



**CAFÉ DE AÇAÍ**

## EMPRESA



A Engenho nasceu do desejo de transformar um problema que afeta todas as cidades da região norte do Brasil, que nesse caso é o acúmulo de resíduos gerados pela cadeia produtiva do açaí, em um produto inovador, sustentável e saudável, minimizando os danos causados ao meio ambiente e proporcionando nova fonte de renda, assim através de muita pesquisa, criamos uma bebida aromática, a partir dos caroços do açaí, com características semelhantes ao café tradicional.



A empresa tem selo de origem, de rastreio e registro de marca junto ao INPI e encontra-se em fase final de análise do seu produto, para certificação de selos (FSC-C131371 e FSC-C143197).

+55 (96) 9 9108.3577  
+55 (96) 9 9185.6389

engenhocafedeacai@gmail.com

www.engenhocafedeacai.com

@engenhocafedeacai

## PRODUTO

**NCM 0910.99.00**


Trata-se de uma bebida aromática (ou café de açaí, como ficou conhecido) feita a partir dos caroços do açaí torrados e moídos, com características semelhantes ao café tradicional, porém sem cafeína, conserva todos os nutrientes do açaí, como

fibras, minerais, vitaminas, e antioxidantes, trazendo inúmeros benefícios à saúde.

Somos pioneiros a desenvolver esse produto, temos uma equipe qualificada e todo nosso insumo é de qualidade e certificado, temos parcerias com instituições de ensino, órgãos governamentais, mas sem dúvidas o maior diferencial é o processo de produção inovador, que mantém as propriedades do açaí mesmo depois de torrado.



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



Hoje a fábrica Engenho trabalha com a capacidade de produzir mensalmente até 4 toneladas dessa bebida em pó, ou em pacotes de 250 gramas, temos máquinas modernas e um alto controle de qualidade, que nos torna líderes nesse segmento e referência no Brasil.



### ENGENHO CAFÉ DE AÇAÍ

Cidade: Macapá  
Estado: Amapá  
Brasil

