

المنتجات

الشركة

حالياً، نقدم نسختين من هذا الذهب الأبيض السائل:
 بيرة سويت بوبونيا لاجر (Sweet Pupunha Lager) وبيرة جوسارا فروت بير
 (Juçara Fruit Beer). كلاهما مصنوعتين من حلو لبّ نخيل الخوخ مع الشعير،
 وحشيشة الدينار، والخميرة. الاختلاف الرئيسي بين بيرة Pupunha و بيرة Juçara أن
 الثانية تحتوي على لبّ النخيل من نوع "جوسارا"، مما يضفي لوناً وردياً ونكهة فاكهية مميزة.
 بفضل مطبخ صناعي تم إنشاؤه في قلب غابة الأطلسي وبين 100 ألف شجرة من لبّ نخيل الخوخ، أصبحت شركة
 "Palmitolândia" اليوم تمتلك مجموعة حصرية من الوصفات المبتكرة، التي تشمل الحلويات والمأكولات
 المالحة، وكلها تعتمد بشكل أساسي على لبّ النخيل.
 ومن بين الابتكارات الجديدة: عصائر لبّ نخيل الخوخ ونخيل جوسارا، النسخة الأولى: مصنوعة من كريمة لبّ
 النخيل والليمون، والنسخة الثانية مصنوعة من لبّ نخيل جوسارا وفاكهة باش فروت.



نشأت مزرعة "Vale do Pupunha" قبل 20 عاماً على يد
 الزوجين "جوزيه أوسمار دي أراجو" و"آنا ماري مينجيلو دي أراجو"،
 وابنتهما "غابي رودريغيز" وصهرهما "فابيو براغا"، حيث راهنوا على
 منطقة "واي ريبيرا" كمكان للزراعة وزرعوا أولى شتلات لبّ نخيل
 الخوخ في مدينة "إيبورانغا"، ولاية ساو باولو، على مساحة 180
 هكتاراً، في قلب غابة الأطلسي.



بالإضافة إلى إنتاج وتسويق لبّ النخيل الطبيعي والمحفوظ، تحت
 علامة "واي بوبونيا/Pupunha" Vale do Pupunha، نجح الزوجان
 "غابي" و"فابيو" في دمج الزراعة مع فنون الطهي والسياحة في مشروع
 مبتكر يُعرف بـ "Palmitolândia". يتيح هذا المشروع للزوار فرصة
 التعرف عن كثب على إنتاج لبّ النخيل والاستمتاع بالمأكولات
 الإقليمية، وكل ذلك في وسط جمال غابة الأطلسي الأخاذ.



بيرة الشعير

عصائر لبّ النخيل

NCM 2203.00.00

NCM 2009.89.13

+55 (11) 9 9983.7848

annagabigabriella@gmail.com

www.palmitolandia.com.br

@palmitolandia



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها
 من الخصائص:



ألف شجرة من 100 "Palmitolândia" تمتلك
 لبّ نخيل الخوخ، مما يضمن إنتاجاً مستمراً للبيرة
 طوال العام. تبلغ القدرة الإنتاجية الحالية 1.2 ألف
 علبة بيرة أسبوعياً، مع إمكانية الزيادة لتلبية الطلب
 يتم تلبية الطلبات الكبيرة خلال مدة تصل إلى 30
 يوماً.



PALMITOLÂNDIA

المدينة: إيبورانغا
 الولاية: ساو باولو
 البرازيل

