



MEL, PRÓPOLIS E DERIVADOS

EMPRESA



Favos de Açaí nasceu na Amazônia com o propósito de valorizar o mel monofloral de açaí, um néctar raro e exclusivo, obtido de forma sustentável a partir da polinização das flores do açaizeiro. Esse mel concentra a essência da floresta, unindo sabor único, propriedades bioativas e forte simbolismo cultural.



Mais do que um alimento, representa inovação, conservação das abelhas e fortalecimento da bioeconomia amazônica. Nosso compromisso é apresentar ao mundo um produto autêntico, sofisticado e sustentável, que traduz a riqueza da Amazônia em cada gota.



+55 (94) 9 9169.7953
+55 (94) 9 9243.4484
c.pinoncap@gmail.com
www.amabeescosmeticos.com.br
@amabeescosmeticosoficial

PRODUTOS

NCM 0409.00.00



O Favos de Açaí é uma jóia rara da Amazônia: um mel monofloral exclusivo, obtido a partir da polinização das flores do açaizeiro. Seu sabor marcante, enriquecido por delicadas notas frutadas, aliado às suas propriedades bioativas, o tornam um produto de alto valor agregado e de raríssima disponibilidade.

Mais do que um alimento, trata-se de um verdadeiro símbolo da bioeconomia amazônica. Sua produção alia tradição e inovação: o manejo é feito de forma responsável e sustentável, respeitando o equilíbrio da floresta e promovendo a preservação das abelhas nativas. Todo o processo é apoiado por tecnologia de padronização e rigorosa rastreabilidade, assegurando pureza, qualidade premium e identidade sensorial única.

O Favos de Açaí diferencia-se ainda pelo respaldo científico. É o primeiro mel monofloral de açaí identificado e estudado em profundidade por instituições de excelência como a UFPA e a Embrapa, que comprovaram sua singularidade e autenticidade, elevando-o a um patamar de destaque no mercado nacional e internacional.

O Favos de Açaí é o primeiro mel monofloral de açaí reconhecido e pesquisado pela UFPA e pela Embrapa, garantindo autenticidade e exclusividade. Produzido de forma sustentável na Amazônia, nasce da polinização do açaizeiro, com manejo responsável, rastreabilidade completa e respeito ao meio ambiente. Seu sabor intenso, com notas frutadas e propriedades bioativas, confere identidade sensorial única e alto valor nutricional, posicionando-o como um superalimento premium e símbolo da inovação, da sustentabilidade e do sabor amazônico.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A produção do Favos de Açaí é extremamente limitada, alcançando apenas 200 kg por ano.

A baixa escala do mel de açaí decorre da raridade das floradas e do manejo cuidadoso das abelhas, o que torna cada lote exclusivo. Essa escassez natural o transforma em um produto premium, raro e sofisticado, símbolo da bioeconomia amazônica.



AMABEE
Cidade: Breu Branco
Estado: Pará
Brasil

Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e RECONSTRUÇÃO

CNA

SEBRAE