**
NCM 2106.90.30
NCM 2106.90.90

LA EMPRESA



Oásis Fruits se fundó con el objetivo de producir superfrutas orgánicas de calidad superior, siguiendo el concepto "del campo a la mesa". Con producción propia y métodos sostenibles, cultiva y procesa acerola y huasaí sin insumos químicos, garantizando la trazabilidad, la responsabilidad medioambiental y productos con un alto valor nutricional.



Con una unidad de procesamiento integrada en la granja, la empresa mantiene un estándar premium, reduce el impacto ambiental y garantiza la frescura y la calidad. Sus productos liofilizados conservan los nutrientes naturales y destacan por su exclusividad, sostenibilidad y enfoque total en el bienestar y la salud del consumidor.



+55 (11) 9 4918.2502
+1 (701) 368.1873
renato@oasissuperfruits.com.br
www.oasissuperfruits.com.br

PRODUCTOS



Acerola orgánica en polvo

Producto obtenido de la pulpa de acerola (Malpighia emarginata) mediante liofilización, un proceso que elimina la humedad y conserva los nutrientes y el sabor. La producción, el procesamiento y la logística son el 100% orgánicos, sin aditivos ni conservantes. Después del secado, el material se muele hasta obtener un polvo, con una larga vida útil debido a su baja humedad y a su envasado laminado.

Aplicaciones: Fuente natural de vitamina C para bebidas, suplementos, lácteos, barras y confitería, pudiendo sustituir al ácido ascórbico sintético o comercializarse en sobres y botes. Disponible en versiones con el 17%, el 30% y el 40% de vitamina C.

Huasaí orgánico en polvo

Obtenido mediante la liofilización de la pulpa de huasaí certificado, sin aditivos químicos. Después del secado, se muele hasta convertirlo en polvo, conservando su valor nutricional, antioxidantes y características sensoriales, con una larga durabilidad gracias a su baja humedad y a su envase reforzado.

Aplicaciones: Ideal para bebidas, suplementos, lácteos, barras, chocolates y snacks, puede sustituir a las vitaminas sintéticas y venderse al por menor (bajo orientación técnica). Contenido aproximado de sólidos: el 14 %.

El polvo liofilizado conserva las vitaminas, las fibras y los antioxidantes al utilizar la fruta entera con un mínimo de calor, lo que garantiza un mayor valor nutricional. Por su parte, el polvo obtenido únicamente del jugo se somete a calor y puede perder nutrientes sensibles. En resumen, el polvo integral es más nutritivo, mientras que el de jugo solo ofrece una mayor practicidad.

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



Trabajamos con planificación de cosechas, por lo que es importante que recibamos las previsiones de demanda con antelación. De este modo, garantizamos la disponibilidad, la calidad y las entregas dentro de los plazos establecidos. La comunicación anticipada evita la falta de existencias y optimiza todo el proceso de producción y suministro.



OÁSIS FRUITS

Ciudad: Quixeré
Estado: Ceará
Brasil

Realización:



Promovido por:

