



NCM 1806.31.10

NCM 1704.90.10

NCM 2007.99.90

EMPRESA



A NAYAH Sabores da Amazônia tem por missão produzir e comercializar produtos alimentícios de alto valor agregado e qualidade a partir de matérias-primas Amazônicas, com foco em produtos de cacau, chocolate e similares, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região.



A empresa originou-se de projeto acadêmico para valorização da biodiversidade Amazônica, comunidades e profissionais locais, cultura e saberes tradicionais, submetido à competição internacional de empreendedorismo sustentável promovida pela UNESCO.

+55 (91) 3272.8706
+55 (91) 9 8123.0743

nayah@nayahamazon.com
www.nayahchocolates.com

@nayahchocolates

PRODUTOS



A escolha do nome NAYAH inspirou-se na lenda da vitória-régia, símbolo da biodiversidade e riqueza cultural da Amazônia. O logotipo da marca remete à transformação dos frutos do cacau e cupuaçu em chocolates, à natureza e ao penacho indígena de NAYAH, índia que, segundo a lenda amazônica, apaixonou-se pelo reflexo da lua nas águas do rio e transformou-se no lírio aquático, pelo Deus da lua, Yaci.

Liderada pela Engenheira de Alimentos pós-graduada em Ciência e Tecnologia de Alimentos Luciana Ferreira Centeno, Ph.D. (Cornell University, 2013), a NAYAH Sabores da Amazônia opera sob estrita exigência de qualidade, confiabilidade e responsabilidade sócio-ambiental na produção para levar as delícias da natureza amazônica até você.

Chocolates Finos de Origem e Tabletes de Cupuaçu produzidos no Estado do Pará processados com Cacau e Cupuaçu proveniente da produção Paraense e outras matrizes da biodiversidade amazônica em unidades de 5g, 50g e 80g.

Alguns Sabores:

Chocolate Fino Intenso 70% Cacau
Chocolate Fino Intenso 70% Cacau com Cupuaçu Cristalizado
Chocolate Fino Intenso 70% Cacau com Bacuri Cristalizado
Chocolate Fino Intenso 70% Cacau com Crocante de Castanha do Pará
Chocolate Fino Intenso 68% Cacau com Jambu (Acmella oleracea)
Chocolate Fino Intenso ao Leite 55% Cacau
Chocolate Fino Intenso ao Leite com Nibs 60% Cacau
Chocolate Fino com Açaí 30% Cacau
Chocolate Fino com Açaí e Tapioca 30% Cacau
Chocolate Fino Branco com Cumaru 30% Cacau
Chocolate Fino Branco com Cumaru e Nibs de Cacau 30% Cacau
Chocolate Fino Branco com Puxuri 30% Cacau



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Atualmente a empresa produz até 2 toneladas de chocolates por ano a partir da produção de Cacau e Cupuaçu do Estado do Pará com perspectiva de expansão para 10 toneladas nos próximos 2 anos.



BRASIL

Pará

NAYAH CHOCOLATES

Cidade: Belém
Estado: Pará
Brasil

CERTIFICAÇÕES

