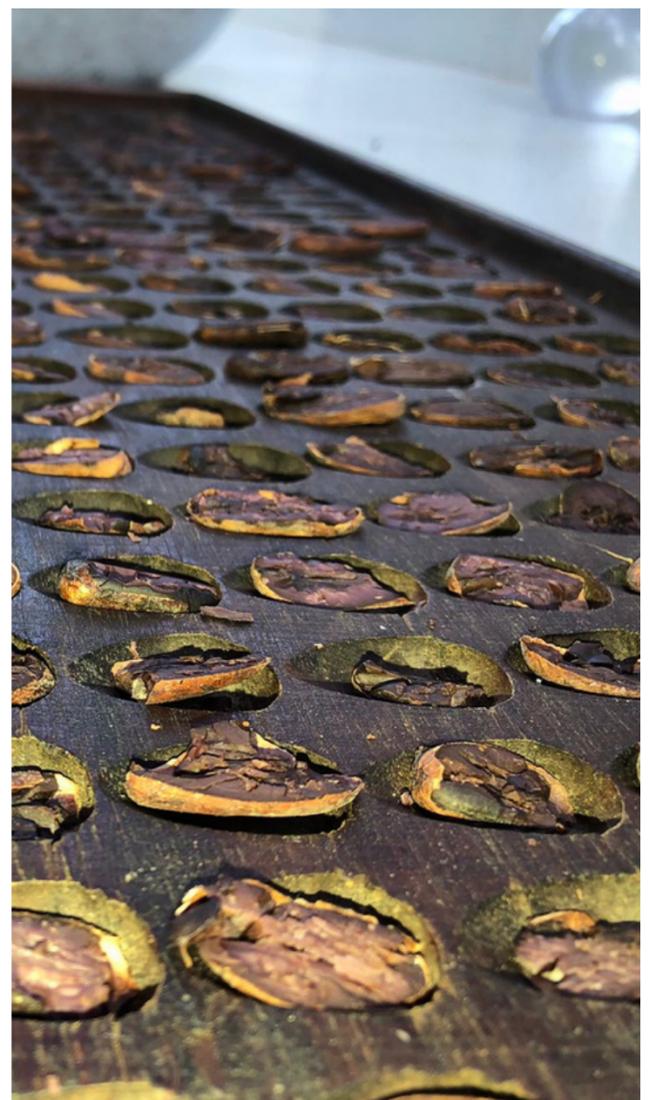




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Amêndoas de Cacau





• Cacao Nativo da Amazônia

O trabalho mais expressivo da Cooperar é com cacao nativo. Considerado por grandes especialistas como um CACAU DE EXCELÊNCIA, suas amêndoas contêm aromas frutais, florais, sabor marcante e original da floresta Amazônica.

O beneficiamento é feito nas comunidades ribeirinhas ao longo do Rio Purus, os cooperados atuam na proteção e multiplicação dos cacauzeiros nativos, coletam, fermentam e secam as amêndoas de cacao, o trabalho realizado garante geração de trabalho, renda, inclusão social e preservação ambiental. Nosso cacao é destinado para produção de chocolates finos no Brasil e exterior. na unidade de processamento da Cooperativa Fabricamos os subprodutos como o Cacao em pó, Manteiga cacao e nibs de cacao.

• sobre as Amendoas

capacidade de produção por safra:
40 toneladas.
validade das amêndoas:
02 anos.
a COOPERAR já teve experiência em exportação de amêndoas para a Alemanha.

são envasadas em embalagem de 60kg para venda a granel.





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Cacau em Pó 200g





• **Cacau em Pó**

-Cacau em Pó é envasado em embalagem de 200g ou a granel.

O cacau em pó é um alimento que contém vitaminas e minerais, incluindo vitaminas A, E e do complexo B. Essas vitaminas são importantes para a saúde dos olhos, pele, sistema nervoso e produção de energia no corpo. O cacau em pó também possui propriedades antioxidantes que ajudam a proteger as células do corpo contra danos.

• **Como usar o Cacau em Pó?**

O cacau em pó pode ser usado para fazer sobremesas, como bolos, brownies, cookies e trufas.

Também pode ser adicionado a bebidas quentes como café, leite ou chocolate quente para um toque extra de sabor.

Experimente misturar cacau em pó com aveia, iogurte ou frutas para um café da manhã saudável e saboroso.

Divirta-se cozinhando!





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Nibs de Cacau 200g





• Nibs de Cacau

-Nibs de Cacau e é envasado em embalagem de 200g ou a granel.

Os nibs de cacau são ricos em nutrientes, incluindo vitamina E, um antioxidante que ajuda a combater os radicais livres e reduzir o risco de doenças degenerativas. Eles também são uma excelente fonte de vitaminas do complexo B, importantes para a saúde do sistema nervoso e do metabolismo energético. Os nutrientes presentes nos nibs de cacau são benéficos para a saúde e bem-estar e são uma ótima opção para incluir na dieta diária.

• como usar o Nibs de Cacau?

O Nibs de Cacau é um ingrediente versátil e delicioso que pode ser usado de diversas maneiras na culinária. Para começar, você pode adicionar os nibs em receitas de bolo, muffins, cookies e outras sobremesas para dar uma textura crocante e sabor intenso de chocolate.

Outra opção é polvilhar os nibs em cima de frutas frescas como morangos, bananas, kiwis e manga para criar uma sobremesa simples, saudável e saborosa. Além disso, os nibs de cacau também podem ser adicionados em receitas de granola, iogurte, smoothies e até mesmo em pratos salgados como saladas e molhos para carnes.

Descubra novos sabores e texturas que vão surpreender o seu paladar!





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Manteiga de Cacau 150g





• Manteiga de Cacau

a Manteiga de cacau é envasado em embalagem de 150g ou a granel.

A manteiga de cacau é um produto natural rico em vitaminas e nutrientes benéficos para a saúde. A vitamina E protege as células contra danos causados pelos radicais livres e mantém a pele saudável e hidratada. A vitamina K é essencial para a coagulação sanguínea adequada e a saúde óssea. A manteiga de cacau também contém ácidos graxos saudáveis que ajudam a reduzir o colesterol ruim e aumentar o colesterol bom, prevenindo doenças cardíacas. É um ingrediente nutritivo que pode ser adicionado à dieta.

• como usar a Manteiga de Cacau?

A Manteiga de Cacau é um ingrediente versátil que pode ser utilizada de várias formas. Uma das maneiras mais comuns de usar é como hidratante para a pele. Se você tem pele seca, basta aplicar uma pequena quantidade de manteiga de cacau na pele, especialmente nas áreas mais secas, como os cotovelos e os joelhos.

Além disso, a Manteiga de Cacau é muito usada na culinária. em formulações de chocolates caseiros, bolos, biscoitos e outros doces. também pode usar a manteiga de cacau como substituto da manteiga ou do óleo em suas receitas favoritas.

Outra maneira interessante de usar a Manteiga de Cacau é como um protetor labial natural. Ela ajuda a manter os lábios hidratados e protegidos do sol e do vento. Basta aplicar uma pequena quantidade nos lábios e deixar que ela seja absorvida.

Em resumo, a Manteiga de Cacau é um ingrediente muito versátil que pode ser usado de várias maneiras. Então, experimente usá-la na sua próxima receita ou como hidratante para a pele e aproveite todos os seus benefícios.





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Vinagre de Cacao 250ml



www.amazoniacoperar.com.br



• Vinagre de Cacau

-Vinagre de Cacau Selvagem é envasado em embalagem de 250ml ou a granel.

O vinagre de cacau é uma opção saborosa e saudável para quem busca uma alimentação equilibrada. Além de ser uma alternativa ao vinagre tradicional, ele também é rico em vitaminas e nutrientes essenciais para a nossa saúde.

Dentre as vitaminas presentes no vinagre de cacau, podemos destacar a vitamina C, que é importante para a imunidade e para a saúde da pele, e a vitamina B6, que auxilia no metabolismo e na formação de glóbulos vermelhos. Além disso, o vinagre de cacau também é rico em antioxidantes, que ajudam a combater os radicais livres e prevenir o envelhecimento precoce.

• como usar o Vinagre de Cacau?

O Vinagre de Cacau pode ser utilizado de diversas maneiras na culinária. Ele pode ser adicionado em saladas como tempero, utilizado como ingrediente em molhos agrídoces ou até mesmo em marinadas para carnes. Além disso, o Vinagre de Cacau também pode ser utilizado em sobremesas como cobertura para frutas ou sorvetes. É importante lembrar que o Vinagre de Cacau tem um sabor intenso e característico, por isso, é necessário utilizá-lo com moderação para não sobrecarregar o prato. Experimente e descubra novas maneiras de utilizar esse ingrediente na sua cozinha!

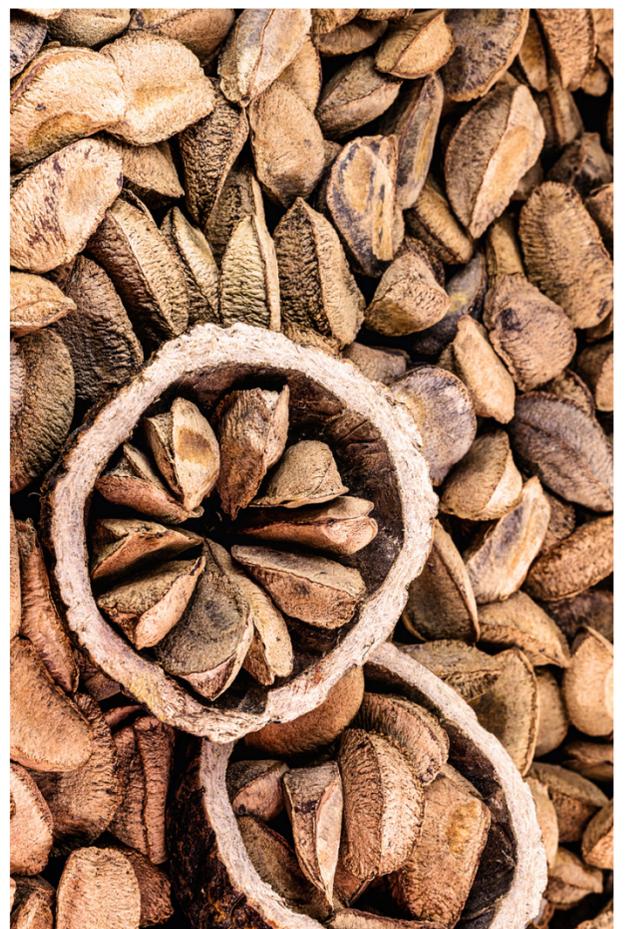




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Castanha do Brasil Desidratada 300g





• **Castanha do Brasil**

-castanha desidratada é envasado em embalagem de 300g ou a granel.

A castanha-do-brasil é considerada um dos principais produtos da sociobiodiversidade amazônica brasileira, seu uso e manejo estão vinculados ao conhecimento tradicional, cultural, econômico e a preservação ambiental da região amazônica. Visando agregar valor e entregar ao nosso publico um produto de exelência a Cooperar vem trabalhando junto com as famílias ribeirinhas do Médio rio Purus com as boas praticas desde a coleta ao beneficiamento do produto final. A castanha é rica em proteínas, fibras, selênio, magnésio, fosforo, zinco, vitaminas do complexo B e vitamina E, rica em antioxidantes a castanha do brasil auxilia na diminuição do colesterol aumento da imunidade.

• **como usar a Castanha do Brasil Desidratada?**

A Castanha do Brasil Desidratada pode ser usada de diversas maneiras na culinária. Ela é uma excelente opção para ser consumida como um snack saudável, já que é rica em nutrientes e fibras. Além disso, pode ser adicionada em receitas de pães, bolos, tortas e outras sobremesas para dar um toque de sabor e crocância.

Outra opção é adicioná-la em saladas, para dar um toque especial e nutritivo. Você também pode triturar a Castanha do Brasil Desidratada e usá-la como um topping para smoothies ou iogurtes.

O importante é lembrar que a Castanha do Brasil Desidratada é um alimento calórico, então é importante consumi-la com moderação e dentro de uma alimentação equilibrada.

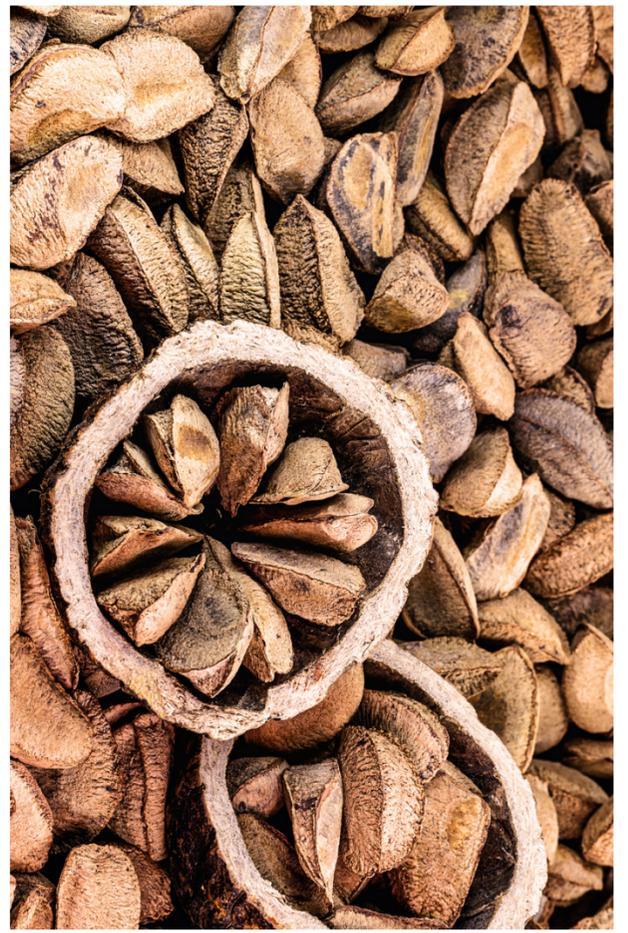
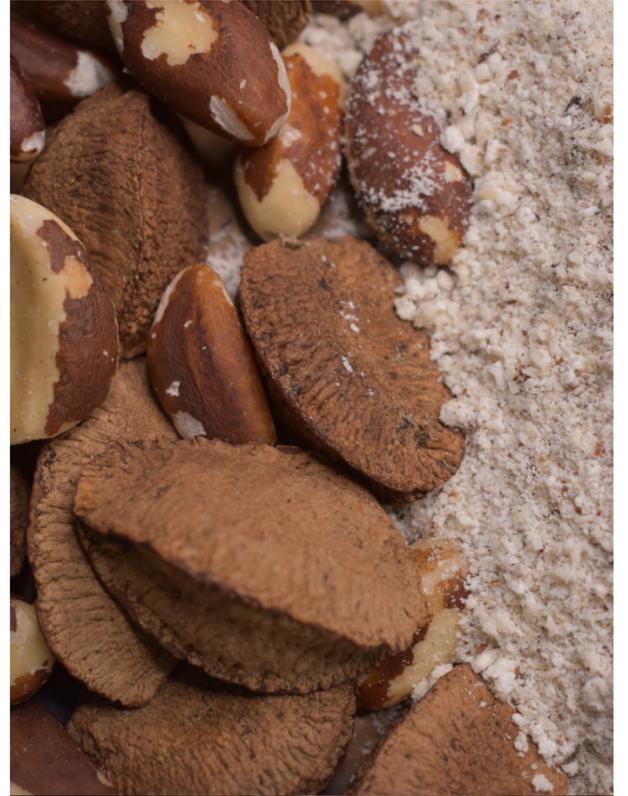




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Farinha de Castanha do Brasil 200g





• Farinha de Castanha

-Farinha de castanha é envasado em embalagem de 200g ou a granel.

A castanha-do-pará é rica em proteínas, cálcio, ferro e outros nutrientes essenciais, além de ser uma excelente fonte de selênio, que tem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Entre seus benefícios, destaca-se a prevenção de doenças cardiovasculares, regulação do colesterol, fortalecimento do sistema imunológico e prevenção do câncer. A castanha pode ser consumida de diversas formas, como em saladas, smoothies e sobremesas, e prevenção de alguns tipos de cancer como de mama próstata e colo

• como usar a Farinha de Castanha do Brasil?

A Farinha de Castanha do Brasil é uma ótima opção para quem busca uma dieta saudável e equilibrada.

Ela é rica em proteínas, fibras e gorduras saudáveis, além de ser uma fonte de vitaminas e minerais.

Existem diversas maneiras de usar a Farinha de Castanha do Brasil na culinária. Ela pode ser adicionada em receitas de pães, bolos, tortas e biscoitos para aumentar o valor nutricional desses alimentos. Além disso, ela pode ser usada como um espessante natural em sopas e molhos.

Outra opção é utilizar a Farinha de Castanha do Brasil como uma alternativa à farinha de trigo em receitas de panquecas e crepes. Dessa forma, você pode reduzir o consumo de glúten e aumentar a quantidade de nutrientes na sua alimentação.

É importante lembrar que a Farinha de Castanha do Brasil é bastante calórica, portanto, deve ser consumida com moderação. Consulte um nutricionista para saber a quantidade adequada para o seu caso específico e aproveite todos os benefícios desse produto

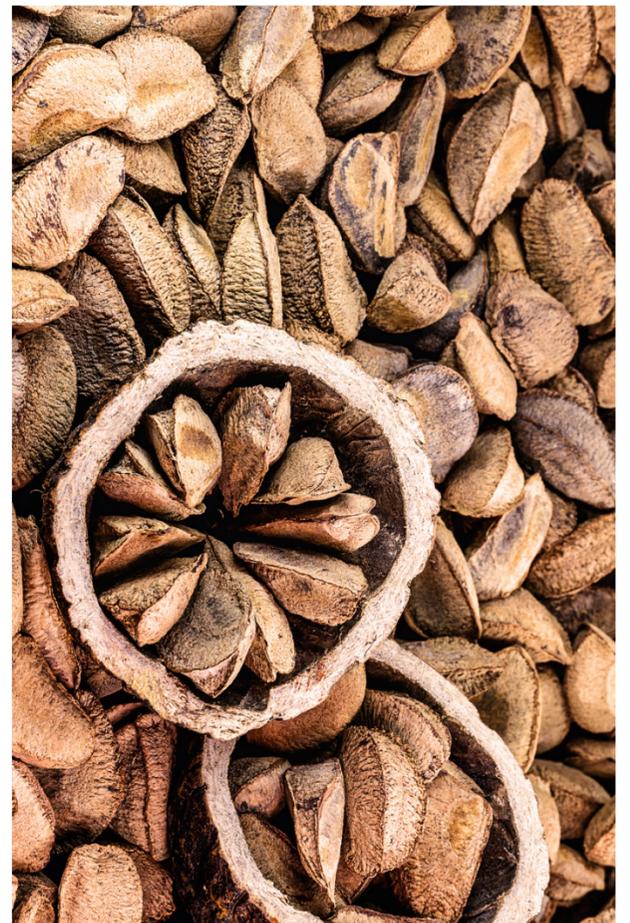




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Óleo de Castanha do Brasil 250ml





• Óleo de Castanha

Óleo de castanha é envasado em embalagem de 250ml ou a granel.

O óleo de castanha do Brasil é extraído das amêndoas da castanha e é rico em ácidos graxos, vitaminas e minerais.

Ele é uma fonte natural de antioxidantes como o selênio e a vitamina E, além de reduzir níveis de colesterol ruim e controlar a pressão arterial. O óleo de castanha é rico em nutrientes com ácido graxo ômega 6 e vitaminas e, ajudam a prevenir o envelhecimento precoce da pele e a promover a saúde do organismo como um todo.

Além disso, o Óleo de Castanha do Brasil é rico em nutrientes como ácido graxo ômega 6 e vitamina E, que ajudam a prevenir o envelhecimento precoce da pele e a promover a saúde do organismo como um todo.

• como usar o Óleo de Castanha do Brasil?

O Óleo de Castanha do Brasil é um produto versátil que pode ser utilizado de diversas maneiras. Uma das formas mais comuns de utilização é na hidratação da pele e dos cabelos. Para isso, basta aplicar algumas gotas do óleo nas áreas desejadas e massagear suavemente.

Outra forma de aproveitar os benefícios do Óleo de Castanha do Brasil é na culinária. Ele pode ser utilizado como um ingrediente em diversas receitas, tanto doces quanto salgadas. O sabor levemente adocicado e a textura cremosa do óleo fazem dele uma excelente opção para pratos com frutas, bolos, tortas e até mesmo saladas.

Porém, é importante lembrar que o Óleo de Castanha do Brasil é um produto natural e deve ser armazenado em local fresco e seco, longe da luz direta do sol. Antes de utilizá-lo na pele ou nos cabelos, é sempre recomendável fazer um teste em uma pequena área para verificar possíveis reações alérgicas.





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Pasta de Castanha do Brasil 150g





• Pasta de Castanha do Brasil

-Pasta de Castanha envasadas em embalagens 150g ou a granel.

A pasta de castanha é uma opção saborosa e nutritiva, rica em gorduras boas, proteínas, fibras, vitaminas e minerais, incluindo vitamina E, um antioxidante que ajuda a proteger as células do corpo contra danos e possui propriedades anti-inflamatórias. Ela pode ser usada em várias receitas e pode reduzir o risco de doenças crônicas.

• como usar a Pasta de Castanha do Brasil?

A Pasta de Castanha do Brasil é um ingrediente bastante versátil na cozinha. Ela pode ser utilizada em diversas receitas, como por exemplo, em pães, bolos, tortas, molhos, patês, entre outros pratos salgados e doces.

Para utilizar a Pasta de Castanha do Brasil, basta adicioná-la à receita no lugar de outros ingredientes, como a manteiga ou o óleo, por exemplo. Ela irá adicionar um sabor único e um toque de cremosidade aos pratos.

Também é possível utilizar a Pasta de Castanha do Brasil como um substituto do creme de leite em receitas veganas e vegetarianas. Além disso, ela pode ser consumida pura como um lanche saudável e nutritivo.

Em resumo, a Pasta de Castanha do Brasil é um ingrediente muito versátil na cozinha e pode ser utilizada em inúmeras receitas. Experimente adicioná-la em suas preparações e descubra novos sabores e texturas.





Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Óleo de Copaíba 30ml



• Óleo de Copaíba da Amazonia

-Óleo de Copaíba envasadas em embalagens 30ml ou a granel.

O óleo de copaíba da Amazônia é conhecido por suas propriedades medicinais e terapêuticas. a Cooperar coleta o Óleo de Copaíba usando o trado para perfurar a árvore, esse método reduz o impacto ambiental e melhora a qualidade do Óleo e proporcionando maior retorno econômico para o produtor.

• como usar o Óleo de Copaíba?

O Óleo de Copaíba é um produto natural com muitas propriedades benéficas para a saúde. você pode utilizá-lo de diversas maneiras, como por exemplo, aplicando diretamente na pele para tratar inflamações e dores musculares, ou adicionando algumas gotas em um difusor para obter os benefícios aromáticos e ajudar a relaxar. Outra opção é ingerir o óleo, mas é importante consultar um profissional de saúde antes de fazer isso, para garantir que você está utilizando a dosagem correta e evitar possíveis efeitos colaterais.

Em resumo, o Óleo de Copaíba é um produto versátil e benéfico, mas lembre-se de sempre usar com cuidado e seguindo as instruções adequadas.

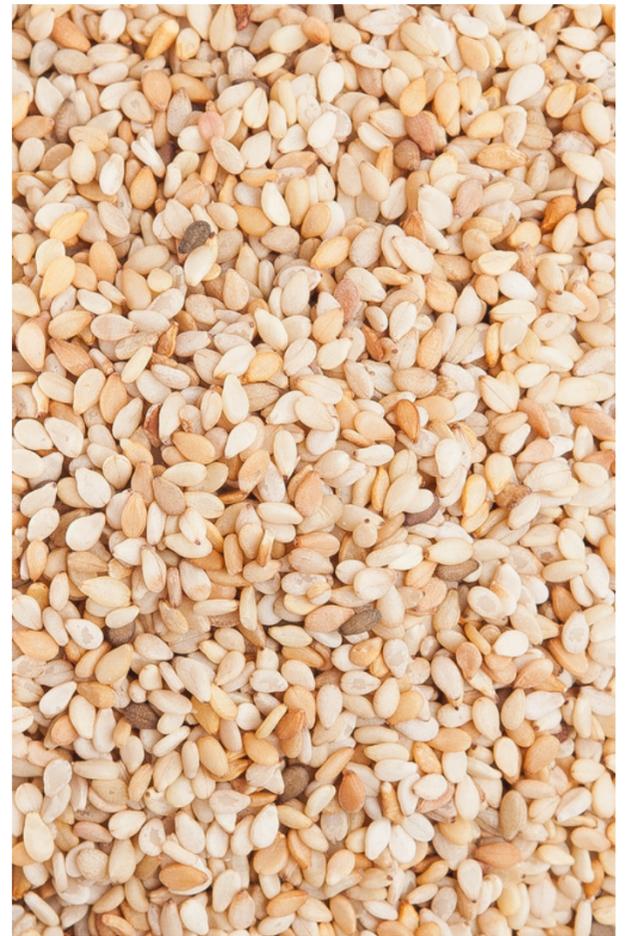




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Óleo de Gergelim 30ml





• Óleo de Gergelim da Amazônia

-Óleo de Gergelim envasadas em embalagens 30ml ou a granel.

O óleo de gergelim da Amazônia é um produto natural e saudável, rico em nutrientes e saboroso. É extraído das sementes de gergelim cultivadas nas margens do Rio Purus, o que lhe confere um sabor único e um aroma característico.

O óleo de gergelim da Amazônia possui propriedades nutricionais que contribuem para a saúde do organismo, como o alto teor de vitamina E, que é um antioxidante natural; e a presença de ácidos graxos insaturados, que ajudam a controlar o colesterol e a prevenir doenças cardiovasculares. Por isso, é uma excelente opção para quem busca uma alimentação saudável, natural e saborosa.

• como usar o Óleo de Gergelim?

O Óleo de Gergelim é um ingrediente muito utilizado na culinária asiática, especialmente na cozinha japonesa, chinesa e coreana. Ele é extraído das sementes de gergelim e possui um sabor forte e característico, além de ser rico em nutrientes essenciais para a saúde.

Uma das formas mais comuns de usar o Óleo de Gergelim é adicioná-lo aos pratos já prontos, como saladas, sopas, carnes e vegetais. Ele também pode ser usado para refogar alimentos ou como substituto do azeite em receitas diversas.

Além do uso culinário, o Óleo de Gergelim também é utilizado na medicina tradicional chinesa e indiana, por suas propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes. É possível utilizar o óleo para massagens, aplicando-o diretamente sobre a pele, ou ainda ingeri-lo como suplemento alimentar.

Vale lembrar que o Óleo de Gergelim possui um sabor bastante intenso, portanto é preciso usá-lo com moderação para não sobrecarregar o paladar. Experimente adicioná-lo aos seus pratos favoritos e descubra todos os benefícios que ele pode trazer para a sua saúde!

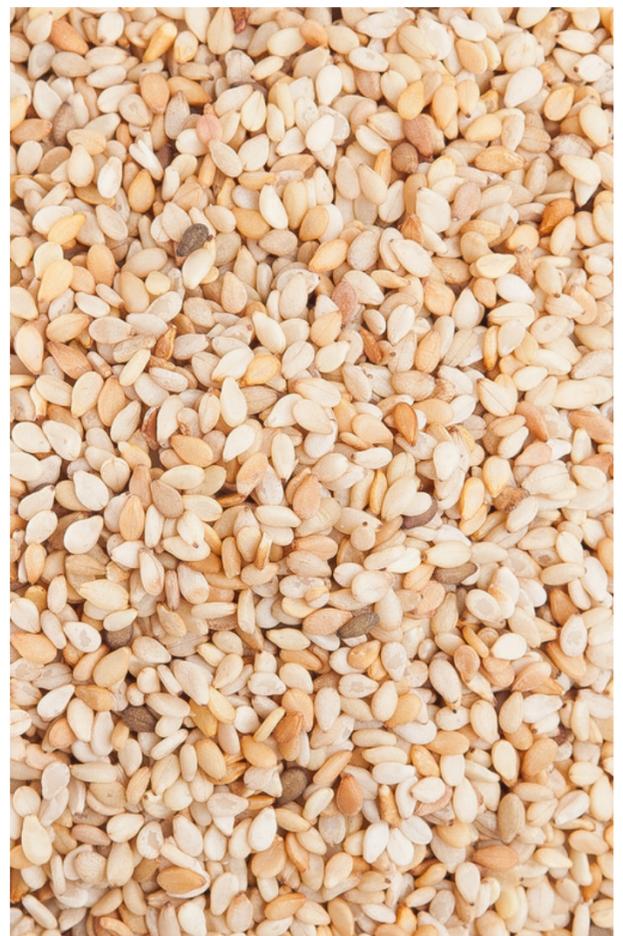




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Tahine 150g





• Tahine 150g

o Tahine é envasadas em embalagens 150g ou a granel.

O tahine é uma pasta feita a partir de sementes de gergelim rica em nutrientes importantes para a saúde do corpo, incluindo as vitaminas B, E, K, e A. O tahine é uma ótima fonte de proteína vegetal e pode ser utilizado em diversas receitas, sendo especialmente benéfico para vegetarianos e veganos. A vitamina E presente no tahine é um poderoso antioxidante que ajuda a proteger as células do corpo contra os danos causados pelos radicais livres e contribui para a saúde da pele e do sistema imunológico.

• como usar Tahine?

Existem diversas maneiras de utilizar o tahine na culinária. Ele pode ser utilizado como ingrediente em molhos, saladas, patês e até mesmo em sobremesas. Uma das formas mais comuns de utilizá-lo é misturando-o com limão, alho e água para fazer o famoso molho tahine, que pode ser utilizado como acompanhamento para falafel, kebab, saladas e outros pratos.

Outra opção é utilizar o tahine em receitas de doces, como brownies, biscoitos e bolos. Ele pode ser utilizado como um substituto saudável para a manteiga ou óleo e adiciona um sabor único aos pratos.

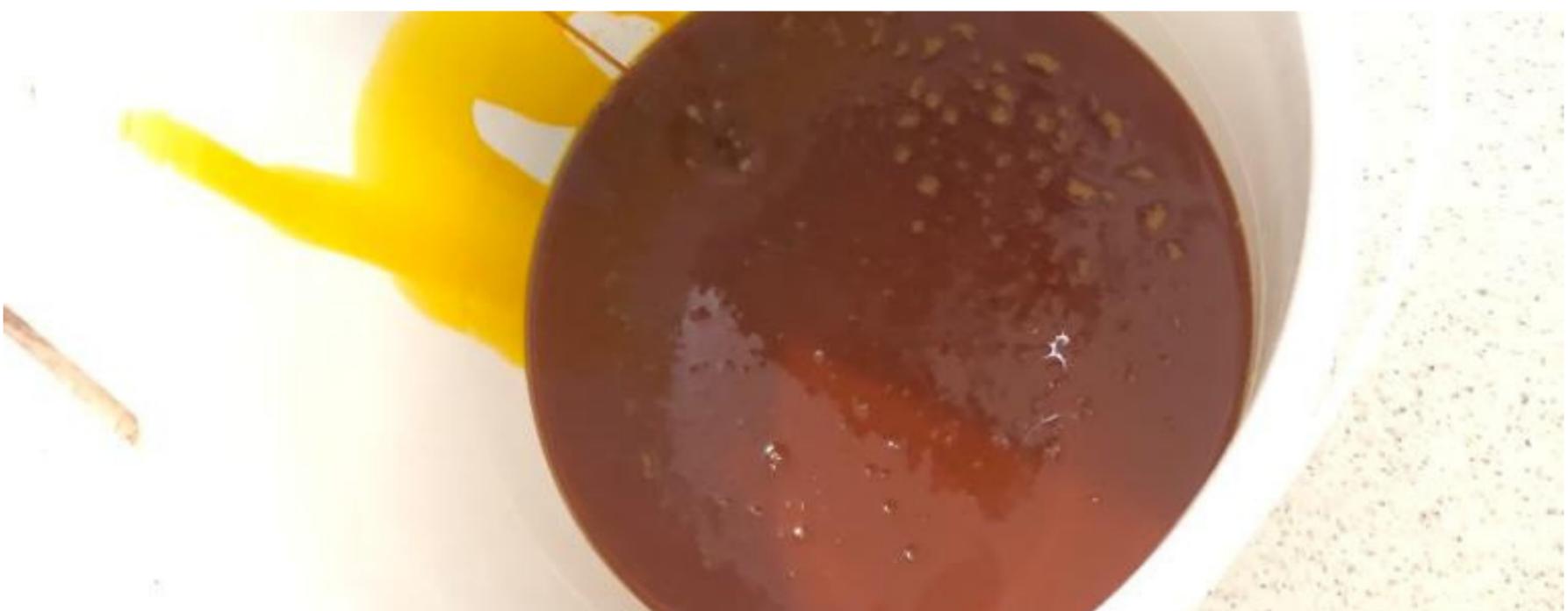




Cooperar

Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

Óleo de Tucumã 250ml





• Óleo de Tucumã 250ml

-Óleo de Tucumã é envasadas em embalagens 250ml ou a granel.

O óleo de tucumã é extraído da polpa da fruta da palmeira tucumã, nativa da região amazônica. Rico em nutrientes, o óleo hidrata e nutre a pele e cabelos, previne o envelhecimento precoce e pode ser usado em receitas culinárias. É rico em ácidos graxos essenciais e antioxidantes, fortalecendo o sistema imunológico e reduzindo o risco de doenças cardiovasculares e câncer. É um ingrediente versátil e saudável para incluir na dieta e rotina de cuidados pessoais.

• como usar o Óleo de Tucumã?

O óleo de tucumã é um produto natural e versátil, que pode ser utilizado de diversas formas.

Para utilizar o óleo de tucumã na pele, basta aplicar algumas gotas diretamente na região desejada e massagear suavemente até que seja absorvido pela pele. Esse processo pode ser repetido diariamente, principalmente em áreas mais ressecadas, como mãos, pés, cotovelos e joelhos.

Além disso, o óleo de tucumã também pode ser utilizado na culinária, principalmente em saladas e pratos frios. Ele possui sabor suave e adocicado, o que o torna uma opção saudável e saborosa para temperar seus alimentos.

Em resumo, o óleo de tucumã é um produto versátil e muito benéfico para a saúde e beleza. Procure sempre por produtos de qualidade e utilize de acordo com as instruções do fabricante.

