

Produto URUCUM

SABOR INTENSO COR VIBRANTE

O Colorífico e o Corante Natural de Urucum é diferenciado pela alta concentração de bixina, que é um corante natural, isso devido as condições geográficas da região. Ele é reconhecido pela ausência de impurezas e de agrotóxicos na produção.

O Urucum de Paranacity é cultivado em solo fértil e rico em nutrientes, o que contribui para um sabor mais intenso e uma cor mais vibrante. Além disso, é colhido manualmente por agricultores locais, o que garante um cuidado especial com a colheita e seleção das sementes.

Região PARANACITY



A região de Paranacity é formada pelos municípios de Paranacity e Cruzeiro do Sul e considerada umas das principais produtoras de urucum de alta qualidade do Brasil. Os primeiros produtores iniciaram a atividade no final dos anos 70.

A região faz parte do Noroeste do Paraná, que é conhecida por seu clima favorável para o cultivo do urucum.

Além disso, a região conta com um grande número de produtores dedicados à cultura do urucum, o que contribui para a troca de conhecimentos e técnicas de produção, resultando em um produto de alta qualidade.

O cultivo do Urucum de Paranacity é geralmente feito de forma sustentável, sem o uso de agrotóxicos e com práticas de conservação do solo e da biodiversidade. Isso faz com que o produto final seja mais saudável e ecologicamente correto.

Portanto, o diferencial do Urucum de Paranacity está na combinação da qualidade do produto, que é resultado de um cultivo cuidadoso e da seleção manual das sementes, com as características favoráveis da região onde é produzido.

O Urucum de Paranacity é conhecido por sua alta qualidade e sabor único, e a alta concentração de bixina em suas sementes, torna-o especialmente valioso para a indústria alimentícia que busca corantes naturais e está em constantes pesquisas de o introduzir em novos produtos na alimentação. Além disso há aplicações nas áreas farmacêutica, de cosméticos, tintas, aviária, entre outras.

INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

O corante natural presente nas sementes de urucum é utilizado na indústria alimentícia para colorir diversos alimentos, como queijos manteiga, margarina, molhos, carnes processadas e produtos de panificação.





COSMÉTICOS

A bixina presente no urucum é também utilizada na indústria de cosméticos, em produtos para a pele, cabelos e unhas.

MEDICINA TRADICIONAL

O urucum é utilizado na medicina tradicional para tratar diversos problemas de saúde, como febre, diarreia, problemas respiratórios e infecções. No entanto, é importante destacar que mais estudos são necessários para comprovar a eficácia dessas aplicações.



PRODUÇÃO

A produção aproximada é de 600 toneladas/ano, o que representa aproximadamente 10% da produção nacional.

Representa um grande potencial econômico para a região, gerando empregos e renda para os produtores locais.





Sítio São Pedro Estrada Bartelli, Km 01 + 200 m Zona Rural - 87.660-000 Paranacity/PR

44 99871-9087 Jair May

