



Indicação de Procedência  
Registrada no INPI



# Produto UVAS FINAS DE MESA

**SABOR  
ESPECIAL, DOÇURA,  
COR INTENSA**

A Uva Fina de Mesa de Marialva tem uma conformação de cacho e tamanho de bagas diferenciadas, brix ideal, doçura e intensidade de cor.

Há vários tipos de uvas como a Itália, Rubi, Benitaka, BRS Nubia e BRS Vitória, e são classificadas em Grupo I: com sementes e Grupo II: sem sementes.

A coloração característica da variedade também recebe duas classificações, sendo:

**Branco:** composto de variedades de uvas de mesa cujas bagas apresentem a coloração verde, verde clara ou verde amarelada.

**Colorido:** composto de variedades de uvas de mesa cujas bagas apresentem a coloração rosa, avermelhada ou preta.

# Região MARIALVA



Marialva, localizada no noroeste do Paraná é reconhecida nacionalmente como Capital da Uva Fina de Mesa do Paraná. Ocorrem duas safras por ano, com concentração da produção nos meses de novembro e dezembro e também de abril e maio. O solo de alta fertilidade e o clima da região, proporcionam uvas diferenciadas, de alta qualidade e saborosas.

A cidade tem muitas áreas dedicadas ao cultivo de uvas, totalizando cerca de 472 hectares. A produção anual é de mais de 14 mil toneladas.





Apesar da existência de uva em outros locais do Paraná, a fruta de melhor qualidade está em Marialva, em virtude de todo o histórico desde que imigrantes japoneses a introduziram no estado e o conhecimento aplicado desde então na atividade.

As Uvas Finas de Mesa de Marialva são conhecidas por sua qualidade excepcional. O clima, o solo e as técnicas de cultivo específicas da região contribuem para o desenvolvimento de uvas de sabor, aroma e textura superiores.

A combinação das condições ambientais de Marialva, juntamente com a tecnologia utilizada e a alta qualidade das uvas finas de mesa produzidas, tornaram esses produtos reconhecidos em todo o país.

Com um cuidado individual cada cacho de uva é coberto com um chapéu chinês.



A uva é rica em cálcio, ferro, fósforo, magnésio, sódio e potássio; possui também vitaminas do complexo B e vitamina C.



Clique para ver o vídeo



**ANFRUT**  
Associação Norte Noroeste  
Paranaense dos Fruticultores

Rua Guerino Ricieri, 47.  
Parque Industrial 86.990-000  
Marialva/PR

 (44) 3232-1292

 [anfrutpr@hotmail.com](mailto:anfrutpr@hotmail.com)

**SEBRAE**