

FRUTO DA VIDA®

Catálogo

**Alimentos agroflorestais
cultivados, colhidos e processados
por agricultores familiares**

Que teu alimento seja fonte
de saúde e comunhão



O mercado de alimentos saudáveis

Uma tendência que veio para ficar

O consumo de alimentos que trazem benefícios especiais para a saúde cresce em todo o mundo três a quatro vezes mais do que os alimentos convencionais. Este mercado já supera US\$ 750 bilhões anuais, com destaque para alimentos funcionais, diet, light e orgânicos. O mercado de orgânicos já supera US\$ 100 bilhões anuais. O mercado de alimentos saudáveis no Brasil ainda tem imenso espaço para crescer, mas já está entre os que mais crescem no mundo e mais do que triplicou nos últimos dez anos. Nele se destacam o mercado de alimentos funcionais que já está entre os 10 maiores do mundo e o de alimentos orgânicos que cresceu 35% apenas em 2014. Atualmente, 80% dos jovens afirmam em pesquisas procurar alimentos mais saudáveis e naturais, 35% dos lares brasileiros consomem produtos diet e light e 21% consomem produtos orgânicos.

Não se trata de uma moda, mas de uma tendência de grande duração e impacto, calcada no crescimento de necessidades, conhecimentos e consciência. Reflete a evolução de valores como os que se revelam nas diversas pesquisas de comportamento narradas a seguir. Uma delas, realizada pela Confederação Nacional da Indústria e pelo IBOPE mostrou que a maioria dos consumidores brasileiros, incluindo os de baixa renda, está disposta a pagar mais por produtos que não poluem o meio ambiente. Outra pesquisa realizada pela Euromonitor, concluiu que mais da metade dos consumidores globais que compram pela internet manifestam interesse em pagar mais por comida com benefícios específicos, entre eles práticas de negócios éticos do ponto de vista social e ambiental em todo o processo de produção e comercialização incluindo o crescimento sustentável de economias locais.

Mais de 30% da população do mundo e mais de 50% da população brasileira estão acima do peso recomendado pelo Organização Mundial da Saúde OMS, que considera o excesso de peso, devido sua grande proporção e consequências catastróficas para a saúde, a maior epidemia do século passado. Esta e muitas outras doenças estão associadas ao aumento do consumo de produtos industrializados. Num contexto que inclui fatos incontestáveis, uma crescente consciência popular à seu respeito e grande aumento na velocidade com que as informações circulam, temas como dieta pobre em calorias, dieta pobre em carboidratos, alimentos de baixa resposta glicêmica, dietas balanceadas em w3 e w6, alimentos funcionais e alimentos sem adição de açúcar, estão cada vez mais presentes na vida e nas escolhas dos brasileiros. Segundo a Associação Brasileira de Alimentos Dietéticos, a receita do mercado de dietéticos cresceu 870% nos últimos dez anos.

Participe conosco da Vida da Terra e tenha boas colheitas:

Neste catálogo apresentamos linhas de alimentos orgânicos, em grande sintonia com as tendências acima analisadas e com as outras duas tendências do mercado de alimentos: a praticidade e a oferta de alimentos que nos dão prazer. São elas: 1-Funcionais; 2-Minimamente processados; 3-Polpas de frutas; 4- Passas; 5-Doces 6-Geleias; 7-Sorbets e 8-Picolés. Nas 4 primeiras linhas apenas seguimos a tradição de não adicionar açúcar. Nas linhas de 5 a 8, nas quais é tradicional a adição de açúcar, optamos por ofertar apenas duas sublinhas de alimentos. São elas: A-Alimentos sem adição de açúcar; B-Alimentos com redução de no mínimo 50% da quantidade tradicionalmente utilizada. Além disso, sempre que possível introduzimos alimentos funcionais como componentes de nossas receitas.

Você pode ser um importante elo entre a Cooperafloresta e o público que demanda pelos valores e alimentos que oferecemos

Esta tarefa pode ser uma importante contribuição para a Vida das pessoas e para a vida de todo o planeta e se tornar uma fonte de energia espiritual e material para sua vida. Convidamos você a se informar um pouco mais sobre a importância da prática da agrofloresta para a sustentabilidade da vida no Planeta Terra e a conhecer mais sobre o nosso trabalho, incluindo o que realizamos junto a diversas organizações parceiras. Diversos sites podem lhe auxiliar nisso, como os seguintes: www.cooperafloresta.com.br, www.agrofloresta.net... Também o convidamos a conhecer pessoalmente nossas agroflorestas e nossa agroindústria

Alimentos Funcionais e Amidos Resistentes

Embalagens de 30, 100, 200 e 500g



Alimentos Funcionais

São aqueles que, além de nutrir, têm componentes que trazem benefícios especiais para o funcionamento e saúde de nosso corpo.

Desidratados

Para preservar ao máximo as propriedades nutricionais e terapêuticas dos alimentos funcionais, os desidratamos utilizando temperaturas biológicas. Aconselhamos consumir os alimentos desidratados preferencialmente crus, podendo ser adicionados a sucos e outros alimentos - cúrcuma e gengibre, por exemplo, são ótimos temperos.

Cúrcuma em pó (Açafrão da Terra)

A cúrcuma tem ação antiinflamatória, analgésica, antioxidante, antialérgica e antiespasmódica. Seu uso reduz o acúmulo de placas nas artérias e no cérebro e a formação de coágulos no sistema circulatório, principais causas de doenças cardíacas, derrame cerebral e mal de Alzheimer. Além disso, contribui para a diminuição dos níveis de colesterol ruim, para tratar problemas digestivos e até mesmo para retardar a propagação de algumas formas de câncer.

Gengibre em pó

O gengibre tem ação termogênica, favorecendo a queima de gorduras pelo organismo; é desintoxicante, facilita a diminuição do uso do sal e favorece a digestão de alimentos gordurosos; aumenta a absorção e assimilação dos nutrientes essenciais; é estimulante do olfato e paladar e combate o mau hálito.

Seu uso contribui no tratamento e prevenção de náuseas, vômito, dor de cabeça, diarreia, gripe, dor de estômago, reumatismo, doenças nervosas e câncer; limpa os "canais" de microcirculação, incluindo os seios nasais, destacandose como anti-inflamatório, sobretudo nas infecções do trato respiratório, asma, bronquite, mas também nos processos inflamatórios crônicos, como artrite e reumatismo; apresenta componentes que ajudam a tratar a depressão. O Gengibre é contraindicado, porém, para grávidas e pacientes que utilizam remédios anticoagulantes.

Patrocínio

PETROBRAS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Farinha de Berinjela

É rica em vitaminas (A, B1, B2, e C) e minerais (cálcio, ferro, potássio, magnésio, fósforo). Contém também saponinas, flavonoides com propriedades antioxidantes e compostos alcaloides. Destaca-se, para seu poder de regulação do metabolismo, a riqueza em fibras e os altos teores de niacina (vitamina B3) e antocianina.

As fibras solúveis da farinha de berinjela formam um gel que torna a absorção da glicose pelo sangue mais lenta. Suas fibras atuam também ajudando a produção de bile, no fígado, essencial para a boa digestão e para a absorção do colesterol. A presença de vitamina B3 (niacina) aumenta o transporte reverso do colesterol, realizado pelo HDL (colesterol bom). A antocianina presente em sua casca colabora na redução do colesterol ruim.

Assim, entre outros benefícios, a farinha de berinjela combate a obesidade e o acúmulo de gordura abdominal; ajuda a prevenir doenças cardíacas e contribui para uma atividade e flora intestinal saudáveis.

Recomenda-se a ingestão de 2 colheres de sopa por dia.

Farinha de maracujá

A farinha de maracujá é rica em fósforo, ferro e vitaminas B3 e C. Além disso, é muito rica em pectina. Ao ser ingerida pelo organismo forma um gel que tem ação desintoxicante, dificulta a absorção de carboidratos e gorduras e auxilia no controle do colesterol e no bom funcionamento dos intestinos.

Ao reduzir a velocidade com que o açúcar entra no sangue, diminui a variação dos teores de glicose no mesmo, prevenindo diversas desordens metabólicas como diabetes, acúmulo de gordura abdominal, doenças cardíacas, ausência da sensação de saciedade em tempo muito curto após as refeições e a ansiedade que se segue as intensas quedas nos níveis de glicose.

Possui maracujina e bioflavonoides, que reduzem a pressão arterial e relaxam os músculos dos pulmões, reduzem a tensão muscular e a fadiga aumentando a sensação de bem-estar.

Recomenda-se a ingestão de uma colher de sopa meia hora antes das refeições, podendo ser acrescentada a alimentos salgados e doces, sempre em uma dieta que inclua pelo menos 2 litros de líquidos diários.

Amidos Resistentes

Não são digeridos no intestino delgado e sim pelos microorganismos que vivem no intestino grosso, estimulando a formação de uma flora promotora da saúde e tendo como produtos de sua digestão ácidos graxos de cadeia curta. Estes dois fatos, contribuem para fortalecer o sistema imunológico; regular o metabolismo; prevenir de doenças cardíacas, câncer de cólon, obesidade, diabetes e depressão através da fabricação de serotonina. Um dos motivos é que uma flora intestinal saudável diminui a grande variação dos níveis de glicose sanguínea que se segue à ingestão de carboidratos de rápida digestão (alto índice glicêmico) que provocam a repentina elevação dos níveis de glicose e consequentemente de insulina. Altos teores de insulina no sangue inibem os processos de queima de gorduras. Além disto a grande alternância nos níveis de glicose e insulina causa diversos outros distúrbios metabólicos que podem resultar nas doenças citadas acima. Outro aspecto importante é o prolongamento da sensação de saciedade após a ingestão de alimentos.

Grãos e legumes consumidos ao natural tem amido resistente em sua composição devido a estes amidos encontrarem-se protegidos por suas estruturas celulares, porém através do processamento o rompimento das estruturas, geralmente acaba diminuindo drasticamente a quantidade de amidos resistentes. Além disso, como os teores são relativamente pequenos geralmente teríamos que comer excesso de carboidratos solúveis para ingerirmos as quantidades recomendáveis de amidos resistentes.

Alguns alimentos, destacando-se a banana verde, mas também o inhame e a batata doce são especialmente ricos em amido resistente, em grande parte devido à amilose, um tipo de amido, que é resistente principalmente pelas características estruturais de seus grânulos, sendo muito mais estável ao aquecimento e ao processamento. Mesmo a amilose, quando exposta a altas temperaturas, sobretudo se por tempos relativamente longos, tende a perder sua estrutura e deixar de ser amido resistente. Mas neste caso, se após o aquecimento, houver um processo de resfriamento ocorre retrogradação de uma parcela ainda considerável da amilose para a forma de amido resistente, sendo recomendável comer estes alimentos frios, como em saladas.

Vale a pena pesquisar sobre amido resistente e sobre o índice glicêmicos dos alimentos e suas implicações para a saúde humana, com maior profundidade do que é possível abordar neste material, pois muitos estudos recentes têm demonstrado a importância destes temas para uma melhor saúde.

Também estamos desenvolvendo formulações com adição de amido resistente em outras linhas de alimentos que produzimos como sorbets, doces e geleias sem adição de açúcar.

Biomassa de Banana Verde

A banana verde é o alimento que mais possui amido resistente. A banana também é rica em antioxidantes, vitaminas, minerais como potássio e outros componentes essenciais para o bom funcionamento do organismo, como as fibras. Para obter o máximo proveito do amido resistente e de tantos componentes benéficos à nossa saúde, o melhor seria consumir a fruta verde crua, batendo-a com suco de frutas.

Durante o preparo da biomassa de banana verde, a manutenção da casca da banana é uma importante razão pela qual uma boa parcela dos grânulos de amilose mantém sua estrutura. A riqueza em amilose também favorece a retrogradação do amido à uma forma resistente após o resfriamento. O resultado é que a biomassa tem excelente teor de amido resistente. O seu uso adicionado a outros alimentos sem novo processo de aquecimento assegura mais integralmente sua função enquanto amido resistente. Recomenda-se o uso de 1 a 4 colheres de sopa ao dia, iniciando com uma nos primeiros dias.

Também é proveitoso o uso da biomassa e da farinha de banana verde no preparo de receitas que incluem cozimento ou uso de forno. Nestes casos tira-se proveito da relativa estabilidade da amilose e de sua capacidade de retrogradar após ciclos de aquecimento e resfriamento. De qualquer maneira, nestes casos, os benefícios da presença de amido resistente se somam aos da substituição de componentes menos benéficos à saúde, principalmente entre pessoas com restrições dietéticas de consenso, como o caso de diabéticos, celíacos e intolerantes à lactose. Entre estes usos encontramos, por seu efeito espessante a substituição de maionese, leite condensado ou creme de leite e a melhoria da textura nas preparações sem glúten.

Farinha de banana verde

Nossa farinha é desidratada em temperatura inferior a 42°C, visando manter ao máximo a integridade de enzimas, outros compostos orgânicos e o amido em sua forma resistente. Para uma melhor manutenção de suas qualidades nutricionais e terapêuticas aconselha-se usar este alimento cru, pois ele tem sabor neutro, podendo adicioná-lo a sucos de frutas e hortaliças sem significativa alteração em seu paladar. Além de amido resistente, a banana também é rica em outros componentes promotores da saúde como fibras, antioxidantes, vitaminas e minerais. Entre os minerais destacam-se o potássio, primordial em todos os processos musculares, incluindo os do coração, prevenindo também a perda de potássio e osteoporose; o fósforo, que integra a composição de ossos e dentes e participa da digestão dos carboidratos; o magnésio, importante para a produção da energia celular e relaxamento muscular.

Farinha de Inhame Crú

Além de ser rico em amido resistente, com todos os benefícios à saúde já narrados, quando cru, o inhame tem muitas outras funções como a de equilibrar os níveis do hormônio feminino progesterona. Por isso, ameniza os sintomas da tensão pré menstrual e reduz o risco de perda óssea.

Farinha de Yacon

Rica em antioxidantes. Possui minerais potássio, e em menores quantidades cálcio, fósforo, magnésio, sódio, ferro, zinco, manganês e cobre. Sua principal contribuição para nossa saúde é devido a seu alto teor de inulina, frutoligosacarídeos (FOS) e fibras, que em conjunto promovem resultados fisiológicos muito semelhantes aos amidos resistentes.

Inulina e FOS não são quebrados pelas enzimas do corpo humano, sendo fermentados no cólon intestinal formando ácidos graxos de cadeia curta. Desta forma estimulam seletivamente o crescimento de bactérias que contribuem decisivamente na regulação de nosso organismo. Ao formarem um gel, dificultam que a ação das enzimas digestivas libere rapidamente glicose para o sangue. Destas e de outras maneiras, melhoram as funções intestinais, prolongam a sensação de saciedade, melhoram a absorção de outros minerais no intestino e aumentam a imunidade. A junção dos efeitos, contribui de forma importante para o controle e prevenção de doenças e disfunções metabólicas que incluem obesidade, colesterol, diarreia, síndrome do colón irritável, osteoporose, inchaço, câimbras, hipertensão arterial, diabetes, doenças cardíacas e câncer.

Por ter um sabor doce a farinha de yacon pode ser utilizada em substituição ao açúcar, podendo ser acrescentada em sucos, vitaminas, salada de frutas ou substituindo parcialmente a farinha de trigo em receitas de bolos e biscoitos.

Patrocínio



Alimentos sem adição ou com redução de açúcar, um de nossos compromissos com a promoção da saúde

Na década de 1930, o consumo médio de açúcar adicionado aos alimentos por habitante no Brasil era de 41 gramas por dia. Principalmente devido ao grande aumento no consumo de alimentos industrializados esta quantidade já ultrapassou 150 gramas por dia, quase 3 vezes mais do que a média mundial. Inúmeros trabalhos científicos têm sinalizado para os danos à saúde causados pela adição excessiva de açúcar aos alimentos. Por isto, em 2014, a Organização Mundial da Saúde (OMS) diminuiu de 10% para 5% a quantidade máxima de calorias ingeridas na forma de açúcar que considera não prejudicial à saúde. Adotando um valor médio de 2.000 kcal /dia, 5% equivale à cerca de 25 gramas por dia (6 vezes menos do que a média brasileira). Uma latinha de refrigerante pode conter até 40 gramas de açúcar, neste caso meia latinha por dia e nenhum outro alimento com adição de açúcar seria o máximo tolerável para um consumo de 2.000 kcal/dia.

Além de não acrescentar nenhum nutriente (calorias vazias), a metabolização do açúcar branco resulta na diminuição de vitaminas e de minerais como cálcio, sódio, potássio e magnésio. Por ter alto índice glicêmico sua ingestão provoca rápida elevação do nível de glicose sanguínea, exigindo que o pâncreas fabrique e forneça rapidamente ao sangue uma alta dose de insulina. A elevação da insulina no sangue paralisa os mecanismos de queima, ativando os de acúmulo de gordura corporal. As elevações bruscas são seguidas por quedas igualmente bruscas no nível de glicose. Estas provocam a sensação de fome ou vontade de se alimentar novamente, além de gerar a ansiedade. Este processo contribui para o ganho exagerado de peso. Uma pesquisa do Ministério da Saúde mostra que 51% da população brasileira acima de 18 anos está com sobrepeso ou obesa. Os efeitos metabólicos descritos neste parágrafo conjugados com o excesso de peso contribuem para que a ingestão excessiva de açúcar branco esteja fortemente associada ao desenvolvimento de doenças como diabetes tipo 2, cardiopatias, osteoporose, derrame cerebral, disfunções do aparelho digestivo, câncer e muitas outras.

Passas

de Banana Nanica, Banana Prata, Banana Ouro, Banana Pão, Jaca, Caqui e outras

Embalagens de 100, 200 e 500g.



A substituição do açúcar por adoçantes visando manter a mesma intensidade de sabor doce tem seus limites, pois o uso excessivo destes também pode causar danos à saúde. Por isto, sempre priorizando a saúde, optamos por ofertar alimentos sem adição de açúcar nos quais usamos as seguintes estratégias conjugadas:

- Menor intensidade de sabor doce, contribuindo com um processo de reeducação alimentar e aumento da sensibilidade ao sabor doce natural dos alimentos, geralmente muito diminuída pela exposição das papilas gustativas a alimentos com excesso de açúcar.
- Dar preferência para a inclusão de alimentos com sabor doce como a banana, na formulação de doces e geleias. Em alguns casos bastam estas duas primeiras estratégias.
- Quando indispensável para uma boa palatabilidade, usar de forma conjugada, para minimizar a dosagem de cada um, adoçantes naturais como a stévia, o yacon, o eritritol, o mel e o agave. Entre eles, dar preferência aos com índice glicêmico próximo de zero como os 3 primeiros citados acima.

Doces Sem adição de açúcar

Redução de açúcar Goiabada e outros



Bananada
Goiabada com banana e outros

Barras de 250g
Pedacos de 30g embalados individualmente
em pacotes de 300g, 500g e 1 kg

Geleias sem adição ou com redução de açúcar

Geleia de Banana, Goiaba, Jaboticaba, Cajá mirim, Acerola e outras
Potes de 800g e 310g



Patrocínio

BR PETROBRAS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Sorbets e Picolés

1- Sem Adição de Açúcar

2- Com redução de Açúcar

Feitos de frutas, tubérculos e ervas nossos sorbets e picolés são livres de aditivos químicos, geralmente possuindo amidos resistentes como a banana verde e inhame em sua composição.

A substituição do açúcar por adoçantes visando manter a mesma intensidade de sabor doce tem seus limites, pois o uso excessivo destes também pode causar danos à saúde. Priorizando sua saúde, optamos por oferecer somente sabores sem adição de açúcar e sabores com redução de pelo menos 50% da adição de açúcar em relação às formulações tradicionais utilizando as seguintes estratégias conjugadas:

- Menor intensidade de sabor doce, contribuindo com um processo de reeducação alimentar e aumento da sensibilidade ao sabor doce natural dos alimentos, geralmente muito diminuída pela exposição das papilas gustativas a alimentos com excesso de açúcar.
- Quando resulta em um paladar agradável incluir alimentos com sabor doce como a banana, na formulação dos sorbets e picolés visando eliminar ou reduzir a necessidade de adicionar açúcar ou adoçantes.
- Usamos formulações que conjugam adoçantes naturais como a stévia, o yacon, o eritritol, o mel e o agave, visando somar aspectos positivos e diminuir a dosagem utilizada de cada um. Entre eles, damos preferência aos com índice glicêmico próximo de zero como os 3 primeiros citados acima.
- Nas formulações com redução de açúcar utilizamos açúcar cristal orgânico.

Alguns sabores dos Sorbets (sorvete à base de suco de frutas)

Abacate, Acerola, Banana, Biribá, Cajá-mirim, Cajá-manga, Caqui, Carambola com cúrcuma, Goiaba, Graviola, Jabuticaba, Jaca, Juçara, Lichia, Limão, Milho Verde, Pitanga

em potes de 1 litro,
500ml e 80ml



Polpas de frutas



Embalagens de 100g e 500g

Alguns sabores das Polpas: Juçara, Limão e gengibre, Cajá-mirim, Cajá-manga, Jaca, Goiaba, Jabuticaba, Carambola, Acerola, Pitanga, Graviola, Maná-cubio

As frutas possuem alto teor de vitaminas e minerais antioxidantes; hidratam o organismo; fornecem energia e fibras, contribuindo para o funcionamento intestinal e maior saciedade; e podem ser consumidas de diversas maneiras e em muitas receitas. Uma dieta rica em frutas e legumes beneficia muito a saúde, aumenta o bem estar físico e mental, ajuda a prevenir doenças do coração, derrame cerebral, pressão alta, alguns tipos de câncer, doença dos olhos, complicações gastrointestinais e retardar os efeitos do envelhecimento.

Consumir a fruta fresca e quando possível no pé é, sem dúvida, a melhor e insubstituível opção, mas nem sempre é possível. Nestes momentos, as polpas passam a ser as opções mais saudáveis para adicionarmos com grande facilidade, frutas extras em nossa alimentação. Isto porque elas, quando cuidadosa e tecnicamente processadas, preservam o sabor natural e a maior parte dos nutrientes e propriedades medicinais da fruta fresca.

Alguns sabores dos Picolés

Abacate, Abio, Acerola, Banana, Biribá, Cajá-mirim, Cajá-manga, Caqui, Carambola com cúrcuma, Gengibre, Goiaba, Graviola, Jabuticaba, Jaca, Juçara, Lichia, Limão, Limão e gengibre, Milho Verde, Nespera, Pitanga



Patrocínio

BR PETROBRAS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Alimentos Minimamente processados:

A busca por uma vida mais saudável e natural tem feito aumentar em todo o mundo o consumo de frutas e hortaliças. Seria muito saudável consumir estes alimentos imediatamente após sua colheita. Porém isto não tem sido viável para a maioria das pessoas e para muitas também tem sido difícil realizar pessoalmente as operações de seleção, lavagem, sanitização e descasque.

No preparo dos produtos minimamente processados, utilizamos o conhecimento técnico e a tecnologia acumulada nos últimos anos, quando este setor teve grande desenvolvimento como o uso de embalagens especialmente desenvolvidas para contribuir na conservação dos alimentos. São realizados todos procedimentos necessários para lhe proporcionar um alimento fresco e seguro do ponto de vista sanitário, preparado para o consumo e mantendo ao máximo suas qualidades nutritivas e sensoriais. Os produtos aqui apresentados são oferecidos com regularidade, mas conforme a época do ano pode acontecer de faltar algum ou ser oferecido outro diferente. Nosso site www.cooperafloresta.com.br é atualizado semanalmente com os produtos disponíveis.



Palmito Pupunha



em bandejas envolvidas por polietileno (que permite trocas gasosas)
Toletes, em Rodelas e Picado



Mandioca descascada

Refrigerada e Congelada

Chuchu

Inteiro e Picado



Abobrinha

Pedaços e Picada

Abóbora

Pedaços e Cubos



Inhame

Inteiro e Picado



Vagem

Inteira e Picada



Patrocínio

PETROBRAS

GOVERNO FEDERAL
 BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

A Cooperafloresta

Somos 110 famílias agricultoras e quilombolas do Vale do Ribeira. Nos organizamos em 20 grupos para cultivar 1.000 hectares de agroflorestas com mais de 300 espécies de plantas. Formamos um conselho com representantes eleitos pelos nossos grupos para administrar nossa cooperativa, a Cooperafloresta. Juntos com milhares de famílias agricultoras e consumidoras, somos parte da Rede Ecovida de Agroecologia.

Há quase 20 anos, começamos a praticar agrofloresta. Ela nos fez compreender que na natureza são os seres vivos que geram a fertilidade da terra, a composição exata do ar, o ciclo das águas e o clima adequado à nossa vida. Passamos a ver nossas plantações como grandes organismos nos quais microrganismos, árvores, plantas e animais exercem diferentes e essenciais funções orgânicas. Ao trabalharmos visando à saúde e o benefício de todos os seres, desfrutamos da fartura que compartilhamos com você. Os alimentos que produzimos são, assim, um sagrado elo entre a **Vida da Terra**, da qual fazemos parte, e a **Vida de nosso Corpo**.

O Alimento como Fonte de Saúde para Você, para a Sociedade e para a Vida da Terra

Nossas escolhas alimentares determinam a fabricação de hormônios que regulam ou desregulam o funcionamento corporal. Os alimentos que ingerimos também alteram ou mantêm a composição benéfica ou maléfica das espécies de bactérias que vivem em nossos intestinos e desempenham papel essencial na regulação hormonal que nos propicia saúde ou nos torna doentes. Ao escolher alimentos agroflorestais e agroecológicos produzidos por agricultores familiares você faz uma opção por sua saúde, por um caminho ambiental e socialmente sustentável e pelo amor por todos os seres que junto conosco fazem parte do Organismo Planeta Terra.

Nossa Agroindústria Multifuncional

Processa alimentos produzidos em nossas agroflorestas, sendo resultado de muitos anos de trabalho coletivo. Está adequada à legislação, sendo licenciada na Vigilância Sanitária e certificada pela Ecovida com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme a regulamentação relativa à produção e ao processamento de alimentos orgânicos. Contamos com assessoria técnica qualificada tanto para a implantação e manutenção de Boas Práticas de Fabricação em relação aos aspectos sanitários, como para o desenvolvimento de receitas que mantenham ao máximo as qualidades nutricionais e medicinais juntamente com o aroma, sabor e vitalidade dos alimentos. Estamos sempre nos atualizando quanto aos avanços da ciência da nutrição e saúde para desenvolver novas receitas e sabores. Produzir e ofertar alimentos que são frutos da regeneração da Vida da Terra e geradores de saúde é nossa missão.

Trabalhamos com as seguintes linhas de alimentos: 1- Funcionais; 2- Minimamente processados; 3- Polpas de frutas; 4- Passas; 5- Doces; 6- Geleias; 7- Sorbets e 8- Picolés. Nas 4 primeiras linhas apenas seguimos a tradição de não adicionar açúcar. Nas linhas de 5 a 8, nas quais é tradicional a adição de açúcar, optamos por ofertar apenas duas sublinhas de alimentos. São elas A- Alimentos sem adição de açúcar e B- Alimentos com redução de no mínimo 50% da quantidade tradicionalmente utilizada. Além disso, sempre que possível introduzimos alimentos funcionais como componentes de nossas receitas.

Projeto Frutos da Agrofloresta

Este folder é um dos muitos produtos gerado pelo Projeto Frutos da Agrofloresta, patrocinado pela Petrobras através do Programa Petrobras Socioambiental. O Projeto também foi decisivo para que os produtos nele ofertados pudessem chegar até você. Suas principais ações:

1) Amplo processo de formação em práticas tecnicamente adequadas, na produção, transporte, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização da produção agroflorestal, visando garantir a manutenção de excelentes qualidade sanitárias, nutricionais e terapêuticas dos alimentos.

2) Formação para qualificar o controle e a capacidade administrativa da Cooperafloresta, fortalecendo assim a natureza participativa de sua gestão.

3) Aquisição de equipamentos e insumos no sentido de contribuir para aumentar a produtividade, diminuir custos, melhorar a apresentação e preservar as qualidades nutricionais e terapêuticas dos alimentos processados.

4) Assessoria técnica qualificada ao processamento e comercialização da produção agroflorestal.



Realização



Patrocínio



PETROBRAS

GOVERNO FEDERAL



PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA