

**NUTRATA**  
nature

# PURO AÇAÍ

O açaí é fruto nativo da Amazônia de alto perfil nutricional e sabor extraordinário. Fornece aporte importante de nutrientes e minerais essenciais à saúde do organismo como ferro, cálcio, vitaminas C e E, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina) e ômega 3, 6 e 9.

Máxima bioatividade, liofilizado (desidratado a frio em temperaturas extremamente baixas), este processo conserva todas as características nutricionais e funcionais do açaí fresco. Sem aditivos, 100% puro, com baixo teor calórico e de carboidratos, pronto para você misturar em várias receitas, água, água de coco e/ou liquidificar com frutas. Desfrute!



**AÇAÍ**  
AMAZONAS

**Ingredientes:** Açaí liofilizado (Euterpe oleracea).

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**NÃO CONTÉM ASPARTAME**

**Sugestão de uso:** Consumir de acordo com sua preferência.

**PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 27, DE AGOSTO DE 2010.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5g (2 colheres dosadoras)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	24kcal = 100kJ	1%
Carboidratos	1,6g	1%
Proteína	0,5g	1%
Gorduras Totais	1,7g	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,0g	4%
Sódio	2,3mg	0%

(\*) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Valores Diários não estabelecidos.

CÓD.	PRODUTO	PORÇÃO	PESO LÍQ.	PESO IND. + EMBALAGEM	PESO CX DE EMBARQUE CHEIA	CÓDIGO DE BARRAS / EAN	CÓDIGO DE BARRAS / DUN	MEDIDAS UNITÁRIAS (A X C) em mm	MEDIDAS CX DE EMBARQUE (C x L x A) em mm	CLASSIFICAÇÃO FISCAL	UNID/ CX. EMBARQUE
63-5	AÇAÍ PURO	100g	100g	0,163kg	1,193kg	7898599212323	17898599217127	99x120	130x215x315	1106.30.00	6

## A IMPORTÂNCIA DA ORIGEM DO INGREDIENTE

- 1400 hectares de açaí irrigável no estado do Pará, região nativa do fruto.
- A mais moderna e sustentável produtora de açaí do mundo.
- Pioneira no plantio de açaí irrigável em larga escala.
- A sustentabilidade e o social – Reflorestamento onde não há viabilidade do plantio do açaí.
- Criação de abelhas favorecendo o cultivo e neutralizando a emissão de dióxido de carbono (CO2) na atmosfera.
- Técnicas de supressão de capim evitando a erosão.
- Utilização do caroço na geração de energia reduzindo o uso de LPG e eletricidade.
- Investimentos na saúde, educação lazer e mobilidade para o povo local.
- O manejo – Sustentável e controlado, permite que os cachos do fruto sejam colhidos na fase ideal de maturação e preserva a integridade do fruto.
- O complexo industrial - localizado muito próximo das fazendas.
- O fruto é colhido e processado em um curto espaço de tempo.
- Processo de despolpa contínuo e rápida armazenagem á -27°C - Sistema de refrigeração avançado.
- Uso de ozônio na lavagem do fruto – Eficiência no controle microbiano e livre de produtos químicos.
- Processos que garantem preservar o que o fruto tem de melhor, as antocianinas e demais nutrientes.
- A liofilização - Mais nobre processo de desidratação e preservação.
- Polpa congelada a temperaturas muito baixas, abaixo de -30°C e submetida a uma pressão negativa (vácuo) onde a água é eliminada por sublimação.
- Resultado - Produto seguro e livre de contaminações, com suas propriedades nutritivas preservadas.
- O produto é mais facilmente reconstituído devido ao processo deixar poros microscópicos no pó.

### Certificações

