



Copra leva lançamentos inovadores para Apas Show 2018, maior evento do varejo da América Latina

Leite de Coco em Pó; Leite de Coco para beber; Cubinhos de Coco Orgânico com Açúcar de Coco; Chips de Coco em embalagem de 60g, nos sabores: Canela com Açúcar de Coco, Açúcar de Coco e Gengibre com Açúcar de Coco; Óleo de Coco Extravirgem e Óleo de Coco Orgânico, 100% puro em garrafa de 250 ml e 500 ml, são algumas das novidades que a Copra, pioneira na produção de Óleo de Coco Extravirgem irá expor aos supermercadistas na feira. Além disso, a Copra reforça o posicionamento de dois produtos inovadores no mercado: o Coco Aminos e o Néctar de Coco.

A Apas Show acontece de 7 a 10 de maio, das 10 às 20h no Expo Center Norte, em São Paulo-SP.

Leite de Coco em Pó Copra 200g

O Leite de Coco em Pó Copra, inovador no mercado brasileiro atende as demandas de consumidores intolerantes ao leite de vaca, por não conter lactose, bem como aos alérgicos à proteína do leite, e também àqueles que desejam uma alimentação saudável, como os vegetarianos, por exemplo.



Não contém glúten, zero gordura trans, zero soja e é uma ótima opção tanto para utilização como bebida quente ou gelada, como café com leite, achocolatado, shakes, vitaminas e mesmo para preparações culinárias.

Conservação do produto

Conserve melhor o seu leite pronto para beber mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C. Após aberto a embalagem, mantenha o produto em temperatura de 1°C até 10°C e utilize em até 05 dias. Agite antes de usar.

Cada 15 ml do produto (1 colher de sopa) contém 85 calorias.

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.

Conservação do produto

Conserve melhor o seu leite pronto para beber mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C. Após aberto a embalagem, mantenha o produto em temperatura de 1°C até 10°C e utilize em até 05 dias. Agite antes de usar.

Cada 15 ml 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 Orgânico Copra com 60 gramas nos sabores: Canela e Açúcar de Coco, Gengibre e Açúcar de Coco e Açúcar de Coco



Pioneira no desenvolvimento de alimentos saudáveis e inovadores, a Copra amplia a família de Chips de Coco Orgânico e lança três novos sabores.

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.

Completam a linha de Chips de Coco Orgânico Copra, as embalagens de 20 gramas nos sabores: gengibre com açúcar de coco, açúcar de coco, natural, canela com açúcar de coco e cebola e salsa.



Óleo de Coco

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



O lançamento 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. A versão em garrafa contém as mesmas propriedades nutricionais da versão extravirgem e é 100% puro, característica da marca Copra.

Coco Aminos

O 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 tanto em molhos para saladas, para preparações, finalização de pratos ou mesmo como condimento. Super 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 (1 colher de chá) equivale a 20 calorias.

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

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 15 ml (1 colher de sopa) equivale a 57 calorias.

A Copra possui um portfólio completo de produtos do coco, com destaque para a linha de Óleo de Coco, marca preferida dos consumidores por ser 100% natural e puro.

Óleo de Coco Extravirgem Copra 100% Puro

A linha de Óleo de Coco Extravirgem, carro-chefe da empresa, é 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 100% puro, 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 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

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 gostam do 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 em Spray Copra - uso culinário

Agora ficou mais prático para os profissionais e os usuários domésticos untar e saltear na cozinha com Óleo de Coco Copra. A empresa inova mais uma vez e apresenta o Óleo de Coco em Spray para uso culinário.

O Óleo de Coco em Spray Copra é uma excelente opção, prática e econômica para uso na cozinha. Com ele ficou mais fácil untar formas, assadeiras, chapas e panelas, inclusive as de teflon. A novidade responde as demandas crescentes de consumidores domésticos e de profissionais da gastronomia por produtos práticos e saudáveis. É ideal também para finalização de preparações doces e salgadas.



O produto não contém glúten, zero % de gorduras trans e é sem sabor. 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 aspessor para facilitar e promover a pulverização.

Linha de Suplementos Nutricionais - Cápsulas Copra



Além de um amplo portfólio de produtos a base de coco, a Copra possui uma linha completa de cápsulas: Cápsulas de Óleo de Cártamo com Óleo de Coco Extravirgem, Óleo de Coco Extravirgem, Óleo de Prímula, Óleo de Peixe Ômega3, Óleo de Linhaça, Óleo de Abacate, Óleo de Chia, Suplemento de Cálcio e Vitamina D, Colágeno com Vitaminas e Minerais, Óleo de Coco com Óleo de Chia, Óleo de Cartamo 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 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 embalagens de 100 g e 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.



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 200 ml, 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 200 ml e 500 ml.



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, despolidos, 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 gramas.

Apas Show 2018.

Período: 7 a 10 de maio de 2018

Horário: das 10h às 20h

Expo Center Norte

Rua José Bernardino, 333 Vila Guilherme- São Paulo - SP

Mais informações sobre a APAS Show 2018: www.apasshow.com.br

Visite a Copra: Pavilhão Verde -Estande 581 -Rua K/13.

Copra

Indústria alimentícia especializada no processamento de coco seco. Foi criada há 19 anos, em Maceió, Alagoas, onde mantém sua sede, hoje numa área de 12.000 m². Tem 340 colaboradores diretos.

Primeira indústria no Brasil a produzir o Óleo de Coco Extravirgem 100% puro. Possui laboratório próprio com equipamentos de alta tecnologia que lhe permitem oferecer o mais alto padrão de qualidade exigido pelo mercado.

É uma companhia preocupada com os três pilares da sustentabilidade: econômico, social e ambiental. No aspecto econômico garante a competitividade do mercado, sem usufruir de seu pioneirismo e de sua expressividade nacional, para reduzir preços ou impor condições de compra de modo a eliminar os concorrentes. Ao contrário, mantém seus preços e suas práticas de negociação em sintonia com as praticadas no mercado.

Copra mantém parceria com Instituto Biota e amplia parceria para desenvolvimento de produtos orgânicos

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.

Sustentabilidade e ações de responsabilidade social

Uma das ações de destaque da Copra no aspecto sócioeconômico e sustentável é a parceria com o produtor de cocos orgânicos certificados, Afrânio Lages Filho, proprietário do Sítio Nossa Senhora da Glória, localizado na cidade de Porto de Pedras, Estado de Alagoas, que numa área de 340 hectares, produz coco orgânico

certificado pelo IBD Certificações e tem sua produção destinada à Copra, para desenvolvimento de seu portfólio de produtos orgânicos. A comercialização de sua produção orgânica garantida com a Copra possibilita ao produtor ofertar empregos de qualidade para pelo menos 30 trabalhadores do sítio, fixando-os no campo.

Ampliação da oferta de produtos orgânicos em seu portfólio e responde a demanda crescente dos consumidores

A linha de produtos orgânicos da Copra cresce. 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 e já certificou seis produtos da empresa: Óleo de Coco Extravirgem Orgânico e toda a linha de Chips de Coco Orgânico.

O Diretor da Copra Hécio Oliveira comenta a parceria de longa data com o produtor Afrânio Lages e a importância das práticas de sustentabilidade para a empresa. “Estamos muito felizes com a nossa parceria com um dos maiores produtores de coco orgânico do Brasil, o Afrânio Lages, colocamos toda nossa experiência adquirida ao longo dos anos na cadeia do coco para esta certificação orgânica, seguimos a tendência mundial, priorizamos a alimentação saudável com produção livre de agrotóxicos, que respeite o meio ambiente”.

Prêmios

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 novamente conquistou o prêmio SESI de inovação tecnológica, desta vez com a Farinha de Coco. Por várias vezes foi agraciada com o prêmio **BakerTop, da** Revista Padaria 2000 e considerado o Oscar da Panificação.

Atendimento: (82)4009-4000

www.copraalimentos.com.br

Facebook: CopraAlimentos Instagram: @copra_alimentos

[Loja Virtual: www.shopgreen.com.br](http://www.shopgreen.com.br)

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