



FARINHA E POLVILHO

EMPRESA



A empresa foi fundada em 1986 por Rubens Silvestre. O fundador, ao trabalhar com venda de mandioca para fábricas de polvilho de Minas Gerais se encantou pelo processo e trouxe a produção para o estado de São Paulo.



Desde então, nos especializamos em produzir polvilho e farinha de mandioca de alta qualidade. Aos 36 anos de existência, a empresa já está na 3ª geração e atualmente é administrada pelos filhos de Rubens.



+55 (14) 3379.1116
+55 (14) 9 9135.1799

capromal@capromal.com.br
@capromal

PRODUTO



A CAPROMAL produz farinha de mandioca, polvilho azedo e polvilho doce, prezando pela alta qualidade dos produtos, higiene e sustentabilidade.

NCM 1108.19.00

Nosso polvilho azedo é produzido pela fermentação natural do amido, sem nenhum aditivo ou produto químico. A secagem é feita ao sol de forma artesanal, o que garante alta expansão à massa. Tudo isso com controle de qualidade e higiene.

Nosso polvilho doce é o amido de mandioca não fermentado, seco ao sol de forma artesanal. Isso garante propriedades sensoriais melhores do que as da fécula de mandioca, e o produto é indicado para chipas, pão de queijo, sequilhos etc.

NCM 1106.20.00

Feita com mandiocas selecionadas, nossa farinha é conhecida pela sua qualidade, passando um rigoroso controle.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



POLVILHO AZEDO

1.300 ton/ano



POLVILHO DOCE

70 ton/ano



FARINHA DE MANDIOCA

2.000 ton/ano



CAPROMAL CACIQUE
Cidade: Ribeirão do Sul
Estado: São Paulo
Brasil

