

زيت الأفوكادو



NCM 1515.90.90

المنتجات



"أفوارادو" هو زيت مبتكر أعدته مزرعة Irarema حضرياً للتصدير. بعد عملية صارمة لاختيار جودة التمار، يستخرج الزيت على البارد عبر عمليات ميكانيكية، للحفاظ على رائحته ورائحته الطبيعية. تتضمن العملية طحن اللث ثم خلطه ببطء، في مرحلة "العجن" لتسهيل فصل الزيت. بعد ذلك، تم عملية الطرد المركزي لفصل الزيت عن المواد الصلبة والسائلة، مما ينتج زيتاً نقياً غنياً بالمعادن. يتميز زيت الأفوكادو بنقطة تذخير عالية تتراوح بين 190 و270 درجة مئوية.

يتميز زيت "أفوارادو" بأصالته واعتماده على المكونات الطبيعية فقط، دون إضافة الصوديوم أو السكريات أو الدهون، حيث يحتوي على العناصر الغذائية الطبيعية الموجودة في ثمرة الأفوكادو. نهدف إلى دعم الإنتاج المحلي بشراء الشمار حضرياً من المزارع البرازيلية المؤوثقة، مع ضمان جودة المنتجات.



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



بإنتاج زيت الأفوكادو، مع قدرة Irarema تتميز مزرعة إنتاجية متماسكة تصل إلى حوالي 100 ألف لتر سنوياً، تتم عملية الحصاد الموسمية بين شهري مارس وأغسطس عندما تكون الثمار في ذروة نضجها، مما يتيح لنا بدء عملية إنتاج زيت الأفوكادو بمنافسة قوية مع الدول المصدرة الكبرى مثل المكسيك وأسبانيا، مع الحفاظ على مستوى عالٍ من الجودة، تماماً كما هو الحال بالنسبة لزيت الزيتون الخاص بنا والحاائز على جوائز عالمية.



**FAZENDA
IRAREMA**

المدينة: ساو سيباستيانو دا غrama
الولاية: ساو باولو
البرازيل