

CATÁLOGO DE PRODUTOS das Frutas Nativas do RS



CADEIA SOLIDÁRIA 

**FRUTAS
NATIVAS**

Escolha qualidade,
sustentabilidade
e cooperação

Aliando produção, conservação e desenvolvimento

A Cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas do Rio Grande do Sul (CPSFN) é uma organização que articula famílias agricultoras, extrativistas, agroindústrias, técnicos, organizações sociais e pontos de comercialização em torno de um propósito comum: valorizar e fortalecer as espécies nativas e os alimentos tradicionais do nosso estado. Mais que uma rede de produção, trata-se de uma construção social que une saberes, territórios e histórias, promovendo **desenvolvimento regional com base na agroecologia, na solidariedade e na conservação ambiental pelo uso**.

Essa cadeia produtiva se organiza de forma colaborativa, integrando as etapas de produção e coleta, beneficiamento e processamento, logística e comercialização, além de pesquisa, assessoria técnica e comunicação. Sua atuação abrange **diferentes biomas e identidades territoriais do Rio Grande do Sul** — das **Missões ao Litoral Norte**, passando pelo **Planalto, Alto Uruguai, Campos de Cima da Serra, Serra Gaúcha e Região Metropolitana**.

Em cada região, famílias, grupos comunitários, agroindústrias e empreendimentos urbanos dão vida a uma ampla diversidade de produtos que expressam a riqueza da sociobiodiversidade gaúcha.

A força dessa iniciativa nasce das comunidades que cultivam, coletam e transformam o açaí juçara, o araçá, o butiá, o crem, a erva-mate, a guabiroba, a jabuticaba, o pinhão, a uvaia e tantas outras espécies que compõem nossa identidade alimentar. Esses alimentos, manejados de forma sustentável em sistemas agroflorestais, quintais produtivos, pomares, poteiros e áreas em restauração, representam uma forma concreta de conservar a biodiversidade e, ao mesmo tempo, gerar renda digna e estável para as famílias envolvidas.

Ao preservar as florestas e campos nativos e manejar de forma responsável seus frutos e sementes, a cadeia produtiva demonstra que **conservar é usar com sabedoria e responsabilidade**. O extrativismo sustentável, aliado à produção agroecológica, fortalece áreas de proteção permanente, recupera nascentes,

amplia a cobertura vegetal e estimula a presença de polinizadores como as abelhas nativas sem ferrão. A natureza responde e os territórios ganham em vitalidade, fertilidade e equilíbrio ecológico.

Cada produto ofertado pela Cadeia das Frutas Nativas carrega não apenas sabor, aroma e qualidade nutricional, mas também uma **história de cooperação, trabalho coletivo e resistência**. Ao escolher produtos das frutas nativas e de outros alimentos da sociobiodiversidade regional, o consumidor valoriza modos de vida tradicionais, fortalece práticas agroecológicas e amplia oportunidades para famílias agricultoras, mulheres rurais e jovens do campo.

Em um contexto de mudanças climáticas e perda acelerada de biodiversidade, apoiar cadeias produtivas sustentáveis

torna-se essencial. Cada produto desenvolvido e comercializado por essa rede representa uma **ação concreta em defesa do ambiente, da economia solidária, da agricultura familiar e da segurança alimentar**. São escolhas cotidianas que inspiram novas práticas e fortalecem iniciativas que cuidam e desenvolvem o território.

Neste catálogo, apresentamos uma seleção de produtos que já possuem histórico de desenvolvimento e comercialização dentro da cadeia produtiva das frutas nativas. Mas muitos outros estão em elaboração, em teste ou em fase de aprimoramento. Convidamos você a acompanhar nosso site e canais de comunicação para descobrir as novidades que estão chegando, apoiar essa caminhada e fazer parte da rede que preserva a natureza valorizando seus sabores.

CADEIA SOLIDÁRIA
**FRUTAS
NATIVAS**



Amêndoa de Butiá



Amêndoa de butiá é a semente interna do fruto, rica em nutrientes e com uso culinário diferenciado. Possui sabor semelhante ao coco, levemente adocicado e marcante. Tem textura firme e crocante. Ideal para consumo in natura, em doces, paçocas, farofas ou como complemento em receitas

Apresentação/Embalagem: Plástico selado e rotulado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda..

NCM (Nomenclatura Comum do Mercosul):
12079990 (outras sementes e frutos oleaginosos, mesmo triturados).

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra e Altos da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Amêndoa de Butiá
- › **Peso Líquido:** 1kg
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Barra de Cereais de Frutas Nativas

ÇAÍ JUÇARA, ARAÇÁ, BUTIÁ,
BERGAMOTA, GOIABA, GUABIROBA,
JABUTICABA, PITANGA e UVAIA

A barra de cereal de frutas nativas combina ingredientes naturais com frutas regionais, valorizando a biodiversidade e a produção local. Fonte de fibras e energia, é prática e nutritiva. Possui sabor frutado, equilibrado entre doçura e leve acidez. Ideal para lanches, trilhas, coquetéis.



Apresentação/Embalagem: Plástico selado com rótulo embalado em caixa de papel.

Quantidade por Caixa: Caixa com 12 barras.

NCM : 19042000.

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável em diversas regiões do Rio Grande do Sul. Produzido por William Gasparin Pressi, Santo Antônio do Palma/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** aveia, açúcar mascavo, banana passa, polpa de fruta nativa, açúcar invertido (limão), flocos de arroz, farinha de trigo integral, farelo de arroz, linhaça, gergelim, óleo de girassol e lecitina de soja e sal.
- › **Peso Líquido:** 30g.
- › **Validade:** 60 dias. Conservar em local fresco, seco e inodoro ao abrigo do sol.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Biocosméticos

Produtos de cuidado pessoal desenvolvidos a partir de ingredientes naturais, biodegradáveis e de origem sustentável. Cuidado com a pele e o bem-estar de forma sustentável, respeitando o corpo e a natureza. Amplo mix de produtos que valorizam a biodiversidade, elaborados com frutas nativas, unindo tradição, eficácia e consciência ambiental.

Produtos:

- **Sabonetes** Corpo e Cabelo de Jabuticaba, Guabirola, Uvaia, Açaí Juçara e Erva-mate.
- **Creme hidratante** de Butiá
- **Sérum** facial oil free de Butiá com Pitangueira

Apresentação/Embalagem: Frascos de vidro e/ou papel celofane biodegradável.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra, Serra e Alto Uruguai. Produzido pelo empreendimento Mandinga Pura Biocosméticos, em Porto Alegre/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

FRUTAS NATIVAS



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Os biocosméticos utilizam principalmente ingredientes de origem natural, como óleos vegetais (coco, oliva, semente de uva), manteigas (karité, cupuaçu) e extratos botânicos ricos em antioxidantes. Também incluem frutas nativas do Rio Grande do Sul, como jabuticaba, uvaia, araçá, butiá, açaí juçara e erva-mate, além de, óleos essenciais e ceras naturais.

Validade: Creme e sérum: 6 meses;
Sabonetes: 2 anos.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Bolacha de Pinhão

A bolacha de pinhão é elaborada com farinha pinhão, valorizando um ingrediente típico regional. Possui sabor suave e doce. Tem textura crocante e aroma delicado. Ideal para lanches, acompanhando cafés, chás, chimarrão ou como base para sobremesas.



Apresentação/Embalagem: Pacote unitário, em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM : 19021100

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, farinha de pinhão, açúcar e ovo.
- › **Peso Líquido:** 200g.
- › **Validade:** 2 meses. Após aberto, conservar em local fechado e seco.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Butiá Sem Carozo Congelado



O butiá congelado em pedaços preserva cor, aroma e nutrientes da fruta nativa, com praticidade de uso. Possui sabor intenso, ácido e levemente adocicado. Tem textura suculenta após o descongelamento. Ideal para sucos, geleias, sobremesas, drinks ou preparo de molhos e recheios.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM : 08132020

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável na região Altos da Serra. Processado pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Butiá.
- › **Peso Líquido:** 300g.
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Conserva de Crem Nativo

O crem é um tubérculo fresco e aromático, conhecido pelo sabor picante e intenso, similar ao wasabi. É usualmente consumido ralado em conservas com vinagre, sendo rico em potássio e antioxidantes. Possui sabor picante, marcante e levemente ácido. Apresenta textura firme e aroma característico. Ideal como acompanhamento de carnes, pratos típicos, sanduíches, molhos ou para realçar preparações.

Apresentação/Embalagem: Pote de vidro com rótulo (conserva) e plástico selado (*in natura*).

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM : 07149000

Origem: Extrativismo Sustentável na região da Serra. Processado pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Crem nativo e vinagre.
- › **Peso Líquido:** 250g; **Peso drenado:** 100g.
- › **Validade:** 6 meses. Após aberto, conservar em refrigeração.

**Disponível também
TUBÉRCULOS IN NATURA**

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Croquete de Pinhão

O croquete de pinhão possui **duas versões: com carne ou vegetariana**.

Combina massa cremosa de pinhão com recheio suculento, resultando em produto nutritivo e regional. Tem sabor suave, levemente adocicado, característico do pinhão. Textura crocante por fora e macia por dentro. Ideal como petisco, lanche ou acompanhamento, podendo ser frito ou assado.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado e rotulado.

NCM: 19022000.

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região dos Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- **Ingredientes da massa:** Pinhão, tomate, cebola, ovo, farinha de rosca, óleo de girassol, sal, alho, pimentão e tempero verde.
 - *Versão com carne: carne de gado moída
 - *Versão Vegetariana: batata
- **Peso Líquido:** 500g
- **Validade:** 5 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir imediatamente.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Erva-Mate



Erva-mate artesanal e orgânica produzida com folhas selecionadas de sistemas de extrativismo sustentáveis e agroflorestais. Possui sabor intenso e amargo. Rica em compostos naturais, como antioxidantes (polifenóis). Ideal para chimarrão, tereré e preparo de bebidas quentes ou geladas.

Variações::

- **Tradicional:** moagem fina (1kg ou 500g)
- **Nativa:** moagem fina (1kg ou 500g)
- **Moída grossa** (500g)
- **Moída média** (500g)
- **Pura folha** (300g)



Apresentação/Embalagem: Papel duplo.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 9030090

Origem: Folhas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável na região da Serra. Produzida e embalada por Gabriel Scherner Zanotto e Família (Erva-Mate Gerações), Ipê/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- **Ingredientes:** Erva-mate (*ilex paraguariensis*).
- **Peso Líquido:** 1kg, 500g ou 300g.
- **Validade:** 6 meses. Conservar em local seco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em 30 dias.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Paçoca de Pinhão Congelada

A paçoca de pinhão é prática e mantém o sabor e nutrientes do pinhão. Possui sabor marcante, levemente adocicado e com toque salgado equilibrado. Tem textura macia e úmida. Ideal para aquecer e servir como acompanhamento ou prato principal.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em pote de plástico.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 05040019

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- > **Ingredientes:** Pinhão, carne suína, carne bovina, cebola, tomate, calabresa, bacon, óleo de girassol, pimentão, alho, sal, cebolinha e salsa.
- > **Peso Líquido:** 300g.
- > **Validade:** 6 meses congelado a -18° . Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Pão com Pinhão

Pão com pinhão é elaborado com farinha e pedaços de pinhão, resultando em produto nutritivo e regional. Possui sabor suave, levemente adocicado e com toque característico. Tem textura macia e aroma delicado. Ideal para lanches, cafés ou acompanhado de doces e salgados em coquetéis.

Apresentação/Embalagem: Plástico selado e rotulado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 19059010

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de pinhão, óleo de girassol, ovo, açúcar, fermento biológico (*Saccharomyces cerevisiae* e emulsificante monoestearato de sorbitana) e sal.
- › **Peso Líquido:** 500g.
- › **Validade:** 3 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em até 72 horas.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Pastel de Frango com Butiá

Este pastel combina recheio succulento de frango com o toque ácido e levemente adocicado do butiá. Produzido com massa leve, recheio equilibrado, marcante e com contraste agridoce. Pronto para fritar, garantindo o aspecto dourado e textura crocante. Ideal como lanche, petisco ou opção diferenciada em cardápios.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 19022000

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável na região Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, peito de frango, água, butiá, tomate, açúcar, cebola, ovos, óleo de girassol, sal, alho, tempero verde e cachaça.
- › **Peso Líquido:** 500g.
- › **Validade:** 6 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, preparar imediatamente.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Pastel de Pinhão

Pastel preparado com recheio à base de pinhão, valorizando ingrediente típico regional. Produzido com massa leve e recheio levemente adocicado e amendoado, característico do pinhão. Pronto para assar, garantindo o aspecto dourado e textura crocante. Ideal para lanches, petiscos ou opção diferenciada em cardápios.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 19022000

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pinhão moído, nata (creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena) cebola, tomate, ovo, açúcar, sal, óleo de girassol, salsa e alho.
- › **Peso Líquido:** 500g.
- › **Validade:** 6 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, preparar imediatamente.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Picolés de Frutas Nativas

Sabores: Uvaia, Goiaba, Bergamota, Guabiroba, Araçá vermelho, Açaí, Jabuticaba, Butiá

Produzidos com polpas naturais, sem corantes e conservantes, preservando cor, aroma e nutrientes, possuem sabor marcante, que varia entre doce e levemente ácido, típico das frutas nativas do RS. Refrescante e nutritivo, é ideal para consumo direto, sobremesas ou em combinações com iogurtes e drinks.

Apresentação/Embalagem: Plástico selado e rotulado.

Quantidade por Caixa: Caixa com 30 unidades ou conforme encomenda.

NCM: 21050010.

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões das Missões, Campos de Cima da Serra, Altos da Serra, Alto Uruguai, Litoral Norte. Produzido por César Zulian & Cia Ltda, Vacaria/RS. Distribuído pelo empreendimento Encontro de Sabores.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Polpa de fruta nativa, açúcar, xarope de glicose, goma xantana.
- › **Peso Líquido:** 75g
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Após descongelar, consumir imediatamente.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Pinhão Inteiro Descascado

O pinhão inteiro descascado congelado mantém a textura firme e a praticidade no preparo, já pronto para uso. Possui sabor levemente adocicado e amendoado, típico da semente da araucária. Pode ser utilizado em farofas, saladas, risotos ou consumido cozido e temperado. Ideal para receitas rápidas e nutritivas.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 08029900

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável organizado por unidades comunitárias na região dos Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Pinhão.
- › **Peso Líquido:** 500g e 1kg.
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Pinhão Moído Cozido Congelado

Produto prático, obtido do pinhão já cozido, moído e congelado, preservando nutrientes e textura. Possui sabor levemente adocicado, marcante e típico da semente. Versátil, pode ser usado em farofas, sopas, purês, recheios e massas. Ideal para preparações rápidas e nutritivas.



Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 08029900

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável organizado por unidades comunitárias na região dos Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Pinhão.
- › **Peso Líquido:** 500g e 1kg.
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Polpa de Açaí Juçara

Diferente do açaí amazônico, o açaí Juçara está associado a uma espécie ameaçada, o que torna seu uso mais controlado e sustentável. Possui polpa fina com notas terrosas. É menos doce, lembrando sabores mais intensos como chocolate amargo. Pode ser consumido em sucos, sorvetes, smoothies, barras de frutas e picolés.



Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Caixa com 10kg (10 unidades de 1kg ou 100 unidades de 100g).

NCM: 20089900

Origem: Extrativismo sustentável na região do litoral norte do Rio Grande do Sul. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Açaí juçara e água.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18° . Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Polpa de Araçá Vermelho



O araçá é muito valorizado devido seu aroma intenso e sabor marcante, levemente ácido, mas ao mesmo tempo doce e suave. Fruta nutricionalmente rica, com alto teor de Vitamina C. Por ser mais ácido, o araçá fica ainda mais saboroso quando combinado com ingredientes doces, na preparação de mousses, sorvetes, tortas e geleias.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Araçá vermelho.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18° . Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Polpa de Bergamota Crioula

Polpa obtida de frutas maduras selecionadas, preservando cor, aroma e alto valor nutricional. A bergamota, típica da região, é rica em vitaminas C e A e antioxidantes naturais. Apresenta sabor cítrico, equilibrado entre doce e leve acidez, refrescante. Ideal para sucos, sobremesas, geleias e drinks, valorizando a identidade local.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável na região Planalto. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Bergamota.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Polpa de Butiá da Serra



Elaborada com frutos nativos maduros, preservando cor, aroma e nutrientes, esta polpa é rica em vitamina C e antioxidantes. Possui sabor intenso, ácido e levemente adocicado. Ideal para sucos, vitaminas, sobremesas, geleias, molhos, sorvetes, drinks, além de receitas especiais da culinária gaúcha.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado..

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Butiá.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Polpa de Butiá Yatay



A polpa de butiá Yatay se diferencia do butiá Eriospatha pelo sabor mais intenso e aromático, com acidez mais pronunciada e notas tropicais marcantes. Seus frutos costumam ser menores e mais fibrosos, resultando em uma polpa de coloração diferente. É ideal para sucos, geleias, drinks e sobremesas.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado..

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Butiá Yatay.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Polpa de Guabiroba



De cor amarela e polpa succulenta, a Guabiroba é doce com uma leve acidez e um toque adstringente, lembrando as frutas tropicais. É rica em vitamina C e possui aroma forte e característico. Pode ser consumida in natura ou usada em sucos, bolos, tortas e picolés.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado..

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Guabiroba.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Polpa de Jabuticaba



A Jabuticaba é uma fruta brasileira de casca roxo-escura rica em antioxidantes, vitaminas e compostos fenólicos. Possui polpa branca suculenta e refrescante com sabor doce e suave. Pode ser consumida in natura ou utilizada em sucos, geleias, licores, sorvetes e picolés.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado..

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Jabuticaba.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Polpa de Uvaia



Seu aroma é intenso e perfumado, sendo uma de suas principais características. Tem sua polpa suculenta e macia e sabor ácido a agridoce, tornando-se mais equilibrado quando bem madura. Fruta muito rica em antioxidantes. É muito utilizada em sucos, geleias, doces e em molhos para carnes, especialmente de aves e peixes.

Apresentação/Embalagem: Produto congelado em plástico selado..

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 20089900

Origem: Frutas de Agroflorestas e do Extrativismo Sustentável nas regiões Campos de Cima da Serra, Altos da Serra e Alto Uruguai. Produzido pela Agroindústria Morro Azul, em Três Cachoeiras/RS.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Uvaia.
- › **Peso Líquido:** 100g e 1kg.
- › **Validade:** 24 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Meliprodutos de abelhas nativas

Diferente do mel mais conhecido, da abelha Apis, o mel de Meliponíneo possui consistência mais fluida, um sabor mais ácido ou cítrico, e é rico em probióticos e antioxidantes. Sua cor, consistência, aroma e sabor variam conforme a espécie da abelha e a florada nativa. Das 24 espécies identificadas no Rio Grande do Sul, destacam-se aqui os meliprodutos das espécies Jataí, Mandaçaia e Canudo. Dentre os produtos obtidos da criação de Abelhas Nativas Sem Ferrão (ANSF) e da meliponicultura estão o **mel** e o **própolis**.

Apresentação/Embalagem: Pote de vidro (mel) e frasco de vidro (extrato de própolis).

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 0409.00.00 (mel) e 0410.90.00 (extrato de própolis).

Origem: Extrativismo sustentável e manejo agroecológico na região Alto Uruguai/RS.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Mel puro de abelha Jataí (*Tetragonisca fiebrigi*); Mandaçaia (*Melipona quadrifasciata quadrifasciata* L.); Canudo (*Scaptotrigona depilis*) ou Manduri (*Melipona obscurior* M.).
- Extrato de Própolis: Álcool de Cereais (70%) e Própolis de Abelhas Nativas.
- **Peso Líquido:** 130g para o Mel; 15ml ou 30ml para o Extrato de Própolis.
- **Validade:** 24 meses. Conservar em local fresco e protegido da luz. Após aberto, manter refrigerado entre 4° e 8°C.

@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Fruta de guamirim congelado

Fruta nativa do Sul e Sudeste do Brasil, pequena e arredondada, com coloração do vermelho ao roxo escuro, quando madura. Possui polpa suculenta, sabor doce com leve acidez e aroma agradável. Rica em antioxidantes, vitaminas e compostos fenólicos. Pode ser consumida in natura ou utilizada em geleias, sucos, sorvetes, licores e compotas.



Apresentação/Embalagem: Produto congelado em embalagem plástica selada.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM: 08119000.

Origem: Agroflorestas e Extrativismo Sustentável na região dos Campos de Cima da Serra. Produzido pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** fruta de Guamirim.
- › **Peso Líquido:** 500g e 1Kg.
- › **Validade:** 12 meses congelado a -18°. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Após descongelar, consumir em 24h.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

Essa marca representa cuidado com a natureza, alimento saudável e economias locais fortalecidas.

Farinha de Pinhão



Uma alternativa saudável e nutritiva que possui cinco vezes mais fibras que a farinha de trigo e é naturalmente sem glúten. Tem sabor suave, com notas amendoadas, característico da semente da araucária. Muito versátil, pode ser utilizada em pães, bolos, massas, biscoitos e outras receitas, agregando sabor regional e valor nutricional.



Apresentação/Embalagem: plástico selado.

Quantidade por Caixa: Conforme encomenda.

NCM : 1208.90.00

Origem: Extrativismo sustentável na região dos Campos de Cima da Serra/RS. Processado pelo empreendimento Encontro de Sabores, em Passo Fundo/RS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS

- › **Ingredientes:** Pinhão (*Araucaria angustifolia*).
- › **Peso Líquido:** 500g e 1kg.
- › **Validade:** 12 meses. Conservar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter em recipiente bem fechado e consumir preferencialmente em 30 dias.

CADEIA SOLIDÁRIA

**FRUTAS
NATIVAS**



@frutasnativas_rs | encontrodesabores.com.br

CADEIA SOLIDÁRIA

FRUTAS NATIVAS



**Essa marca representa
cuidado com a natureza, alimento saudável
e economias locais fortalecidas.**

Conheça nossos produtos
e o trabalho da Cadeia
Produtiva Solidária das
Frutas Nativas do RS



Acesse o site e entre
em contato com a gente
encontrodesabores.com.br

Produção:



Apoio:



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
E INFRAESTRUTURA



REALIZAÇÃO



APOIO FINANCEIRO

FUNDO
SOCIOAMBIENTAL

