



JUCAREPA



EXPERIÊNCIAS
POR MEIO DE SABORES
E AROMAS AMAZÔNICOS



SABERES E SABORES AMAZÔNICOS

Jucarepa é uma empresa que tem no seu portfólio produtos para o consumidor final e ingrediente para indústria, com foco especial para indústria alimentícia, cujos insumos são sementes amazônicas oriundas de cadeias de extrativismo e agricultura familiar de impacto ambiental e social positivos. Nosso ingrediente chefe é o cumaru/ tonka. Estamos incubados na Universidade Federal do Pará, em Belém (Universitec - UFPA), com forte relação com ecossistema de inovação, fazendo pesquisa e desenvolvimento de novos produtos com essas sementes e mantemos relação próxima aos agricultores e extrativistas.



EQUILÍBRIO AMBIENTAL E ECONOMIA CIRCULAR

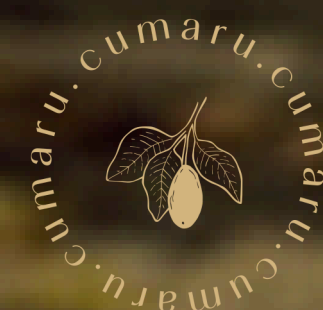
Visa-se desenvolver o com nossos produtos e serviços, o fortalecimento do empreendedorismo nessa região, com ciência e tecnologia, tendo como valor do negócio preservar os saberes e sabores amazônicos. Sempre preocupados com o impacto no desenvolvimento ambiental e humano da região amazônica, nosso propósito é levar sabores e aromas únicos, elegantes e autênticos para o mundo.

NOSSO CUMARU/
TONKA

SUSTENTÁVEL

Relação direta com produtores rurais e extrativistas - mais de 20 famílias diretamente beneficiadas - sendo o cumaru uma das principais fontes de renda dos produtores

Um ponto importante de destacar - só existe extração de cumaru com floresta em pé e o cumaru dos nossos produtos vem direto de agricultores familiares e comunidades extrativistas do Baixo Amazonas / Calha Norte - PA e do Xingu/PA.



NOSSO CUMARU/ TONKA E SEUS BENEFÍCIOS

O cumaru é uma semente de uma árvore amazônica que tem um cheiro e sabor ímpar, com um aroma sem igual e notas herbais que se misturam com baunilha, caramelo e cravo, além de ter vários bioativos que geram benefícios para saúde.

**ANTI-INFLAMATÓRIO
ANTIOXIDANTE
ANTIMICROBIANO**

Conhecida como baunilha do Brasil, essa semente tem propriedades antioxidantes antiinflamatórias, antidiabéticas, rico em minerais e vitaminas B e C. Além disso, na tradição popular é muito usado o seu chá com indicação para problemas respiratórios e auxílio no desenvolvimento no desempenho sexual.



CONHECIMENTO ORIGEM DO PRODUTO

Fornecimento constante do produto - forte
relação com as comunidades extrativistas e
agricultura familiar



QUALIDADE DO PRODUTO

Produto de fácil aplicação para consumidor final
e indústria, produto padronizado, parceria com
laboratórios para garantia da qualidade do
produto laboratoriais/ qualidade/ segurança
sempre focados também no desenvolvimento de
novos produtos.



NOSSOS PRODUTOS

SABOROSOS . CHEIROSOS . AUTÊNTICOS

20g

250g

1 kg

50 kg

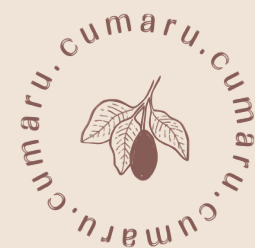
NCM: 09109900

Validade: 2 anos

JUCAREPA



CUMARU EM PÓ



Para uso alimentício especialmente Ideal para produção de pães, biscoitos, geleias, bebidas, sorvetes e chocolates, chás, cafés, drinks.

20 g

50 g

250 g

1 kg

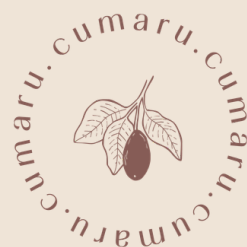
25 kg

Para quantidades maiores - consultar vendedor

NCM: 09101200 Validade:
1 ano e 6 meses

JUCAREPA





GRÂNULO DE CUMARU

Para uso alimentício especialmente Ideal
para produção de infusões, como café,
chá e drinks

250 g

Para quantidades maiores - consultar vendedor

NCM: 09101200 Validade:
1 ano e 6 meses

JUCAREPA



CARAMELO DE CUMARU



Para uso de recheios, finalização de saladas, drinks, queijos, uso em pães, panquecas, substituição de açúcar, uso também como pré treino.

40 g

120 g

1 kg

Para quantidades maiores - consultar vendedor

NCM: 1704.90.20

Validade: 14 meses

JUCAREPA





PASTA DE CASTANHA DO PARÁ COM CUMARU

Perfeita acompanhamento de frutas frescas, finalização de sobremesas, uso em bowls de iogurte, tapiocas e torradas. Excelente para dar um toque regional a receitas de confeitaria e uma ótima fonte de energia saudável para qualquer momento do dia.

EM BREVE!

JUCAREPA



imagem ilustrativa

EXTRATO DE CUMARU

Com textura e aroma suave ideal para bebidas.

EM BREVE!

JUCAREPA





+55 21 9981031663
contato@jucarepa.com.br
ceo: juliana@jucarepa.com.br

WWW.JUCAREPA.COM.BR

Rua Augusto Correa 1 | Belém - PA
AMAZÔNIA- BRASIL
66075-110, Universitec- UFPA
Módulo 01