



Списък с индонезийските фирми



[SASA - PT Rodamas Inti Internasional](#)

Sasa е една от най-известните и предпочитани марки в Индонезия. Продуктовата гама на Sasa включва подправено брашно, моносодиев глутамат, бульон, смеси от подправки, сос от люти чушки, доматиен сос и кокосова сметана, които са предназначени да придават вкус на ястията. Sasa ще се съсредоточи върху маркетинга на своите кокосови продукти, кокосова сметана.

[ALKO COFFEE - PT Alko Sumatra International](#)

Създадена през 2017 г. с подкрепата на програмата за подкрепа на WWF, ALKO цели да предостави знания и технологии във връзка със земеделието и кафето на земеделците от региона на планина Керинчи. Alko Kopi продава продукти от Керинчи Арабика Кафе, отглеждани в почвата на вулкана на височина от 1350 до 1650 метра над морското равнище. Отгледани в подножието на планината Керинчи Джамби. Внимателно обработени от преработвателите в кооператива Alko Kerinci.

[ПАЛМОВА ЗАХАР MAHORAHORA](#)

Mahorahora е социално-предприемачески стартъп в областта на селското стопанство, който се фокусира върху овластяването на фермерите и общностите да произвеждат качествена захар от аренда, която е подходяща както за местните, така и за световните пазари.

[Чай WALINI](#)

Walini Tea е един от чаените продукти, собственост на PT Perkebunan Nusantara VIII, която е най-големият производител на чай в Индонезия. Чаените плантации на RPTN VIII са разположени на територията на провинция Западна Ява и са сертифицирани по ISO 9001: 2000, ISO 22000, Rainforest Alliance (RA), Ethical Tea Partnership (ETP), UTZ, Halal и Food and Drug Administration (BPOM). Walini е името, взето от наименованието на фабриката за преработка на чай, разположена в градината Rancabali, Чиуйдей, Регион Бандунг, Западна Ява. Walini е търговска марка чай на дребно от 2002 г. насам. До ден днешен, чаят Walini е все още налице сред своите почитатели.

[MURNI](#)

Murni е компания, създадена през 2012 г. и разположена в Белитунг. Murni произвежда бял пипер, черен пипер и кафе с черен пипер. Белият и черният пипер се отглеждат на височина между 300 и 1100 метра над морското равнище. Пиперът от Белитунг е по-пикантен в сравнение с пипера от другите региони. Murni дава възможност на производителите на пипер в Белитунг, като по този начин осигурява социални и финансови ползи за местните производители на пипер.

[LA MORINGA](#) /моринга/-производство на преработени хранителни продукти с моринга: бисквити, крекери с кашкавал, шоколад, чай, зърнена напитка на прах; производство на козметични продукти с моринга: лосион за тяло, олио.