



Copra expõe na 37ª Convenção

ABAD do Canal Indireto

A empresa vai mostrar novidades como os Chips de Coco Orgânico e Óleo de Coco em Spray para uso culinário. Pioneira na produção de Óleo de Coco Extravirgem no Brasil, a Copra também vai exibir outros produtos da marca que a destacam como a principal da cadeia do coco atualmente no país. O evento acontece de 7 a 9 de agosto no São Paulo Expo, em São Paulo

A Copra apresentará para os visitantes, atacadistas e distribuidores na Convenção da ABAD sua linha completa de produtos do coco, a linha completa de Óleo de Coco, carro-chefe da marca, que colocou a empresa no ranking da principal processadora de óleo de coco no Brasil, mostrará seus mais recentes lançamentos, os primeiros Chips de Coco Orgânico do mercado, nos sabores Natural, Açúcar de Coco e Cebola, e o Óleo de Coco em Spray, um facilitador para o dia da dos usuários domésticos, dos culinharistas e profissionais da gastronomia, que buscam praticidade com qualidade na cozinha.

Chips de Coco Orgânico

Deliciosos snacks de coco, opção saudável para o lanchinho intermediário às principais refeições, práticos para levar na bolsa, na lancheira escolar, na academia e para finalização de sobremesas e pratos salgados. Agradam todos os paladares e são veganos, zero glúten e zero gordura trans. Disponíveis em embalagens de 20 gramas, porção ideal para ingestão diária.



Disponível nos sabores: Natural (112 calorias), Cebola e Salsa (139,8 calorias) e Açúcar de Coco (138 calorias), em embalagem com 20 g

Óleo de Coco em Spray Copra para uso culinário

Pensando na praticidade, a Copra lança o Óleo de Coco em Spray, inovador na cozinha principalmente para untar formas, basta aspersar na forma (não precisa sujar as mãos), pulverizar farinha e pronto, pode colocar a massa, prático para grelhar, tanto em chapas como em frigideiras, para isso basta de 1 a 2 ml. Proporciona praticidade e economia. Não contém glúten, zero % de gorduras trans e é sem sabor.

Está disponível em embalagem com 147 ml. Cada borrifada de 1 segundo libera 1 ml do produto, o que corresponde a 8 calorias. A embalagem tem aspersor para facilitar e promover a pulverização.



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.

Óleo de Coco

A linha de Óleo de Coco Extravirgem, carro-chefe da empresa, é apresentada nas versões: Óleo de Coco Extravirgem, Óleo de Coco Extravirgem Orgânico, ambas em embalagens de 200 ml e 500 ml,

sachê individual de Óleo de Coco Extravirgem com 15 ml e Óleo de Coco Virgem em embalagem com 200 e 500 ml.



O Óleo de Coco Extravirgem Copra é uma rica fonte de glicerol, ácidos graxos e triglicerídeos de cadeia média, como o ácido láurico, ácido caprílico, ácido cáprico, ácido mirístico e ácido palmítico, dentre outros. Possui baixa quantidade de ácidos graxos insaturados, contém quantidades consideráveis de vitamina E e compostos fenólicos com atividade antioxidante.



Óleo de Coco Copra sem Sabor



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

Tem as mesmas propriedades de tradicional Óleo de Coco Extravirgem. Excelente para uso culinário, na gastronomia, confeitarias e food service em geral. Substitui outros óleos vegetais em frituras, assados e refogados. Suporta altas temperaturas sem sofrer modificação nutricional.

Manteiga de Coco Copra

Alimento natural, elaborado 100% com polpa do coco seco integral. Disponível em embalagem sustentável de vidro com 210 g. É excelente fonte de fibras, 1,0 g de fibra para cada 10 g, isenta de lactose, Zero Açúcar, sem conservantes e sem aditivos químicos, zero glúten e 0% gorduras trans.



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 350 g, que pode ir à mesa como um açucareiro, stand-up pouch com 100 g e display com 30 sachês de 5 g.

* Uma colher de chá (5 g) de Açúcar de Coco tem 19 calorias.

Farinha Coco Copra

disponível em novas embalagens de 100 g e 400 g

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 e 20% gordura, e o Leite de Coco Copra Tradicional, stand-up pouch 200 ml, são os primeiros da categoria nesse tipo de embalagem

O produto extraconcentrado, com 20% de gordura é Ideal para o mercado food service, padarias, lojas de atacado e varejo.

Leite de Coco Copra Tradicional

Disponível em embalagens de vidro com 200 ml e 500 ml



Suplementos Nutricionais - linha de Cápsulas Copra



A Copra comercializa suplementos nutricionais em cápsulas:

- ❖ Cápsulas de Óleo de Coco Extravirgem
- ❖ Cápsulas de Óleo de Cártamo com Óleo de Coco Extravirgem
- ❖ Cápsulas de Óleo de Cártamo + Vitamina E
- ❖ Cápsulas de Óleo de Prímula
- ❖ Cápsulas de Óleo de Peixe Ômega 3
- ❖ Cápsulas de Óleo de Linhaça
- ❖ Cápsulas de Óleo de Abacate
- ❖ Cápsulas de Óleo de Chia
- ❖ Cápsulas de Suplemento de Cálcio e Vitamina D
- ❖ Cápsulas de Colágeno com Vitaminas e Minerais
- ❖ Cápsulas de Óleo de Coco com Óleo de Chia

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, despulpados, despeliculados, triturados conforme sua granulometria, desidratado, envasados e armazenados à temperatura ambiente sem incidência solar direta no produto. Destinados ao consumidor doméstico.



Apresentações do produto

- ❖ 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 g

Copra mantém parceria com Instituto Biota

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.





Equipe do Instituto Biota em salvamento de baleia, Alagoas

“A parceria entre ONGs e instituições privadas ajuda a impulsionar as organizações. Nós precisamos desse apoio logístico e financeiro para continuar executando nossas atividades, não há como o voluntariado se dedicar exclusivamente à Instituição. Graças à adesão da Copra vamos contratar uma veterinária, que vai assumir toda a parte clínica voltada para os animais. Para nós é um super ganho”, afirma o biólogo Bruno Stefanis, fundador da ONG.

Para o diretor da Copra, Hércio de Oliveira, só há o que comemorar. “Estamos muito felizes por colaborar com o Instituto Biota de Conservação, preservar o Meio Ambiente sempre esteve em nossas premissas e temos a certeza de que essa atitude nos mantém nesse caminho”.

Copra Alimentos

Indústria alimentícia, especializada no processamento de coco seco. Criada há 19 anos, tem sede em Maceió/AL, estabelecida numa área de 12.000 m² com 300 colaboradores diretos.

Foi a primeira no Brasil a produzir Óleo de Coco Extravirgem o que alçou a marca Copra a outro patamar de conhecimento por parte de consumidor.

A empresa tem laboratório próprio com equipamentos de alta tecnologia que garantem o mais alto padrão de qualidade exigido

pelo mercado. 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 levou novamente o prêmio SESI de inovação tecnológica em Alagoas, desta vez com a farinha de coco. Conquistou vários prêmios BakerTop, criado pela Revista Padaria 2000 e considerado o Oscar da Panificação.

www.copraalimentos.com.br



CopraAlimentos



@copra_alimentos

A Convenção ABAD do Canal Indireto é o maior encontro anual do segmento na América Latina, onde profissionais da cadeia de abastecimento encontram produtos, equipamentos e serviços que geram grandes oportunidades de negócios.

O evento apresenta lançamentos e novas tendências. É a grande oportunidade para estreitar relacionamento e fechar parcerias com integrantes da cadeia de abastecimento nacional, incluindo agentes de distribuição, palestrantes, prestadores de serviços e fornecedores da indústria, com destaque para fabricantes de alimentos, bebidas, produtos de higiene pessoal, limpeza, *candies*, artigos de bazar, entre outros. Saiba mais www.abad.com.br

ENACAB – Encontro Nacional da Cadeia do Abastecimento e 37ª Convenção ABAD do Canal Indireto

De 7 a 9 de agosto de 2017

Das 12:30h às 22h

São Paulo Expo - Rodovia dos Imigrantes, Km 1,5- Jabaquara- São Paulo.

Visite o estande da Copra na Rua 4 nºs 51/ 52

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) 2227.0188/ 99963.7025