



EMPRESA



Nuestros productos muestran la Amazonia al mundo de formas antes no imaginadas, agregando tecnología en los sabores y llevando a nuestros clientes a sensaciones únicas de contacto con la selva.



Desarrollamos alimentos amazónicos, con bajo impacto ambiental, alto valor agregado, valor tecnológico relevante, con trazabilidad garantizada con la creación de cadenas productivas innovadoras y sostenibles.

Alineando blockchain con productividad para mantener la selva en pie y llevar dignidad a los productores rurales.



+55 (92) 9 8422.4181



contato@amazoniasmartfood.com



www.amazoniasmartfood.com



@amazoniasmartfood

PRODUCTO



Elaborados con los mejores ingredientes y libres de aditivos artificiales, con la salubridad como principal característica. Ricas en fibra y proteínas, poseen glicoproteínas que inhiben parcialmente la absorción de carbohidratos ingeridos conjuntamente. Ideales para dietas de adelgazamiento por su bajo índice glucémico. Contiene termogénicos naturales, vitaminas y minerales.

Sin gluten, lactosa ni alérgenos, se preparan con sal rosa del Himalaya. Pueden ser consumidos por niños, ancianos y personas con restricciones dietéticas. Con proteínas equivalentes a las de origen animal.

Hamburguesa de Tucumá **NCM 2106.90.90**



Con una textura suave y crujiente, termogénica, rica en omega-3, una grasa que reduce la inflamación y el colesterol, la tucumã también es rica en vitaminas A, B1 y C, teniendo un alto poder antioxidante que es responsable de prevenir el envejecimiento prematuro y fortalecer el sistema inmunológico. Frecuentemente consumido in natura o en forma de pulpa, es muy utilizado en la región norte de Brasil.

Almendras de Huasáí **NCM 2106.90.90**



Firme y con un sabor notable, crujiente por fuera y jugosa por dentro, rica en antioxidantes, vitaminas, hierro, polifenoles, antocianinas, y los estudios indican que tiene altos niveles de estos antioxidantes, ya que previene el envejecimiento prematuro y fortalece el sistema inmunológico.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



NUESTRA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN ACTUAL ES DE HASTA 15 TONELADAS AL MES.

Proteínas de origen amazónico - Sin aditivos químicos artificiales - Sabor apreciado por todos los públicos, especialmente los flexitarianos - Bajo contenido en Sodio - Rico en Almidones Resistentes de bajo Índice Glucémico - Sin Gluten y Transgénicos - 100% Natural.



AMAZONIA SMART FOOD

Ciudad: Manaus
Estado: Amazonas
Brasil

CERTIFICACIONES

