

Frutas Processadas

Os cooperados da CABRUCA integram em seus sistemas agroflorestais uma grande quantidade de espécies de frutas, tanto nativas como exóticas.

A venda de frutas frescas é limitada para o mercado local e regional devido às quantidades limitadas de frutas e os custos e riscos do transporte. Em pequenas unidades de processamento frutas orgânicas da CABRUCA são transformadas em polpa congelada, geléias e doces, todos sob marca CABRUCA® e com certificação orgânica do processo pelo IBD além de reconhecidos pelos órgãos obrigatórios (ANVISA, Ministério da Agricultura etc.).

Polpas Congeladas:

Polpas de frutas de plantio e processamento orgânico certificado garantem ao consumidor uma alimentação rica e saudável onde ele não tem acesso à fruta.

Nossas unidades de processamento fornecem polpa congelada em unidades de 100 g cada até 5 kg (para indústria e sorveterias).

Para encomendas e maiores informações entre em contato: botelholima@uol.com.br

Frutas Secas:

Desde 2003 a CABRUCA oferece uma mistura de frutas secas em pacote de 70 g, pronto para o consumidor. A mistura contém banana da prata, mamão e coco.

Em 2007 várias frutas típicas dos nossos sistemas agroflorestais tradicionais foram testadas para a desidratação. Cupuaçu, Jaca, Genipapo e Banana da terra desidratados já podem ser produzidos e a cooperativa está testando misturas e iniciando a venda de pequenas quantidades a granel.

Para maiores informações: patrick@nortcom.com.br

Geléias e doces:

Uma unidade de processamento para geléias e doces orgânicas já está instalada e certificada, podendo fornecer:

- Geléia de Cacao com Gingibre

- Geléia
de Cacau com Pimenta

- Banana
Passa

- Jaca
Passa

- Chocolate
Caseiro de Cacau Crocante