

# AMAZONIKA MUNDI

MUNDO 100% VEGETAL



O SABOR É DE  
OUTRO MUNDO!





# O QUE NOS UNE

COM DELICIOSOS ALIMENTOS PLANT-BASED,  
A AMZK BUSCA APRESENTAR REFEIÇÕES  
INOVADORAS E DEMOCRATIZÁ-LAS POR MEIO  
DO SABOR.

TODO MUNDO ADORA COMIDA GOSTOSA! AS  
PESSOAS PODEM PROCURAR VÁRIOS  
OUTROS VALORES EM UM ALIMENTO, MAS O  
**SABOR É IMPRESCINDÍVEL E INEGOCIÁVEL.**

NÃO É "QUASE UMA CARNE", NÃO É UMA "SIMPLES ADAPTAÇÃO".

É UM PRODUTO FEITO PARA TER VALOR – **E MUITO SABOR** –  
INDEPENDENTEMENTE DE SE PARECER COM A TRADICIONAL CARNE BOVINA.

**QUEREMOS** QUE AS PESSOAS QUE CONSUMEM CARNE ANIMAL TAMBÉM  
INCLUAM O AMZK E SE APAIXONEM, QUE O CONSIDEREM TÃO GOSTOSO  
QUANTO OS OUTROS DO CARDÁPIO – OU MAIS.

**SABOR ORGÂNICO, ÚNICO E GENUÍNO.**



# NOSSA ORIGEM

Toneladas de fibra de caju são descartadas pela indústria de cajucultura;

Parceria com a Embrapa no aproveitamento da fibra de caju;

Surgem o Amazonika Burger, o Siriju e a Almôndega Amazonika.



Somos a primeira e **única** foodtech do mundo a utilizar **fibra do caju**, ingrediente antes descartado pela indústria de sucos.





Trabalhamos  
com ingredientes  
tipicamente  
brasileiros, para  
difundir os sabores do  
nossa país por todo o  
mundo.

# CONHEÇA NOSSA NOVA LINHA DE PRODUTOS



CONHEÇA TODOS OS INGREDIENTES EM [HTTP://WWW.AMAZONIKAMUNDI.COM.BR](http://WWW.AMAZONIKAMUNDI.COM.BR)

# SÓCIOBIOECONOMIA

Nossa cadeia produtiva beneficia comunidades da Amazônia, graças a uma parceria com a Origens Brasil® (Imaflora), rede de comércio transparente que garante a rastreabilidade dos ingredientes.



# 80%

das áreas desmatadas da  
Amazônia são hoje  
utilizadas como pasto\*

# 50%

dos brasileiros reduziram  
o consumo de carne animal  
nos últimos 12 meses\*\*

\*Fonte: Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena), da  
Universidade de São Paulo (USP). Disponível em  
<https://glo.bo/3jXLshK>.

\*\*Fonte: “O Consumidor Brasileiro e o Mercado Plant-Based”,  
pesquisa do The Good Food Institute Brazil. Disponível em  
<https://bit.ly/38qBTnB>.

# FAMÍLIAS IMPACTADAS

Pimenta assisí  
**87**

Óleo de patauá  
**36**

Extrato de açaí  
**18**

Óleo de sacha inchi  
**500**

# ÁREA CONSERVADA (km<sup>2</sup>)

Pimenta assisí  
**3,97 MI**

Óleo de patauá  
**123**

Extrato de açaí  
**206**

Óleo de sacha inchi  
**750**

# ONDE ESTAMOS?

Venda, para o consumidor, dos produtos congelados nas prateleiras de mercados e hortifrutis;

Venda de insumos para restaurantes, hamburguerias, entre outros estabelecimentos, que utilizam AMZK em seus pratos;

Venda dos insumos para mercados que produzem e vendem pratos congelados próprios (ex.: escondidinho de Siriju e lasanha com carne moída Amazonika).



# NOSSOS EMBAIXADORES



**Naná Almeida** – nadadora nas Olimpíadas de Tóquio (2020) e 17 vezes campeã brasileira

**Gabi Roncatto** – nadadora com quatro medalhas de ouro e uma de prata nos jogos Sul-Americanos de 2018



# CONQUISTAS

Finalistas do Top 5 do desafio Food Loss Challenge, organizado pela Bayer, o LifeHub São Paulo e o FoodTech Hub Latam – categoria Shelf-life e Segurança dos Alimentos;

Participação no evento Laboratório de Biodiversidade da ONU (organizado pelo PNUD, a ONU Meio Ambiente e o Secretariado da Convenção sobre Diversidade Biológica);

Artigos publicados na Embrapa, na Universidade Federal do Paraná e na Universidade Federal do Rio de Janeiro.

# OBRIGADO!

VAMOS DEIXAR O MUNDO MAIS  
SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E SABOROSO?

[AMAZONIKAMUNDI.COM.BR](http://AMAZONIKAMUNDI.COM.BR)

