



## ***Copra na FIPAN - a maior feira de Panificação das Américas***

**Com produtos saudáveis para o mercado doméstico e profissional, a Copra leva para os profissionais da FIPAN uma linha completa de produtos saudáveis, zero glúten, vegano, zero açúcar, zero lactose, entre eles: Leite de Coco pronto para beber, Leite de Coco em pó, Cubinhos de Coco Orgânico com Açúcar de Coco, Chips de Coco em novos sabores e embalagens, Óleo de Coco Extravirgem e Óleo de Coco Orgânico 100% puro em garrafas e Caramelo em Calda, Calda de Chocolate e Leite Condensado. A FIPAN, acontece de 24 a 27 de julho no Expo Center Norte, em São Paulo**



**Leite de Coco pronto para beber Copra 1 litro** – a novidade é uma excelente opção ao consumo diário do leite de vaca e tem ampla aplicação culinária. No café da manhã, para um lanche intermediário às refeições principais e é perfeito para achocolatado, pode ser utilizado em shakes, vitaminas e pode ser consumido gelado ou quente. Sua base é a polpa do coco que além de beneficiar os intolerantes à lactose e proteína do leite, é zero lactose, zero glúten, zero gordura trans, não contém soja. Contém edulcorante xilitol.

Cada 15 ml do produto (1 colher de sopa) contém 85 calorias.

**Leite de Coco em Pó Copra 200g** – inovador no mercado brasileiro – perfeito para os consumidores intolerantes ao leite de vaca, por não conter lactose, e ideal para àqueles que desejam uma alimentação saudável. Não contém glúten, zero gordura trans, zero soja e é uma ótima opção para utilização como bebida quente



ou gelada, com café, achocolatado, shakes, vitaminas e para preparações culinárias. Cada 15 ml do produto (1 colher de sopa) contém 85 calorias.



**Cubinhos de Coco Orgânico com Açúcar de Coco Copra 90g** - snack saudável, saboroso, orgânico e pronto para comer! Excelente opção de lanche intermediário. Produto vegano, zero lactose, zero glúten e zero gordura trans. Cada 12 gramas do produto (2 colheres de chá) contém 92 calorias.

**Chips de Coco Orgânico Copra com 60 gramas** – em novos sabores e nova embalagem: Canela e Açúcar de Coco, Açúcar de Coco e Gengibre e Açúcar de Coco.



Os chips de Coco Copra são ótimas opções como snacks nutritivos para o lanche, para levar na bolsa e mesmo como petiscos saudáveis. São veganos, não contêm glúten e zero de gordura trans.

Completam a linha de Chips de Coco Orgânico Copra as embalagens de 20 gramas nos sabores: gengibre com açúcar de coco, açúcar de coco, natural, canela com açúcar de coco e cebola e salsa.

**Óleo de Coco Extravirgem e Óleo de Coco Orgânico 100% puro, agora também em garrafas de 250 ml e 500 ml**



O lançamento em garrafas é uma excelente alternativa para uso direto em saladas e em preparações culinárias permite trabalhar com fios de óleo direto no alimento, sem utilização de colher, basta adaptar a garrafa com bico dosador. É também uma ótima opção para uso profissional em bufê de saladas. A versão em garrafa contém as mesmas propriedades nutricionais da versão extravirgem também é 100% puro, característica da marca Copra.

**Caramelo em Calda 250 g, Calda de Chocolate 220 g e Leite Condensado 260 g**



Para quem não dispensa uma deliciosa sobremesa, a Copra apresenta três opções: Caramelo em Calda, Chocolate em Calda e Leite Condensado. O Caramelo em Calda tem em sua composição Leite de Coco Integral Copra, Açúcar de Coco Copra, edulcorante xilitol e aroma de caramelo macchiato. Ele não contém glúten.

O Chocolate em Calda leva o óleo de coco sem sabor, edulcorante xilitol, cacau em pó 70%, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio.

Completa a linha caldas o Leite Condensado feito com Leite de Coco integral Copra, edulcorante xilitol, aroma natural de leite condensado, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio.

São excelentes para coberturas de bolos, tortas, para acompanhar sorvetes, para decoração de sobremesas em geral e outros usos culinários. A linha segue o conceito Copra, não contém glúten nem lactose.

**Coco Aminos** - exclusividade da Copra - é um molho vegano, reduzido em sódio, sem soja, zero lactose, zero glúten, contém aminoácidos, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Pode ser usado tanto em molhos para saladas, quanto para preparações, finalização de pratos ou mesmo como condimento. Super versátil na cozinha, tem sabor similar ao molho de soja, é um ótimo substituto, além de uma excelente alternativa para as dietas sem glúten.



Possui um paladar suave e não sobressai às preparações. Uma porção de 5 ml (1 colher de chá) equivale a 20 calorias. Disponível em embalagem de vidro com 250 ml.

**Néctar de Coco Copra** - extraído da seiva da flor do coqueiro, é um excelente substituto para o mel e uma alternativa ao agave. Trata-se de um adoçante líquido saudável, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes. Rico em nutrientes, não refinado e com baixo índice glicêmico, vegano e não transgênico. Pode



ser usado em receitas quentes e frias ou no seu lanche favorito. **Uma porção de 15 ml (1 colher de sopa) equivale a 57 calorias.**

A Copra possui um portfólio completo de produtos do coco, com destaque para a linha de Óleo de Coco, marca pioneira no Brasil e preferida dos consumidores por ser 100% natural e puro.

### Óleo de Coco Extravirgem Copra 100% Puro

A linha de Óleo de Coco Extravirgem, carro-chefe da empresa, é apresentada nas versões: Óleo de Coco Extravirgem, Óleo de Coco Extravirgem Orgânico, ambos em embalagens de 200 ml e 500 ml, sachê individual de Óleo de Coco Extravirgem com 15 ml e Óleo de Coco Virgem em embalagens com 200 e 500 ml.



O Óleo de Coco Extravirgem Copra e o Óleo de Coco Virgem Copra são 100% puro, ricas fontes de glicerol, ácidos graxos e triglicerídeos de cadeia média, como o ácido láurico, ácido caprílico, ácido cáprico, ácido mirístico e ácido palmítico, dentre outros. Possuem baixa quantidade de ácidos graxos insaturados, contém quantidades consideráveis de vitamina E e compostos fenólicos com atividade antioxidante.

**Açúcar de Coco Copra** - com baixo índice glicêmico, é um sucesso entre o público que busca uma alimentação saudável, também caiu no gosto dos profissionais da gastronomia, culinária e nutricionistas, que criam cada vez mais receitas com o ingrediente. Produto 100% natural e sem retrogosto. Disponível em: pote de vidro com 350 g, que pode ir à mesa como um açucareiro, e stand-up pouch com 100 g. **Uma colher de chá (5 g) de Açúcar de Coco tem 19 calorias.**



**Farinha Coco Copra** - disponível em embalagens de 100 g e 400 gramas - é rica em fibras, duas colheres de chá da Farinha de Coco possuem, em média, 12% do valor diário recomendado. Além disso, contém ácidos láurico e cáprico. É uma importante aliada na culinária para os celíacos. Não contém glúten e serve 100% como substituta da farinha de trigo em receitas culinárias.



### ***Linha de Leite de Coco Copra – embalagem stand-up pouch***



O Leite de Coco Copra uso Profissional, embalagem stand-up pouch, 1,023 litros, é extraconcentrado, ideal para o mercado food service, padarias, confeitarias, lojas de atacado e varejo. A Copra também disponibiliza o Leite de Coco Tradicional, stand-up

pouch 200 ml. Os dois são os primeiros da categoria neste tipo de embalagem, prática e econômica.

### **Leite de Coco Copra Tradicional**

Disponível em embalagens de vidro com 200 ml e 500 ml.



### **Linha de Coco Ralado**

A linha de Coco Ralado da Copra é composta por várias versões de embalagens e diversas granulometrias. Os produtos são obtidos a partir do endosperma do fruto da palmácea (cocos nucifera L.) adequadamente selecionados, despolidos, despeliculados, triturados conforme sua granulometria, desidratado, envasados e armazenados à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto. Destinados ao consumidor doméstico.



### **Apresentações**

Coco Ralado Úmido e Adoçado 100 g, Coco Ralado Úmido e Adoçado 50 g, Coco Ralado Puro sem Açúcar 100 g, Coco Ralado Puro sem Açúcar 50 g, Coco Ralado Flocado 100 g, Coco Ralado Flocado 50 gramas.

A Copra possui uma linha completa de coco ralado, em diversas granulometrias em embalagens institucionais para o mercado food service, segmentos de panificação e confeitaria.

## **Fipan - Feira de Panificação e Confeitaria**

De 24 a 27 de julho de 2018

Das 13h às 21h – dia 27 de julho a feira será encerrada às 19h

Expo Center Norte - Rua José Bernardo Pinto, 333 - São Paulo - SP

**Visite o Estande da Copra na FIPAN: Rua H - 4**

### **Copra**

Indústria alimentícia especializada no processamento de coco seco. Foi criada há 20 anos, em Maceió, Alagoas, onde mantém sua sede, hoje numa área de 12.000 m<sup>2</sup>. Tem 340 colaboradores diretos.

Primeira indústria no Brasil a produzir o Óleo de Coco Extravirgem 100% puro. Possui laboratório próprio com equipamentos de alta tecnologia que lhe permitem oferecer o mais alto padrão de qualidade exigido pelo mercado.

É uma companhia preocupada com os três pilares da sustentabilidade: econômico, social e ambiental. No aspecto econômico garante a competitividade do mercado, sem usufruir de seu pioneirismo e de sua expressividade nacional, para reduzir preços ou impor condições de compra de modo a eliminar os concorrentes. Ao contrário, mantém seus preços e suas práticas de negociação em sintonia com as praticadas no mercado.

### **Copra mantém parceria com Instituto Biota e amplia parceria para desenvolvimento de produtos orgânicos**

Sempre atenta à preservação do Meio Ambiente, a Copra fez parceria com o Instituto Biota de Conservação, criado para promover a conservação da fauna marinha e de seu habitat, com foco em mamíferos e tartarugas. Trata-se de uma instituição não governamental, sem fins lucrativos, criada há oito anos em Maceió.



## **Sustentabilidade e ações de responsabilidade social**

Uma das ações de destaque da Copra no aspecto socioeconômico e sustentável é a parceria com o produtor de cocos orgânicos certificados, Afrânio Lages Filho, proprietário do Sítio Nossa Senhora da Glória, localizado na cidade de Porto de Pedras, Estado de Alagoas, que numa área de 340 hectares, produz coco orgânico certificado pelo IBD Certificações e tem sua produção destinada à Copra, para desenvolvimento de seu portfólio de produtos orgânicos. A comercialização de sua produção orgânica garantida com a Copra possibilita ao produtor ofertar empregos de qualidade para pelo menos 30 trabalhadores do sítio, fixando-os no campo.

## **Ampliação da oferta de produtos orgânicos em seu portfólio e responde a demanda crescente dos consumidores**

A linha de produtos orgânicos da Copra cresce. A certificadora é a ECOCERT, empresa francesa, presente em mais de 130 países, que iniciou na Europa o processo de fortalecimento e regulamento orgânico no mercado europeu. Há sete anos a ECOCERT desenvolve um trabalho com a Copra e já certificou esses produtos: Óleo de Coco Extravirgem Orgânico e toda a linha de Chips de Coco Orgânico.

O Diretor da Copra Hélcio Oliveira comenta a parceria de longa data com o produtor Afrânio Lages e a importância das práticas de sustentabilidade para a empresa. “Estamos muito felizes com a nossa parceria com um dos maiores produtores de coco orgânico do Brasil, o Afrânio Lages, colocamos toda nossa experiência adquirida ao longo dos anos na cadeia do coco para esta certificação orgânica, seguimos a tendência mundial, priorizamos a alimentação saudável com produção livre de agrotóxicos, que respeite o meio ambiente”.

## **Prêmios**

Em 2011 ganhou o prêmio SESI de inovação tecnológica em Alagoas e ficou entre as três primeiras do Brasil na categoria com o Óleo de

Coco Extravirgem. Em 2012 novamente conquistou o prêmio SESI de inovação tecnológica, desta vez com a Farinha de Coco. Por várias vezes foi agraciada com o prêmio **BakerTop**, da Revista Padaria 2000 e considerado o Oscar da Panificação.

Atendimento: (82)4009-4000

[www.copraalimentos.com.br](http://www.copraalimentos.com.br)

Facebook: CopraAlimentos Instagram: @copra\_alimentos

[Loja Virtual: www.shopgreen.com.br](http://www.shopgreen.com.br)

Mais informações, solicitações de entrevistas e de imagens, poderão ser obtidas pelos canais abaixo.



***JM-Assessoria de Imprensa & Comunicação***

José Maria Filho: [j.maria.filho@uol.com.br](mailto:j.maria.filho@uol.com.br)

(11) 2866.2346/ 99804.1112

Márcia Britto: [marciadebritto@gmail.com](mailto:marciadebritto@gmail.com)

(11) 99963.7025