



ZUMOS/JUGOS Y PREPARADOS DE FRUTAS

PRODUCTOS

NCM 2008.99.00



Sertão Natural nació en Sítio Pau Branco, en Mossoró (RN), a partir de la unión entre agrónomos y una familia tradicional en el cultivo de frutas típicas del sertão, como la acerola, el yupión, la guayaba y el mango. La empresa surgió para satisfacer la demanda de pulpas de calidad, valorizando el sabor original de las frutas y el respeto por la tierra y los productores locales.



Hoy en día, Sertão Natural ofrece pulpas naturales, estandarizadas y de alta calidad, presentes en supermercados, bares y restaurantes. Mantenemos nuestro compromiso con la autenticidad, la selección cuidadosa de las frutas y la entrega de productos que reflejan la fuerza, el cuidado y la identidad del noreste brasileño.



+55 (84) 9 9849.0055
sertaonaturalrn@gmail.com
@sertaonaturalrn



Sertão Natural se distingue por la producción de pulpas el 100 % naturales, sin colorantes, conservantes ni aditivos químicos. Elaborados a partir de frutas rigurosamente seleccionadas y procesadas con cuidado técnico, los productos conservan los sabores auténticos del noreste brasileño y fortalecen la producción local. La región de Mossoró (RN) reúne condiciones naturales privilegiadas que elevan el BRIX, indicador de dulzor y concentración de sólidos solubles, lo que da como resultado frutas con sabores más dulces, aromáticos y naturalmente sabrosos.

A esto se suma la ubicación estratégica entre las capitales Fortaleza (CE) y Natal (RN), con proximidad a los puertos de Pecém, Mucuripe y al puerto de Potiguar, lo que confiere una ventaja logística significativa y un acceso ágil a las rutas internacionales.

Las pulpas de Sertão Natural se producen de forma artesanal, con rigor sanitario, utilizando 100 % fruta, sin aditivos, y sometidas a congelación rápida, lo que preserva los nutrientes, el sabor y el aroma. El proceso garantiza la trazabilidad y la confiabilidad en toda la cadena de producción, además de ofrecer sabores regionales diferenciados, como cajá, yupión y tamarindo, con una textura ideal para jugos, bebidas y aplicaciones culinarias. Las frutas siguen el ciclo natural de cosecha, se procesan en su punto óptimo de maduración y se congelan para garantizar la calidad y la disponibilidad durante todo el año.



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



Nuestra capacidad de producción actual es de hasta 20 toneladas al mes, lo que garantiza un volumen adecuado para satisfacer la demanda con regularidad, eficiencia operativa y mantenimiento de los estándares de calidad establecidos.



SERTÃO NATURAL

Ciudad: Mossoró
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

Realización:



agrob
O sabor de ir *mais longe*

Promovido por:

apexBrasil 

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO DO
BRASIL

