



Leite de Coco em pó pote com 200g é o novo lançamento da Copra

Sem Glúten e sem lactose o Leite de Coco em Pó Copra é ideal para promoção da saúde por meio da alimentação saudável, pois ele é uma ótima opção tanto para elaboração de bebidas e smoothies como para aplicação em receitas da culinária funcional e essencialmente vegana

Leite de Coco em Pó Copra embalagem de 200 g

Inovador no mercado brasileiro o produto é perfeito para os consumidores intolerantes ao leite de vaca, por não conter lactose,



bem como para os alérgicos à proteína do leite, 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 tanto salgadas como doces.

Ingredientes: Leite de coco, maltodextrina, amido de milho, fosfato tricalcio e antiemectante INS 551.

Cada 30 g (2 colheres de sopa) contém 164 calorias.

Comercialização

O leite de Coco em Pó Copra pote com 200 g, deverá ser comercializado a partir de setembro de 2019, no canal varejo –

supermercado, atacado na gôndola de produtos saudáveis e também no canal das lojas de produtos naturais em todo Brasil.

Copra

É uma Indústria alimentícia especializada no processamento de coco seco. Foi criada há 21 anos, em Maceió, Alagoas, onde mantém sua sede, hoje numa área de 23.000 m². Tem 350 colaboradores diretos. É uma companhia preocupada com os três pilares da sustentabilidade: econômico, social e ambiental.

A Copra é líder de mercado na categoria óleo de coco extravirgem. A empresa tem laboratório próprio e equipamentos de alta tecnologia que garantem o mais alto padrão de qualidade exigido pelo mercado.

Prêmios

Em 2018 a Copra foi agraciada com “Prêmio Geração de Negócios”, concedido a empresa pela APAS – Associação Paulista de Supermercados. Em sua segunda edição, o Prêmio Geração de Negócios celebra os resultados positivos alcançados por parceiros, patrocinadores e expositores da APAS Show 2018 e a Copra foi uma das vencedoras do troféu.

Em 2012 conquistou pela segunda vez o prêmio SESI de inovação tecnológica em Alagoas, desta vez com a farinha de coco. 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. Conquistou vários prêmios **BakerTop, criado pela Revista Padaria 2000** e considerado o Oscar da Panificação.

Parceria com o Instituto Biota para preservação da vida marinha - atenta à preservação do Meio Ambiente, a Copra tem parceria com o Instituto Biota de Conservação, criado para promover a conservação da fauna marinha e seu habitat, com foco em

mamíferos e tartarugas. Além do apoio à entidade a Copra também colabora na limpeza das praias. Trata-se de uma instituição não governamental, sem fins lucrativos, criada há nove anos em Maceió.

Certificação Orgânica

A Copra possui em seu portfólio a versão do Óleo de Coco Extravirgem Orgânico. 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 para certificação de produtos orgânicos.

Acesse o site e veja o portfólio completo de produtos da Copra.

www.copraalimentos.com.br



CopraAlimentos



@copra_alimentos

Atendimento: (82)4009-4000

Mais informações, entrevista e imagens podem ser obtidas nos canais abaixo.



JM - Assessoria de Imprensa & Comunicação

José Maria Filho – Jornalista MTb 19.852

j.maria.filho@uol.com.br

Cel. e WhatsApp: (11) 99804-1112

Márcia Britto: Jornalista MTb 22.827

marciadebritto@hotmail.com

Cel. e WhatsApp: (11) 99963-7025