



*O Sabor da Natureza
em sua Diversidade!*

Empório Mata Atlântica: uma marca com propósito

Evolução do desmatamento
do bioma no Brasil e em SP



Quanto + você consome, + a gente refloresta!



> O Empório Mata Atlântica **conserva o bioma** por meio do **Ecomercado** e do **Comércio Justo**, com produtores **agroecológicos e artesanais** das **espécies nativas**.

> É a **marca comercial** do Instituto AUÁ para **valorização dos produtos sustentáveis nativos** junto ao consumidor.

> De 2014 a 2022:

120 toneladas alimentos comercializados;

80 agricultores e 20 produtores artesanais envolvidos;

150 hectares cultivados com nativas;

90 parceiros comerciais estabelecidos.

Seja parceiro no ciclo de conservação da Mata Atlântica



O Instituto Auá

- > organiza grupos de agricultores, que plantam espécies nativas da **Mata Atlântica em Sistemas Agroflorestais**, para formação do **Arranjo Produtivo Local (APL) Sustentável**.
- > realiza **capacitações técnicas e planos de manejo agroecológico**, que visam a **segurança econômica, segurança alimentar e equilíbrio ecológico**.
- > unifica a produção dos frutos em embalagem padronizada para o mercado e armazena no seu galpão em Osasco, o **Armazém Biomás**.
- > desenvolve derivados, como **polpas, sorvetes, etc** com indústrias parceiras.
- > organiza a demanda com **foodservice, varejo, indústrias e merenda escolar** antes das safras.

Conheça algumas frutas nativas da Mata Atlântica Paulista e suas características

Cambuci - *Campomanesia phaea*

Ocorre naturalmente no Sudeste do Brasil, com safra entre março e maio. É cítrico e rico em vitamina C como o limão, porém com mais sabor e antioxidantes, que fortalecem a imunidade e retardam o envelhecimento das células.



Uvaia - *Eugenia pyriformis*

Ocorre naturalmente no Sul e Sudeste do Brasil, com safra entre setembro e outubro. É cítrica e rica em vitamina C e antioxidantes como o Cambuci. Tem sabor de... Uvaia!



Juçara - *Euterpe edulis*

Ocorre naturalmente no Sul, Sudeste e Nordeste do Brasil, com safras em épocas variadas conforme a região. Rica em Ferro e antioxidantes, lembra o Açaí da Amazônia, mas está ameaçada de extinção por conta da extração ilegal do seu palmito. Por isso, promovemos o uso do fruto, que gera mais renda e não desmata.



Conheça algumas frutas nativas da Mata Atlântica Paulista e suas características

Araçá- *Psidium cattleianum*

Ocorre naturalmente do Sul ao Nordeste do Brasil, nas variedades Amarelo, Vermelho e Roxo, com safra entre fevereiro e março. É uma “mini-goiaba”, rico em vitaminas A, B, C, antioxidantes, carboidratos e proteínas, ferro, cálcio e fósforo.



Jerivá- *Syagrus romanzoffiana*

Ocorre naturalmente do Sul ao Nordeste do Brasil, com uma safra entre abril e junho e outra entre setembro e outubro. De sabor único, e rico em Omega 3, 6 e 9 e tem muita vitamina A, entre 4 e 7 vezes mais do que o buriti, que é usado na merenda escolar para reduzir a carência de carotenoides.



Grumixama- *Eugenia brasiliensis Lam*

Ocorre naturalmente de Santa Catarina ao Sul da Bahia, nas variedades Roxa, Vermelha e Amarela, com safra entre outubro e dezembro. Seu sabor combina doce e acidez, um misto de Pitanga e Jabuticaba. É rica em antioxidantes e tem alto teor de vitamina C, do complexo B (B1 e B2) e flavonoides



Produtos Congelados para o Foodservice



Frutos congelados de Cambuci, Uvaia, Araçá, Jaboticaba, Grumixama.

Unidades: pacotes de 1kg e 4kg

Uso comum: vitaminas, drinks, compotas, geleias, molhos e temperos.



Polpas congeladas de Cambuci, Uvaia e Juçara.

Unidades: pacotes de 10x100g, 1kg e 10kg

Uso comum: sucos, molhos e temperos.

Para estabelecimentos que querem trabalhar com os produtos fixos no cardápio, o Instituto Auá organiza a demanda geral antes da safra e depois a colheita e armazenagem e fornecimento.

Produtos Congelados para o Foodservice



Sorvete de Cambuci - pote de 5 litros.

Ingredientes: cambuci, água, suco de limão, creme de leite, açúcar, glucose e liga neutra.



Sorvete de Uvaia - pote de 5 litros.

Ingredientes: polpa de uvaia, água, creme de leite, açúcar e glucose.



Sorvete de Juçara - pote de 5 litros.

Ingredientes: polpa de juçara, água, banana, creme de leite, açúcar, glucose e dextrose.

Validade - 12 meses

Uso comum: creme de tigela, doce e sobremesa.

Produtos Congelados para o Varejo



Polpas congeladas de Cambuci e Juçara.

Unidades: pacotes de 2x100g, 4x100g e 2x200g

Uso comum: sucos, vitaminas, cremes e temperos.



Frutos congelados de Cambuci, Uvaia e Araçá.

Unidades: pacotes de 500g

Uso comum: vitaminas, drinks, compotas, geleias, antepastos, molhos e temperos.

Produtos Congelados para o Varejo



Sorvete de Cambuci - pote de 2 litros.

Ingredientes: cambuci, água, suco de limão, creme de leite, açúcar, glucose e liga neutra.



Sorvete de Uvaia - pote de 2 litros.

Ingredientes: polpa de uvaia, água, creme de leite, açúcar e glucose.



Sorvete de Juçara - pote de 2 litros.

Ingredientes: polpa de juçara, banana, creme de leite, água, açúcar, glucose e dextrose.

Validade - 12 meses

Uso comum: puro, ou misturado em sobremesa.

Produtos Congelados para o Varejo



Picolés de Cambuci, Cambuci com recheio de leite condensado, Cambuci com recheio de creme de avelã, Juçara com banana, Jaboticaba e Uvaia.

Unidades: mini-paletas de 70g

Uso comum: puro, ou em drinks



Bebidas Congeladas Orgânicas

Kefir de Cambuci e Uvaia com menta, stevia e calda de yakon - MantiBio.
Néctar de Cacau - Oyya.

Unidades: garrafas plásticas de 500ml, 300ml e 180ml

Uso comum: puro, em vitaminas e drinks



Para estabelecimentos com potencial de alto consumo, o Instituto Auá disponibiliza em comodato um freezer adesivado com a marca do Empório Mata Atlântica.

Produtos para Indústrias



Além dos:

- > **Frutos congelados** de Cambuci, Uvaia e Araçá.
e
- > **Polpas congeladas** de Cambuci, Uvaia e Juçara

O Instituto Auá possui parceria com indústrias beneficiadoras para fornecimento de:

- > **Polpa Asséptica;**
- > **Fruta Liofilizada;**
- > **Fruta Desidratada;**
- > **Geleias e Compotas;**
- > **Extrato Seco e Extrato Líquido.**

Empório Mata Atlântica:

- > Produtos originais, com qualidade, originalidade e tendência na gastronomia contemporânea. Sabores diferenciados pois são exclusivos da Mata Atlântica do Sudeste.
- > A marca do seu empreendimento aliada à causa socioambiental de recuperação do bioma pela agroecologia, com geração de renda para pequenos produtores.





**Prêmio von Martius
de Sustentabilidade**
CÂMARA BRASIL-ALEMANHA



Pacto Global
Rede Brasil



Instituto AUÁ e a Rede de Ecomercado

25 anos transformando realidades

- > **1º lugar** no Prêmio Von Martius de Sustentabilidade 2017
- > **1º lugar** no Concurso Mesa Aposta - Mesa SP | 2016
- > **2º lugar** no **Desafio Ambiental WWF-Brasil** Inovação e Empreendedorismo em **Restauração Florestal de Biomas** | 2017
- > **Signatário** do **Pacto Global** para os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável)
- > Membro da **Rede de ONGs da Mata Atlântica**
- > **Premiado** pela **Unesco** e **Banco Mundial** pela atuação na **Reserva da Biosfera do Cinturão Verde de SP**
- > **Promoção** da Comunidade do Alimento de **Frutas Nativas da Mata Atlântica** junto ao **Slow Food**
- > **Certificado** do **Cambuci** como alimento da **Arca do Gosto** do Slow Food






*O Sabor da Natureza
em sua Diversidade!*

O Empório Mata Atlântica é um **empreendimento socioambiental** do Instituto AUÁ de Empreendedorismo Socioambiental para a **conservação** do **bioma** por meio do **Comércio Justo**



(11) 3681-8433 | (11) 95550-7280 📞

 /emporiomataatlantica |   /institutoaua | **SAC:** vendas@aua.org.br