



**CAFÉ
DE AÇAÍ**

EMPRESA



O desenvolvimento do Café de Açaí surgiu a partir de um propósito visionário: aproveitar integralmente o potencial do fruto e promover uma cultura sustentável dentro da propriedade rural. Inicialmente, o açaí era utilizado apenas para a produção de polpas, porém uma parte significativa o caroço, acabava sendo descartada.



A partir da observação desse desperdício, iniciou-se um processo de pesquisa e experimentação para compreender as propriedades e possibilidades do grão de açaí torrado e moído. O resultado foi a criação de um produto inovador, que une sustentabilidade, inovação e aproveitamento integral do fruto amazônico, transformando o que antes era resíduo em uma nova e saborosa experiência.



+55 (27) 9 9708.6799
cleitongnio@hotmail.com
www.cafedeacaioficial.com.br
@cafedeacai.oficial

PRODUTOS

NCM 2007.99.21



Durante a pesquisa sobre o produto, foi descoberto algo surpreendente: além de seu sabor único e agradável, o Café de Açaí apresenta baixa acidez e é naturalmente isento de cafeína. Seus grãos concentram uma variedade de nutrientes de forma potencializada, proporcionando múltiplos benefícios à saúde. Entre eles estão a regulação intestinal, o

aumento de energia sem causar insônia, o fortalecimento do sistema imunológico e cardiovascular, além de contribuir para o equilíbrio da glicemia, do colesterol e da pressão arterial. O Café de Açaí é também uma fonte natural de vitaminas e minerais, tornando-se uma opção saudável e nutritiva para o consumo diário.

Rico em antioxidantes, vitaminas A, B1, B2, C, D, E e K, sais minerais, fibras, proteínas e óleos essenciais, o Café de Açaí atua como estabilizador glicêmico, regulador da pressão arterial, vasodilatador e cicatrizante natural. A vitamina A auxilia na saúde ocular e no combate ao envelhecimento, a vitamina D fortalece os ossos, a vitamina E contribui para a saúde da pele e dos cabelos, e a vitamina K ajuda na prevenção de doenças cardiovasculares. Com essas características, o Café de Açaí se apresenta como uma alternativa saudável e funcional, unindo sabor, nutrição e bem-estar em uma única bebida.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Produzimos 1 tonelada mensal, resultando em 4.000 pacotes de 250 g cada, com uma torrefação lenta que garante uma torra uniforme dos grãos.



C&C - CAFÉ AÇAÍ
Cidade: Viana
Estado: Espírito Santo
Brasil



Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE