


**SUPLEMENTOS  
NUTRICIONAIS**
**NCM 2106.90.30**
**NCM 2106.90.90**

## EMPRESA



A Oásis Fruits foi fundada para produzir superfrutas orgânicas com qualidade superior, seguindo o conceito "do campo à mesa". Com produção própria e métodos sustentáveis, cultiva e processa acerola e açaí sem insumos químicos, garantindo rastreabilidade, responsabilidade ambiental e produtos com alto valor nutritivo.



Com unidade de processamento integrada à fazenda, a empresa mantém padrão premium, reduz impacto ambiental e assegura frescor e qualidade. Seus produtos liofilizados preservam nutrientes naturais e se destacam pela exclusividade, sustentabilidade e foco total no bem-estar e na saúde do consumidor.



+55 (11) 9 4918.2502  
+1 (701) 368.1873  
renato@oasissuperfruits.com.br  
[www.oasissuperfruits.com.br](http://www.oasissuperfruits.com.br)

## PRODUTOS



### Acerola Orgânica em Pó

Produto obtido da polpa de acerola (*Malpighia emarginata*) por liofilização, processo que remove umidade preservando nutrientes e sabor. Produção, processamento e logística são 100% orgânicos, sem aditivos ou conservantes. Após secagem, o material é moído até a forma de pó, com longa vida útil devido à baixa umidade e embalagem laminada.

**Aplicações:** Fonte natural de vitamina C para bebidas, suplementos, laticínios, barras e confeitaria, podendo substituir ácido ascórbico sintético ou ser comercializada em sachês e potes. Disponível em versões 17%, 30% e 40% Vitamina C.

### Açaí Orgânico em Pó

Obtido pela liofilização da polpa de açaí certificado, sem aditivos químicos. Após secagem, é moído até pó, mantendo valor nutricional, antioxidantes e características sensoriais, com longa durabilidade devido à baixa umidade e embalagem reforçada.

**Aplicações:** Ideal para bebidas, suplementos, laticínios, barras, chocolates e snacks, podendo substituir vitamina sintética e ser vendido ao varejo (mediante orientação técnica). Teor aproximado de sólidos: 14%.

O pó liofilizado preserva vitaminas, fibras e antioxidantes por usar a fruta integral com mínimo calor, garantindo maior valor nutricional. Já o pó obtido apenas do suco passa por calor e pode perder nutrientes sensíveis. Em resumo, o pó integral é mais nutritivo, enquanto o de suco oferece apenas maior praticidade.

## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Trabalhamos com planejamento de colheita; por isso, é importante recebermos previsões de demanda com antecedência. Assim garantimos disponibilidade, qualidade e entregas dentro do prazo. Comunicação antecipada evita faltas e otimiza todo o processo de produção e fornecimento.**



### OÁSIS FRUITS

Cidade: Quixeré  
Estado: Ceará  
Brasil

Realização:



Promovido por: