



**As novidades inovadoras da Copra na APAS
Show 2019, maior evento do varejo da
América Latina**

**Óleo do Coco Extravirgem em embalagem
stand-up pouch, com bico dosador, nas versões 100 ml e 500
ml, é a novidade da empresa para o evento, que acontece de 6
a 9 de maio, no Expo Center Norte, em São Paulo**



De acordo com o Diretor Presidente da Copra, Hércio Oliveira, a feira trouxe excelentes resultados para a empresa nas edições em que participou. “Hoje a APAS Show é a principal feira em nível nacional que a Copra participa. A novidade este ano na feira é o óleo de coco em embalagem stand-up-pouch, 100 ml e 500 ml, com bico dosador, somos precursores neste tipo de embalagem, inovadora no mercado brasileiro e líder em óleo de coco e acreditamos que pela sua funcionalidade este produto terá um grande apelo comercial de utilização para o consumidor”.

**Óleo do Coco Extravirgem stand-up pouch com bico dosador nas
versões 100 ml e 500 ml** - 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.

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
Copra 100%
Puro**

A linha de Óleo de Coco, 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, compostos fenólicos com atividade antioxidante.

Óleo de Coco Copra 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 ótima 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 250 ml e 500 ml



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 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 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 5 ml (1 colher de chá) equivale a 20 calorias.

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

Néctar de Coko 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.**



Linha de Suplementos Nutricionais - Cápsulas Copra



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 350 g, que pode ir à mesa como um açucareiro, stand-up pouch com 100 g.

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

Farinha Coco Copra

Disponível em embalagens de 100 g 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 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, 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 gramas.

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 com 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 de seu habitat, com foco em mamíferos e tartarugas. Além de todo 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

Apas Show 2019

Período: 6 a 9 de maio de 2019

Horários: Dias 6, 7 e 8 - das 14h às 22h/ Dia 9/5 - das 13h às 19hs.

Expo Center Norte

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

Mais informações sobre a APAS Show 2019: www.apasshow.com

**Visite a Copra na APAS Show 2019: Pavilhão Verde
Estande - 581 – Rua K-13.**

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