



**RAIZÊRA**  
PRODUTOS DA FLORESTA

[www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)

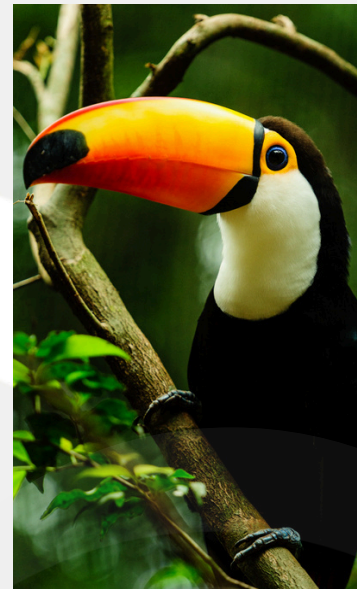
WhatsApp



PDF CLICÁVEL

# Bem-vindo a RAIZÊRA

A RAIZÊRA é uma empresa brasileira formada por comunidades indígenas, coletores e trabalhadores extrativistas, especializada na produção e comercialização de produtos amazônicos e do Brasil. Nossa missão se baseia na sustentabilidade, no comércio justo e no apoio a toda a cadeia produtiva; afinal, somos a quarta geração de agricultores nascidos no coração da floresta tropical com a missão de levar produtos de verdade e excelência ao seu negócio.



**BRASIL**

Temos orgulho de oferecer matérias-primas e subprodutos de alta qualidade que não apenas atendem, mas superam os padrões globais. Nossa expertise abrange todos os continentes, com bases no Amazonas (AM), Minas Gerais (MG) o que nos posiciona como uma força inovadora e competitiva, pronta para o mercado global.

Escolha a RAIZÊRA para uma parceria que valoriza integridade, qualidade e um futuro sustentável. Vamos crescer juntos!

**Riquezas da floresta**

**RAIZÊRA:**  
**Excelência sustentável da Amazônia para você**

1. Boas práticas
2. Impacto social positivo

**AMAZONAS**



Saiba mais:

[www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)



PDF CLICÁVEL



LINHAS CAFÉS:

# PAIXÃO E INTENSIDADES DO BRASIL



Descubra os cafés RAIZÊRA

Na RAIZÊRA, você encontra **cafés 100% Arábica em grão verde para exportação além de soluções completas para criação da sua Marca Própria**, atendendo desde o mercado brasileiro e internacional. **Nossa linha contempla cafés Tradicionais, Gourmet e Especiais**, disponíveis em grãos ou torrados e moídos, conectando origem, qualidade e propósito em cada entrega. Confira!

Nas regiões montanhosas do Brasil, existe um circuito turístico do pico da bandeira mais alto do país, que oferece experiências únicas para os amantes do café! A região abriga mais de 3.000 tipos de cafés.

## Especificações dos CAFÉS ESPECIAIS:

Terroir exclusivo, microclima ideal, colheita manual seletiva e, acima de tudo, muito cuidado e amor!

É nesse ambiente que nascem os melhores cafés do Brasil.

Notas sensoriais: frutados, achocolatados e florais.

Pontuações: 85+

Certificação: Q Grader

Classificação: Especiais, estritamente Mole

Altitude: 1.200M

Fermentação: Pátio suspenso e/ou câmara de secagem e/ou natural. Temperatura média anual: 18,8 °C. Microgeografia: Região montanhosa. Bioma: Mata Atlântica

Cobertura vegetal nativa: Mais de 50%

Fontes preservadas: 10

Variedade de grãos: Arábica



Adote um produtor na RAIZÊRA

Na RAIZÊRA, estamos imensamente orgulhosos de apoiar os produtores familiares dedicados que oferecem um cuidado na qualidade excepcionais cada grão de cafés é um verdadeiro equilíbrio da natureza combinado com a produção consorciadas com abelhas nativas, plantas nativas e frutas locais. Tudo cultivado de forma sustentável.

Nosso compromisso com excelência garante que cada lote incorpore o melhor de cada grão aliada a dedicação de nossos produtores locais. Experimente o extraordinário café brasileiro.

Conheça mais sobre nossos produtores explorando as fotos e vídeos disponíveis em [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)



Maria

Minas Gerais - MG

Pedido mínimo: 1.200kg





LINHAS CAFÉS:

# ROBUSTA DA AMAZÔNIA DO BRASIL

Na RAIZÊRA, você encontra **cafés 100% Robusta, disponíveis em grão verde para exportação e em soluções completas para Sua Marca**, ideais para marcas que buscam rendimento, identidade e padrão. Nossa linha Robusta reúne **cafés Tradicionais, Gourmet e Especiais**, disponíveis em grãos ou torrados e moídos, atendendo marcas que desejam diferenciar seus blends ou linhas próprias com um café robusta de qualidade para quem escolhe performance, origem amazônica e consistência com estratégia de negócio.

Cultivado na região amazônica, o café faz parte de um sistema agroflorestal com nossas fazendas e mais de 2.000 pequenas propriedades de amigos e familiar, promovendo desenvolvimento e cultura.

## Especificações do CAFÉ ROBUSTA

Terroir amazônico, clima ideal para este grão, colheita seletiva cuidadosa e, acima de tudo, dedicação e paixão!

**Single Origin Amazônia – um Robusta que muda a percepção do mundo.**

Notas sensoriais: chocolate, caramelo, castanhas e delicados toques herbais

Pontuação: 80 ou mais.

Certificação: R - Grader

Classificação: Tradicionais, Gourmet e Especiais.

Pós-colheita: Secagem natural.

Altitude: 600 a 900M

Fermentação: Natural

Temperatura média anual: 26 °C +

Micro geografia: Região das Planícies.

Bioma: Floresta Amazônica.

Cobertura vegetal nativa: Mais de 70%

Nascentes preservadas: 7

Variedade grão: Robusta



## Conheça nossos produtores de cafés Robusta

Na RAIZÊRA, temos imenso orgulho de colaborar com agricultores familiares dedicados que oferecem cuidado e qualidade excepcionais a cada grão cultivado em sistemas agroflorestais.

Experimente o sabor extraordinário do café amazônico, cuidadosamente selecionado para agradar até os paladares mais exigentes. Ao escolher o café RAIZÊRA, você não está apenas comprando um produto de alta qualidade, mas também apoiando práticas sustentáveis e comunidades locais.

Saiba mais sobre nossos produtores explorando as fotos e vídeos disponíveis em [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)



João

Porto Velho - RO

Pedido mínimo: 1.200kg





LINHAS CACAU:

# AMÊNDOAS CACAU SECAS AMAZÔNIA

Descubra a essência pura **das amêndoas secas de cacau Silvestre da Amazônia**. Naturalmente cultivadas na floresta e colhidas de forma sustentável, nossas amêndoas preservam intensidade aromática, riqueza sensorial e qualidade superior. Ideais para quem busca um ingrediente autênticos.

Sinta a força da floresta, a ancestralidade do cacau e a beleza viva da Amazônia em cada criação com a **RAIZÊRA**

Nossas amêndoas de cacau Silvestre da Amazônia de áreas com densa cobertura vegetal, preservando a biodiversidade e garantindo a sustentabilidade do ecossistema.

## ESPECIFICAÇÕES AMÊNDOAS DE CACAU SECAS:

As amêndoas de cacau silvestre **RAIZÊRA** são coletadas por povos originários, comunidades ribeirinhas e coletores tradicionais da Amazônia, em sistemas de floresta viva e preservada. A colheita é manual e criteriosa, respeitando o tempo do fruto e os ciclos naturais da floresta, garantindo autenticidade, integridade e rastreabilidade total.

Pós-colheita: Secagem natural ao sol

Altitude: 200 – 800 m

Fermentação: Natural

Temperatura média anual: 26 °C a 30 °C

Microgeografia: Floresta Amazônica

Cobertura vegetal nativa: >90%

Nascentes preservadas: 20+

Variedade: Cacau Nativo

e Silvestre

de Floresta Amazônica



## Adote um produtor Raizêra

Na **RAIZÊRA**, temos orgulho de apoiar os produtores e colhedores de **cacau silvestre na Amazônia**. Nosso compromisso é com a preservação das nascentes de água doce, garantindo a conservação dos recursos naturais e a beleza da natureza! Comércio justo e orgânico! Confira!

Nosso compromisso com a excelência garante que cada lote incorpore a habilidade e a dedicação incomparáveis de nossos produtores locais. Experimente o sabor extraordinário das amêndoas de cacau silvestre cultivados em sistemas agroflorestais.

Saiba mais sobre nossos produtores explorando as fotos e vídeos disponíveis em [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)



**Emanuel**



Manaus - AM

Pedido mínimo: 500kg





NOZES SECAS:

# CASTANHA AMAZÔNICA DO BRASIL

As castanhas-do-pará tradicionais, originárias da região amazônica, são sinônimo de qualidade e sabor incomparáveis. Crocantes e nutritivas, são uma fonte natural de energia, ideais para aqueles momentos em que precisamos de um impulso. Experimente as autênticas castanhas-do-pará e descubra o prazer de saborear um produto tão genuíno quanto sua origem.

Viva o melhor da natureza e a beleza tropical desta região incrível com a RAIZÊRA!

Nossas castanhas vêm de produtores locais comprometidos com práticas sustentáveis, garantindo que você apoie a preservação da Amazônia enquanto desfruta de um produto de alta qualidade.

## ESPECIFICAÇÕES DA CASTANHA-DO-PARÁ:

A Castanha-do-Pará da RAIZÊRA é originária da floresta amazônica, coletada de forma extrativista sustentável, respeitando o ciclo natural das castanheiras e promovendo renda justa às comunidades locais.

Produto com rastreabilidade, alto valor nutricional e identidade amazônica preservada.

Notas sensoriais: amanteigado e crocante.

Tipo: Extra grande, grande, médio, pequeno e quebrado

Pós-colheita: Seco naturalmente

Altitude: 200 - 800 m

Fermentação: Natural

Temperatura anual: 25° a 35°

Microgeografia: Amazônia

Bioma: Floresta Amazônica

Cobertura vegetal nativa: Mais de 87%

Nascentes preservadas: 8

Espécie: *Bertholletia excelsa*



Carlos



Belém - PA

## Adote um produtor

Na RAIZÊRA, valorizamos nossos parceiros na Amazônia, que colhem castanhas de forma sustentável e com práticas de comércio justo. Nosso compromisso com a autenticidade ajuda a preservar nascentes, conservar recursos hídricos e manter o equilíbrio ambiental — tudo para oferecer a você a mais alta qualidade.

Cada lote reflete a habilidade e a dedicação de nossos produtores para garantir o melhor.

Saiba mais sobre nossos produtores explorando as fotos e vídeos disponíveis em [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)

Pedido mínimo: 300kg



20 kg



**NOZES SECAS::**

# GUARANÁ DA AMAZÔNIA BRASIL

Desfrute do **autêntico guaraná premium**, fruta típica da Amazônia com propriedades estimulantes e revigorantes. Com seu sabor único e refrescante, o guaraná é conhecido por suas qualidades energizantes e benéficas à saúde. Experimente esta bebida tradicional brasileira e deixe-se envolver por seu poder revitalizante e sabor inconfundível.

**Viva o melhor da natureza e a beleza tropical desta região incrível com a RAIZÊRA!**

Nosso guaraná vem das florestas nativas da Amazônia. Sinta o poder energizante da Amazônia, equilíbrio, foco e concentração. É considerado um superalimento. Experimente!

## Especificações do Guaraná da Amazon:

O guaraná RAIZÊRA nasce no coração da Amazônia, cultivado por povos originários, agricultores familiares e comunidades tradicionais que preservam o saber ancestral aliado a práticas regenerativas. Cada semente carrega energia natural, identidade territorial e alto valor funcional para a indústria.

Tipo: 1 Pós-colheita: Seco e torrado naturalmente

Altitude: 200 - 800 m

Fermentação: Natural

Temperatura média anual: 24° a 32°C

Microgeografia: Amazônia

Bioma: Floresta Amazônica.

Cobertura vegetal: Mais de 92%

Nascentes preservadas: 12

Espécie: Paullinia cupana



## Adote um produtor Raizêra

Na RAIZÊRA, caminhamos lado a lado com nossos amigos e colhedores de guaraná na região amazônica, promovendo o comércio justo e gerando um impacto social positivo nas comunidades locais.

Nosso compromisso com a excelência confere a cada lote a habilidade e a dedicação únicas de nossos coletores. Experimente o sabor energizante do guaraná orgânico da floresta nativa.

Saiba mais sobre nossos produtores explorando as fotos e vídeos disponíveis em [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)



**FRANCISCO**



**ACRE - AC**

Pedido mínimo: 100kg



## BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO RAIZÊRA E ESCALA



### Padrões Rigorosos de Qualidade

Processada sob rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, com certificações CIF e MAPA, garantindo conformidade com as mais exigentes regulamentações internacionais



### Opções Flexíveis de Embalagem

Comercializada em múltiplos formatos: para food service, caixas e/ ou sacos para indústrias e distribuidores especializados, cotação Personalizada para seu negócio



### Logística Internacional Eficiente

Compra mínima de 1 container, com embarque otimizado para garantir a integridade do produto durante todo o trajeto até o destino final.

## LOGÍSTICA E CONDIÇÕES COMERCIAIS



### Portos de Embarque

Santos - (SP) maior Porto da América Latina

Aeroporto de Guarulhos - (SP) melhor agilidade para produto em pó



### Incoterms Disponíveis

FOB - flexibilidade no transporte  
CIF - segurança até o destino  
EX WORK - entregue no armazém  
DDP - (door to door) porta e porta  
CORREIOS - agência do Brasil



### Prazos de Entrega

15-45 dias dependendo do destino final e modal de transporte escolhido

Solicite orçamento AQUI!

Faça seu Pedido  
de Amostras  
Agora

### Informações de Mercado Interno e Externo:

Os custos de certificação aduaneira e análise técnica são de responsabilidade do cliente.

Para o mercado interno, o ICMS é de responsabilidade do comprador.

### Informações sobre o documentário:

- Certificado de origem;
- Fitossanitário;
- Fatura com Radar

## Ficha técnica geral dos produtos

Nome do produto:	Especial, Gourmet, Tradicional
Embalagem:	20 kg, 25 kg, 60 kg
Tipo de embalagem:	Sacos, verde profissional, juta, grãos profissional e/ou caixa
Validade:	24 meses a partir da data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Ráfia, Plástico, aluminizada
Tipo de embalagem externa:	juta, juta e/ou caixa, stand pound,
Peso da embalagem:	1kg, 5kg, 20 kg, 25 kg, 60 kg e muito mais
Tipo de reembalagem:	Palete, embalagem
Peso da reembalagem:	20 kg, 25 kg, 60 kg
Descrição do produto:	vagem seca/tostada
Composição:	12%, 40%, 100%
Condições de armazenamento	Local seco e árido, longe do sol e de produtos químicos.
Preservação e armazenamento	Deve ser armazenado em paletes, em local seco, coberto e ventilado, longe do calor, umidade, luz solar, produtos químicos e odores fortes. Não deve ficar em contato direto com pisos ou paredes. Recomenda-se o armazenamento em temperatura ambiente.

Gostou do nosso portfólio e quer saber mais? Estamos aqui para ajudar! Se quiser discutir novas ideias, fazer perguntas ou explorar oportunidades de colaboração, entre em contato. Adoraríamos conversar com você! Contate-nos!

E-mail: [contato@raizera.com.br](mailto:contato@raizera.com.br)

+55 (22) 992734729/ +55 (22) 974058944

Site: [www.raizera.com.br](http://www.raizera.com.br)

Instagram: [@raizera.amazon](https://www.instagram.com/raizera.amazon)

RAIZÊRA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS AGROFLORESTAIS LTDA CNPJ: 64.679.923/0001-02  
Endereço: José de Alencar 3400, sala 05, Olaria Porto Velho - RO CEP 76.801-226, Brasil



PDF CLICÁVEL