



NCM 1806.31.10

NCM 1704.90.10

NCM 2007.99.90

LA EMPRESA



La misión de NAYAH Sabores da Amazônia es producir y comercializar productos alimentarios de alto valor añadido y calidad a partir de materias primas amazónicas, con especial atención al cacao, el chocolate y productos similares, contribuyendo al desarrollo sostenible de la región.



La empresa tiene su origen en un proyecto académico de valorización de la biodiversidad amazónica, de las comunidades locales y de los profesionales, de la cultura y de los conocimientos tradicionales, presentado al concurso internacional de emprendimiento sostenible promovido por la UNESCO.

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

nayah@nayahamazon.com
www.nayahchocolates.com

@nayahchocolates

PRODUCTOS



La elección del nombre NAYAH se inspiró en la leyenda de la Victoria Regia, símbolo de la biodiversidad y la riqueza cultural de la Amazonia. El logotipo de la marca hace referencia a la transformación de los frutos del cacao y el copoazú en bombones, a la naturaleza y al penacho indígena de NAYAH, una mujer indígena que, según la leyenda amazónica, se enamoró del reflejo de la Luna en las aguas del río y fue transformada en nenúfar por el dios de la Luna, Yaci.

Dirigida por la ingeniera de alimentos Luciana Ferreira Centeno, que tiene postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Doctora (Cornell University, 2013), NAYAH Sabores da Amazônia opera bajo estrictos requisitos de calidad, fiabilidad y responsabilidad socioambiental para llevar hasta usted las delicias de la naturaleza amazónica.

Chocolates Finos de Origen y Tabletas de Copoazú producidos en el Estado de Pará, procesados con Cacao y Copoazú de producción Parense y otras matrices de la biodiversidad Amazónica en unidades de 5g, 50g y 80g.

Algunos sabores:

- Chocolate Fino Intenso el 70% Cacao
- Chocolate Fino Intenso el 70% Cacao con Copoazú Cristalizado
- Chocolate Fino Intenso el 70% Cacao con Bacuri (platanina insignis) Cristalizado
- Chocolate Fino Intenso el 70% Cacao con Crujiente de Nueces de Brasil
- Chocolate Fino Intenso el 68% Cacao con Hierba de los dientes (Acmella oleracea)
- Chocolate con Leche Fino Intenso el 55% Cacao
- Chocolate con Leche Fino Intenso con Nibs el 60% Cacao
- Chocolate fino con Huasai el 30% Cacao
- Chocolate fino con Huasai y tapioca el 30% Cacao
- Chocolate Blanco Fino con Cumarú el 30% Cacao
- Chocolate Blanco Fino con Cumarú y Nibs de Cacao 30% Cacao
- Chocolate Blanco Fino con Puxuri (Puchury-major) 30% Cacao



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La empresa produce actualmente hasta 2 toneladas de chocolates al año a partir de la producción de cacao y copoazú del estado de Pará, con la perspectiva de ampliar a 10 toneladas en los próximos 2 años.



NAYAH CHOCOLATES

Ciudad: Belém
Estado: Pará
Brasil

CERTIFICACIONES

