

Novas versões do Óleo de Coco e Leite de Coco Light no estande da Copra na Naturaltech



Óleo do Coco Extravirgem em embalagem stand-up pouch, com bico dosador, nas versões 500 ml e 100 ml, e Leite de Coco Light (40% menos calorias), nas versões 500 ml e 200 ml, estão entre as novidades que a Copra vai exibir na Naturaltech, de 5 a 8 e junho, das 11h às 20h, no Anhembi, em São Paulo-SP

O Óleo de Coco Extravirgem com bico dosador, nas versões 500 ml e 100 ml, foi criado para atender às necessidades do usuário - inclusive os da área de beleza - e tornar as embalagens dos produtos Copra cada vez mais práticas, tendência da empresa, que foca seus produtos no consumidor final.

Já o Leite de Coco light, com 40% menos calorias que o tradicional, é ideal para o preparo de receitas doces e salgadas, não contém nem lactose, nem glúten, e é perfeito para os consumidores que se preocupam na redução de calorias, seja por questões de saúde ou por estética.

O Leite de Coco Light da Copra será encontrado no canal varejo e nas casas de produtos naturais.

Linha Copra

Óleo de Coco Copra - a linha de Óleo de Coco, carro-chefe da empresa, é 100% natural e pura e 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 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 compostos fenólicos com atividade antioxidante.

Óleo de Coco Copra sem Sabor nas versões 200ml e 500ml

- o Óleo de Coco Sem Sabor Copra mantém praticamente as mesmas propriedades da versão extravirgem. Excelente para uso culinário, na gastronomia, confeitaria e food service em geral. Substitui outros óleos vegetais em frituras, assados e refogados. Suporta altas temperaturas sem sofrer modificação nutricional.



O Óleo de Coco sem sabor é uma nova opção para as pessoas que não querem o sabor do coco, podendo ser utilizado em receitas simples no dia a dia, para refogar feijão, arroz, legumes, tortas, folhosos, para grelhar, preparar bolos e doces, entre outras preparações culinárias.

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



O Óleo de Coco extravirgem Copra 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.

Graças ao uso de tecnologia, exclusiva da Copra, o produto não solidifica, como naturalmente ocorre com o Óleo de Coco Extravirgem, quando exposto a temperaturas mais frias.

Para a área profissional, a Copra dispõe do Óleo de Coco Extravirgem e do Óleo de Coco Sem Sabor em embalagens com 3,2 litros.

Manteiga de Coco Copra 210g - opção saudável para passar no pão ou usar em elaborações culinárias, como cremes; ótima para uso em confeitaria, a Manteiga de Coco Copra é um alimento natural, elaborado 100% com polpa do coco seco integral. Excelente fonte de fibras - 1,0 g de fibra para cada 10g -, isenta de lactose, zero açúcar, sem conservantes e sem aditivos químicos, zero glúten e 0% gorduras trans.



Leite de Coco para beber Copra 1 litro

Produto de aplicação versátil, principalmente no dia a dia. É uma bebida à base da polpa do coco, pode substituir o leite de vaca no café da manhã, num delicioso café com leite, no achocolatado, pode ser consumido gelado ou quente, para o preparo de vitaminas e shakes.

É zero lactose, zero glúten, zero gordura trans e não contém soja. Pode atender as diversas aplicações culinárias, principalmente para os intolerantes a lactose e a proteína do leite. Cada 15ml do produto (1 colher de sopa) contém 85 calorias.



Cubinhos de Coco Orgânico com Açúcar de Coco Copra 90g

snack saudável, orgânico, pronto para comer. É uma excelente opção de lanchinho 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 Copra com 60 gramas nos sabores: Canela com Açúcar de Coco, Gengibre com Açúcar de Coco e Açúcar de Coco



É delicioso, saudável e nutritivo. E mais. É vegano, não contém glúten, zero de gordura trans, perfeito para aquela vontade de comer algo

entre as refeições. Embalagem de 60 gramas. É uma ótima sugestão para o lanchinho no horário da tarde.

Coco Aminos

Exclusividade da Copra para o mercado nacional, 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 em molhos para saladas, em preparações, finalização de pratos ou mesmo como condimento. 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 5ml (1colher de chá) equivale a 20 calorias.

O Coco Aminos Copra está disponível em embalagem de vidro com 250ml.

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.

Produto natural e delicioso. 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 15ml (1 colher de sopa) equivale a 57 calorias.



Linha de Suplementos Nutricionais



Além de um amplo portfólio de produtos à base de coco, a Copra possui uma linha completa de cápsulas: Cápsulas de Óleo de Cártamo com Óleo de Coco Extravirgem, Óleo de Prímula, Óleo de Peixe Ômega3, Óleo de Chia, Colágeno com Vitaminas e Minerais, Óleo de Coco com Óleo de Chia, Óleo de Cártamo com Vitamina E Óleo de Coco Extravirgem.

Açúcar de Coco Copra - com baixo índice glicêmico, o Açúcar de Coco Copra, 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 350g, que pode ir à mesa como um açucareiro, stand-up pouch com 100g. Uma colher de chá (5g) de Açúcar de Coco tem 19 calorias.

Farinha Coco Copra

Disponível em embalagens de 100g e de 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.



E mais: auxilia a reduzir índices glicêmicos, prevenindo o diabetes, regula o funcionamento do intestino, evitando prisões de ventre, diminui a absorção de colesterol, reduzindo suas taxas.

Linha de Leite de Coco Copra – embalagem stand-up pouch - o

Leite de Coco Copra uso

Profissional, embalagem stand-up pouch, 1,023 litros, e o Leite de Coco Copra Tradicional, stand-up pouch 200ml, são os primeiros da

categoria nesse tipo de embalagem. O produto extraconcentrado, é ideal para o mercado food service, padarias, confeitarias, lojas de atacado e varejo.



Leite de Coco Copra Tradicional - disponível em embalagens de vidro com 200ml e 500ml.

Copra Alimentos

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 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.

www.copraalimentos.com.br



CopraAlimentos



@copra_alimentos

Atendimento: (82)4009-4000 | Loja Virtual: www.shopgreen.com.br

Naturaltech

De 5 a 8 de junho de 2019 – das 11h às 20h

Anhembi – Av. Olavo Fontoura, 1209 - São Paulo - SP

Estande da Copra: Estande 45 – Ruas E-F 6 e 7

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

(11) 2866.2346/ 99804.1112

Márcia Britto: marciadebritto@gmail.com

(11) 9.9963.7025