



**CAFÉ DE
HUASAÍ**

LA EMPRESA



El desarrollo del Café de Açaí surgió a partir de un propósito visionario: aprovechar al máximo el potencial de la fruta y promover una cultura sostenible dentro de la propiedad rural. Inicialmente, el huasaí se utilizaba solo para la producción de pulpas, pero una parte significativa del hueso acababa siendo desechada.



A partir de la observación de este desperdicio, se inició un proceso de investigación y experimentación para comprender las propiedades y posibilidades del grano de huasaí tostado y molido. El resultado fue la creación de un producto innovador, que combina sostenibilidad, innovación y aprovechamiento integral del fruto amazónico, transformando lo que antes era residuo en una nueva y sabrosa experiencia.



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

PRODUCTOS

NCM 2007.99.21



Durante la investigación sobre el producto, se descubrió algo sorprendente: además de su sabor único y agradable, el Café de Açaí tiene una baja acidez y es naturalmente libre de cafeína. Sus granos concentran una variedad de nutrientes de forma potenciada, lo que proporciona múltiples beneficios para la salud. Entre ellos se encuentran la regulación

intestinal, el aumento de energía sin causar insomnio, el fortalecimiento del sistema inmunológico y cardiovascular, además de contribuir al equilibrio de la glucemia, el colesterol y la presión arterial. El Café de Açaí es también una fuente natural de vitaminas y minerales, lo que lo convierte en una opción saludable y nutritiva para el consumo diario.

Rico en antioxidantes, vitaminas A, B1, B2, C, D, E y K, sales minerales, fibras, proteínas y aceites esenciales, el Café de Açaí actúa como estabilizador glucémico, regulador de la presión arterial, vasodilatador y cicatrizante natural. La vitamina A ayuda a la salud ocular y combate el envejecimiento, la vitamina D fortalece los huesos, la vitamina E contribuye a la salud de la piel y el cabello, y la vitamina K ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares. Con estas características, el Café de Açaí se presenta como una alternativa saludable y funcional, que combina sabor, nutrición y bienestar en una sola bebida.



DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Producimos una tonelada al mes, lo que da como resultado 4.000 paquetes de 250 g cada uno, con un tostado lento que garantiza un tostado uniforme de los granos.



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



Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE