




Abarajé[®]
da Mônica

FÁBRICA DE ALIMENTOS CONGELADOS BAIAN



**MÔNICA
MENDONÇA**

Pedagoga



**CARLA
MENDONÇA**

Ingeniera Ambiental



**EVANDRO
MOURA**

Medico veterinario



QUIENES SOMOS



Creada en septiembre de 2017, por una Pedagoga, su hija Ingeniera Ambiental y su yerno Médico Veterinario.

El nombre ABARAJÉ proviene de un dispositivo lingüístico llamado "palabra valija", en el que se añadió el nombre de los más famosos manjares bahianos - ABARá + acaraJÉ, creando ABARAJÉ.

Hoy, llevamos el sabor y la cultura de la cocina bahiana al mundo, actuando principalmente en el "mercado saudade".

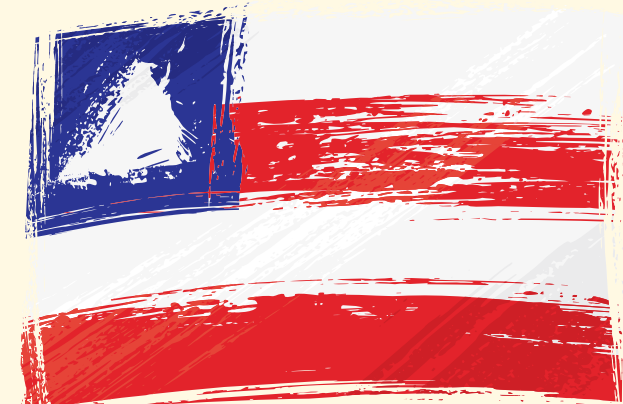
MISIÓN, VISIÓN Y VALOR



Nuestra **MISIÓN** es traer el sabor y la cultura de la cocina bahiana al mundo con practicidad y conveniencia.

Nuestra **VISIÓN** es ser la marca de alimentos congelados de Bahía más recordada, deseada y solicitada en cuanto a sabor y condimentos bahianos, en el interior de Bahía, Sudeste y Medio Oeste de Brasil.

Nuestros **VALORES** se basan en preservar la originalidad del condimento bahiano, incluso en forma de productos congelados, ofreciendo productos prácticos y cómodos para ser consumidos, simplemente calentándolos, siempre basados en los conceptos de Buenas Prácticas de Manufactura y Seguridad Alimentaria.



DIFERENCIAL COMPETITIVO



SEGUIMOS LA NORMATIVA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestros protocolos de producción, estructura de fábrica, almacenamiento y transporte se basan en los protocolos de BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN descritos en la RDC 216/2004 de ANVISA.

PERÍODO DE VALIDEZ

Nuestros productos tienen una vida útil de 7 meses.

FLETE COMPETITIVO

Envío propio, esto genera valores reducidos y entrega más rápida.

VENTA EN VARIOS ESTABLECIMIENTOS

Nuestros productos son aptos para muchos establecimientos diferentes: hoteles/posadas, panaderías, supermercados, fruterías, tiendas de conveniencia, bares/snacks, etc.

EMBALAJE RESISTENTE

El frío, la humedad y la acción mecánica no son factores que deformen o dañen el embalaje.

BURÓCRATIVAMENTE CORRECTO

Las etiquetas contienen información nutricional, fecha de fabricación y caducidad, ingredientes, alérgenos e identificación de la empresa.



ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN



MAQUINARIA MATERIAL

Las máquinas están fabricadas en acero inoxidable, el material más adecuado para la producción de alimentos.

HIGIENIZACIÓN DE MAQUINARIA

Los procedimientos de higiene de la maquinaria se llevan a cabo antes y después de la producción.

PROGRAMA DE CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

Ventanas y puertas protegidas con pantalla milimétrica.

HERRAMIENTAS LIBRES DE BPA

Las bandejas de plástico que contienen la materia prima o el producto terminado no contienen BPA¹.



PRODUCTOS



ABARA Y ACARAJE

La cocina bahiana es muy rica, hay varios aromas y sabores que definen lo que es ser bahiano.

Acarajé y Abará son los absolutos protagonistas, sus recetas se basan en habas molidas y sazonadas.

Mientras que el Acarajé se fríe en aceite de palma¹, el Abará se cocina, envuelto en una hoja de plátano.

COMPLEMENTOS

Para mantener la originalidad del plato no podían faltar los complementos:

- Vatapá: masa preparada con harina de trigo, maní, camarones, leche de coco y condimentos;
- Camarones: sin cabeza y salteados en aceite de palma y ajo;
- Pimienta: la típica pimienta bahiana.



VATAPÁ



CAMARÓN



¹ACEITE DE FRUTA VIEJA Y ACEITE



ACARAJÉ



ABARÁ

CANALES DE DISTRIBUCION



Además de la venta al por menor, también operamos al por mayor y destacamos algunos de los establecimientos que ya revenden nuestros productos, tiendas de conveniencia, supermercados, emporios, pescaderías, hoteles y posadas.

Estamos en varias ciudades como: Ilhéus, Vitória da Conquista, Jequié e Itabuna, ambas en Bahia, Almenara en Minas Gerais y en Alagoas, estamos en Maceió.

NUESTROS CLIENTES





FÁBRICA DE ALIMENTOS CONGELADOS BAIAN



ENTRE EN CONTACTO



contato@abarajedamonica.com.br



+55 73 9 9194 1006



[@abarajedamonica](https://www.instagram.com/abarajedamonica)



www.abarajedamonica.com.br

