

# Catálogo Digital de Oportunidades

Produtos do Amazonas



**O SEBRAE Amazonas e o CIN/FIEAM, por meio de um catálogo de oportunidades trilingue, divulgam os produtos das empresas do Amazonas, as quais capacitaram em 2022, em Comércio Exterior. O catálogo apresenta as melhores ofertas dos empresários amazonenses que beneficiam seus produtos, resgatando a essência da região amazônica.**



*A través de un catálogo trilingüe, el SEBRAE Amazonas y el CIN/FIEAM divulgan los productos de las empresas de Amazonas que fueron capacitadas en 2022 en Comercio Exterior. El catálogo presenta las mejores ofertas de empresarios amazonenses que preparan sus productos resgatando la esencia de la región amazónica.*

*Through a opportunities catalog in three languages, SEBRAE Amazonas and CIN/FIEAM show products of companies in Amazonas, which they trained in Foreign Trade in 2022. The catalog presents the best offers from Amazonian entrepreneurs who enhance their products to rescue the essence of the Amazon region.*



# COMPLEVIDA

Complevida trae productos con calidad y respeto por la Amazonia. El energético de la Amazonia elaborado con materias primas naturales, provenientes de la selva. Unos de los principales productos es el Seca Fit, un excelente complemento alimenticio hecho con fibras, semillas y granos que auxilian a bajar de peso con un sabor diferenciado y agradable.

Complevida provides high quality products that respect the Amazon. The energy drink from Amazônia is made with natural raw materials from the forest. One of our flagship products is Seca Fit, an excellent food supplement based on fiber, seeds and grains that helps you lose weight with a distinctive and pleasant flavor



*A Complevida traz produtos com qualidade e respeito pela Amazônia.*

*O energético da Amazônia é elaborado com matérias-primas naturais, vindas da floresta. Um dos nossos carros chefes é o Seca Fit, um excelente complemento alimentar à base de fibras, sementes e grãos que auxiliam no emagrecimento com um sabor diferenciado e agradável.*







# COMPLEVIDA

Nosotros de Complevida estamos hace 13 años en el mercado. Nuestra misión es agregar salud y bienestar a nuestros consumidores a través de productos naturales.

We are Complevida. With 13 years in the market, our mission is to add health and well-being to our consumers through natural products.

*Nós da Complevida estamos há 13 anos no mercado. Nossa missão é agregar saúde e bem-estar aos nossos consumidores, através de produtos naturais.*





# CONTACTO / CONTACT

MARIA DAS GRAÇAS DA SILVA SANTOS

+55 92 981811850

complevida@gmail.com

@complevida





# KARÚ

Los ahumados artesanales de Karú están desarrollados a partir de técnicas tradicionales de ahumado y producidos a partir de ingredientes de la Amazonia. Son naturales y sustentables. Origen comprobada a través de sellos, certificaciones y estricto control de calidad y sabor incomparable.

Los ahumados artesanales de Karú están desarrollados a partir de técnicas tradicionales de ahumado y producidos a partir de ingredientes de la Amazonia. Son naturales y sustentables. Origen comprobada a través de sellos, certificaciones y estricto control de calidad y sabor incomparable.



*Os defumados artesanais da Karú são desenvolvidos a partir de técnicas tradicionais de defumação e produzidos a partir de ingredientes da Amazônia. São naturais e sustentáveis. Origem comprovada através de selos, certificações e rígido controle de qualidade e sabor inigualável.*



# KARÚ

Karú nasce con el compromiso con el desarrollo sustentable de la región, apoyando toda la cadena productiva y generando ingresos a los pueblos productores de nuestra materia prima. La Amazonia es una tierra rica en belleza. Su fauna y flora guardan secretos gastronómicos únicos.

Karú was founded with a commitment to the sustainable development of the region, supporting the entire supply chain, generating income for the people who produce our raw materials. The Amazon is a land rich in beauty, its fauna and flora hold unique gastronomic secrets.



*A Karú nasce com o compromisso com o desenvolvimento sustentável da região, apoiando toda a cadeia produtiva e gerando renda aos povos produtores das nossas matérias-primas.  
A Amazônia é uma terra rica em beleza. Sua fauna e flora guardam segredos gastronômicos únicos.*





# CONTACTO / CONTACT

GLAUCO FRANCESCO LUZEIRO

+55 92 982901266

+55 92 38771447

karu@karuamazon.com

@karuamazon

www.karuamazon.com.br





# APOENA

La castaña de la Foresta Nacional de Tefé, de las aldeas Maku-Nadéb y Kaixana, en Japurá, hace un largo viaje en barco por el Río Solimões, pasando por los municipios de Coari, Codajas, Manaus, Amanã hasta llegar a la usina de Beruri, para su beneficiamiento.

The nuts from the Tefé National Forest, from Maku-Nadéb and Kaixana tribes, on the Japurá, make a long trip by boat down the Solimões River, passing through the municipalities of Coari, Codajas, Manaus, Amanã until they reach the Beruri plant for processing



*A castanha da Floresta Nacional de Tefé, de aldeias Maku-Nadéb e Kaixana, no Japurá, faz uma longa viagem de barco pelo Rio Solimões, passando pelos municípios de Coari, Codajas, Manaus, Amanã até chegar à usina de Beruri, para beneficiamento.*



# APOENA



Apoena logra mostrar al mundo su excelencia, a través de proyectos voluntarios que contemplan, además, controles de calidad en su producción. De esta forma, sus Castañas de Brasil son bienvenidas en todo el mundo.

Apoena is able to show the world its excellence, through voluntary rule projects and that include the aggregation of quality controls in production in order to make the Brazil Nuts appreciated globally.

*A Apoena consegue mostrar para o mundo sua excelência, através de projetos de regras voluntárias e que prevêm a agregação de controles de qualidade na produção a fim de tornar a Castanha do Brasil bem-vinda globalmente.*

# CONTACTO / CONTACT

KÁTIA PIÊRA BATISTA GOMES  
ONÉSIMO MAURILLO JACINTO GOMES

+55 97 991535013  
+55 97 984077618

[gomes.maurillo@gmail.com](mailto:gomes.maurillo@gmail.com)

@seu\_joca\_

<http://template.tagbdigital.com.br/apoena-agro/>





# AMAZÔNIA SMART FOOD

Producimos proteínas vegetales de origen amazónica. Nuestra misión es entregar valor a nuestros clientes y brindar dignidad a quien produce, generando ingreso y ayudando a mantener la selva de pie a través de acciones de reforestación y conservación

We produce vegetable proteins from Amazonian origins. Our mission is to deliver value to our customers and provide dignity to those who produce, by generating income and helping to keep the forest standing through reforestation and conservation actions.



*Produzimos proteínas vegetais de origem amazônica. Nossa missão é entregar valor aos nossos clientes e proporcionar dignidade para quem produz, gerando renda e auxiliando a manter a floresta em pé através de ações de reflorestamento e conservação.*





# AMAZÔNIA SMART FOOD



Hamburguesa de tucumã. Almôndiga de açaí.  
Longaniza de açaí. Produtos livres de: glúten,  
azúcar, alérgenos, transgênicos o aditivos  
artificiais. Baixo IG. Reducido em sódio. Fonte de  
proteínas, vitaminas, fibras, hierro, fósforo y calcio.

Tucumã Hamburger. Açaí meatball. Açaí  
sausage. Products without gluten, sugar,  
lactose, allergens, GMOs or artificial additives.  
Low GI. Reduced sodium content.  
Source of protein, vitamin, fiber, iron,  
phosphorus and calcium.

*Hamburguer de tucumã. Almôndega de Açaí. Linguiça de Açaí. Produtos livres de: glúten, açúcar, lactose, alérgenos, transgênicos ou aditivos artificiais. Baixo IG. Reduzido teor de sódio. Fonte de proteínas, vitamina, fibras, ferro, fósforo e cálcio.*



# CONTACTO / CONTACT

ALUÍZIO ALBERTO FERREIRA PINTO

+55 92 984224181

contato@amazoniasmartfood.com

@amazoniasmartfood

www.amazoniasmartfood.com





# D'AMAZÔNIA ORIGENS

Somos una pequeña empresa que nació y actúa en el medio de Selva Amazónica para garantizar el impacto positivo en la vida de las personas y su territorio. Uniendo tecnología y oportunidades, creamos productos saludables, funcionales y sensibles a las dinámicas sociales, económicas y ecológicas.

We are a small company that was started and operates in the middle of the Amazon Rainforest to ensure a positive impact on people's lives and on the territory. Uniting technology and opportunities, we create healthy, functional products that are sensitive to social, economic and ecological dynamics.



*Somos uma pequena empresa que nasceu e atua no meio da Floresta Amazônica para garantir o impacto positivo na vida das pessoas e no território. Unindo tecnologia e oportunidades, criamos produtos saudáveis, funcionais e sensíveis às dinâmicas sociais, econômicas e ecológicas.*



# D'AMAZÔNIA ORIGENS



La extracción de castañas de alto estándar es el resultado de una sinergia entre extractivistas tradicionales de las comunidades ribereñas y un proceso industrial lento y artesanal, que por sus peculiaridades consigue conservar al máximo todos los activos y sus propiedades nutricionales.

The extraction of high standard nuts is the result of a synergy between traditional extractors from riverside communities and a slow and artisanal manufacturing process, which, due to its peculiarities, manages to preserve as much as all the active and nutritional properties.

*A extração de castanhas de alto padrão é o resultado de uma sinergia entre extrativistas tradicionais das comunidades ribeirinhas e um processo industrial lento e artesanal, que por suas peculiaridades consegue preservar ao máximo todos os ativos e propriedades nutricionais.*



# CONTACTO / CONTACT

LUCA D'AMBROS

+55 92 992146299

atendimento@damazoniaorigens.com.br

@damazoniaorigens

www.guaranademaues.com.br





# AMAZÔNIA LTDA.

AMAZÔNIA LTDA es una empresa amazonense con sede en Manaus, que nació a partir de una reflexión: la promoción de los tesoros naturales de la Amazonia, con el objetivo de ofrecer, concientizar y sensibilizar a la comunidad global sobre el valor de las riquezas naturales.

AMAZÔNIA LTDA is an Amazonian company based in Manaus, which originated from the concept of promoting the natural treasures of the Amazon, aiming to raise awareness and inform the global community about the value of this natural wealth.



*A AMAZÔNIA LTDA é uma empresa amazonense sediada em Manaus, que emanou a partir da reflexão a respeito da promoção dos tesouros naturais da Amazônia, visando ofertar, conscientizar e sensibilizar a comunidade global sobre o valor dessas riquezas naturais.*





# AMAZÔNIA LTDA.



AMAZÔNIA LTDA tiene como objetivo ofrecer agua mineral de la Amazonia y prospectar fuentes para la explotación sustentable. Además posee una gama de productos de la Amazonia como helado de açaí, el guaraná y chocolates mezclados con frutas de la selva, etc.

AMAZÔNIA LTDA aims to provide mineral water from the Amazon and to explore sources for sustainable extraction, besides several products from the Amazon, such as açaí ice cream, guaraná, chocolates made with fruits from the forest, etc.

*A AMAZÔNIA LTDA objetiva ofertar a água mineral da Amazônia e prospectar fontes para exploração sustentável, além de diversos produtos da Amazônia, como o sorvete de açaí, o guaraná e chocolates à base de frutas da floresta etc.*





# CONTACTO / CONTACT

MADSON SILVA DO NASCIMENTO

+55 92 981307990

amazoniaempresaltda@gmail.com

@amazonia ltda





# JUTICA

La castaña de Brasil es conocida internacionalmente. Y la harina Uarini está ganando cada vez más adeptos, agradando a brasileños, americanos y europeos. JUTICA mezcla desarrollo social con sustentabilidad ambiental de forma responsable en la Amazonia.

The Brazil Nut is internationally known. And the Uarini Flour is gaining followers, pleasing Brazilians, Americans and Europeans. JUTICA balances social development with environmental sustainability in a responsible way in this place called the Amazon.



*A Castanha do Brasil já é conhecida internacionalmente. E a Farinha Uarini vem ganhando seguidores, agradando a brasileiros, americanos e europeus. A JUTICA equaciona desenvolvimento social com sustentabilidade ambiental de forma responsável neste lugar chamado Amazônia.*





# JUTICA



JUTICA está comprometida con la preservación de la selva y valora a los pueblos tradicionales en la cultivo, en el extractivismo y en la certificación de sus productos. Transformamos el comercio de la castaña de Brasil y de la harina Uarini en herramientas de preservación ambiental y ganancia social.

JUTICA is committed to forest preservation and values traditional populations throughout cultivation, extraction, and certification of their products. We have turned the trade of Brazil Nuts and Uarini Flour into tools for environmental preservation and social gain.

*A JUTICA é comprometida com a preservação da floresta e valoriza as populações tradicionais no plantio, no extrativismo e na certificação de seus produtos. Transformamos o comércio da Castanha do Brasil e da Farinha Uarini em ferramentas de preservação ambiental e ganho social*





# CONTACTO / CONTACT

MARCIO MOTA DA CUNHA

+55 92 981217500

contato@jutica.com.br

@juticaprodutosdaamazonia

www.jutica.com.br





# AMAZON DOCES

Amazon Doces utiliza productos renovables, extraídos de forma sustentable y natural. Los productos están elaborados con la fruta y aceites vegetales amazónicos. Además, están llenos de mucha cultura y arte, ya que cada pedazo es una experiencia culinaria innovadora.

Amazon Doces uses renewable products, extracted in a sustainable and natural way. Its products are made with fruit, vegetable oils from the Amazon, a lot of culture and art because with each bite you experience innovative cuisine.



*A Amazon Doces usa produtos renováveis extraídos de forma sustentável e natural. Os produtos são feitos com a fruta e óleos vegetais amazônicos e muita cultura e arte, pois a cada mordida você tem a experiência de uma culinária inovadora.*





# AMAZON DOCES



Caramelos de cupuaçu: es un dulce de corte, 100% de la fruta, sin goma o conservantes y con durabilidad de 6 meses. Un sabor dulce que hay apenas en Amazonas.

Cupuaçu jelly bean: is a bar shaped sweet, 100% fruit, without starch or preservatives and lasts for 6 months. A sweet flavor that can only be found in the Amazonas

*Jujuba de cupuaçu: é um doce de corte, 100% fruta, sem goma ou conservante e com durabilidade de 6 meses. Um sabor doce que tem apenas no Amazonas.*





# CONTACTO / CONTACT

JANE DO SOCORRO BARROS FERREIRA

+55 92 981123425

a.mazondoces@hotmail.com

@\_amazon\_doces\_am





# ABUFARI

Las castañas de Brasil de Abufari están procesadas según los procedimientos agroindustriales de excelencia visando proporcionar productos de alta calidad con el verdadero sabor amazónico.

The Abufari Brazil nuts are processed according to excellent agro-industrial procedures in order to provide high quality products with the true Amazonian flavor.



*As castanhas do Brasil da Abufari são processadas de acordo com procedimentos agroindustriais de excelência visando proporcionar produtos de alta qualidade com o verdadeiro sabor amazônico.*





# ABUFARI



Abufari Produtos Amazônicos nasce a partir de la valorización de una riqueza típicamente brasileña y de la explotación responsable de estos recursos, respetando la sustentabilidad ambiental, conservación forestal, desarrollo de las comunidades locales y del potencial amazónico.

Abufari Produtos Amazônicos was created based on the appreciation of a typically Brazilian asset and the responsible use of resources, respecting environmental sustainability, forest conservation, local community development and the Amazonian potential.

*A Abufari Produtos Amazônicos nasce a partir da valorização de uma riqueza tipicamente brasileira e exploração responsável desses recursos, respeitando a sustentabilidade ambiental, conservação florestal, desenvolvimento de comunidades locais e do potencial amazônico.*





# CONTACTO / CONTACT

LEONARDO BALDISSERA SANTOS

+55 41 996851899

leonardo@abufari.com

@abufari.amazonia

www.abufari.com.br





# AMAZONPEIXE

Amazonpeixe Aquicultura Ltda. actúa en el rubro de pescados, provenientes de comunidades amazónicas que adhieren a las reglas de sustentabilidad. Atiende al mercado brasileño con varias especies, en especial el pirarucu (arapaima gigas).

Amazonpeixe Aquicultura Ltda. operates in the segment of fish from Amazonian communities that comply with the rules of sustainability. It serves the Brazilian market with several species, especially the pirarucu (arapaima gigas).



*A Amazonpeixe Aquicultura Ltda. atua no segmento de pescados, advindos de comunidades amazônicas, que aderem às regras de sustentabilidade. Atende o mercado brasileiro com várias espécies em especial o pirarucu (arapaima gigas).*





# AMAZONPEIXE



La FAO estima que la población mundial alcance los 8,3 mil millones de personas en 2030. El pescado asume una gran importancia en el abastecimiento alimentario mundial, y la Amazonpeixe se posiciona direccionando su foco al mercado global de alimentos.

FAO estimates that the world population will reach 8.3 billion people in 2030. Fish is of great importance in the world's food supply, and Amazonpeixe is positioning itself by focusing on the global food market

*A FAO estima que a população mundial atinja 8,3 bilhões de pessoas em 2030. O pescado assume uma grande importância no abastecimento alimentar mundial, e a Amazonpeixe se posiciona direcionando seu foco ao mercado global de alimentos.*





# CONTACTO / CONTACT

RAQUEL DA CUNHA CIDADE

+55 92 991881001

+55 92 32343183

[amazonpeixeaquicultura@gmail.com](mailto:amazonpeixeaquicultura@gmail.com)





# PARINTINS POLPAS

Nuestras pulpas están elaboradas con frutas seleccionadas y alto estándar de calidad. Utilizamos la pasteurización para dinamizar el proceso de seguridad alimentaria y nutricional.

Our frozen fruit pulp is made with high quality and selected fruit. We use pasteurization to ensure food and nutritional security.



*Nossas polpas são feitas com frutas selecionadas e alto padrão de qualidade. Utilizamos a pasteurização para dinamizar o processo de segurança alimentar e nutricional.*





# PARINTINS POLPAS



Somos una industria especializada en la fabricación de pulpas de frutas tropicales, ubicada en Parintins/Amazonas. Tenemos 10 deliciosos sabores de pulpa de frutas: piña, açaí, acerola, caju, cupuaçu, guayaba, graviola, mango, maracuya y taperebá, todos en embalajes de 100gr y 500 gr.

We are an industry specialized in making frozen tropical fruit pulp based in Parintins/Amazonas. We have 10 delicious flavors of frozen fruit pulp: pineapple, açai, acerola, cashew, cupuaçu, guava, graviola, mango, passion fruit and taperebá in packages of 100g and 500g.

*Somos uma indústria especializada na fabricação de polpas de frutas tropicais, instalada em Parintins/Amazonas. Temos 10 deliciosos sabores de polpa de frutas: abacaxi, açaí, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, graviola, manga, maracujá e taperebá em embalagens de 100g e 500g.*





# CONTACTO / CONTACT

FRANCINALDO GODINHO DE SOUZA

+55 92 991439140

+55 92 993604895

comercial@parintinspolpas.com.br

@parintinspolpas

www.parintinspolpas.com.br





# ELEVAR

La salsa de pimienta Murupi 1776 está hecha con pimientas nativas de la región amazónica y con el precioso aceite de castaña de Brasil. Esta salsa está elaborada con alto estándar de calidad y posee un diseño innovador, con un sistema de fácil dosificación.

Murupi 1776 chili sauce is made with chili peppers native to the Amazon region and precious Brazil nut oil. This sauce is made to a high standard of quality and has an innovative design, with an easy to use dosing system.



*O molho de pimenta Murupi 1776 é feito com pimentas nativas da região amazônica e com o precioso óleo de castanha do Brasil. Este molho é elaborado com alto padrão de qualidade e possui um designer inovador, com um sistema fácil de dosagem.*





# ELEVAR



Elevar es una empresa dedicada a promover la experiencia de vivir a la Amazonia a través de sus productos, poseemos el compromiso de colaborar con la bioeconomía de la región, manteniendo la selva de pie.

Elevar is a company dedicated to making products that bring the experience of experiencing the Amazon through its products, we are committed to collaborating with the bioeconomy of the region by keeping the forest standing

*A Elevar é uma empresa dedicada em proporcionar a experiência de se viver a Amazônia através dos seus produtos, possuímos o compromisso de colaborar com a bioeconomia da região mantendo a floresta em pé.*





# CONTACTO / CONTACT

LUAN HONORATO

+55 92 982330377

[elevarfermentacoes@gmail.com](mailto:elevarfermentacoes@gmail.com)

[@elevarfermentacoes](#)





# AMAZOMEL

La miel de abejas amazónicas (meliponas) contiene un bajo teor de azúcares, propiedades antimicrobianas y antioxidantes, aparte de ser producido exclusivamente en el interior de la selva, obteniendo así su sabor y aroma peculiares de las floraciones amazónicas.

Honey from Amazonian bees (Meliponas) has a low sugar content, anti-microbial and anti-oxidant properties, besides being produced exclusively inside the forest, which gives it the peculiar flavor and aroma of the Amazonian flowers



*O mel das abelhas amazônicas (meliponas) possui um baixo teor de açúcares, propriedades anti-microbianas e anti-oxidantes, além de ser produzido exclusivamente no interior da floresta, obtendo assim seu sabor e aroma peculiares das floradas amazônicas.*



# AMAZOMEL



Amazomel es una empresa comprometida con la preservación y conservación de las abejas amazónicas, promoviendo su creación (meliponicultura), en las comunidades ribereñas de forma sustentable, generando ingreso y eliminando la exploración predatoria de la miel en la selva.

Amazomel is a company committed to the preservation and conservation of Amazonian bees, promoting beekeeping (Meliponiculture) in riverside communities in a sustainable way, generating income and eliminating the predatory exploitation of honey in the forest.

*A Amazomel é uma empresa comprometida com a preservação e conservação das abelhas amazônicas, promovendo a sua criação (meliponicultura), nas comunidades ribeirinhas de forma sustentável, gerando renda e eliminando a exploração predatória de mel na floresta.*





# CONTACTO / CONTACT

JOÃO FERNANDES FERREIRA LIMA

+55 92 991463595

amazomel.2020@gmail.com

@amazomel

www.amazomel.com



Amazomel



# FISH MARIA

Fish Maria tuvo inicio el 27 de junio de 2013 como restaurante. En 2021, la marca Fish Maria, entró em uma nueva etapa, dando lugar al desarrollo de la industria. El objetivo de esta transformación es hacer con que los productos amazónicos lleven los sabores de la región para todo Brasil y el resto del mundo.

Fish Maria began on June 27, 2013, as a restaurant. In 2021, the Fish Maria brand started a new stage and it stated to develop its factory. The goal of this transformation is to enable Amazon products to take the flavors of the region to the rest of Brazil and the world.



*O Fish Maria teve início em 27 de junho de 2013 como restaurante. Em 2021, a marca Fish Maria, entrou em uma nova etapa, dando lugar ao desenvolvimento da indústria. O objetivo dessa transformação é fazer com que os produtos amazônicos levem os sabores da região para o Brasil e para o mundo.*





# FISH MARIA

Nuestro proyecto tiene como base los principios del slow food, un movimiento que visa promover un proceso que valore el producto, el productor y el medio ambiente. Así, estimulamos la valoración de productos de la región amazónica a través de lo que tiene de más valioso: la gastronomía.

Our project is based on the principles of slow food, a movement that aims to promote production that values the product, the producer, and the environment. In this way we encourage the appreciation of the products of the Amazon region, through its most valuable cultural aspect: gastronomy.

*Nosso projeto tem como base os princípios do slow food, um movimento que visa promover um processo que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente. Assim estimulamos a valorização dos produtos da região amazônica, através do que possui de maior valor em sua cultura: a gastronomia.*





# CONTACTO / CONTACT

PAULO FORTUNATO

+55 92 981711882

+55 92 33486284

contato@fishmaria.com

@fishmariaamazonia

www.fishmaria.com





# EURYDICE

Cítrico, frutado, equilibrado y sofisticado. Eurydice es un gin tipo London Dry hecho con materias primas regionales y producido artesanalmente. Un gin versátil que resulta en drinks nobles y refrescantes, con una explosión de sabor tropical.

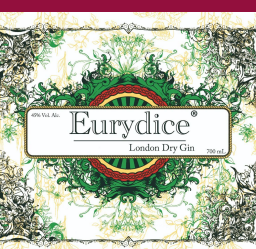
Citric, fruity, balanced and sophisticated. Eurydice is a London Dry type of gyn which is locally source and artisanally made. A versatile gyn that can make unique and refreshing drinks resulting in an explosion of tropical flavor.



*Cítrico, Frutado, Equilibrado e Sofisticado.*

*Eurydice é um gin tipo London Dry feito com matérias-primas regionais e produzido artesanalmente.*

*Um gin versátil que resulta em drinks nobres e refrescantes, com uma explosão de sabor tropical.*





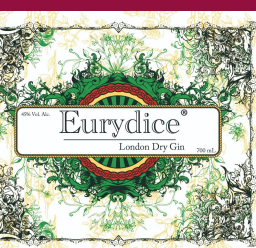


# EURYDICE

Da Cruz Destilados produce bebidas alcohólicas e ingredientes para micología y cocktails utilizando materia prima de la Amazonia.

Da Cruz Destilados drinks makes spirits and ingredients for mycology and cocktail making using raw materials from the Amazon.

*A da Cruz Destilados produz bebidas alcoólicas e ingredientes para micologia e coquetelaria utilizando materia prima da Amazônia.*





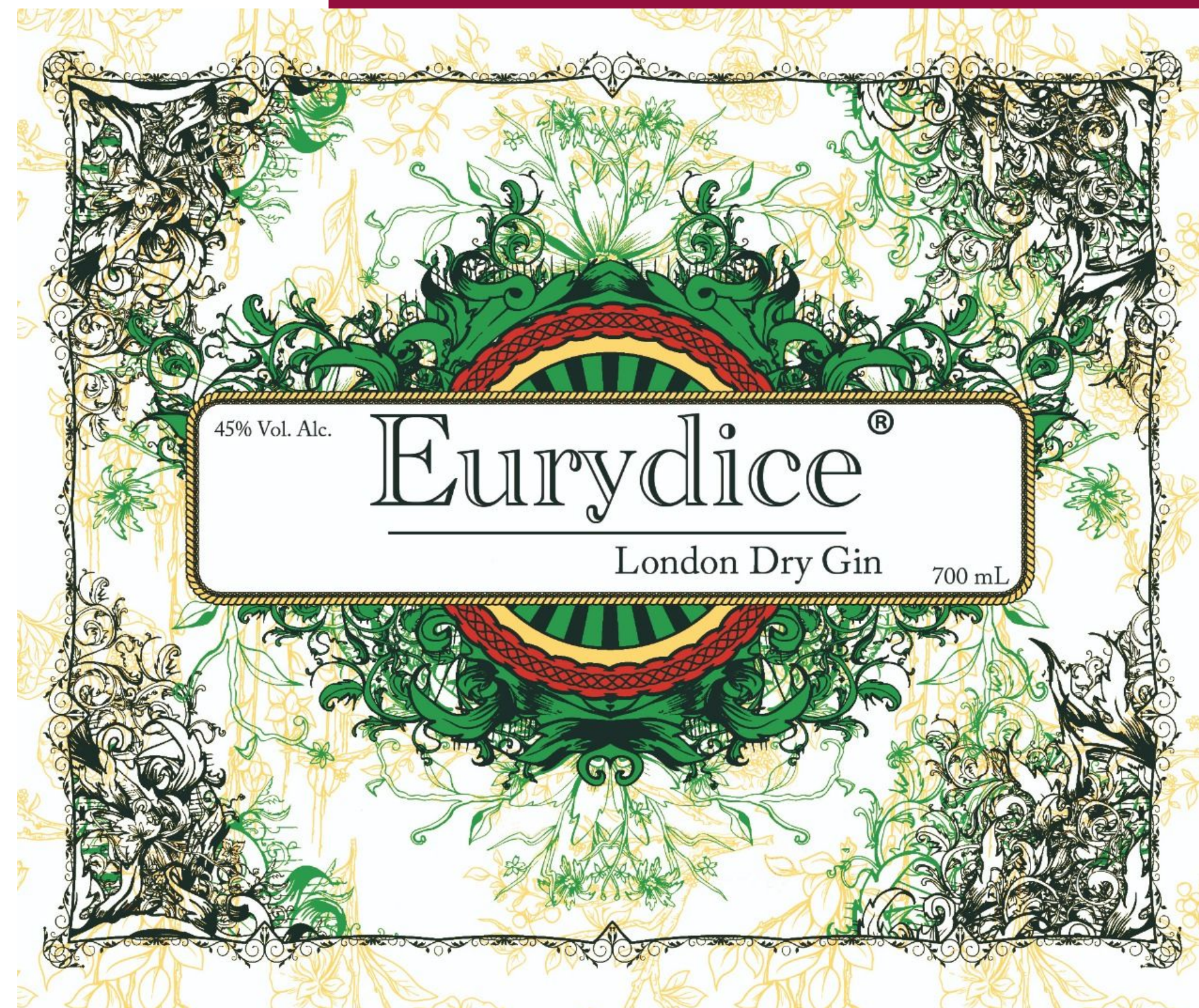
# CONTACTO / CONTACT

DANIEL CRUZ

+55 92 992637503

danielrodriguesdacruz@gmail.com

@eurydice\_gin





# LICORES DA AMAZÔNIA

Los Licores da Amazônia son una unión con el resto del mundo. Un regalo original. Botellas de 700ml de licores de açaí, cupuaçu, guaraná, camu-camu, jenipapo, graviola y araca-boi. Cajas con gráficos que resaltan la cultura indígena de nuestros pueblos.

Licores da Amazônia are a link to the rest of the world. An original gift. Bottles of 700 ml of acai, cupuaçu, guarana, camu-camu, jenipapo, graviola and araca-boi liquors. Boxes that highlight the culture of our indigenous peoples.



*Os Licores da Amazônia são um elo com o resto do mundo. Um presente original. Garrafas de 700ml de licores de açaí, cupuaçu, guaraná, camu-camu, jenipapo, graviola e araca-boi. Caixas com gráficos que ressaltam a cultura indígena dos nossos povos.*





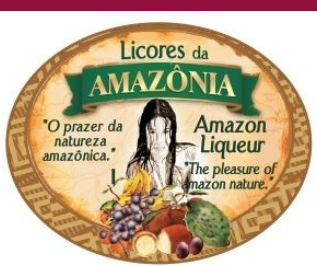
# LICORES DA AMAZÔNIA

La biodiversidad de la selva amazónica es rica y ofrece un abanico de sabores y aromas originales. Licores de Amazônia desarrolló productos a partir de estos sabores exóticos y únicos, con el compromiso de preservar la selva y cooperar con la sustentabilidad del pueblo amazónico.

The biodiversity of the Amazon forest is diverse and it offers a range of original flavors and scents. Licores da Amazonia ceated products base on these unique and exotic flavors while having the commitment to preserve the forest and cooperate for the sustainability of Amazon peoples.



*A biodiversidade da floresta amazônica é rica e oferece um leque de sabores e aromas originais. A Licores da Amazônia desenvolveu produtos a partir desses sabores exóticos e únicos, com o compromisso de preservar a floresta e cooperar com a sustentabilidade do povo amazônico*





# CONTACTO / CONTACT

RITA MARISE DE QUEIROZ

+55 92 994007942

rmqueiros@uol.com.br

[www.licoresdaamazoniabrasil.com.br](http://www.licoresdaamazoniabrasil.com.br)





# BIOZER

Simbioze es una marca de cosméticos de Biozer de Amazonia. Tenemos como objetivo llevar salud y belleza a través de productos 100% naturales y de base forestal amazónica, mostrando sus peculiaridades, efectos estacionales y características.

Simbioze is the cosmetics brand from Biozer of the Amazon. We aim to promote health and beauty through 100% natural and Amazon forest-based products, showing its peculiarities, seasonality and characteristics.



A Simbioze é a marca de cosméticos da Biozer da Amazônia. Temos como objetivo levar saúde e beleza através de produtos 100% naturais e de base florestal amazônica, mostrando suas peculiaridades, sazonalidade e características.



# BIOZER



Respetamos y dignificamos la cultura, los valores y los saberes de los pueblos tradicionales de la Amazonia para llevar los sentidos de la selva de forma ética y transparente. Tenemos compromiso y respeto con la naturaleza y con la mano de obra involucrada.

We respect and dignify the culture, values, and knowledge of the traditional peoples of the Amazon in order to showcase the uniqueness of the forest in an ethical and transparent way. We have a commitment and respect with nature and the workforce involved in it.

*Respeitamos e dignificamos a cultura, os valores e os saberes dos povos tradicionais da Amazônia para levar os sentidos da floresta de forma ética e transparente. Temos um compromisso e respeito com a natureza e com a mão-de-obra envolvida.*



# CONTACTO / CONTACT

CARLOS DANNIEL FREITAS PINHEIRO

+55 92 988538284

office@simbiozeamazonica.com

@simbiozeamazonica

www.simbiozeamazonica.com



**SIMBIOZE<sup>®</sup>**  
**AMAZÔNICA**



