



الفواكه والخضروات



المنتجات

الشركة

NCM 08.1110.00

NCM 07.0960.00

NCM 08.1010.00



تبرز شركة Fraise في الإنتاج العضوي والمستدام باستخدام التكنولوجيا في إنتاج الأغذية. وبالنسبة لنا، إن إنتاج الفراولة وغيرها من الأطعمة الصحية والعضوية المستدامة ليست مجرد وظيفة، ولكنها نوع من العاطفة والإعجاب.

"Fraisecroc" هي عبارة عن فواكه أو خضروات مجففة بالتجميد، جامدة، مقرمشة ولذيذة، تخضع لعملية تصنيع، وتحافظ على الخصائص الغذائية للفواكه والخضروات الطازجة. وهي متوفرة بنكهات الفراولة، والموز، والفراولة مع الموز، والبطاطا الحلوة، والبنجر (الشمندر)، والجزر. والفراولة المجمدة، وكذلك أصناف الفراولة المجمدة مع الفلفل، مباشرة بعد القطف بطريقة تحافظ على النضارة والرائحة والصفات الغذائية.



نحن مزرعة مستوحاة من التقاليد والثقافة الفرنسية، مركزها في "نوفو بارايزو Novo Paraíso"، في مدينة إستريليا، في المنطقة الوسطى من ولاية ريو غراندي دو سول. ونحن نحافظ على التقاليد الإنتاجية لأسلافنا ونقوم بتحديث نظام الزراعة باستخدام أحدث المرافق والمعدات وتقنيات الإدارة، مع التقيّد بالمعايير الأكثر صرامة للإنتاج المستدام والعضوي للفراولة والفلفل.

الفراولة هي من الثمار العضوية والمستدامة بنسبة 100٪، وهي متوفرة بصنفين "البليون Albion" و"سان أندرياس San Andreas"، بأنواع وأحجام مختلفة من العبوات.



+55 (51) 9 8496.1849

pianta@fraise.com.br

www.fraise.com.br

@fraise_organicos / @fraisepaixaopomorangos



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة الإنتاجية لصنف "Fraisecroc": مائة ألف حزمة بوزن 10 غرامات لكل عبوة.



فلفل عضوي مجمد 15 طن سنوياً



فراولة عضوية مجمدة: 40 طن بالسنة



شركة FRAISE
المدينة: إستريليا
الولاية: ريو غراندي دو سول
البرازيل



الشهادات

