

PALMITOS A INDÚSTRIA

NATURALSABOR®



CARTA AOS REPRESENTANTES

Como todos já sabem, a Roí Conservas está sob nova administração desde 01/07/2009. Somos um grupo de produtores que, motivados pelo baixíssimo grau de profissionalismo e a alta fragilidade financeira da maioria das indústrias processadoras de palmito em conservas, resolvemos subir um importante degrau na cadeia produtiva do palmito cultivado, unimos nosso status de produtores rurais com a esfera da industrialização.

Após um período de adaptação e sólido levantamento dos custos industriais, estabelecemos nossa política de preços inicial e traçamos as primeiras linhas da nossa política comercial. Sabemos que para ter uma política comercial flexível, atrativa e justa, deveremos estar atentos aos sinais do mercado, o que faremos incansavelmente, e os senhores serão os nossos olhos e ouvidos para essa missão. Estaremos sempre à inteira disposição para atendê-los com o coração aberto e muita transparência.

Nossa missão é a de estarmos entre os dez maiores e melhores produtores de Palmito de Palmeira Real do país e para isso precisamos ser:

- Para o Consumidor → A primeira escolha
- Para os Clientes → Parceiros Indispensáveis
- Para os Colaboradores → A melhor empresa
- Para os Produtores → Uma indústria honesta, com equilíbrio financeiro

Para atingirmos nossa missão utilizamos uma sólida base de valores e crenças, servindo-se das forças fundamentais: **A Fé em Deus, o Foco, a Inovação, a Paixão, a Competência, o Trabalho em Equipe, a Atitude e a Agilidade.**

Possuímos uma base florestal própria que estrategicamente nos coloca em uma posição confortável no cenário atual de abastecimento de matéria prima para a indústria.

Estamos em franco processo de profissionalização do segmento, sabemos que para isto teremos um árduo trabalho de mudanças culturais e de comportamento pela frente que devera envolver a lavoura, a indústria e nossos clientes e até influir nos hábitos do consumidor final, pois como citado anteriormente (com poucas exceções) é imperial e cultural a carência de profissionalismo no setor de palmito em conservas.

Queremos e podemos chegar entre os dez maiores e melhores empresas de Palmito de Palmeira Real, aliando respeito e credibilidade dos nossos produtores, colaboradores, fornecedores e clientes.

Convidamos você, nosso representante, a acreditar que é possível construirmos uma sólida indústria de processamento de palmito e também com muita cumplicidade participar deste projeto.



CONHECENDO OS TIPOS DE PALMITO



Palmito de Açaí

- Palmácea conhecida como Açaizeiro, é extraída da região norte do Brasil.
- Nome cinetífico: Euterpe oleracea.
- Cultivo: Extrativismo



Palmito de Jussara

- Palmácea conhecida como Palmeira Jussara, é extraída da Mata Atlântica com maior ênfase nas regiões sul e sudeste.
- Nome cinetífico: Euterpe edulis.
- Cultivo: Extrativismo



Palmito de Pupunha

- Palmácea comnhecida como Pupunheira, originada na América do Sul, região Amazônica;
- Nome cinetífico: Bactris gasipaes.
- Cultivo: Extrativismo e áreas cultivadas.



Palmito de Palmeira Real

- Palmácea exótica de origem Australiana;
- Nome cinetífico: Archontophoenix alexandrae.
- Cultivo: **100% de áreas cultivadas.**

O Palmito de Palmeira Real é reconhecido como o melhor produto em sabor e textura com respeito ao meio ambiente. **É o substituto oficial do Palmito Jussara, atualmente ameaçado de extinção.**



NOSSAS FAZENDAS



Fazenda Perequê
Bal. Barra do Sul, SC



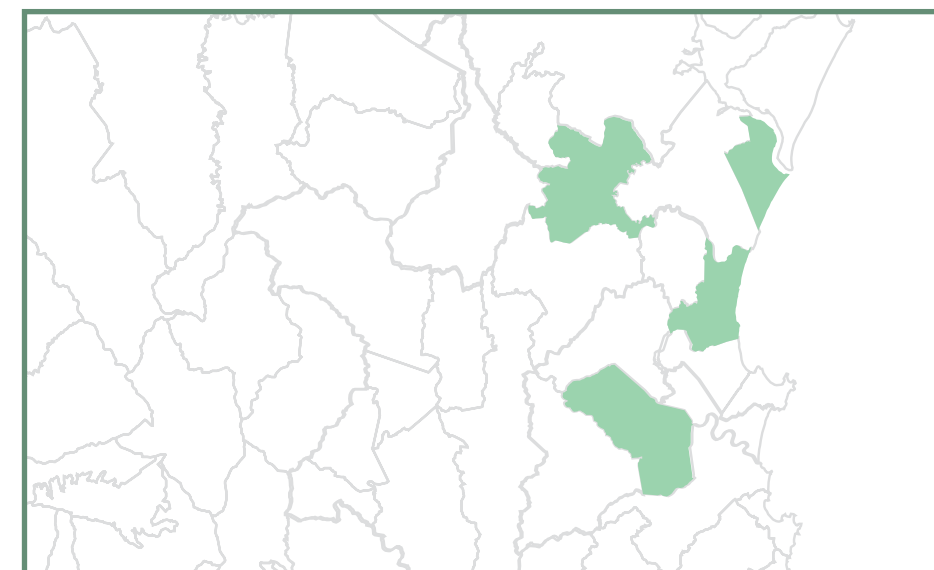
Fazenda Barra Velha
Barra Velha, SC



Fazenda Guarantã
Guaramirim, SC



Fazenda Paineiras
Ilhota, SC



Além do estoque próprio contamos ainda com a produção em larga escala de produtores parceiros.

O CULTIVO

Ihicaest, qui ut laudis provita tumque rem quassim
incture pudaes plitatus doloria sperrum erferiae.
Lectur, volor rectota tquidest, quam, comnist,
quam qui bea por reprenia quia dolorepelit mo
tem sinulparita pe eium amenduc ipsuntiis estia
apero is dicitum volupie ndisqui que nullupta
dolorerferes exceput icabor sandi accuscitati



Plantio
Muda recém plantada



Plantio na Lavoura
Mudas recém plantadas



Lavoura
Plantas com 06 meses



Lavoura
Adubação Orgânica - Canhão



Lavoura
Palmeira Real 36 meses
Ponto de Corte



Lavoura
Plantas com 24 meses

Lavoura
Adubação Orgânica - Corôa



Viveiro
1,5 milhões de mudas/ano



Sementes
Matrizes Próprias



A FÁBRICA



A nossa fábrica fica localizada no município de Navegantes, Santa Catarina, a uma distância média de **90km** de suas bases florestais.

Nossa base florestal própria, monta hoje, aproximadamente **4.000.000 de palmeiras** efetivamente plantadas, garantindo o abastecimento de matéria prima.

Aliada à capacidade produtiva de **200.000 potes/mês** e moderna planta industrial, coloca-nos em **privilegiada classificação** no setor de processamento de **Palmito de Palmeira Real**.



PRODUÇÃO EM ESCALA E CONTROLE DE QUALIDADE

Produtos e Qualidade

Seguindo à risca os programas de qualidade: BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), garantindo assim qualidade absoluta de seus produtos e também a segurança alimentar necessária aos consumidores.

Estoques

Política de estoque mínimo para atender às necessidades imediatas de seus clientes. Com o recebimento do pedido as mercadorias são faturadas de imediato.

Logística e Distribuição

Contamos hoje com programa logístico avançado, nas cidade de Curitiba e São Paulo, prontos para atender à todos os formatos de encomendas de forma ágil e otimizada.

Novas parcerias neste segmento serão formadas em outras regiões para alavancar e otimizar as vendas.

Obras Estruturais

Já concluídas as obras de ampliação e melhorias, juntamente com a implantação de novo programa de gestão, com a finalidade de proporcionar o suporte necessário para sua equipe comercial, clientes e fornecedores.

Plano de Marketing

Em fase de desenvolvimento, este projeto está repaginando as marcas Mega Sabor, Roí e Top Sul, com novo layout de rótulos e logomarcas, website, aliadas a eficientes estratégias voltadas ao consumidor final.

SAC

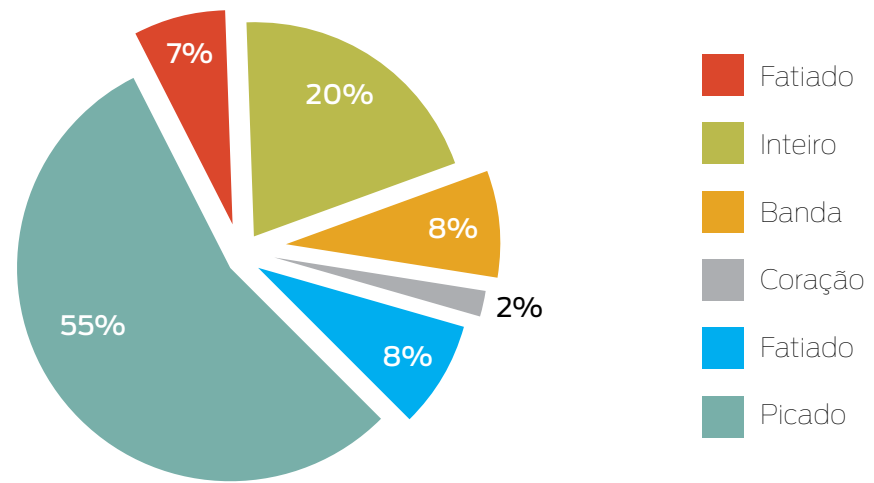
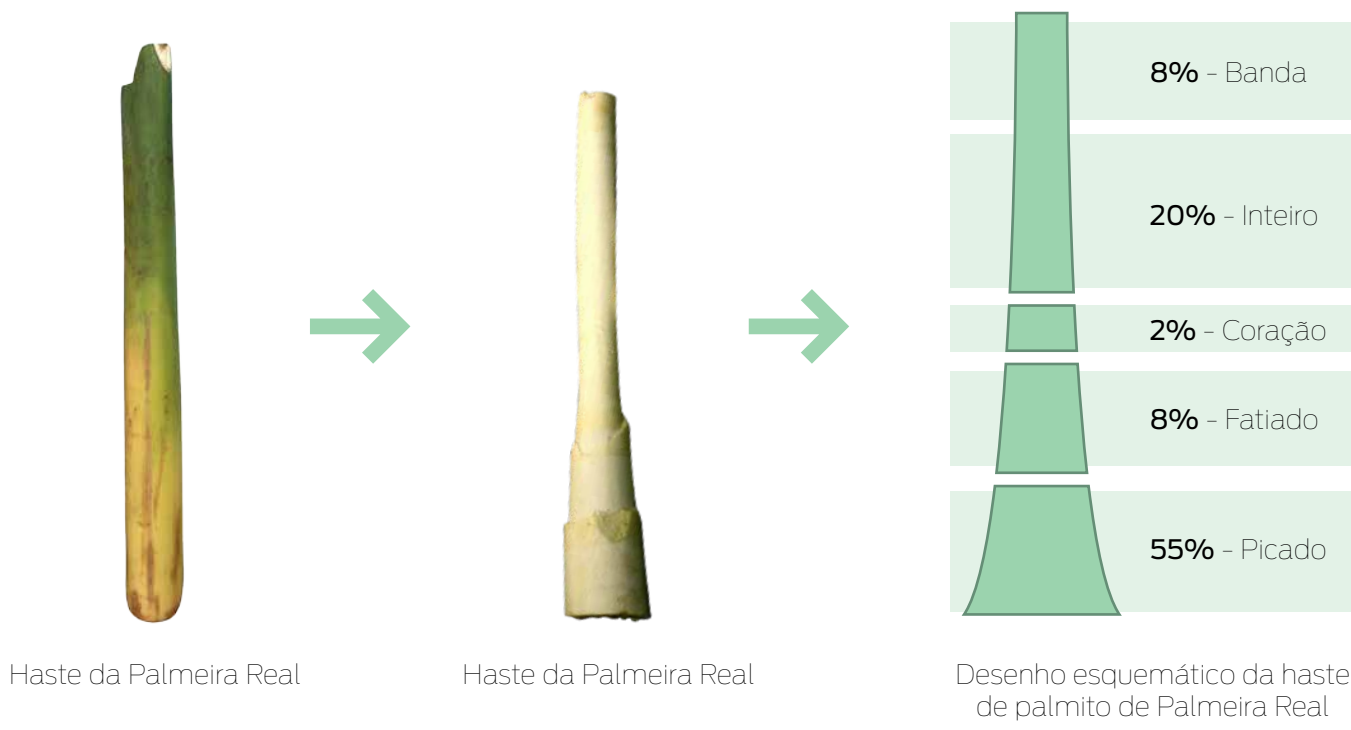
Canal de comunicação entre a indústria e o consumidor final, sanando todas as questões de imediato, como dúvidas, informações técnicas e eventuais trocas de produtos.



CONHECENDO O PALMITO

Cada haste de palmito de Palmeira Real colhida na lavoura, tem peso bruto médio de 3,8kg, de onde será extraído, após o descasque, aproximadamente 480g de palmito comestível, divididos nos respectivos cortes dos produtos comercializados.

A Roí Conservas preserva a qualidade do produto utilizando-se apenas das partes ideais ao consumo.



DESCRIÇÃO DOS CORTES DO PALMITO

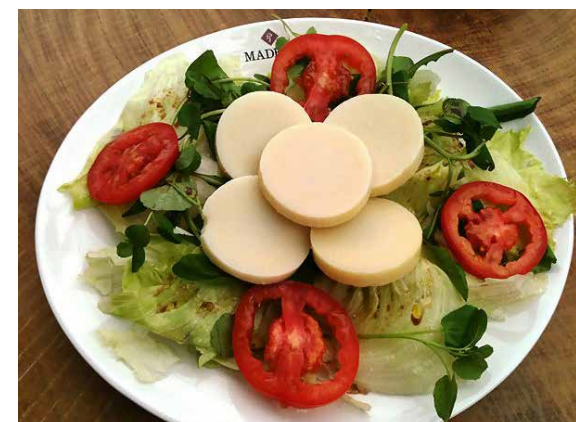
Palmito duro dentro do potê é opção da fábrica.

Todos os palmitos possuem partes dura e macias, o padrão de qualidade empregado na marca é que determina se o mesmo é duro ou macio.



Inteiro ou Tolete

O corte mais tradicional do palmito. São pedaços de 9cm de comprimento, e bitola variável. Com textura super macia é indicado para qualquer tipo de consumo, sendo a forma recomendada, o consumo puro, em saladas diversas ou aperitivos.



Fatiado ou Rodelas

É a primeira parte caulinar do palmito, de textura macia. Indicado para qualquer tipo de consumo, sendo as formas recomendadas: puro, em saladas diversas, aperitivos; recomenda-se ainda a utilização culinária na preparação de pratos nobres.



Filetes ou Bandas

São os cortes dos toletes que naturalmente se partem durante o processo industrial, transformando-se em filetes, também com 9 cm de comprimento. Tão nobre e macio quanto o Inteiro (Tolete), é indicado para qualquer tipo de consumo, sendo a forma recomendada o consumo puro, em saladas diversas ou aperitivos.



Recheio Especial ou Picado Especial

Pedaços nobres dos cortes de **Toletes**, **Bandas** e **Rodelas**, picados artesanalmente em peças irregulares de aproximadamente 20mm.

Produto reservado ao segmento do Food Service, é indicado para uso culinário, sendo as formas recomendadas: pizzas, pastéis, quiches, recheios, molhos e preparação de pratos nobres.



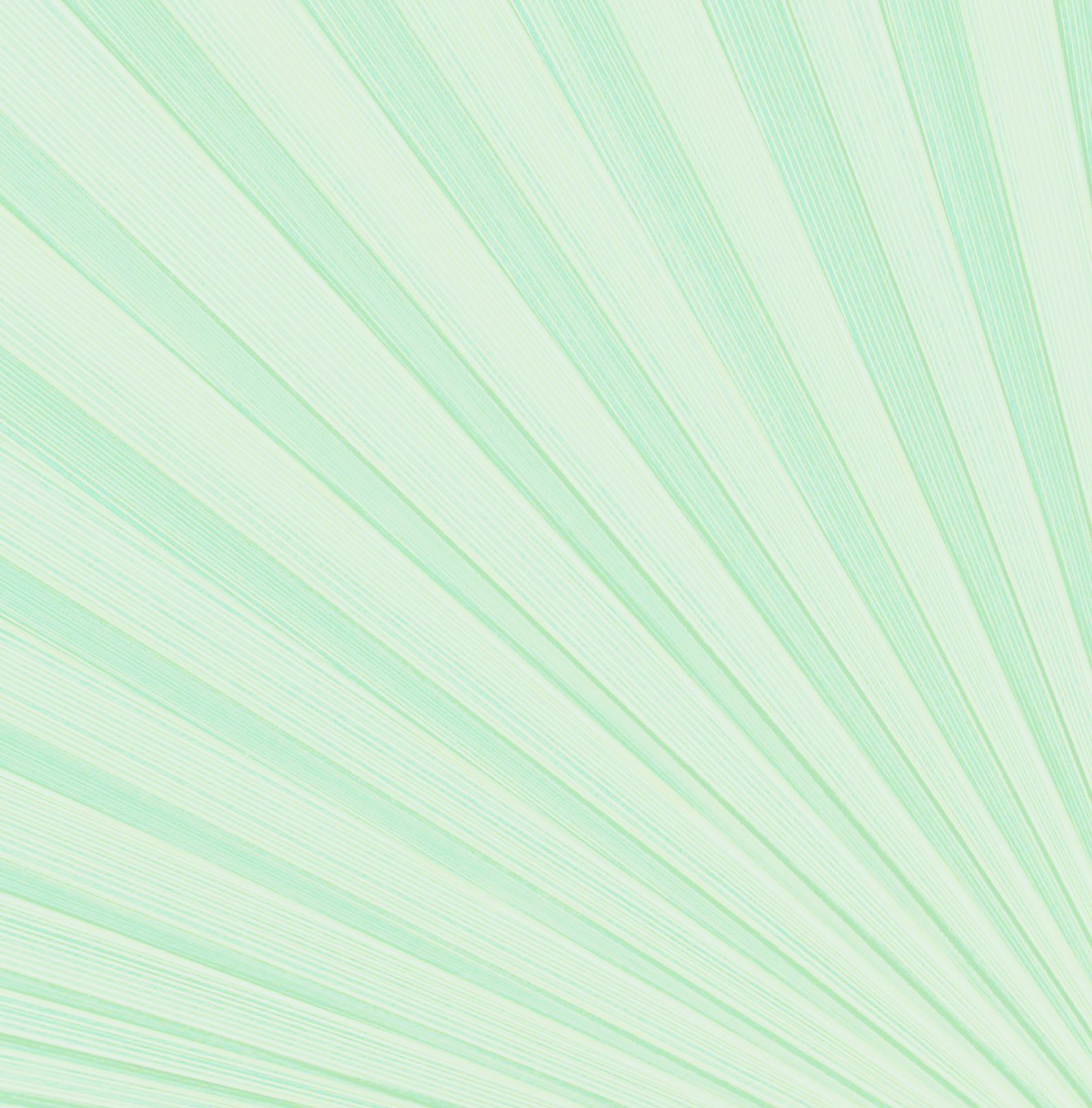
Coração

É o corte do meio do palmito, extremamente macio e delicioso, cortado em rodelas espessas de mais ou menos 15mm. Indicado para qualquer tipo de consumo, sendo as formas recomendadas: puro, em saladas diversas ou aperitivos.



Recheio ou Picado

A segunda parte caulinar do palmito. São cubos de aproximadamente 12mm. Apresenta textura mais crocante. É indicado para uso culinário sendo recomendado cozimento complementar na preparação de pratos quentes como pizzas, pastéis, quiches, recheios, molhos e ensopados.



Roi Indústria e Comércio de Conservas Ltda.
www.naturalfoods.com.br