

# Бразилия Black Pepper B 1 min 560 G/L

\$/кг

**Ожидается**

## Характеристики

География	Южная Америка
Скрин	560 G/L
Обработка	Сухой
Вес упаковки в кг	50
Код товара	6600

Лот	Урожай	Оценка	Дескрипторы
22/1	2022/23	-	-

**Страна:** Бразилия

**Регион:** Эспириту-Санту

**Высота:** 850-1150 над уровнем моря

**Сбор урожая:** Август- Октябрь

**Спецификация:** B 1 min 560 G/L

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПОСТАВЩИКОМ

Мы предлагаем высококонкурентный перец на национальном и международном рынке с привлекательными ценами и качеством зерна. С филиалами компании в Сан-Матеус-ES и Castanhal-PA, в дополнение к избранным поставщикам в штатах-производителях страны, Поставщик предлагает черный перец качества ASTA, B1, B2 и белый перец.

В дополнение к предложению качественного черного перца и желаемых стандартов, процесс осуществляется со строгостью и профессионализмом, чтобы избежать любой возможности загрязнения, помимо неограниченного микробиологического качества.

Упаковка товара производится по требованию заказчика, с соблюдением заранее установленных законодательством норм, однородными и стандартизированными партиями.



Черный перец (*Piper nigrum* L.) — вьющееся растение, произрастающее в Индии и завезенное в Бразилию в семнадцатом веке японцами. Это самая важная специя, продаваемая во всем мире и широко используемая в качестве приправы.

По данным Бразильского института географии и статистики (IBGE), бразильское производство черного перца, когда нет непредвиденных климатических условий, составляет около 40 000 тонн в год, на штаты Пара, Эспириту-Санту и Баия приходится 75%, 15% и 9%, соответственно, внутреннего производства, из которых 85% годового производства экспортируется.

Сбор черного перца в Бразилии происходит с августа по октябрь в Пара и в июле в Эспириту-Санту, и может варьироваться в зависимости от изменения климата. Чтобы определить качественный перец, достаточно проверить, белый он или светлый внутри, а также его плотность. В таком состоянии он сохраняет все свои масла и является гарантией хорошей приправы и фантастического природного консерванта