

Nossos Produtos



BRAZILIAN
Trading Company

Paralelo 27 Agronegócios



CATÁLOGO DE PRODUTOS 2025





NOSSO PROPÓSITO

Estar em cada lar, em cada mesa, em cada prato. Celebrando cada dia ao teu lado, levando sempre qualidade, cuidado e muito amor.



QUEM SOMOS

Você sabia que nós já nos conhecemos?

Claro que sim! Em algum momento, você já provou o nosso arroz. Há décadas levamos matéria-prima de qualidade para a sua mesa e para a sua família.

Pois é... hoje estamos aqui, falando diretamente com você.

MUITO PRAZER, LA GRANJA ARROZ!



Deixa eu te contar um pouco mais...

Há anos abastecemos o Brasil e outros continentes com nosso arroz selecionado, sempre com responsabilidade e compromisso com a sustentabilidade ambiental. Cuidamos de cada detalhe: da escolha dos grãos à qualidade que chega soltinha na sua panela.

Nossa história vem do sul do continente, onde o espanhol e o português se misturaram, e onde as culturas charrua, guarani e bugre fazem parte das nossas origens e raízes. Essa herança, combinada à influência europeia, dá o sabor único aos nossos produtos.

Como sempre dizemos: **pelas estradas desse Brasil afora, adoramos fazer amigos e falar de arroz!**

BEM-VINDO À NOSSA FAMÍLIA!



ARROZ BRANCO 1KG

Soltinho, macio e saboroso, perfeito para acompanhar qualquer refeição.



ARROZ BRANCO 5KG

Soltinho, macio e saboroso, perfeito para acompanhar qualquer refeição – **mas em um pacote maior.**



RECEITA LA GRANJA ARROZ DE CAMARÃO

Ingredientes

- 200 g de camarão
- Sal a gosto
- Suco de 1/2 limão
- 1 dente de alho picado
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 cebola picada
- 150 g de arroz branco
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco
- 1 colher (chá) de açafrão
- 2 xícaras (chá) de caldo de legumes
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Limpe os camarões e tempere com o sal, o suco de limão, o alho e a pimenta-do-reino. Reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola. Acrescente o arroz e mexa bem sem deixar queimar. Adicione o vinho branco e mexa até se evaporar. Misture o açafrão e junte aos poucos o caldo de legumes. Controle o ponto do arroz e, um pouco antes de ficar pronto, acrescente os camarões. Desligue o fogo quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso. Acrescente a manteiga, o queijo parmesão ralado e a salsa picada. Envolve delicadamente e sirva bem quente.

NOSSOS PRODUTOS



ARROZ PARBOILIZADO 1KG

Grãos soltinhos e firmes, com sabor suave e mais nutrientes preservados.



RECEITA LA GRANJA ARROZ À GREGA

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 pimentão verde pequeno em tirinhas finas
- 1 pimentão vermelho pequeno em tirinhas finas
- 1 xícara (chá) de uvas-passas
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- 3 tabletes de caldo de galinha

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça meia colher (sopa) de óleo e refogue os pimentões e a cenoura, mexendo sempre, até que comecem a amolecer. Junte as uvas-passas e reserve. Em uma panela média, aqueça o restante do óleo e refogue a cebola e o alho até que estejam transparentes. Junte o arroz e refogue muito bem até ficar brilhante. Adicione a água fervente, os tabletes de caldo de galinha, mexa delicadamente, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, com a panela parcialmente tampada. Na metade do cozimento, adicione o refogado reservado e misture delicadamente. Tampe a panela e termine o cozimento até que o arroz esteja seco e macio. Retire do fogo e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos com a panela tampada. Sirva.



ARROZ PARBOILIZADO 5KG

Grãos soltinhos e firmes, com sabor suave e mais nutrientes preservados. – mas em um pacote maior.

FEIJÃO 1KG



CARVÃO





VINHOS ARGENTINOS



A paixão de um Tango e a suavidade de um Malbec se encontram em cada gole.

Deixe-se seduzir pelo sabor inconfundível dos vinhos argentinos, frutos da altitude dos Andes que trazem intensidade única à sua taça. **Altitude. Paixão. Vinho!**

BEBIDAS ARGENTINAS



Levamos até você um produto que une aromas botânicos selecionados à pureza da água do degelo do Monte Aconcágua, entre outras opções do segmento.

MADEIRAS



Não é apenas carne, é patrimônio! A autêntica carne argentina, criada a pasto nos pampas, chega para transformar seu churrasco em uma experiência gourmet.

Sabor intenso e maciez incomparável.



CARNES



SOJA



TRIGO



PASTURAS



PET FOODS



MILHO



**ARROZ
QUEBRADO**



**ARROZ
BENEFICIADO**

Atuamos no fornecimento de commodities agrícolas de alta qualidade, garantindo segurança, padronização e eficiência para diferentes segmentos industriais.

Nosso foco está em atender às necessidades específicas de cada cliente com confiança e agilidade.

ENTRE EM CONTATO:

Chame nosso time
comercial para uma
negociação atrativa!

+55 49 9903-9999

+55 11 98883-9410

comercial@braziltradecomp.com.br

@lagranjalimentos

www.lagranjalimentos.com



**ONDE ESTAMOS:
BRASIL, ARGENTINA,
PARAGUAI E URUGUAI.**

ENTRE EM CONTATO:

Chame nosso time
comercial para uma
negociação atrativa!

+55 49 9903-9999

+55 11 98883-9410

comercial@braziltradecomp.com.br

@lagranjalimentos

www.lagranjalimentos.com



**ONDE ESTAMOS:
BRASIL, ARGENTINA,
PARAGUAI E URUGUAI.**