



O CAMINHO NATURAL

COMO VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES CHEGAM ATÉ VOCÊ

PRODUÇÃO

1

Tudo começa com a escolha do solo adequado, que deve ter boa drenagem, fertilidade e pH equilibrado. O solo passa por um preparo com aração e gradagem para deixá-lo fofo e facilitar o desenvolvimento das raízes.



2 COLETA E PÓS-COLHEITA



O momento da colheita varia de acordo com a cultura. Verduras como alface e rúcula podem ser colhidas em poucas semanas, enquanto frutas como laranja ou banana levam meses. É importante colher no ponto certo de maturação, para garantir qualidade, sabor e valor comercial.

4 DISTRIBUIÇÃO

As frutas são separadas de acordo com o seu tamanho, cor, forma e grau de maturação, seguindo os requisitos do mercado e do consumidor.

As frutas são acondicionadas em embalagens adequadas, como caixas plásticas limpas, que ajudam a evitar danos mecânicos e contaminação.

As frutas embaladas são transportadas para os centros de distribuição ou pontos de venda, geralmente em veículos refrigerados para manter a temperatura adequada durante todo o trajeto.



3 PROCESSAMENTO



É um processo de pré-lavagem com água corrente e, em seguida, Durante esta fase, as frutas são inspecionadas e os frutos danificados (por doenças, pragas ou danos mecânicos), verdes ou excessivamente maduros são descartados para evitar a contaminação e a perda de qualidade do lote para o transporte e venda.

