



# RAÍZES DO AÇAÍ

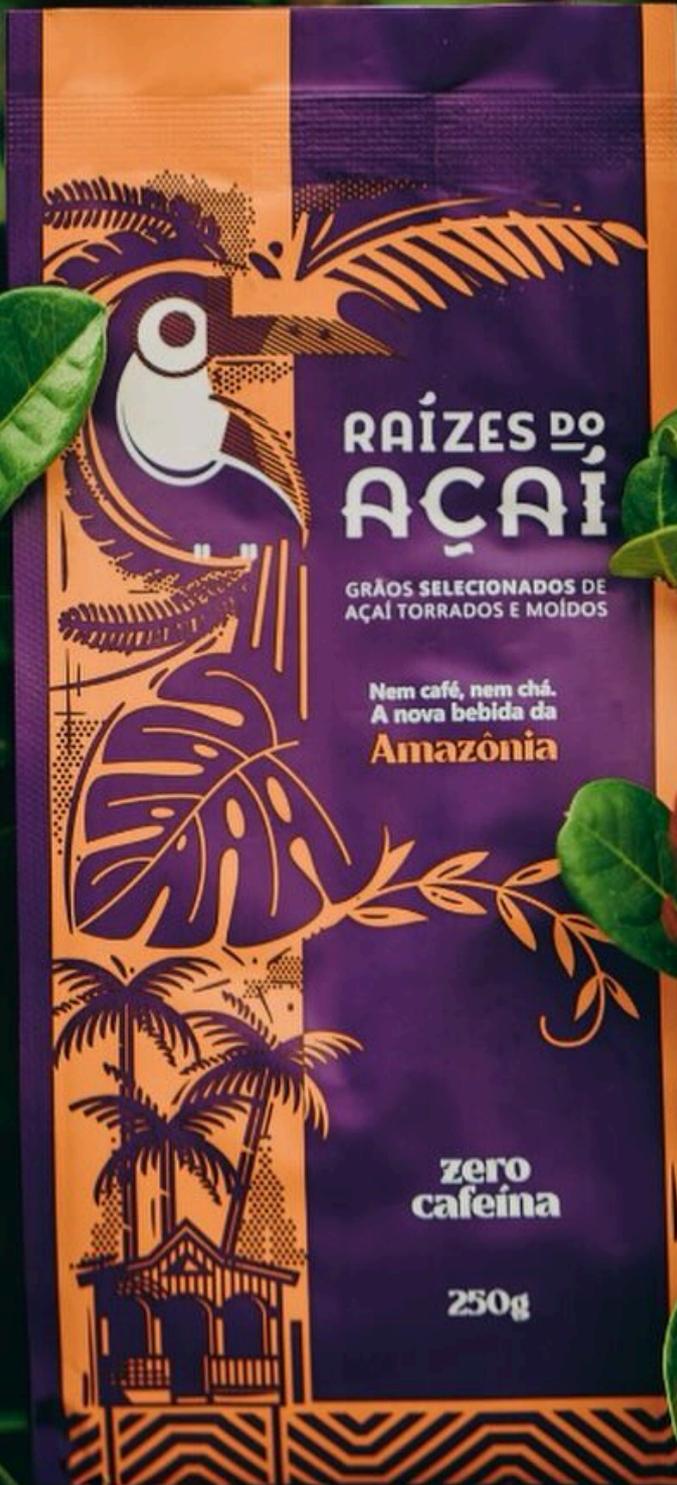


# QUEM SOMOS

Desde 2021, a Raízes do Açaí floresce como uma semente plantada no coração da Amazônia. Somos mais que uma simples startup, somos uma promessa de transformação socioambiental. Nossa missão é levar o sabor único e os benefícios do caroço de açaí para o mundo, enquanto cuidamos das raízes que nos sustentam. Uma bebida com sabor autêntico, naturalmente sem cafeína, rico em fibras e antioxidantes, cada gole da nossa deliciosa bebida funcional conta uma história de preservação, de respeito à natureza e de conexão com as comunidades locais.

## WHO WE ARE

Since 2021, Raízes do Açaí has flourished like a seed planted in the heart of the Amazon. We are more than just a startup; we are a promise of socio-environmental transformation. Our mission is to bring the unique flavor and benefits of açai seeds to the world while taking care of the roots that sustain us. A beverage with authentic taste, naturally caffeine-free, rich in fiber and antioxidants, each sip of our delicious functional drink tells a story of preservation, respect for nature, and connection with local communities.



# SUSTENTÁVEL

SUSTAINABLE

## IMPACTOS

### IMPACTS

#### ATÉ 2028 | SOCIAL BY 2028 | SOCIAL

+ de 60 famílias ribeirinhas impactadas positivamente.

+ Over 60 riverside families positively impacted.

#### ATÉ 2028 | BIOECONÔMIA BY 2028 | BIOECONOMY

+ de 71.600 toneladas de caroço de açaí reaproveitados.

+ Over 71.600 tons of açai seeds repurposed.

#### ATÉ 2028 | SUSTENTABILIDADE BY 2028 | SUSTAINABILITY

+ de 5.000 hectares de floresta em pé.

+ Over 5.000 hectares of standing forest.

## SOBRE NÓS

Na Raízes do Açaí, buscamos promover a circularidade na produção do açaí, transformando o caroço, que representa 85% do fruto e geralmente é descartado, em uma bebida inovadora e sustentável.

### ABOUT US

At Raízes do Açaí, we strive to promote circularity in açai production by transforming the seed, which represents 85% of the fruit and is typically discarded, into an innovative and sustainable beverage.

## SAIBA TAMBÉM

O açaí consumido pelos ribeirinhos representa 16% da produção total, sendo 10% da safra e 6% da entressafra.\*

### LEARN MORE

The açai consumed by riverside communities represents 16% of the total production, with 10% during the harvest and 6% during the off-season.\*

# PRODUTO

PRODUCT

BEBIDA FUNCIONAL AROMÁTICA

AROMATIC FUNCTIONAL BEVERAGE

- ✓ 100% caroço de açaí  
100% açai seeds
- ✓ Funcional  
Functional
- ✓ Aromático  
Aromatic
- ✓ Notas herbáceas e terrosas, com um toque de amargor  
Herbaceous and earthy notes, with a touch of bitterness
- ✓ Feito na Amazônia  
Made in the Amazon
- ✓ Zero Lactose  
Zero Lactose
- ✓ Zero Glúten  
Zero Gluten





# PRODUTO

PRODUCT

## AMAZON CHAI

- ✓ **Caroço de açaí + especiarias**  
Açaí seeds + spices
- ✓ **Funcional**  
Functional
- ✓ **Mais aromático**  
More aromatic
- ✓ **Notas herbáceas e terrosas, com um toque de picante**  
Herbaceous and earthy notes, with a hint of spice
- ✓ **Feito na Amazônia**  
Made in the Amazon
- ✓ **Zero Lactose / Zero Glúten**  
Zero Lactose / Zero Gluten
- ✓ **Termogênico**  
Thermogenic





# SAÚDE & CORPO

HEALTH & BODY

Estudos científicos indicam que a bebida funcional derivada do caroço de açai possui componentes bioativos benéficos à saúde. A ingestão regular de compostos presentes na bebida pode promover melhorias na saúde geral e atuar como coadjuvante no tratamento de doenças crônicas.

Scientific studies indicate that the functional beverage derived from açai seeds contains bioactive components beneficial to health. Regular consumption of compounds present in the beverage can promote overall health improvements and serve as an adjunct in the treatment of chronic diseases.

## PROPRIEDADES

Properties



INULINA - AÇÃO PRÉBIÓTICA

Inulin - Prebiotic Action



TANINOS TOTAIS - AÇÃO ANTIOXIDANTE

Total Tannins - Antioxidant Action



CATEQUINA - AÇÃO ANTIOXIDANTE

Catechin - Antioxidant Action



PROCIANIDINAS B2 - AÇÃO ANTI-INFLAMATÓRIA

Procyanidins B2 - Anti-inflammatory Action



NOBILETINA - AÇÃO NEUROPROTETORA

Nobiletin - Neuroprotective Action



ADIÇÃO DE AÇUCAR

Sugar Addition



Saiba mais.  
Learn more.

# COMO PREPARAR

How to prepare

## INFUSÃO TRADICIONAL

Traditional infusion



### 1. Aqueça a água

Heat the water

Aqueça a 240 ml de água filtrada ou 1 xícara até atingir 90°C ou início da fervura.

Heat 240 ml of filtered water or 1 cup until it reaches 90°C or just before boiling.



### 2. Hidrate o pó

Hydrate the powder

Coloque 2 colheres de sopa do produto no filtro de papel. Despeje água aquecida gradualmente em movimentos circulares até que o pó esteja uniformemente umedecido.

Place 2 tablespoons of the product in a paper filter. Gradually pour heated water in circular motions until the powder is evenly moistened.



### 3. Beba quente

Drink hot

Consuma a infusão até uma hora depois e de preferência ainda quente.

Consume the infusion within an hour, preferably while still hot.

# COMO PREPARAR

How to prepare

## DRINK GELADO

### 1. Extração Cold brew

Cold Brew Extraction

Faça uma infusão dos grãos torrados e moídos em água fria.

Infuse the roasted and ground açai seeds in cold water.



### 2. Misture os Ingredientes

Mix the Ingredients

Em uma coqueteleira, combine o 200 mL do café gelado, 1 dose de gim e 1 dose de suco de limão. Agite bem.

In a shaker, combine 200 mL of iced coffee, 1 shot of gin, and 1 shot of lemon juice. Shake well.

### 3. Adicione as Frutas Caramelizadas

Add the Caramelized Berries

Caramelize frutas vermelhas com açúcar. Coloque-as no fundo de um copo, despeje a mistura por cima e sirva com gelo.

Caramelize berries with sugar. Place them at the bottom of a glass, pour the mixture over them, and serve with ice.

# COMO PREPARAR

How to prepare

## CHAI LATTE COM CARAMELO

### 1. Escolha um caramelo de sua preferência

Choose a caramel of your preference.

No fundo de um copo ou xícara, adicione uma quantidade generosa de caramelo, cobrindo bem a base.

In the bottom of a glass or cup, add a generous amount of caramel, covering the base well.

### 2. Adicione o Amazon chai concentrado

Add the Amazon chai concentrate

Prepare uma dose de 50 mL de amazon chai concentrado e despeje lentamente sobre o caramelo de cumaru.

Prepare a 50 mL dose of Amazon chai concentrate and slowly pour it over the cumaru caramel.

### 3. Adicione o leite Vaporizado

Add the steamed milk

Vaporize 100 mL de leite até obter uma textura cremosa e espumosa. Depois despeje o leite vaporizado lentamente sobre o amazon chai, misturando delicadamente.

Steam 100 mL of milk until it reaches a creamy and frothy texture. Then, slowly pour the steamed milk over the Amazon chai, gently mixing.



# MAIS INFORMAÇÕES

MORE INFORMATION



@RAIZESDOACAI



+55 (91) 99266-1786



RAIZESDOACAI.COM.BR