



AÇAÍ
AMAZONAS

BEST QUALITY. UNIQUE TECHNOLOGY

acaiazamazonas.com.br

INSUMOS A BASE DE AÇAÍ

Tipos de polpa

A polpa de Açaí (matéria-prima congelada) possui variação de sólidos entre 8% a 14%, e é obtida a partir da parte comestível do fruto, extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, aroma e o sabor característicos. O que diferencia cada polpa é a quantidade de sólidos possui.

Geralmente o mercado de exportação utiliza a polpa média, a qual possui entre 11% e 12% de sólidos. Essas polpas são utilizadas para fabricação de cremes, sorvetes, smoothies, sucos e derivados.



SEGURANÇA ALIMENTAR - BRANQUEAMENTO E PASTEURIZAÇÃO

Além da classificação da polpa em sólidos, ao fazer a sua escolha você pode optar por dois tipos de processos de esterilização do produto: branqueamento ou pasteurização. Esses processos são realizados para destruir possíveis microrganismos presentes no fruto, e conseqüentemente aumentam a sua segurança alimentar.

O branqueamento é o tratamento térmico que ocorre quando o Açaí está no fruto (caroço) antes do despulpamento. (o fruto fica submerso por 10 segundos em água a temperatura entre 90 a 100C.)

E a pasteurização ocorre quando o produto está na forma líquida (polpa) onde a polpa do açaí é aquecida entre 80 a 100C por 10 segundos).

Além destes dois processos, antes do beneficiamento do fruto eles passam pela etapa de lavagem com água filtrada e posteriormente por uma etapa de lavagem com água ozonizada.



AÇAÍ EM PÓ

Tecnologias de secagem - RWD e LIOFILIZAÇÃO

Trabalhamos também com a matéria prima seca (desidratada) – Açaí em Pó. Dispomos de duas tecnologias de secagem o RWD e a Liofilização, veja abaixo o método de comparação de cada um deles:



- Secagem a baixas temperaturas;
- Sem pressão extrema;
- Sem produtos químicos;
- Microestrutura do produto uniforme e não poroso (eleva a vida de prateleira por reduzir a expansão da oxidação e formação de radicais livres).

Produto fresco é aplicado sobre o cinto (lamina de Mylar) transportador. À medida que o produto se move sobre a evaporação da água, a umidade é eliminada dentro de 5 a 10 minutos com fitonutrientes, cores, sabores e gorduras intactos.

OUTROS PROCESSOS



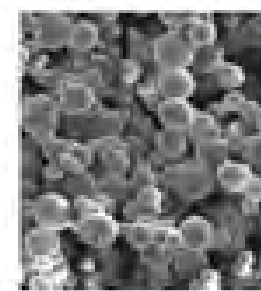
FREEZING DRYING
Produto fresco preparado e congelado rapidamente seguido de vácuo extremo (baixa pressão) que remove a água através de sublimação.

- Exposição a pressões extremas;
- Tempos longos de secagem (32 horas) equivalem a perda de nutrientes;
- Pré-tratamento com produtos químicos insumos comuns;
- Produto acabado altamente poroso.



DRUM DRYING
Produto fresco aplicado em tambores rotativos aquecidos internamente com vapor a mais de 150°C.

- Exposição à calor extremo;
- Degradação de fitonutrientes, micronutrientes e gorduras;
- Microestrutura seca, altamente irregular.



SPRAY DRYING
Produto fresco é preparado e atomizado via mecanismo de pulverização em uma câmara superaquecida onde os gases quentes fazem com que a matéria-prima seque instantaneamente.

- Exposição ao calor extremo com veículos frequentemente necessários;
- Cor e fitonutrientes comprometidos, degradação de micronutrientes;
- Microestrutura seca, porosa e esférica elevada, resultando em instabilidade e oxidação da vida de prateleira.

O Açaí em Pó 100% Puro obtido através da tecnologia RWD, conserva todas as propriedades nutricionais do produto, mantendo inclusive a gordura presente no fruto, além de conservar mais cor, sabor e aroma.

Por manter as suas propriedades praticamente intactas, este produto é indicado para aplicações como transformação de polpa e também aplicado em pão, chocolates, hambúrguer, vinhos, etc. Aplicável tanto para a indústria de alimentos, quanto as de bebidas, cosméticos e de suplementação.

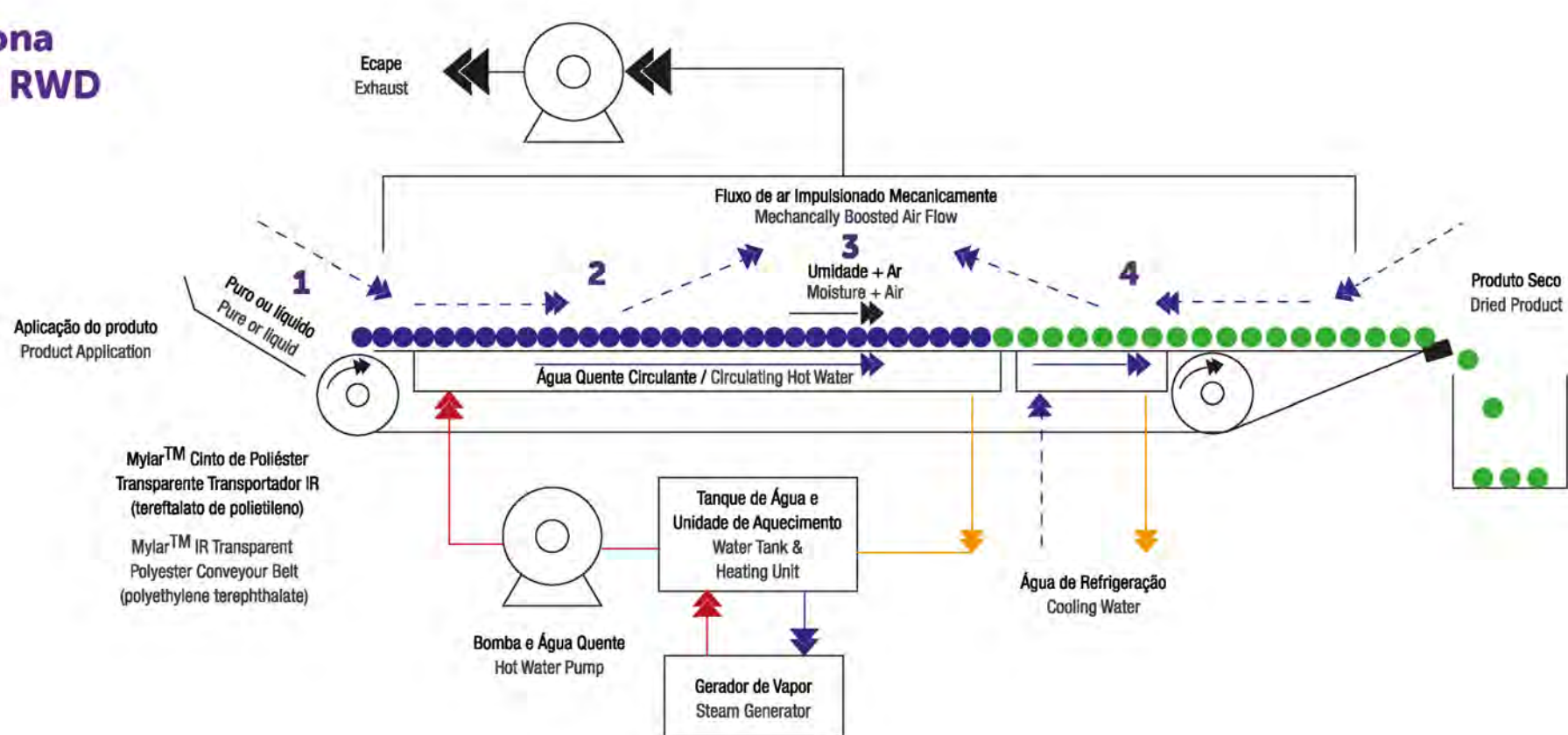




COMO FUNCIONA A TECNOLOGIA RWD

Nova tecnologia de produção de alimentos desidratados em pó, que preserva as propriedades nutricionais e sensoriais sem degradar vitaminas, minerais e nutrientes fitoquímicos. Ingrediente fresco de alta qualidade, desidratado em tecnologia de secagem a baixa temperatura.

Como funciona a tecnologia RWD



O Açaí em Pó 100% Puro obtido através da tecnologia Liofilização (freeze drying), o qual é o mesmo processo do leite em pó (UHT), pode ser utilizado também para as mesmas aplicações do sistema RWD, porém com um plus, este produto pode ser encapsulado. Atingindo também o mercado de fármacos.





AÇAÍ SOFT, PRONTO PARA MÁQUINA DE SORVETES

Produto obtido através do processo de mistura de açaí, demais frutas em pó (natural, 100% puro) e outros ingredientes selecionados em pó. A partir da adição de água, forma calda pronta para uso em máquinas de sorvete expresso, máquinas contínuas e descontínuas para fazer (Sorbet) Creme de Açaí, além de preparo de Sucos e Açaí na Tigela.

Dispomos dos sabores Açaí com: guaraná, banana, morango, original e zero açúcar.

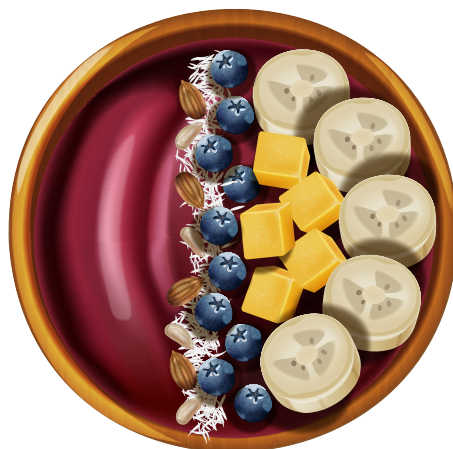


PARA CASQUINHA
(SOFT) OU CREME (SORBET)



Misturar o conteúdo do pacote (1.200kg preparado em pó) em 3.600 litros de água filtrada, sob agitação, até que o produto se dissolva por completo. Colocar o preparo diretamente na máquina de sorvete expresso ou produtora de sorvete.

AÇAÍ NA TIGELA



Misturar (80g. preparado em pó) diretamente em um liquidificador com 50ml de água filtrada, acrescentando, aos poucos, de 200 a 230g de gelo a gosto. Sirva puro ou com adição de frutas.

SUCO DE AÇAÍ



Misturar (80g. preparado em pó) diretamente em um liquidificador com 410ml de água filtrada



QUAL PRODUTO IMPORTAR?

Nós da Açaí Amazonas e Vibe Açaí, oferecemos todo o suporte desde o início do projeto, ajudando a encontrar o melhor produto, volume e especificação, além disto auxiliamos no processo de cotações de frete e embarque.

Nosso objetivo principal é trazer soluções em fornecimento de Açaí, polpa, pó e creme. O procedimento de exportação é simples e desburocratizado por nós, mas você precisa estar ciente dos prazos impostos pelos órgãos regulatórios na emissão dos documentos e certificados.

Confira quais são as aplicações mais comuns para cada um de nossos produtos:



Açaí em Polpa – Matéria Prima:

Produto puro (Açaí e Água), congelado, normalmente fornecido em barras de de 1,002 kg ou baldes de 16kg. Este produto é denominado como matéria prima, indicado para produções de sorbets, cremes, bebidas e aplicações do gênero. Indicado para indústrias que irão processar o produto e transformá-lo em algum tipo de alimento e/ou bebida.

Açaí em Polpa de 100gr:

O produto pode ser puro (Açaí e Água), como também pode ser com Guaraná. Esta apresentação em embalagens menores é ideal para revenda/distribuição para mini e super mercados, restaurantes, cafés, hotéis (food service). Produto desenvolvido para atender o consumidor final e perfeito para produção de smoothies, vitaminas, sucos e bowls de Açaí com frutas.

Açaí em Pó:

Produto 100% puro, que deve ser reidratado para desenvolvimento de receitas de diversos modos, também aplicável como matéria prima. Ideal para revenda/distribuição para redes especializadas de produtos naturais, farmácias ou até mesmo restaurantes, cafés, hotéis (food service). Produto desenvolvido para atender o consumidor final e perfeito para produção de smoothies, vitaminas, sucos e bowls de Açaí com frutas.





Sorbet de Açaí:

Este é um produto acabado, pronto para consumo e congelado. Ele tem aspecto de um sorvete, porém ele é a base do fruto de açaí, guaraná. Produto é adoçado e muito indicado para revenda/distribuição para mini e supermercados. Também pode ser comercializado em restaurantes, cafés, hotéis (food service). Produto desenvolvido para atender o consumidor final. Disponível em potes de 200 gr, 500gr, 1,5kg e também em embalagens que atendem food-service de 3,6kg.



COMO EXPORTAR?

Atuamos nos 05 continentes e exportamos para mais de 90 países.

O processo de exportação é simples e começa com o cadastro de sua empresa em nossa base de dados.

Após a formalização, damos início as tratativas.

Legislação e adequações:

Todo o País tem a suas regras e legislação, então se é a primeira vez que você irá importar produtos, recomendamos que entre em contato com a Alfândega ou Consulado de seu país para checar se você atende aos pré-requisitos básicos.

Se você já exporta normalmente e deseja mais informações de impostos e taxas, também recomendamos que consulte a Alfândega ou Consulado de seu país. Eles indicarão as informações precisas caso você deseje fazer algum ajuste de embalagem ou private label. Estando apto, podemos avançar rapidamente.

Incoterms?

Trabalhamos como padrão as Incoterms FOB / FCA, onde entregamos o produto pronto e desembaraço no porto de Santos ou aeroporto de Guarulhos (São Paulo, Brasil), onde nossa equipe especializada fica localizada.

Frete e desembaraço até o destino ficam a cargo do cliente. Trabalhamos também com EXW.

Forma de Pagamento?

A forma de pagamento padrão é de 50% para iniciar a produção e/ou separação do produto e os outros 50% para preparação do produto, documentação e posterior entrega no Porto/Aeroporto de saída.



Private Label

Caso você tenha interesse em produzir produtos com a sua marca própria, a Açaí Amazonas pode trabalhar com esta modalidade. Nossa equipe irá fornecer toda informação necessária para a concepção das embalagens. Alguns pontos são importantes ao optar pela modalidade Private Label:

1. Os fabricantes de embalagens possuem volumes mínimos para fabricação de rótulos personalizados, por isso, é importante entender que nesta modalidade o pedido está atrelado a um maior volume de produção;
2. Cada país possui a sua própria legislação e regulamentação quanto as informações que o rótulo deve conter, e esta pesquisa e levantamento são de responsabilidade do importador;
3. Toda a responsabilidade pelo desenvolvimento e aprovação das embalagens junto aos fabricantes dos rótulos são de responsabilidade do importador;

■ NOSSAS CERTIFICAÇÕES



Para informações como pedido mínimo, tipos de embalagens, prazo de entrega, volumes exportados ou outras dúvidas pertinentes à exportação, por gentileza entre em **contato pelo e-mail fernanda.comercial@acaamazonas.com.br ou +55 49 99160.3419**

Será um prazer atender você!



AÇAÍ AMAZONAS

BEST QUALITY. UNIQUE TECHNOLOGY

acaiazonas.com.br

 /acaiazonas

 @acaiazonasoficial

Acesse nosso blog e encontre dicas sobre o Açaí e seus benefícios
<http://www.acaiazonas.com.br/blog>