



RAIZÊRA
PRODUTOS DA FLORESTA

www.raizera.com.br



Bienvenido a RAIZÊRA

RAIZÊRA es una empresa brasileña formada por comunidades indígenas, recolectores y trabajadores extractivos, especializada en la producción y comercialización de productos amazónicos y brasileños. Nuestra misión se basa en la sostenibilidad, el comercio justo y el apoyo a toda la cadena de producción; al fin y al cabo, somos la cuarta generación de agricultores nacidos en el corazón de la selva tropical con la misión de llevar productos genuinos y de alta calidad a su negocio.

Nos enorgullece ofrecer materias primas y subproductos de alta calidad que no solo cumplen, sino que superan los estándares globales. Nuestra experiencia abarca todos los continentes, con sedes en Amazonas (AM) y Minas Gerais (MG), lo que nos posiciona como una fuerza innovadora y competitiva, lista para el mercado global.

Elija RAIZÊRA para una alianza que valora la integridad, la calidad y un futuro sostenible.
¡Crecamos juntos!



BRASIL

Riquezas forestales

**REVISAR:
Excelencia sostenible de la Amazonía para ti.**

1. Buenas prácticas
2. Impacto social positivo

AMAZONAS



Más información:

www.raizera.com.br



LÍNEAS DE CAFÉ:

PASIÓN E INTENSIDAD DE BRASIL



Descubre los cafés RAIZÊRA

En RAIZÊRA, encontrará **granos de café verde 100% Arábica para exportación, así como soluciones completas para crear su propia marca privada**, atendiendo tanto al mercado brasileño como al internacional. Nuestra línea de productos incluye cafés tradicionales, gourmet y especiales, disponibles en grano entero o tostados y molidos, conectando origen, calidad y propósito en cada entrega. ¡Descúbralo!

En las regiones montañosas de Brasil, existe un circuito turístico al Pico da Bandeira, el pico más alto del país, que ofrece experiencias únicas para los amantes del café. La región alberga más de 3000 tipos de café.

Especificaciones para cafés especiales:

Terroir exclusivo, microclima ideal, vendimia manual selectiva y, sobre todo, mucho cuidado y amor!

Este es el ambiente en el que nacen los mejores cafés de Brasil.

Notas sensoriales: afrutadas, chocolatadas y florales.

Puntuación: 85+.

Certificación: Q Grader.

Clasificación: Especial, estrictamente Mole.

Altitud: 1200 m.

Fermentación: Patio elevado, cámara de secado o natural.

Temperatura media anual: 18,8 °C.

Microgeografía: Región montañosa.

Bioma: Mata Atlántica.

Cobertura vegetal nativa: Más del 50 %.

Fuentes de conservación: 10. Variedad de grano: Arábica.



María

Minas Gerais - MG

Adopta un productor en RAIZÊRA

En RAIZÊRA, nos enorgullece enormemente apoyar a productores familiares dedicados que ofrecen una atención de calidad excepcional. Cada grano de café es un verdadero equilibrio de la naturaleza, combinado con prácticas de cultivo que integran abejas nativas, plantas nativas y frutas locales. Todo ello cultivado de forma sostenible.

Nuestro compromiso con la excelencia garantiza que cada lote represente lo mejor de cada grano, combinado con la dedicación de nuestros productores locales. Experimente un café brasileño extraordinario.

Conozca más sobre nuestros productores explorando las fotos y videos disponibles en www.raizera.com.br

Pedido mínimo: 1.200kg





LÍNEAS DE CAFÉ:

ROBUSTA DE LA AMAZONIA DE BRASIL

En RAIZÊRA, encontrará cafés 100% Robusta, **disponibles en grano verde para exportación y en soluciones completas para su marca**, ideales para marcas que buscan rendimiento, identidad y consistencia. Nuestra línea Robusta incluye cafés tradicionales, gourmet y especiales, disponibles en grano entero o tostados y molidos, para las marcas que buscan diferenciar sus mezclas o líneas propias con un café Robusta de calidad para quienes priorizan el rendimiento, el origen amazónico y la coherencia con su estrategia comercial.

Cultivado en la región amazónica, el café es parte de un sistema agroforestal con nuestras fincas y más de 2.000 pequeñas propiedades de amigos y familiares, promoviendo el desarrollo y la cultura.

Especificaciones del café Robusta

Terroir amazónico, clima ideal para este grano, cosecha selectiva y cuidadosa y, sobre todo, idedicación y pasión!

Single Origin Amazônia: un Robusta que cambia la percepción del mundo.

Notas sensoriales: chocolate, caramelo, frutos secos y delicados toques herbales.

Puntuación: 80 o más.

Certificación: R – Grader.

Clasificación: Tradicional, Gourmet y Especialidad.

Postcosecha: Secado natural.

Altitud: 600 a 900M

Fermentación: Natural

Temperatura media anual: 26 °C+

Microgeografía: Región de llanuras.

Bioma: Selva Amazónica.

Cobertura vegetal nativa: Más del 70%

Manantiales preservados: 7

Variedad de grano: Robusta



Conozca a nuestros productores de café Robusta.

En RAIZÊRA, estamos inmensamente orgullosos de colaborar con agricultores familiares dedicados que ofrecen un cuidado y una calidad excepcionales a cada grano cultivado en sistemas agroforestales.

Experimente el extraordinario sabor del café amazónico, cuidadosamente seleccionado para complacer incluso a los paladares más exigentes. Al elegir el café RAIZÊRA, no solo compra un producto de alta calidad, sino que también apoya prácticas sostenibles y a las comunidades locales.

Conozca más sobre nuestros productores explorando las fotos y videos disponibles en www.raizera.com.br



John

Porto Velho - RO

Pedido mínimo: 1.200kg





LÍNEAS DE CACAO:

Granos de cacao secos de la Amazonia

Descubra la esencia pura del **cacao silvestre amazónico seco**. Cultivado naturalmente en la selva y cosechado de forma sostenible, nuestros granos conservan su intensidad aromática, riqueza sensorial y una calidad superior. Ideal para quienes buscan un ingrediente auténtico.

Siente la fuerza del bosque, la herencia ancestral del cacao y la vibrante belleza de la Amazonía en cada creación con RAIZÊRA.

Nuestros granos de cacao silvestre provienen de la Amazonía, provenientes de zonas con densa vegetación, preservando la biodiversidad y asegurando la sostenibilidad del ecosistema.

ESPECIFICACIONES DE CACAO SECOS:

Los **granos secos de cacao silvestre RAIZÊRA** son cosechados por pueblos indígenas, comunidades ribereñas y recolectores tradicionales de la Amazonía, dentro de sistemas forestales vivos y preservados. La cosecha es manual y meticulosa, respetando los ciclos de crecimiento del fruto y los ciclos naturales del bosque, garantizando así autenticidad, integridad y trazabilidad completa.

Postcosecha: Secado natural al sol Altitud: 200 – 800 m

Fermentación: Natural

Temperatura media anual: 26 °C a 30 °C

Microgeografía: Selva Amazónica

Cobertura vegetal nativa: >90%

Manantiales preservados: 20+

Variedad: Cacao silvestre de la selva amazónica



Emanuel

Manaos - AM

Adopta un productor de Raizêra

En RAIZÊRA, nos enorgullece apoyar a los productores y recolectores de cacao silvestre en la Amazonía. Nuestro compromiso es preservar los manantiales de agua dulce, garantizando la conservación de los recursos naturales y la belleza de la naturaleza. ¡Comercio justo y orgánico! ¡Descúbrelo!

Nuestro compromiso con la excelencia garantiza que cada lote represente la habilidad y dedicación inigualables de nuestros productores locales. Experimente el extraordinario sabor del cacao silvestre cultivado en sistemas agroforestales.

Conozca más sobre nuestros productores explorando las fotos y videos disponibles en www.raizera.com.br

Pedido mínimo: 500kg





NUECES SECAS:

NUECES DE BRASIL



Las nueces de Brasil tradicionales, originarias de la Amazonia, son sinónimo de una calidad y un sabor inigualables. Crujientes y nutritivas, son una fuente natural de energía, ideales para esos momentos en que necesitamos un impulso. Prueba las auténticas nueces de Brasil y descubre el placer de saborear un producto tan genuino como su origen.

¡Experimente lo mejor de la naturaleza y la belleza tropical de esta increíble región con RAIZÊRA!

Nuestras nueces de Brasil provienen de productores locales comprometidos con prácticas sostenibles, lo que garantiza que usted apoya la preservación de la Amazonía mientras disfruta de un producto de alta calidad.

ESPECIFICACIONES DE LAS NUECES ::

Las nueces de Brasil de RAIZÊRA provienen de la selva amazónica, cosechadas de manera sostenible a través de prácticas extractivas que respetan el ciclo natural de los árboles de castaña de Brasil y promueven ingresos justos para las comunidades locales.

Producto con trazabilidad, alto valor nutricional e identidad amazónica preservada.

Notas sensoriales: mantecoso y crujiente.

Tipo: Extra grande, grande, mediano, pequeño y quebrado

Postcosecha: Secado natural

Altitud: 200 - 800 m

Fermentación: Natural

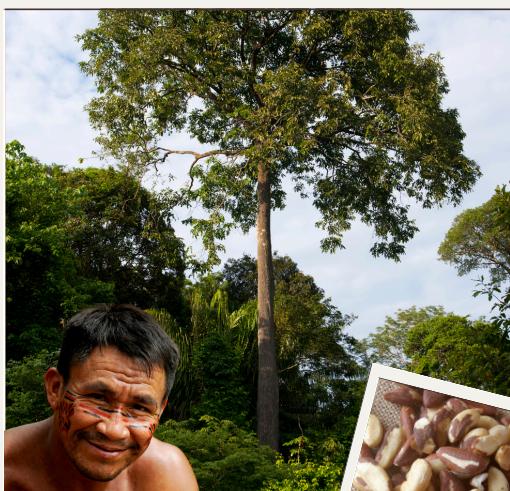
Temperatura anual: 25° a 35°

Microgeografía: Amazonía Bioma: Selva

Amazónica Cobertura vegetal nativa: Más del 87%

Manantiales preservados: 8

Especie: *Bertholletia excelsa*



Carlos



Belém - PA

Adopta un productor

En RAIZÊRA, valoramos a nuestros socios en la Amazonía, quienes cosechan nueces de Brasil de forma sostenible y con prácticas de comercio justo. Nuestro compromiso con la autenticidad contribuye a preservar las fuentes de agua, conservar los recursos hídricos y mantener el equilibrio ambiental, todo para ofrecerle la más alta calidad.

Cada lote refleja la habilidad y dedicación de nuestros productores para garantizar lo mejor.

Conozca más sobre nuestros productores explorando las fotos y videos disponibles en www.raizera.com.br

Pedido mínimo: 300kg



20 kilos



NUECES SECAS::

GUARANA DE LA AMAZONIA BRASIL

Disfrute del auténtico guaraná premium, una fruta típica de la Amazonia con propiedades estimulantes y vigorizantes. Con su sabor único y refrescante, el **guaraná silvestre** es conocido por sus propiedades energizantes y beneficiosas para la salud. Pruebe esta bebida tradicional brasileña y déjese envolver por su poder revitalizante y su sabor inconfundible.

¡Experimente lo mejor de la naturaleza y la belleza tropical de esta increíble región con RAIZÊRA!

Nuestro guaraná proviene de los bosques nativos de la Amazonía. Siente el poder energizante de la Amazonía: equilibrio, concentración y enfoque. Se considera un superalimento. ¡Pruébalo!

ESPECIFICACIONES DE AMAZON GUARANA:

El guaraná RAIZÊRA tiene su origen en el corazón de la Amazonía, cultivado por pueblos indígenas, agricultores familiares y comunidades tradicionales que preservan conocimientos ancestrales combinados con prácticas regenerativas. Cada semilla aporta energía natural, identidad territorial y un alto valor funcional para la industria.

Tipo: 1

Post-cosecha: Secado y tostado natural

Altitud: 200 – 800 m

Fermentación: Natural Temperatura media anual: 24° a 32°C

Microgeografía: Amazonía Bioma: Selva Amazónica.

Cobertura vegetal: Más del 92%

Manantiales preservados: 12

Especies: Paullinia cupana



Adopta un productor de Raizêra

En RAIZÊRA caminamos codo a codo con nuestros amigos y recolectores de guaraná en la región amazónica, promoviendo el comercio justo y generando un impacto social positivo en las comunidades locales.

Nuestro compromiso con la excelencia otorga a cada lote la habilidad y dedicación únicas de nuestros recolectores. Experimente el sabor energizante del guaraná orgánico del bosque nativo.

Conozca más sobre nuestros productores explorando las fotos y videos disponibles en www.raizera.com.br



FRANCISCO

ACRE - CA

Pedido mínimo: 100kg



BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN A ESCALA Y DESDE RAÍZ

Estándares de calidad rigurosos

Procesado bajo estrictos estándares de higiene y seguridad alimentaria, con certificaciones CIF y MAPA, garantizando el cumplimiento de las más exigentes regulaciones internacionales.

Opciones de embalaje flexible

Disponible en múltiples formatos: para food service, cajas y/o bolsas para industrias y distribuidores especializados; cotización personalizada para su negocio.

Logística Internacional Eficiente

Compra mínima de 1 contenedor, con envío optimizado para garantizar la integridad del producto durante todo el trayecto hasta su destino final.

CONDICIONES LOGÍSTICAS Y COMERCIALES

Puertos de embarque

Santos (SP) - el puerto más grande de América Latina

Aeropuerto de Guarulhos (SP) mejora la eficiencia de los productos en polvo

Incoterms disponibles

FOB - flexibilidad en el transporte; CIF - seguridad hasta destino; EX WORK - entregado en el almacén; DDP - (puerta a puerta); CORREIOS - agencia brasileña

Tiempos de entrega

15-45 días dependiendo del destino final y del modo de transporte elegido.

¡Solicita cotización AQUÍ!

¡Pide tus muestras ahora!

Información del mercado nacional e internacional:

Los costos de certificación aduanera y análisis técnico corren por cuenta del cliente.

Para el mercado interno, el ICMS es responsabilidad del comprador.

Información sobre el documental:

- Certificado de origen;
- Protección de las plantas;
- Factura con Radar

Especificaciones generales del producto

Nombre del producto:	Especial, Gourmet, Tradicional
Embalaje:	20 kilos, 25 kilos, 60 kilos
Tipo de embalaje:	Bolsas, verde profesional, yute, grano profesional y/o caja
Validez:	24 meses a partir de la fecha de fabricación.
Tipo de embalaje interior:	Rafia, Plástico, Aluminizado
Tipo de embalaje exterior:	yute, yute y/o caja, soporte libra,
Peso del paquete:	1 kg, 5 kg, 20 kg, 25 kg, 60 kg y mucho más
Tipo de reemplazo:	Palet, embalaje
Peso de reemplazo:	20 kilos, 25 kilos, 60 kilos
Descripción del Producto:	judías verdes secas/tostadas
Composición:	12%, 40%, 100%
Condiciones de almacenamiento	Un lugar seco y árido, alejado del sol y de los productos químicos.
Conservación y almacenamiento	Debe almacenarse en palés en un lugar seco, cubierto y bien ventilado, alejado del calor, la humedad, la luz solar, productos químicos y olores fuertes. No debe estar en contacto directo con pisos ni paredes. Se recomienda almacenarlo a temperatura ambiente.

¿Te gustó nuestro portafolio y quieres saber más? ¡Estamos aquí para ayudarte! Si quieres compartir nuevas ideas, hacer preguntas o explorar oportunidades de colaboración, contáctanos. ¡Nos encantaría charlar contigo!
¡Contáctanos!

- ✉ Correo electrónico: contato@raizera.com.br
- ☎ +55 (22) 992734729/ +55 (22) 974058944
- 🌐 Sitio: www.raizera.com.br
- 📷 Instagram: [@raizera.amazon](https://www.instagram.com/raizera.amazon)

RAIZERA INDUSTRIA Y COMERCIO DE PRODUCTOS AGROFORESTALES LTDA CNPJ: 64.679.923/0001-02
Dirección: José de Alencar 3400, sala 05, Olaria, Porto Velho - RO, Código Postal 76.801-226, Brasil

