

Empresa desenvolve bolos à base de frutos amazônicos



Um **bolo diferente**, feito com produtos 100% naturais, sem lactose e gorduras trans. A mistura contém ingredientes amazônicos, como a polpa de cupuaçu, castanha-do-brasil, extrato de cumaru e puxuri. O produto é considerado de alta qualidade, além de ser diferenciado em relação aos similares existentes no mercado. Deseja experimentar? Ele já está disponível para degustação.

A iguaria é fruto de um projeto desenvolvido com o aporte financeiro do Governo do Estado, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas ([Fapeam](#)). A empresa Sabores da Tradição, responsável pelo produto, foi contemplada por meio Programa de Apoio à Pesquisa em Empresas na Modalidade Subvenção Econômica a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste (Pappe Integração).

Segundo o empresário, Jorge Carlos Neves, antes da **fórmula atual**, foram realizadas pesquisas a fim de obter uma formulação de um bolo/torta com uma mistura de castanha da Amazônia, cupuaçu, cupulate e o puxuri. O objetivo foi recriar a confeitaria regional e comercializar para os mercados que exigem demandas de produtos diferenciados. “A ideia surgiu após detectar a deficiência do mercado regional, que não dispõe de produtos com essas características: da confeitaria regional amazônica”.

PRODUTO COM SELO AMAZÔNICO

Um ponto importante foi a necessidade de desenvolver **ingredientes naturais**, em que se obtivesse um produto final que não perdesse as características físico-químicas e biológicas ao longo do seu período de validade. Estudos/análises laboratoriais foram realizados em parceria com entidades com capacidade técnica, por exemplo, o Centro de Biotecnologia da Amazônia (CBA), entre outras empresas brasileiras.

Tudo foi pensado nos mínimos detalhes, desde a fabricação, passando pela embalagem para garantir o bom estado do produto até o consumo. “A embalagem, por exemplo, além de ser diferenciada em relação à estética, promove a Amazônia e a preservação do meio ambiente”, pontuou Neves.

DIVULGAÇÃO



O ponto de venda precisou se adaptar e ampliar seus produtos para atender esta demanda, disse Neves. Foto: Érico Xavier

“Atualmente a confeitaria amazonense não é muito divulgada no **mercado nacional e internacional**.

A conscientização do consumidor e sua exigência cresceram. O ponto de venda precisou se adaptar e ampliar seus produtos para atender esta demanda”, destacou.

A crescente preferência do brasileiro pela prática de **hábitos saudáveis** foi registrada por um estudo feito pela consultoria Euromonitor, no qual a venda de produtos com conceito natural - *diet, light*, sem glúten ou lactose - deve confirmar expansão de 40% entre 2012 e 2014, e movimentar R\$ 20 bilhões ao ano.

No período de 4 a 7 junho, a empresa Sabores de Tradição estará participando da *Naturaltech*. Trata-se de uma feira internacional de alimentação saudável, produtos naturais e saúde.

Fonte: Agência Fapeam, por Adriana Pimentel