

FRUTO DA VIDA®

Gelados

Que teu alimento seja fonte
de saúde e comunhão



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

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; 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. Nesta publicação trataremos especificamente de Gelados, incluindo Polpas de frutas, Sorbets e Picolés, sem adição ou com redução do uso de açúcar.

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) Ampla 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
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA