

REIN TERRA

ReinTerra Alimentos Desidratados



Variedade de desidratados com
a praticidade de cozinhar

QUEM SOMOS?



REINTE



Nossa equipe é formada por 2 jovens amazônidas, da cidade de Santarém, Oeste do Pará, que notaram juntos uma problemática que aflige milhões de brasileiros e pessoas no mundo, o desperdício de alimentos. Por meio do problema, notou-se medidas que poderiam atenuar os desperdícios evidenciados principalmente nas feiras locais da cidade, transformando mercadorias que seriam descartadas em desidratados.

A iniciativa do modelo de negócio se deu pelo programa de empreendedorismo sustentável "Floresta 360º", promovido pelo Centro de Empreendedorismo da Amazônia, que busca despertar na juventude o empreendedorismo sustentável dentro do perfil bioeconômico da Amazônia. A ReinTerra busca promover implementação de alimentos naturais, com praticidade de cozinhar, e sem causar danos comprometedores para a natureza.



Millena Thayrine



Joel Karawek



A ReinTerra foi criada a partir da necessidade de atenuar os desperdícios de alimentos em feiras locais da cidade de Santarém, interior da Amazônia. O desperdício de alimentos é um cenário preocupante a nível mundial e no Brasil isso se acentua cada vez mais.

Apenas na feira Ver-o-Peso em Belém/PA, considerada a maior feira livre da América Latina, são desperdiçados 30% de mercadorias orgânicas, incluindo hortaliças todos os dias. Em contrapartida, no estado mais populoso do país, em São Paulo, são constatadas 33 mil toneladas de alimentos desperdiçados anualmente dentro das feiras livres.

Total de resíduos desperdiçados



33 mil toneladas por ano

considerando frutas, legumes e verduras

18.304

pessoas poderiam ter consumido o que foi desperdiçado

(EACH/USP, 2017).



Além disso, diante do cenário pandêmico, muitos agricultores familiares tiveram dispêndios de mercadorias, devido as exigências restritivas de segurança dos lockdowns e as medidas de distanciamento social dos consumidores. Surgindo assim, a preocupação de reaproveitamento e armazenamento desses produtos.

A ReinTerra desenvolve uma variedade de produtos desidratados 100% naturais, que garantem maior durabilidade comparado aos alimentos in natura, podendo ser mantidos fora da geladeira, reduzindo assim as chances de desperdícios desnecessários. Os alimentos ReinTerra são livres de conservantes, aromatizantes, corantes ou qualquer substância nociva à saúde humana.

Os desidratados possuem alta concentração de nutrientes, alta portabilidade e praticidade, ocupando menos espaço na cozinha e melhorando o manejo de cozinhar sem dor de cabeça.





LINHA HORTALIÇAS

TO MATE EM FLOCOS



Pacote: 40 g

Tamanho: 100 x 160 mm

Rende até 4 usos!



sem glúten



0% lactose



0% açúcar



sem ovos

O Tomate em Flocos pode compor pratos dos mais simples aos mais elaborados. Ótimo para preparar molhos especiais



CHEIRO VERDE + JAMBÚ



Pacote: 40 g

Tamanho: 100 x 160 mm

Rende até 4 usos!



sem glúten



0% lactose



0% açúcar



sem ovos

O Mix Cheiro-verde com um toque especial de Jambú seco. Usado em molhos, sopas e saladas. Ideal para quem busca o "tremor" da planta.



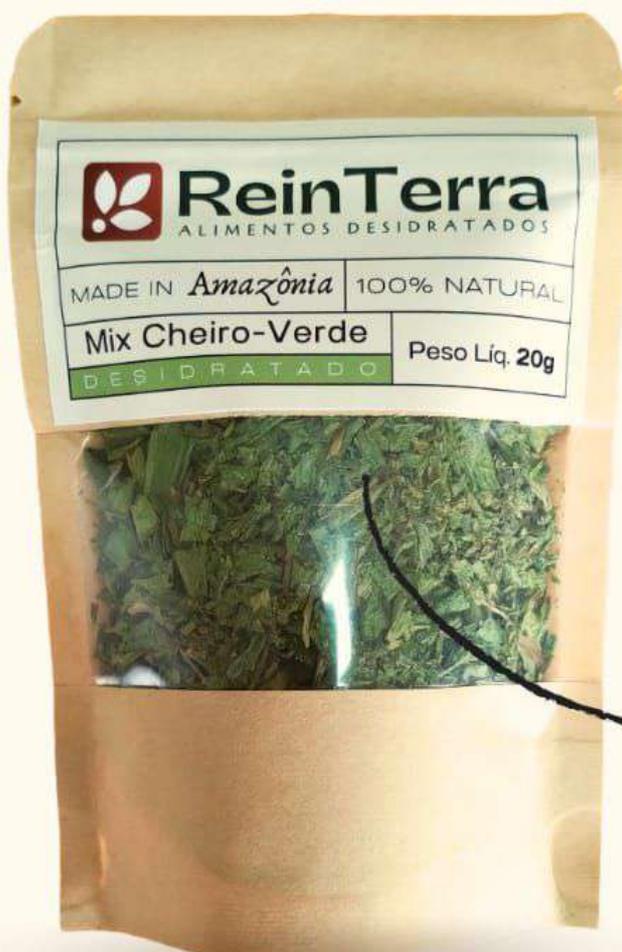
MIX CHEIRO VERDE



Pacote: 40 g

Tamanho: 100 x 160 mm

Rende até 4 usos!



sem glúten



0% lactose



0% açúcar



sem ovos

O Mix Cheiro-verde é a combinação de dois temperos mais usados na cozinha brasileira:
salsa + cebolinha





 reinterra

Entre em contato através de:

reinterrastm@gmail.com

 +55 93 99244-9597

