

FOOD NEW PRODUCT DEVELOPMENT

A vibrant illustration depicting the food product development process. It features several figures in lab coats engaged in various activities: one with a lightbulb idea, another with a magnifying glass over a plant, and others working with test tubes and a large gear. The background is a mix of light green and orange, with abstract shapes and lines representing the scientific and creative aspects of the process.

Fernanda de Oliveira Martins

Gerente de Advocacy em Nutrição, América Latina - Unilever



fernanda-de-oliveira-martins



@nutri_fernanda.martins

Meu propósito: tornar mensagens de nutrição e saúde fáceis e acessíveis, empoderando pessoas a tomarem decisões para uma vida mais saudável e sustentável.



- **Mestrado** em Saúde Pública, USP, Brasil



- **Pós-graduação** em Gestão de Negócios, ESPM, Brasil



- **Pós-graduação** em Marketing de Alimentos, CESMA, Espanha



- **Graduação** em Nutrição, USP, Brasil
- **Graduação** em Biologia, USP, Brasil



- Unilever (**Gerente Senior de Saúde e Nutrição**), desde 2010



- **Advocacy** com ONGs de pessoas com Angioedema Hereditário para América Latina, desde 2018



- Danone (**Gerente de Marketing de Saúde**), de 2008 a 2010



- **Professora de Ciências** de ensino fundamental II, de 2006 a 2009

Desenvolvimento de novos produtos alimentícios




Desenvolvimento de novos produtos alimentícios



Desenvolvimento de novos produtos alimentícios





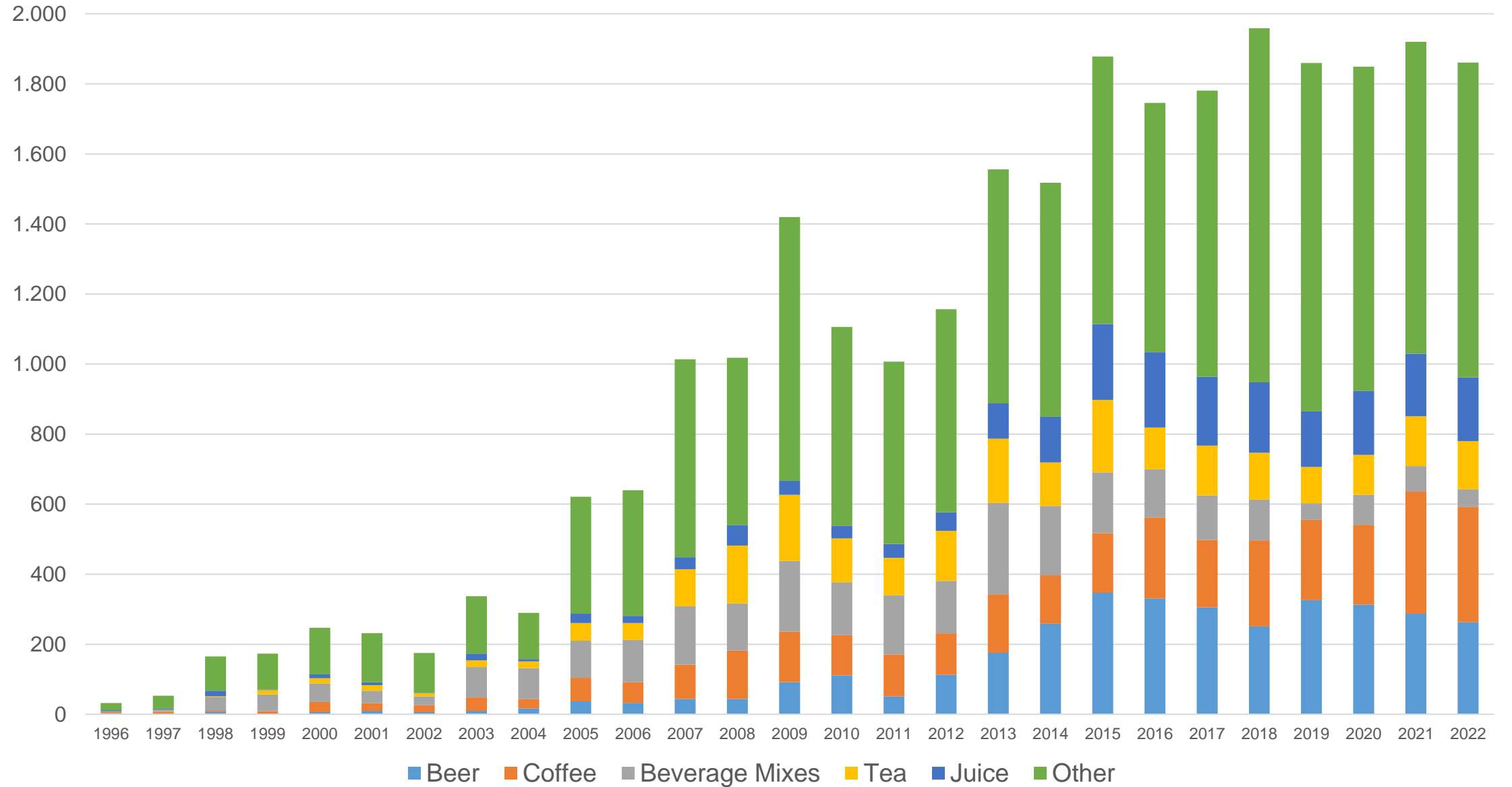
Quantos dos produtos hoje no mercado ainda estarão disponíveis em 5 anos?

Adobe Stock | #369450603

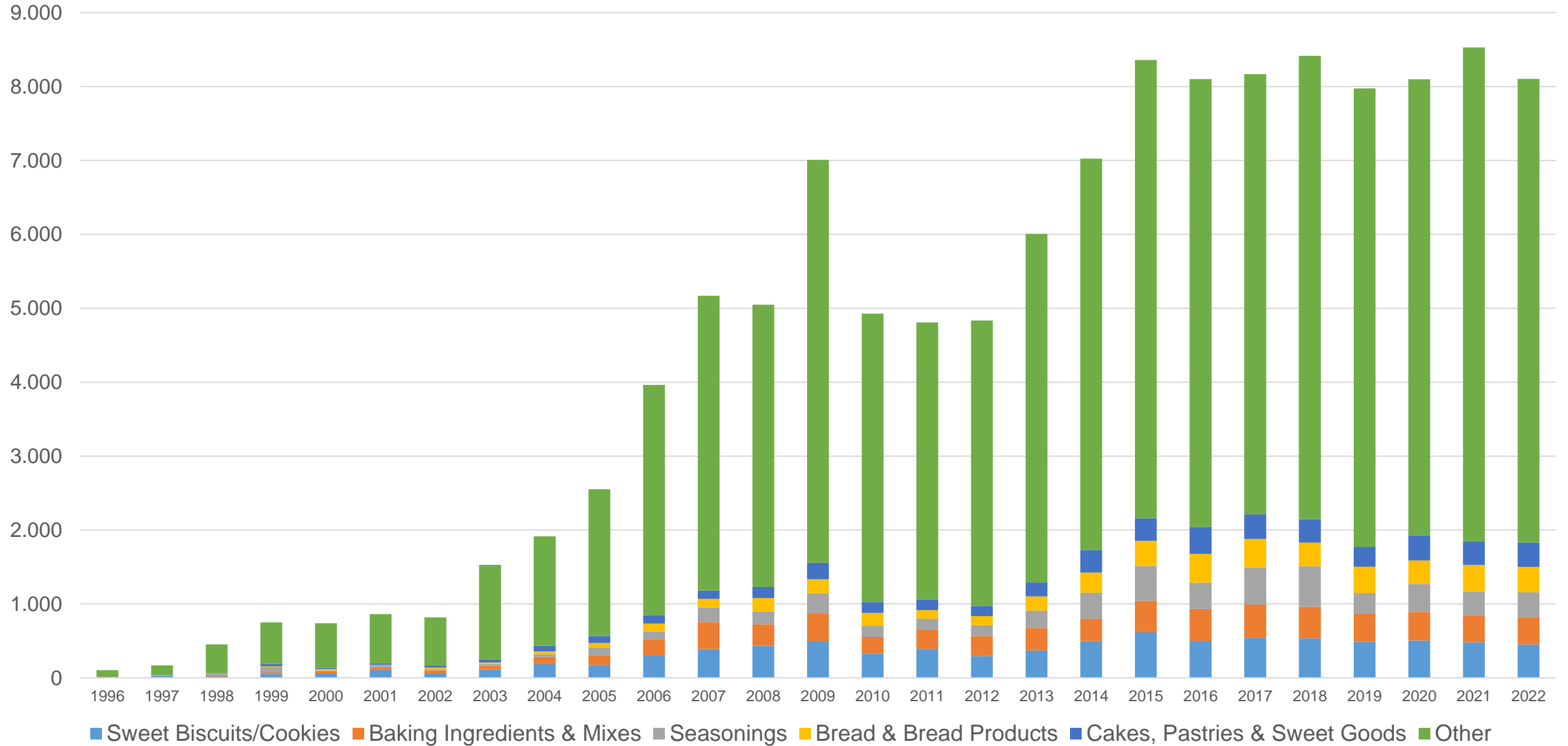
NEW



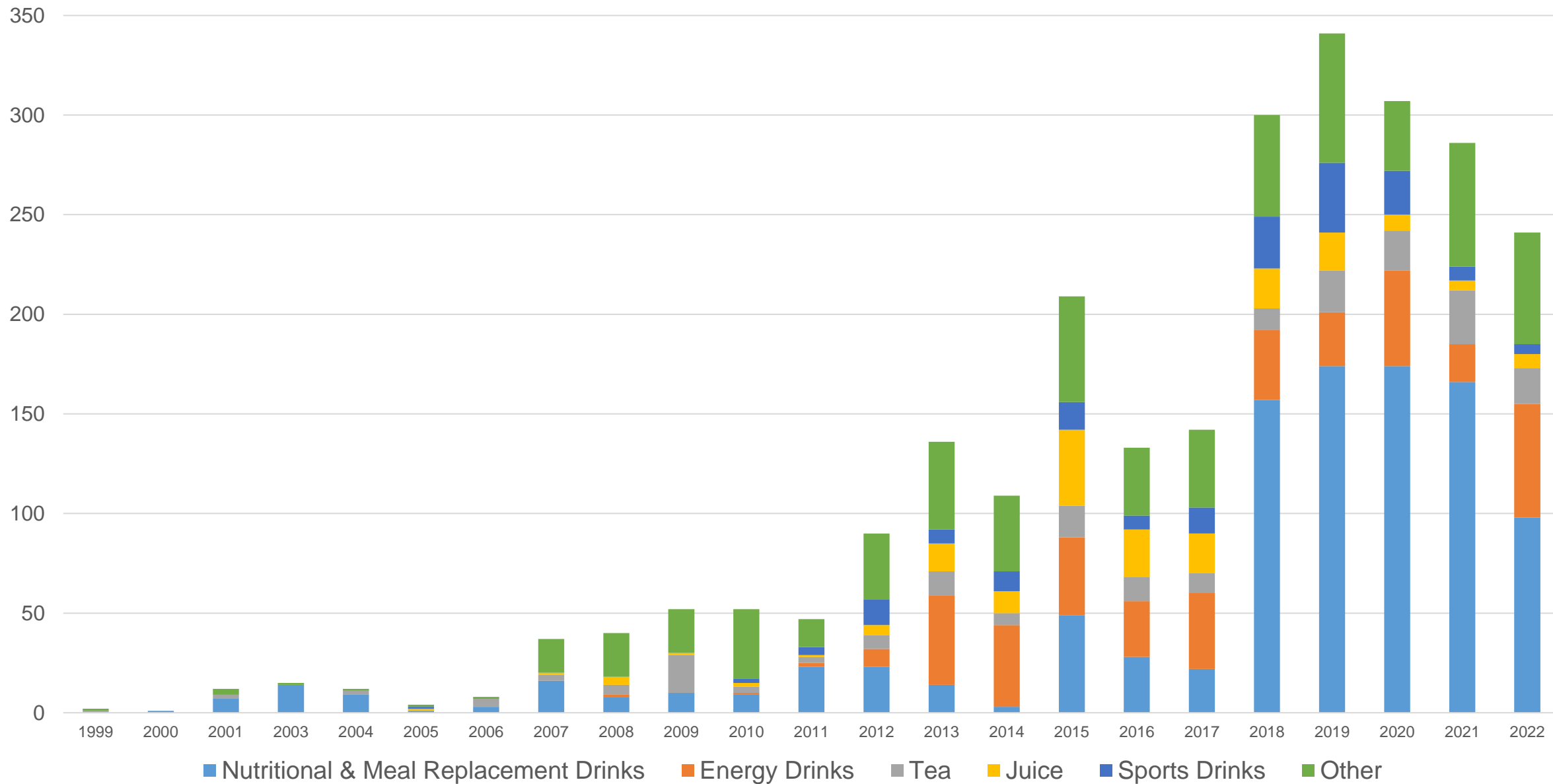
Drink



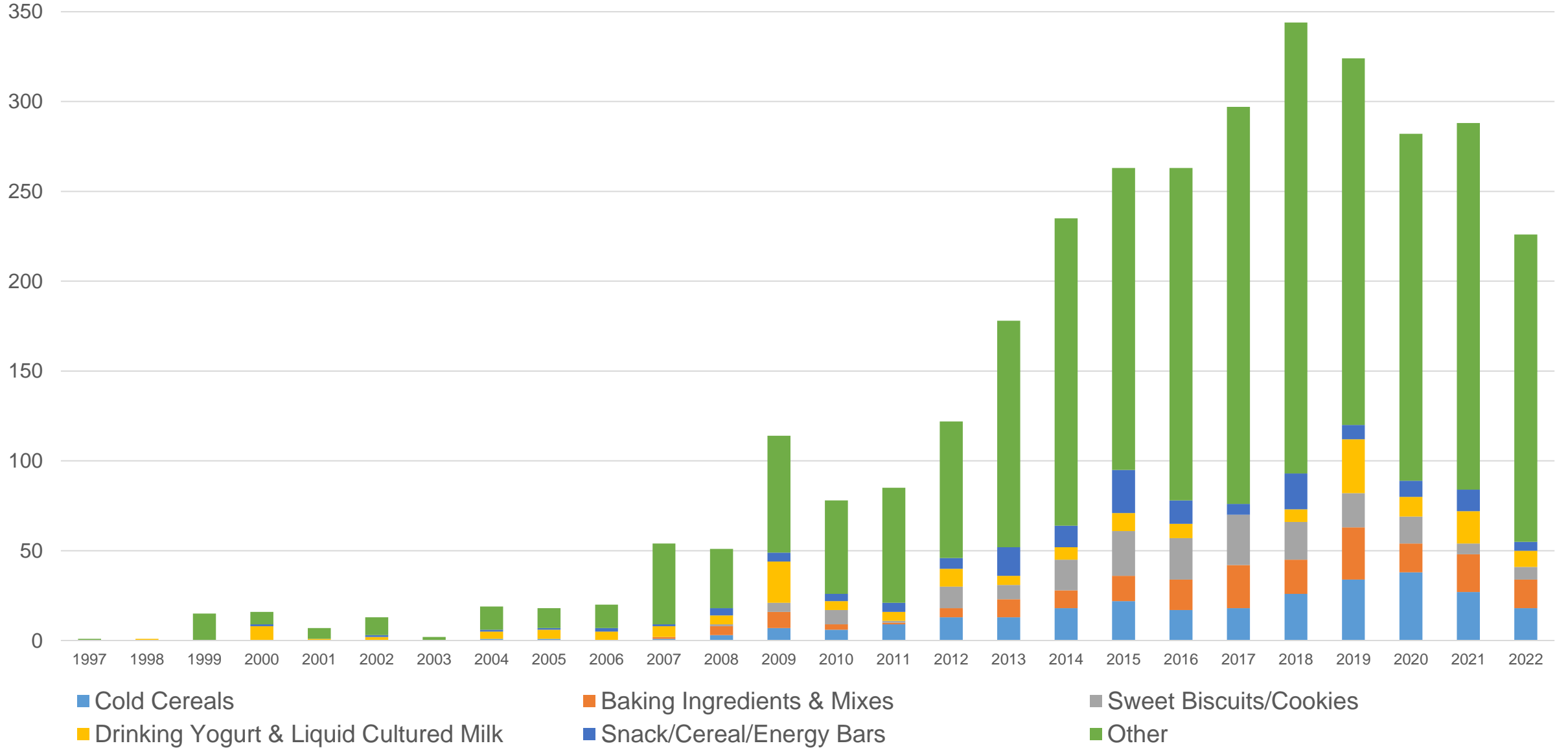
Food



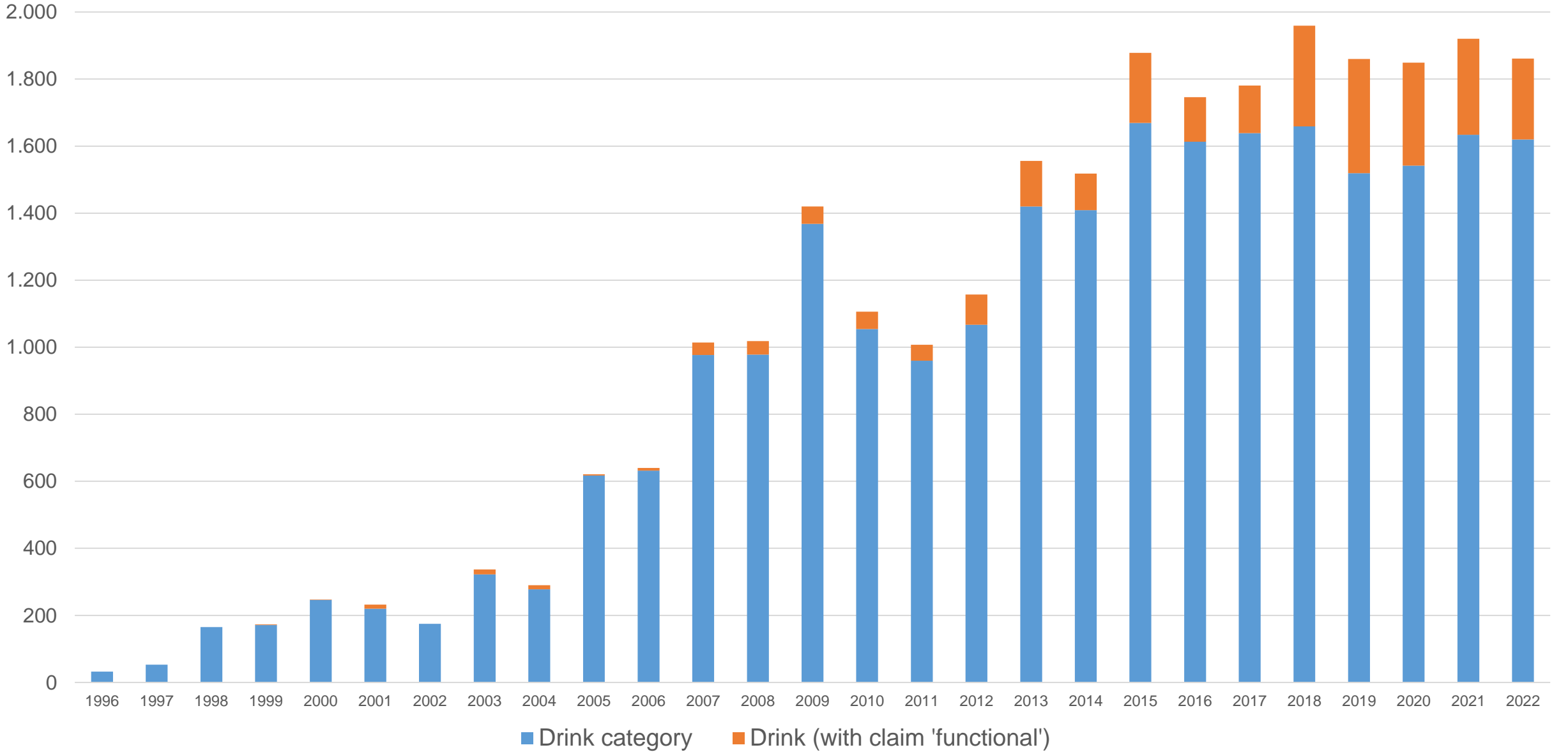
Drink (with claim '*functional*')



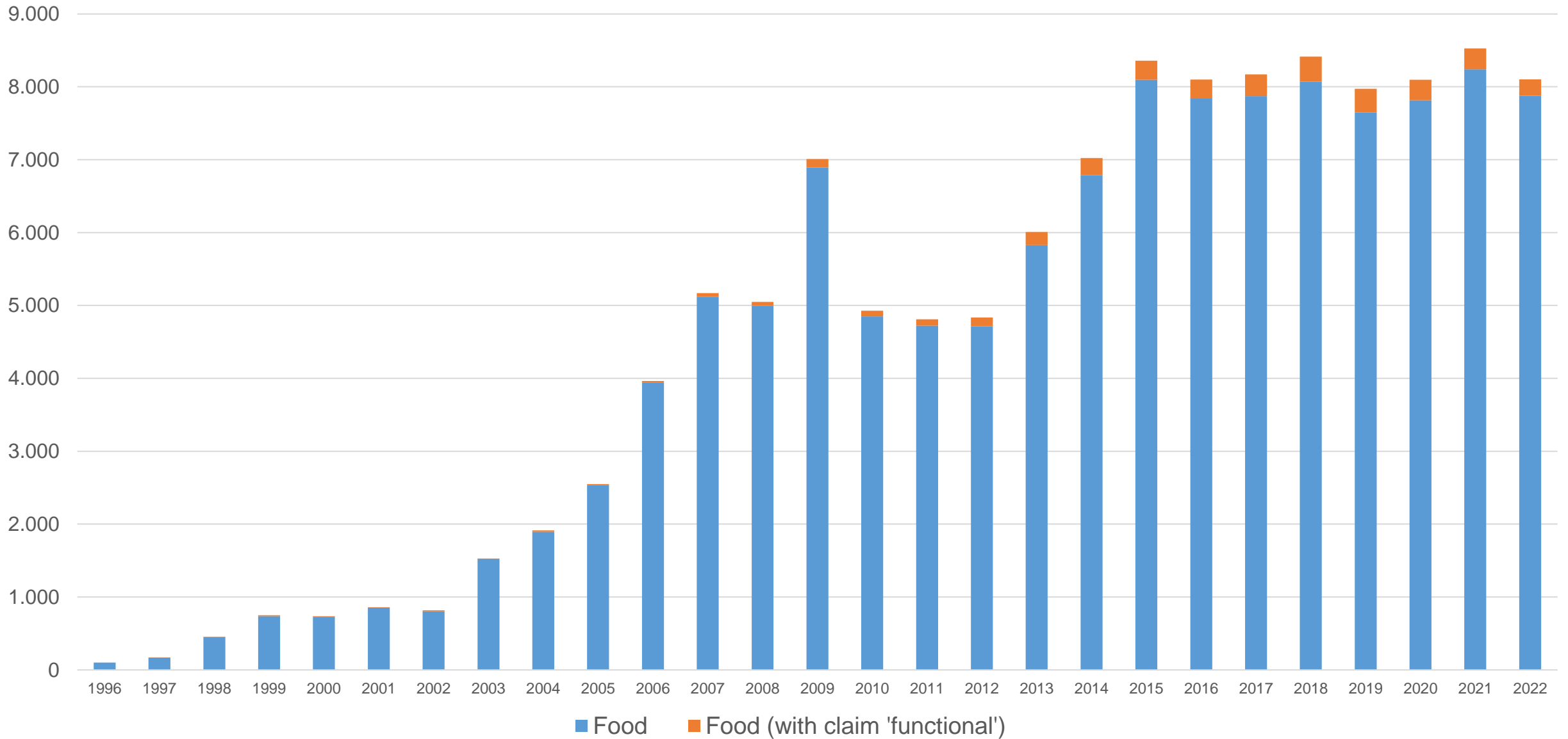
Food (with claim '*functional*')

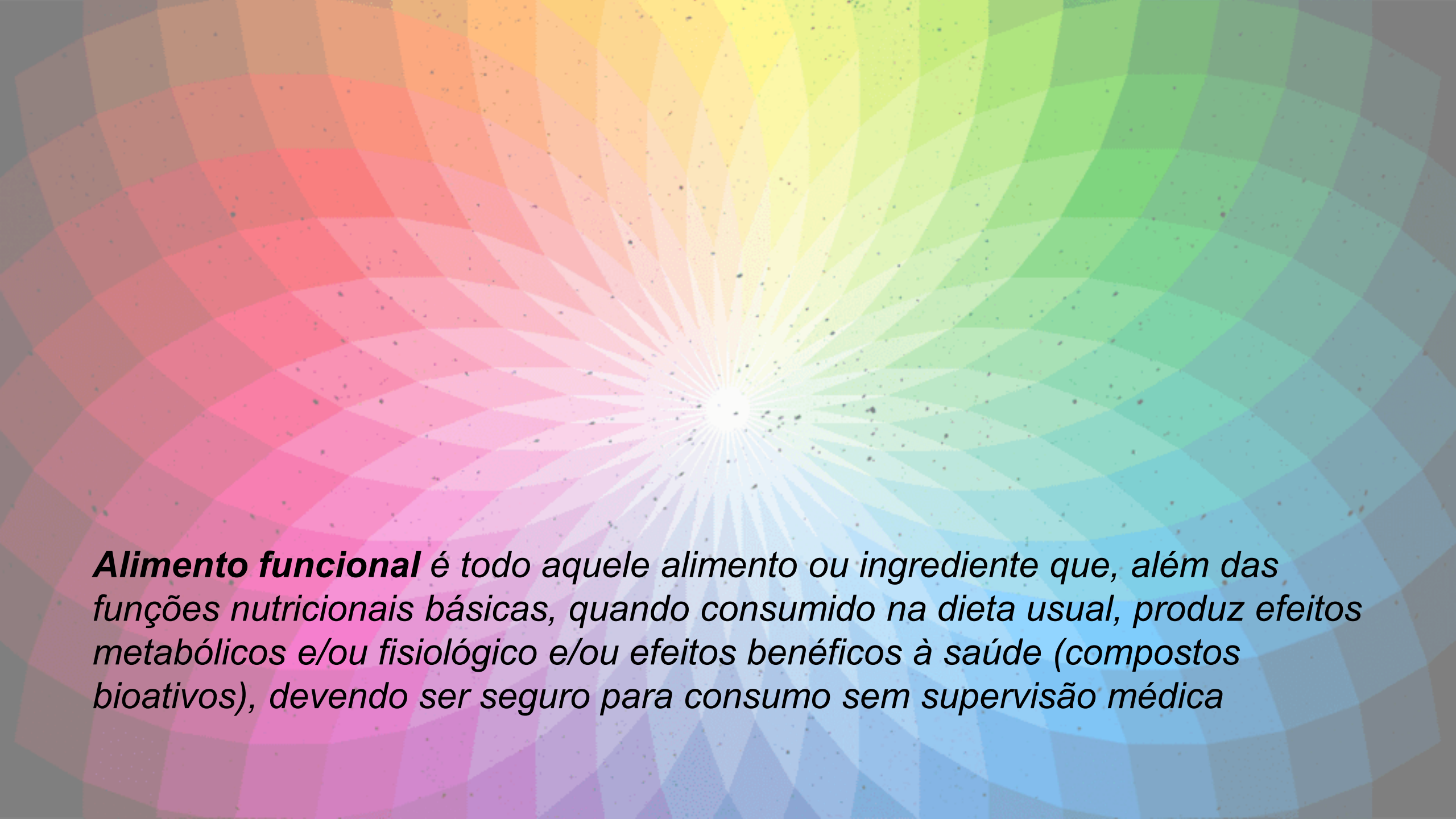


Drink



Food





Alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido na dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológico e/ou efeitos benéficos à saúde (compostos bioativos), devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica

Alegações de propriedade funcional aprovadas



Órgãos do Governo

Acesso à Informação

Legislação

Acessibilidade



Entrar com o gov.br

Ministério da Agricultura e Pecuária

O que você procura?



[Home](#) > [Assuntos](#) > [Inspeção](#) > [Produtos de Origem Vegetal](#) > [Legislação de Produtos de Origem Vegetal](#) > [Biblioteca de Normas Vinhos e Bebidas](#) > [Alegações de propriedade funcional aprovadas_Anvisa.pdf](#)

Alegações de propriedade funcional aprovadas_Anvisa.pdf

Atualizado em 28/03/2023 15h48

 alegacoes-de-propriedade-funcional.pdf — 204 KB

Alegações de propriedade funcional aprovadas

ÁCIDOS GRAXOS

EPA E DHA

Alegação padronizada “O consumo de ácidos graxos ômega 3 auxilia na manutenção de níveis saudáveis de triglicerídeos, desde que associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”

CAROTENÓIDES

LICOPENO

Alegação “O licopeno tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

LUTEÍNA

Alegação “A luteína tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

ZEAXANTINA

Alegação “A zeaxantina tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

POLIÓIS

Manitol / Xilitol / Sorbitol

Alegação “Manitol / Xilitol / Sorbitol não produz ácidos que danificam os dentes. O consumo do produto não substitui hábitos adequados de higiene bucal e de alimentação.”

PROBIÓTICOS

A alegação de propriedade funcional ou de saúde deve ser proposta pela empresa e será avaliada, caso a caso, com base nas definições e princípios estabelecidos na Resolução n. 18/1999.

PROTEÍNA DE SOJA

PROTEÍNA DE SOJA

Alegação “O consumo diário de no mínimo 25 g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Alegações de propriedade funcional aprovadas

FIBRAS ALIMENTARES

FIBRAS ALIMENTARES

Alegação “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

BETA GLUCANA em farelo de aveia, aveia em flocos e farinha de aveia

Alegação “Este alimento contém beta glucana (fibra alimentar) que pode auxiliar na redução do colesterol. Seu consumo deve estar associado à uma alimentação equilibrada e baixa em gorduras saturadas e a hábitos de vida saudáveis.”

DEXTRINA RESISTENTE

Alegação “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

FRUTOOLIGOSSACARÍDEO – FOS

Alegação “Os frutooligossacarídeos – FOS (prebiótico) contribuem para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

GOMA GUAR PARCIALMENTE HIDROLISADA

Alegação “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

INULINA

Alegação “A inulina (prebiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

LACTULOSE

Alegação “A lactulose auxilia o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

POLIDEXTROSE

Alegação “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

PSILLIUM OU PSYLLIUM

Alegação “O psillium (fibra alimentar) auxilia na redução da absorção de gordura. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

QUITOSANA

Alegação “A quitosana auxilia na redução da absorção de gordura e colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

FITOESTERÓIS

Alegação “Os fitoesteróis auxiliam na redução da absorção de colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Açúcares

Aminoáci...

Carboidr...

Copolím...

Enzimas

Especiaria

Fibras ali...

Fibras ali...

Lípídeos

Mineral

Oligossa...

Outros n...

Probiótico

Proteínas

Substânc...

Vitamina

Vitaminas

Nome do Ingrediente

Todos

Finalidade do Ingrediente

Todos

Nome do Ingrediente	CAS	Finalidade do Ingrediente	Condições de uso do Ingrediente	Categorias de alimentos aprovadas	Doses mínimas e máximas aprovadas para o Ingrediente	Especificações Publicadas em compêndios
CHÁ DE ROOIBOS		Fonte de flavonoides e ácidos fenólicos				Departamento de Agricultura, Florestas e Pescado da África do Sul (Export Standards and Requirements: Rooibos)
LEITE PRODUZIDO A PARTIR DE VACAS COM GENÓTIPO		Alimento com alegação	Alegação aprovada: "O leite			

Nome do Ingrediente	Empresa Requerente	Fabricante	Alerta de rotulagem obrigatório	Dispositivo de aprovação / STATUS
Beta glucana em farelo de aveia, aveia em flocos, aveia em flocos finos e farinha de aveia	Dubai Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA			Resolução RE N. 3.450 de 09/09/2021
Bifidobacterium animalis subespécie lactis (cepa BB-12®) em logurte com polpa de fruta	Frimesa Cooperativa Central			Publicado Deferimento RE nº 811 de 28/02/2014
Bifidobacterium animalis subespécie lactis (cepa BB-12®) em logurte com polpa de fruta 0% gorduras totais	Frimesa Cooperativa Central			Publicado Deferimento RE nº 811 de 28/02/2014
Concentrado de alga Espirulina (Arthrospira platensis)				

[Clique aqui para consultar os Ingredientes aprovados para uso em Suplementos Alimentares](#)

[Clique aqui para consultar as Enzimas aprovadas como Coadjuvantes de Tecnologia](#)

Encontrou alguma inconsistência no painel? [Relate aqui.](#)

Atualizado em:
26/03/2023 09:00



ALIMENTOS

Publicado guia de alegações funcionais para substâncias bioativas adicionadas em alimentos

Documento traz orientações para o protocolo de petições de avaliação.

Publicado em 30/11/2021 19h08 | Atualizado em 01/11/2022 10h04

Compartilhe: [f](#) [t](#) [l](#)

A Anvisa publicou, nesta terça-feira (30/11), o **Guia n. 55**, para avaliação de alegação de propriedade funcional e de saúde para substâncias bioativas presentes em alimentos e suplementos alimentares.

Este documento expressa o entendimento da Agência sobre as práticas recomendadas para a instrução de pedidos de aprovação de benefícios relacionados a substâncias bioativas presentes em alimentos. Seu objetivo é auxiliar o requerente a qualificar as informações a serem apresentadas e, assim, agilizar o processo, evitando-se exigências técnicas, e aumentar a quantidade de decisões favoráveis.

O documento já está vigente, ou seja, pode ser usado como referência pelos interessados em protocolar um pedido de avaliação, mas estará disponível para contribuições por um ano a partir de 7/12.

Paralelamente, pelo período de um ano, ele estará aberto para o recebimento de contribuições, que devem ser apresentadas, a partir de 7/12, por meio de [formulário específico](#).

Por se tratar de um documento não normativo, é possível adotar abordagens distintas às recomendadas, desde que sejam atendidos os princípios orientadores para demonstração dos benefícios da substância, incluindo abordagem sistemática, transparência e compreensão, significância estatística, demonstração de causalidade e seleção de estudos com desenho metodológico apropriado. Além de convergentes com as diretrizes adotadas por autoridades regulatórias estrangeiras, esses princípios estão embasados nos fundamentos legais que amparam este tipo de avaliação, com destaque para as Resoluções 16/1999, 17/1999 e 18/1999, e para a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 243/2018.

O **Guia n. 55** define os tipos de alegações – de propriedade funcional, incluindo as plenamente reconhecidas, e de propriedade de saúde – e distingue os critérios e procedimentos aplicáveis a cada um desses tipos. Em seus anexos, ainda são apresentados instrumentos adaptados para avaliação da qualidade





EUROPEAN FOOD
SAFETY AUTHORITY

EN English

Search news, topics

About ▾

Newsroom ▾

Topics ▾

Resources ▾

Publications

Applications ▾


[Home](#) / [Topics](#) / "General function" health claims under Article 13

"General function" health claims under Article 13

5 minutes read

Share:



"General function" claims under Article 13.1 of the [EC Regulation on nutrition and health claims](#)  refer to the role of a *nutrient* or substance in growth, development and body functions; psychological and behavioural functions; slimming and weight control,



EN English

- About ▾
- Newsroom ▾
- Topics ▾
- Resources ▾
- Publications
- Applications ▾
- Engage ▾
- Calendar

[Home](#)

Search

- Topic ▾
- Type ▾
- Date ▾

Results 1 - 12 of 24

Sort by ▾

Scientific output

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to soy isoflavones and maintenance of bone mineral density (ID 1655) and reduction of vasomotor symptoms associated with menopause (ID 1654, 1704, 2140, 3093, 3154, 3590) (further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

7 August 2012

Scientific output

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to polyphenols in olive and maintenance of normal blood HDL cholesterol concentrations (ID 1639, further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to 3 g/day plant sterols/stanols and lowering blood LDL-cholesterol and reduced risk of (coronary) heart disease pursuant to Article 19 of Regulation (EC) No 1924/2006

Published: 16 May 2012 | Adopted: 26 April 2012

Share:   

Contents

Meta data

Abstract

Related topic(s)



Full article:

[Read online at EFSA Journal](#)  | [Full article \(online viewer\)](#) 

Meta data

EFSA Journal 2012;10(5):2693

DOI	10.2903/j.efsa.2012.2693
KEYWORDS	Plant stanols, plant sterols, phytosterols, coronary heart disease, LDL-cholesterol
ON REQUEST FROM	Competent Authority of the United Kingdom following an application by Unilever PLC
QUESTION NUMBER	EFSA-Q-2011-01241
PANELS	Nutrition, Novel Foods and Food Allergens
PANEL MEMBERS AT THE TIME OF ADOPTION	Carlo Agostoni, Jean-Louis Bresson, Susan Fairweather-Tait, Albert Flynn, Ines Golly, Hannu Korhonen, Pagona Lagiou, Martinus Løvik, Rosangela Marchelli, Ambroise Martin, Bevan Moseley, Monika Neuhäuser-Berthold, Hildegard Przyrembel, Seppo Salminen, Yolanda Sanz, Sean (J.J.) Strain, Stephan Strobel, Inge Tetens, Daniel Toré, Hendrik van Loveren and Hans Verhagen.
CONTACT	nda@efsa.europa.eu

Abstract

Following an application from Unilever PLC and Unilever NV, submitted pursuant to Article 19 of Regulation (EC) No 1924/2006 via the Competent Authority of the United Kingdom, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies was asked to deliver an opinion on the scientific substantiation of an application to modify the conditions of use of an authorised Article 14 claim related to 1.5 - 3.0 g plant sterols/stanols per day and lowering blood LDL-cholesterol by 7 - 12 % and reduced risk of (coronary) heart disease. The applicant has further requested that the minimum duration to obtain the effect be one to two weeks. The applicant provided a published systematic review and meta-analysis that evaluated the comparative efficacy of plant sterols and plant stanols for lowering blood LDL-cholesterol in healthy and hypercholesterolaemic subjects and an unpublished meta-analysis on 27 randomised controlled human studies on the LDL-lowering efficacy at a dose range between 2.6 and 3.4 g per day. On the basis of the data presented, the Panel concludes that plant sterols and stanol esters at daily intakes ranging from 1.5 to 3.0 g plant sterols/stanols in matrices approved by Regulation (EC) No 376/2010 (yellow fat spreads, dairy products, mayonnaise and salad dressings) have a similar efficacy on blood LDL-cholesterol lowering, that plant sterols and stanol esters at a daily intake of 3 g (range 2.6 g to 3.4 g) plant sterols/stanols in matrices approved by Regulation (EC) No 376/2010 lower LDL-cholesterol by 11.3 % (95 % CI: 10.0 - 12.5), and that the minimum duration required to achieve the maximum effect of plant sterols and stanols on LDL-cholesterol lowering is two to three weeks.

© European Food Safety Authority, 2012



NEW

PRODUCT

COMING

Newness to Market

Low

High

High

Newness to Company

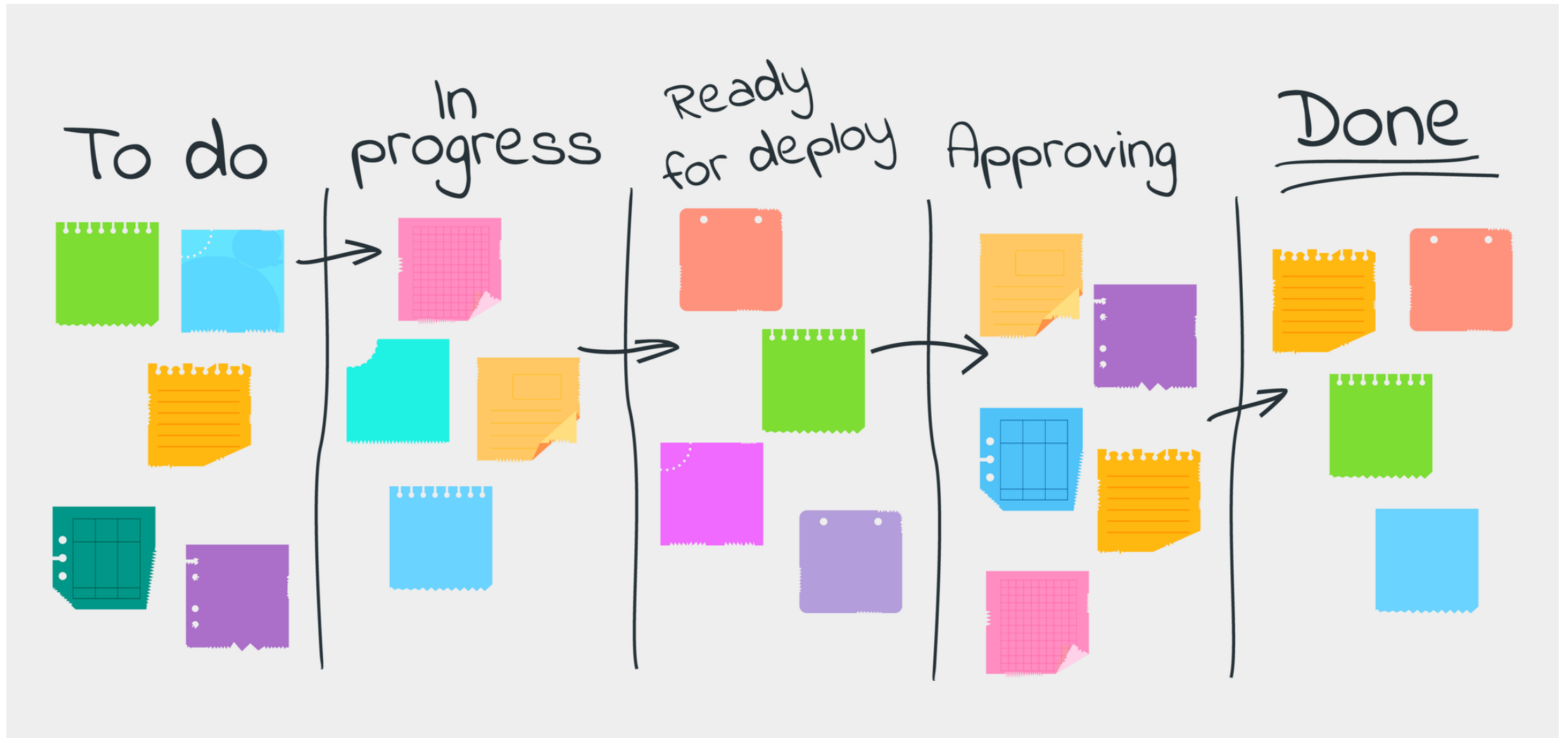
Low



FOOD NEW PRODUCT DEVELOPMENT



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais
4. Desenvolvimento da formulação



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais
4. Desenvolvimento da formulação
5. Testes de produção



O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais
4. Desenvolvimento da formulação
5. Testes de produção
6. Testes de aceitação

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



Detestei

1



Não Gostei

2



Indiferente

3



Gostei

4



Adorei

5

Diga o que você mais gostou na preparação: _____

Diga o que você menos gostou na preparação: _____

O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais
4. Desenvolvimento da formulação
5. Testes de produção
6. Testes de aceitação
7. Registro e aprovação

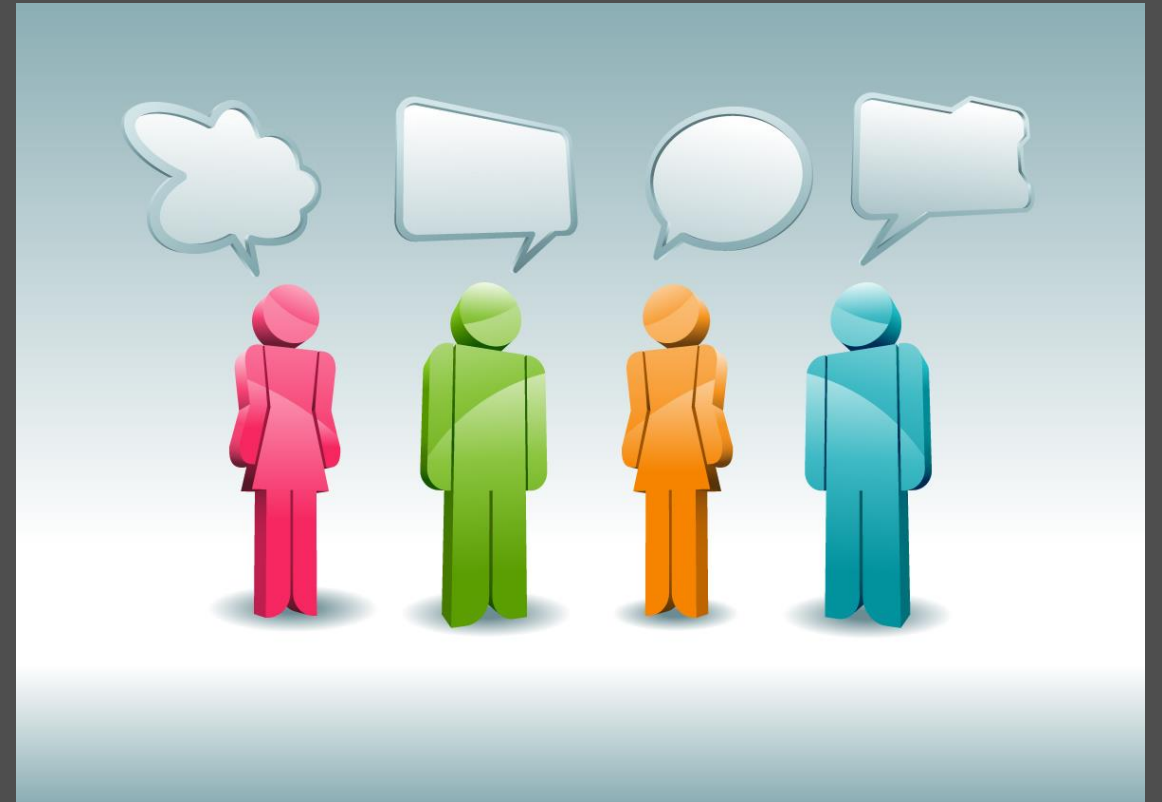


O desenvolvimento de um alimento funcional envolve diversas etapas, desde a identificação da necessidade ou demanda do mercado até a produção e comercialização do produto.

1. Identificação do mercado e definição do objetivo
2. Pesquisa de ingredientes
3. Testes laboratoriais
4. Desenvolvimento da formulação
5. Testes de produção
6. Testes de aceitação
7. Registro e aprovação
8. Produção e comercialização

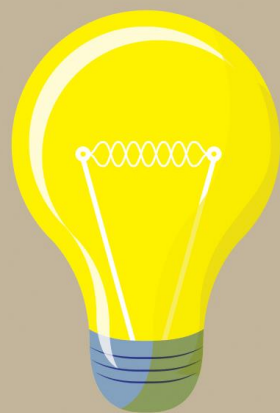








Já
parou para
pensar?



Caldo de Ossos Bovino Neutro

EM ESTOQUE | SKU#: Caldo de Ossos Bovino Neutro

- **Ingredientes: Ossos bovinos e Vinagre de Maçã.**

- Pote de Vidro de 600 ml (500 g)

Qual a validade do pote?

- Antes de aberto, o pote tem validade de 1 ano fora da geladeira, sem conservantes químicos. Depois de aberto recomendamos consumir em até 5 dias, mas pode ser congelado por até 3 meses! Para consumir é só abrir e esquentar.

Como consumir o Caldo?

- Pode ser consumido puro e preferencialmente quente, ou como base de outros caldos, carnes, legumes, risottos, sopas, molhos e até mesmo em receitas doces. Se for consumir puro, após aquecer, é possível temperar à gosto e acrescentar gotas de limão ou qualquer vitamina C.

Como o Caldo é feito?

- Nosso caldo é feito a partir de um longo cozimento dos ossos bovinos. Damos preferencia para ossos de articulações com muito tutano, que são ricos em colágeno. O vinagre de maçã é acrescentado para intensificar a extração dos nutrientes dos ossos.

Qual a quantidade diária recomendada?

- A quantidade diária indicada de consumo, pode variar entre 50 e 250ml, dependendo das necessidades individuais.



Quais os benefícios do Caldo?

- É benéfico para o intestino e ajuda na digestão

- Fonte Natural de Colágeno

- Fortalece a pele, cabelos e unhas

- Combate a osteoartrite

- Rico em vitamina K2 (presente no tutano)

- Melhora a função do músculo cardíaco e auxilia na formação de revestimento arterial saudável



ENTRADAS

NACHOS:
R\$28,00
PORÇÃO DE NACHOS COM TENDÃO DE MOLHO
(CORNAMOLE, HAMBRETTTE E SOURCREAM)

FILÉ APERITIVO
R\$37,00
FILÉ MIGNON EM ESCOLOS DO MOLHO GORGONZOLA.
ACOMPANHA FATIÃO DE PÃO ARTESANAL.

BURRATA
R\$37,00
BÚFALA, TOMATES CONFITADOS E MOLHO
PESTO. ACOMPANHA CRUSTINOS

SALADAS

ZUCCHINI:
R\$36,00
POX DE TOLHOS, ABACAXI, MANJERICÃO, MASSANELLA
DE BAFALIA, TOMATE CEREAZA E FAROFA DE NACHOS

QUINOA:
R\$36,00
POX DE FOLHAS, PALMITO, TOMATE CEREAZA,
POMAR, POX DE QUINOA E PAPAUA

CAESAR
R\$36,00
ALFACE, FILÉ DE FRANGO EM TIRAS,
PÃO MANSO E CRUSTINOS.

TUNA
R\$40,00
POX DE TOLHOS, ATUM SELADO EM
CRUSTA DE GORGONZOLA, CUCUMBERE,
BATATA DOCE ASSADA E TOMATE CEREAZA

Escolha o molho da salada:

- IOGURTE C/ HORTELÃ
- MOSTARDA E MEL
- MOLHO PESTO
- RANCH



SANDUÍCHES



NATURAL DE FRANGO
R\$25,00
FRANGO DESFIADO COM CREAM CHEESE,
CUCUMBER, ALFACE NO PÃO ARTESANAL

FILET MIGNON
R\$33,00
FILÉ MIGNON EM ESCOLOS, TOMATE
E MASSANELLA NO PÃO ARTESANAL

BURGER DESFRUTTI
R\$33,00
BLEND DE CARNE, MASSANELLA, BÚFALA
E HAMBRETTTE

KEBAB DE FALAFEL
R\$30,00
FALAFEL DE CARNE DE BACALHAU, ALFACE,
REPOLHO DE REPOLHO, TOMATE E MOLHO
SOURCET COM HORTIOLA NO PÃO TUBAO

*****TODOS OS SANDUÍCHES ACOMPANHAM
PORÇÃO DE CUPS**

POKES - BOWLS

VEGETARIANO
R\$31,00
POX FINADECHE DE CARNE DE BACALHAU, BACALHAU,
REPOLHO DE REPOLHO, TOMATE CEREAZA, REPOLHO DE REPOLHO,
CUPS DE RAÍZES E MOLHO DE QUINOA COM HORTIOLA

SALMÃO
R\$40,00
SALMÃO EM ESCOLOS, BACALHAU, TOMATE CEREAZA,
CORNAMOLE, POX DE QUINOA E CUPS DE NACHOS

*****TODOS OS BOWLS POR POX DE QUINOA POR R\$22,00**

ATUM
R\$40,00
ATUM EM ESCOLOS, BACALHAU, MANJERICÃO,
POMAR DE QUINOA E CUPS DE NACHOS

OMELETES

CAPRESE
R\$29,00
MASSANELLA, TOMATE E MANJERICÃO

FRANGO
R\$29,00
FRANGO, TILHÃO COM CANTIFRY

BRÓCOLIS COM PALMITO
R\$29,00
MASSANELLA, BRÓCOLIS, PALMITO

*****ACOMPANHA SALADA RAW**

GRELHADOS + ACOMPANHAMENTOS

FILÉ MIGNON R\$36,90
PEITO DE FRANGO R\$34,90
SALMÃO R\$38,90

FILÉ DE TILÁPIA R\$35,90
NO MOLHO LÍQUIDO
HAMBÚRGUER GRELHADO R\$36,90
COM MASSANELLA E PÃO MO

**HAMBÚRGUER DE GRÃO
DE BICO** R\$33
COM POX DE CUCUMBERE

ESCOLHA MAIS OPÇÕES

- PURÊ DE RAÍZES
- ARROZ 7 GRÃOS
- SALADA RAW
- LEGUMES SALTEADOS
- COUSCOUS MARROQUINO COM LEGUMES

ESCOLHA UMA OPÇÃO

- RAVIÓLI DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE FRESCO
- GNOCCHI DE BATATA DOCE COM MOLHO DE TOMATE FRESCO

CREPES (INTEGRAL OU TRADICIONAL), WRAPS E CREPIOCAS

***ACOMPANHA SALADA RAW**

OSAKA
R\$35,90
POX DE CUCUMBERE E MASSANELLA

MANLY
R\$35,90
FILÉ MIGNON EM ESCOLOS,
TOMATE E MASSANELLA

NORONHA
R\$33,90
FRANGO, MOLHO E CANTIFRY

FIJI
R\$32,90
MASSANELLA, BACALHAU
E PALMITO

Viva uma vida mais leve!

SOBREMESAS

TORTA DE GANACHE
R\$17,00
CHOCOLATE MELADO AMARGO COM CALDAIA
DE FRUTAS VERMELHAS

CREPE
R\$ 22,00
CREPE DE DOCE DE LEITE OU MENTHA
COM MORANGO OU BANANA, ACOMPANHA
SORVETE DE CREME

TAÇA VERÃO
R\$15,00
SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO
COM GRANOLA, ESCOLHA: SORVETE,
AÇÚCAR DE COQUE

TORTA BANOFFEE
R\$17,00
DOCE DE LEITE, BANANA MANIÇA,
CHANTILY POLVADO COM CACHÊ
E CEREJA

FRUTAS DA ESTAÇÃO
R\$8,00



SUCOS 1 FRUTA R\$12,00

ABACAXI
AÇAI
ACEROLA
COCO

PITAZA
LIMÃO
LARANJA

MARACUJA
MELANCIA
MORANGO



SUCOS FUNCIONAIS R\$14,50

ANTICELULITE
ABACAXI, LÍMÃO, CUCUMBERE, HORTIOLA E ÁGUA DE COCO

ANTISENUSITE
HORTIOLA, ÁGUA DE COCO, GENGIBRE E MEL

ANTIFADIGA
LARANJA, MEL E MANJERICÃO

ANTIGRIPE
LARANJA, MEL, GENGIBRE, HORTIOLA E LÍMÃO
ROSA
POMAR, LÍMÃO E HORTIOLA

ANTIOX
ÁGUA DE COCO COM BACALHAU VERDE

ANTIESTRESSE
AÇÚCAR, ÁGUA DE COCO E MANJERICÃO

BETACAROTENO
LARANJA, BACTERRINA E CUCUMBERE

DETOX
CUCUMBERE COM ABACAXI E MEL

PELE
FRANGO, MORANGO, MEL E ÁGUA DE COCO

RELAXANTE
POMAR, PAPAUA E MANJERICÃO

TERMOGÊNICO
PELAÇA, GENGIBRE E CUPS DE NACHOS

TURBINADO
AÇÚCAR, LARANJA E MORANGO

AÇAI

TRADICIONAL
350ML - R\$23,00
500ML - R\$27,00
700ML - R\$31,00

ZERO AÇÚCAR
(DOÇADO C/ STÉVIA)
350ML - R\$24,00
500ML - R\$28,00
700ML - R\$33,00

~ACOMPANHAMENTOS INCLUSOS~
BANANA GRANOLA LEITE EM PÓ
MEL MANGA COCO BALADO
LEITE CONDENSADO **Extras R\$2,50**

~OUTROS ACOMPANHAMENTOS~
NUTELLA R\$1,00 - WHEY PROTEIN R\$1,50 - MORANGO R\$1,50

CREMES

Cupuaçu
300ML - R\$20,00
500ML - R\$21,00
700ML - R\$24,00

Pitaya
300ML - R\$22,00
500ML - R\$27,00
700ML - R\$31,00

MIX COM 2 CREMES
300ML - R\$28,00
700ML - R\$33,00



SUCOS FUNCIONAIS R\$14,50

ANTICELULITE

ABACAXI, LIMÃO, COUVE, HORTELÃ E ÁGUA DE COCO

ANTISINUSITE

HORTELÃ, ÁGUA DE COCO, GENGIBRE E MEL

ANTIFADIGA

LARANJA, MEL E MARACUJÁ

ANTIGRIPE

LARANJA, ACEROLA, MEL, GENGIBRE, HORTELÃ E LIMÃO

ROSA

PITAIÁ, LIMÃO E HORTELÃ

ANTIOX

ÁGUA DE COCO COM UVA VERDE

ANTIESTRESSE

AÇAÍ, ÁGUA DE COCO E MARACUJÁ

BETACAROTENO

LARANJA, BETERRABA E CENOURA

DETOX

CLOROFILA COM ABACAXI E MEL

PELE

FRAMBOESA, MORANGO, MEL E ÁGUA DE COCO

RELAXANTE

MANGA, MAÇA E MARACUJÁ

TERMOGÊNICO

MELANCIA, GENGIBRE E CHÁ DE HIBISCO

TURBINADO

AÇAÍ, LARANJA E MORANGO

GARRAFADA PARA CICLOS FEMININO

UNHA DE GATO - UXI AMARELO - FOLHA DE AMORÁ - BARBATIMÃO - ANGIÇO - JATOBÁ - AGONIADA - MULUNGÚ - MALVA - ANIS - ESTRELADO - ÓLEO DE COPAIBA

BENEFÍCIOS: Inflamações no útero, ovários e tubas uterinas, cisto no ovário, ferida no útero, corrimento, menopausa, regula o fluxo vaginal, ciclo irregular e cólicas menstruais.

MODO DE USAR: Coloque água mineral ou filtrada e deixe curtir por 12 horas, coe completamente o líquido e passe para outro recipiente ou garrafa e coloque novamente na garrafa (a que ficou somente as plantas). Tome 50 ml (do líquido coado) 3 vezes ao dia e quando o líquido acabar repita novamente o procedimento coando novamente o líquido.

PRDUTO ARTESANAL - Isento de imposto - Protegido pela FOM 232 da Constituição Federal Lei 6001/191/12/73 Estatuto da

Mantenha sempre na geladeira

Visite nosso site: floratupi.com.br
Email: contato@floratupi.com.br
Whatsapp: 13 9 96708815



GARRAFADA DO PAJÉ

CAJUEIRO - BARBATIMÃO - BOLDO DE CHILA - ESPINHEIRA SANTA - MALVA - CAROBINHA - QUINA - EMBURANA - SUCUPIRA - PORANGABA - ÓLEO DE COPAIBA

BENEFÍCIOS: É indicado para prevenção e tratamento de gordura no fígado, úlcera, gastrite, problemas no estômago, labirintite, obesidade e colesterol.
MODO DE USAR: Coloque água mineral ou filtrada e deixe curtir por 12 horas, coe completamente o líquido e passe para outro recipiente ou garrafa e coloque novamente na garrafa (a que ficou somente as plantas). Tome 50 ml (um copinho de café) 3 vezes ao dia (de manhã, meio dia e a noite) quando o líquido acabar repita novamente o procedimento coando novamente o líquido.

PRDUTO ARTESANAL - Isento de imposto - Protegido pela FOM 232 da Constituição Federal Lei 6001/191/12/73 Estatuto da

Visite nosso site: floratupi.com.br
Email: contato@floratupi.com.br
Whatsapp: 13 9 96708815

GARRAFADA DO PAJÉ

BENEFÍCIOS: É indicado para tratamento das articulações, artrite, artrose, osteoporose, fibromialgia e inflamações no corpo em geral.

COMPOSIÇÃO: Canela de velho, Unha de gato, Agoniada, Angico, Carobinha, mulungú e óleo de copaiba.

MODO DE USAR: Coloque água mineral ou filtrada e deixe curtir por 12 horas, coe completamente o líquido e passe para outro recipiente ou garrafa e coloque novamente na garrafa (a que ficou somente as plantas). Tome 100 ml (do líquido coado) 3 vezes ao dia e quando o líquido acabar repita novamente o procedimento coando novamente o líquido.

www.floratupi.com.br
13006708815

GARRAFADA PARA SAÚDE DO HOMEM

CATUABA - NÓ DE CACHORRO - PAU DE RESPOSTA - PAU TENENTE - MARAPUÁ - GUARANÁ - GINSENG - UXI AMARELO - ANGIÇO - JATOBÁ - AGONIADA - ÓLEO DE COPAIBA

BENEFÍCIOS INCHACO, INFLAMAÇÃO, PREVENÇÃO DO CÂNCER DE PRÓSTATA, FRAQUEZA SEXUAL, EJACULAÇÃO PRECOAZ, ENFERMIDADES DO SISTEMA REPRODUTOR MASCULINO

MODO DE USAR: Coloque água mineral ou filtrada e deixe curtir por 12 horas, coe completamente o líquido e passe para outro recipiente ou garrafa e coloque novamente na garrafa (a que ficou somente as plantas). Tome 50 ml (do líquido coado) 3 vezes ao dia e quando o líquido acabar repita novamente o procedimento coando novamente o líquido.

PRDUTO ARTESANAL - Isento de imposto - Protegido pela FOM 232 da Constituição Federal Lei 6001/191/12/73 Estatuto da

Mantenha sempre na geladeira

Visite nosso site: floratupi.com.br
Email: contato@floratupi.com.br
Whatsapp: 13 9 96708815

GARRAFADA DO PAJÉ
PARA

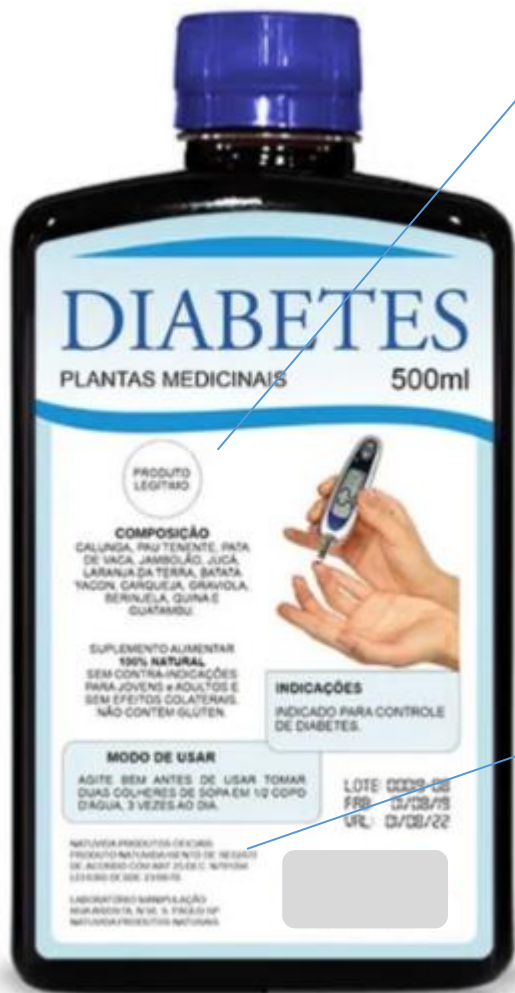
DIABETES E HIPERTENSÃO

CAJUEIRO - PATA DE VACA - PAU TENENTE - MELÃO DE SÃO CAETANO - QUINA - UMBAUBA - CAVALINHA - FOLHA DE MARACUJÁ

BENEFÍCIOS: É indicado para prevenção da diabetes e Hipertensão Arterial.
MODO DE USAR: Coloque água mineral ou filtrada e deixe curtir por 12 horas, coe completamente o líquido e passe para outro recipiente ou garrafa e coloque novamente na garrafa (a que ficou somente as plantas). Tome 50 ml (um copinho de café) 3 vezes ao dia (de manhã, meio dia e a noite) e quando o líquido acabar repita novamente o procedimento coando novamente o líquido.

PRDUTO ARTESANAL - Isento de imposto - Protegido pela FOM 232 da Constituição Federal Lei 6001/191/12/73 Estatuto da

Visite nosso site: floratupi.com.br
Email: contato@floratupi.com.br
Whatsapp: 13 9 96708815



PRODUTO LEGÍTIMO

COMPOSIÇÃO
CALUNGA, PAU TENENTE, PATA DE VACA, JAMBOLÃO, JUÇA, LARANJA DA TERRA, BATATA YACON, CARQUEJA, GRAVIOLA, BERINJEIA, QUINA E GUATAMBU.

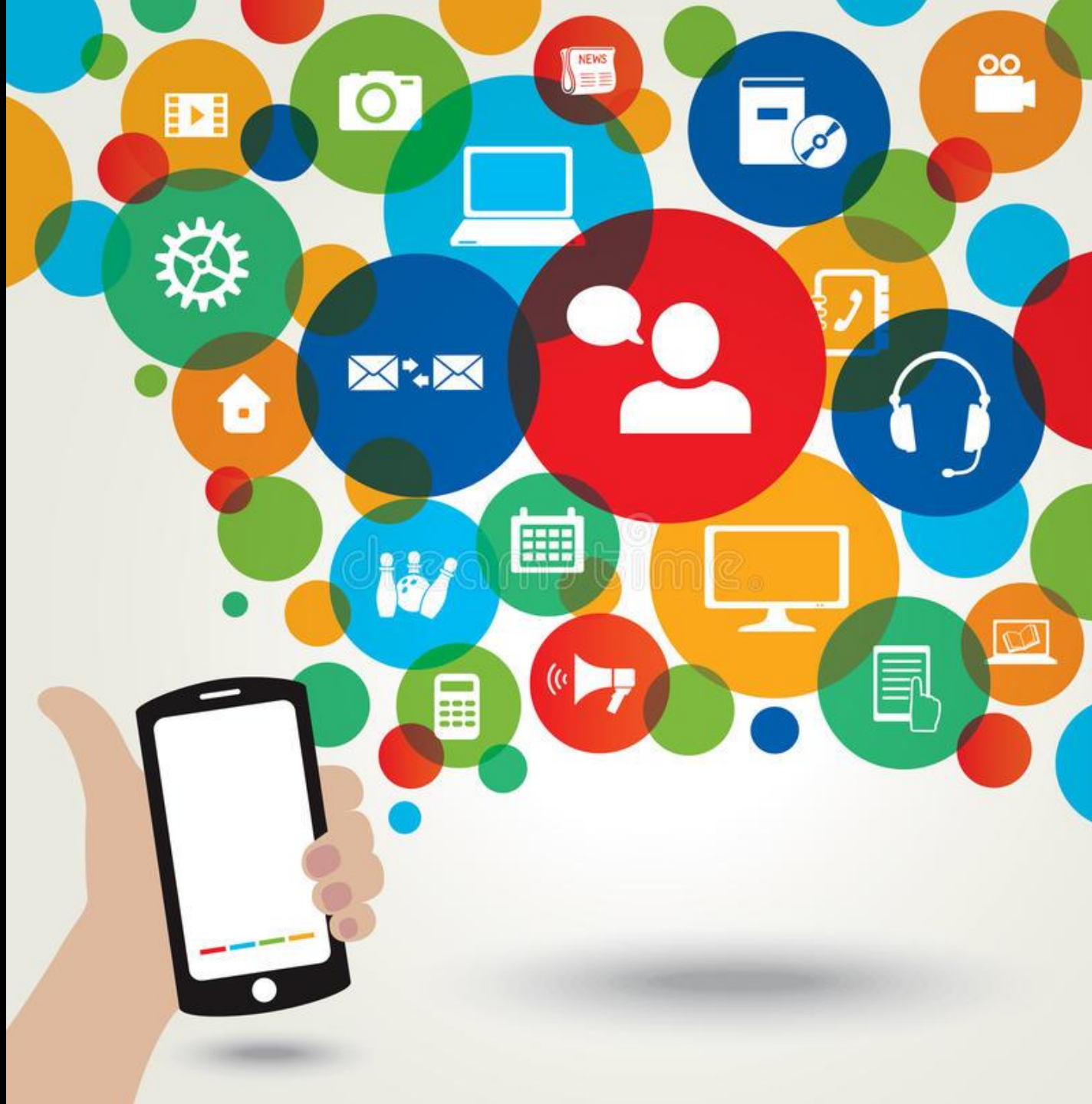
SUPLEMENTO ALIMENTAR
100% NATURAL
SEM CONTRA-INDICAÇÕES PARA JOVENS + ADULTOS E SEM EFEITOS COLATERAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN.

INDICAÇÕES
INDICADO PARA CONTROLE DE DIABETES.

MODO DE USAR
AGITE BEM ANTES DE USAR TOMAR DUAS COLHERES DE SOPA EM 1/2 COPO D'ÁGUA, 3 VEZES AO DIA.

LOTE: 0009-08
FRB: 01/08/19
URL: 01/08/22





POV: You're choosing what
to have for breakfast. 🌸



3 junho

O GLOBO

Novos estudos mostram que consumo moderado de álcool pode fazer bem ao cérebro e impactar na longevidade

16 junho

O GLOBO

Uma cerveja por dia faz bem para a saúde do intestino, revela estudo; entenda

27 julho

O GLOBO

Álcool acelera envelhecimento, comprova estudo genético de Oxford; entenda como

16 julho

O GLOBO

Nenhuma quantidade de álcool é saudável para pessoas com menos de 40 anos, diz estudo



EM BREVE
UMA NOVA... IA PARA VOCÊ

AMARRAÇÃO
INFALIVEL
PARA O AMOR
100% GARANTIDO
141-5050

AMARRAÇÃO
INFALIVEL
PARA O AMOR
100% GARANTIDO

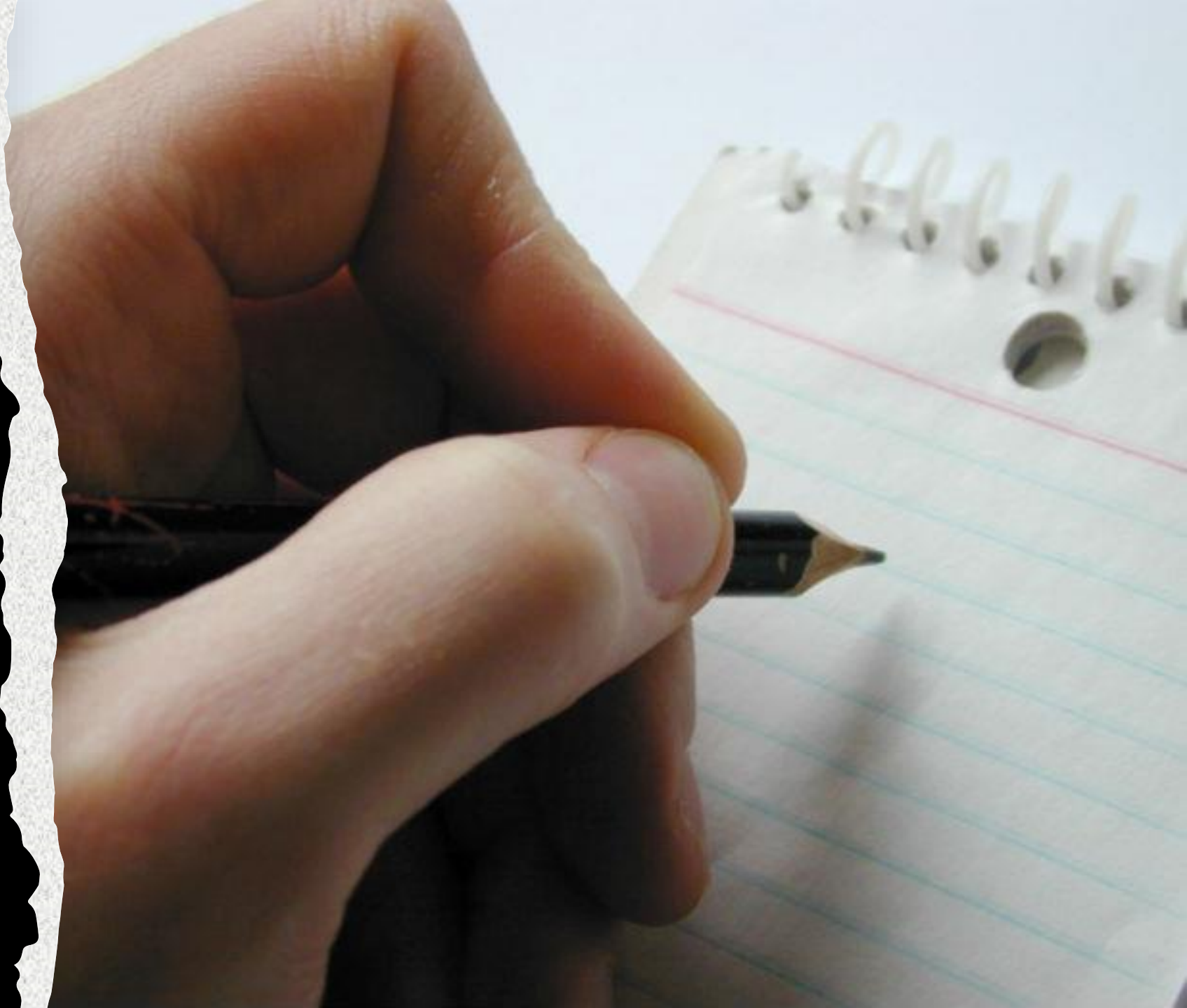




✓ Planejamento

✓ Embasamento científico

✓ Comunicação responsável



Obrigada



fernanda-de-oliveira-martins



@nutri_fernanda.martins