



Veículo: Diário do Pará		
Data: 25/03/2018	Caderno: Negócios	Página: 05
Assunto: NAYAH		
Tipo: Notícia	Ação: Espontânea	Classificação: Positiva

NAYAH lança linha especial de Páscoa

Os ovos de Páscoa têm três sabores: o chocolate 70% cacau; chocolate ao leite com nibs de cacau 45% cacau; e o "Cupulate" com 56% de amêndoas de cupuaçu

Por ser uma empresa com foco em inovação de produtos amazônicos, tendo como principais matérias-primas as amêndoas de cacau e cupuaçu, a NAYAH Sabores da Amazônia vem conquistando o mercado ao oferece produtos diversificados e de alta qualidade. Para essa época especial, a empresa preparou uma linha de ovos de Páscoa em três sabores: o Chocolate 70% cacau; o Chocolate ao Leite com Nibs de Cacau 45% cacau; e o lançamento da linha este ano, o "Cupulate", com 56% de amêndoas de cupuaçu, ideal para pessoas com intolerância a chocolate, pois não contém cacau.

Em três anos de atuação no mercado, a empresa expandiu a comercialização do chocolate, inserin-

do o produto em mais de 30 pontos de vendas no Pará, além de atender restaurantes, sorveterias, docerias e profissionais da gastronomia que utilizam o cacau em pó e/ou barras de chocolate da NAYAH para a produção da culinária local.

A empresa também está presente no mercado nacional, fornecendo sua produção para revenda em São Luís (MA), Fortaleza (CE), Jericoacoara (CE), São Paulo (SP), Curitiba (PR) e Belo Horizonte (MG).

A iniciativa da empresária Luciana Ferreira Centeno de criar a marca NAYAH Sabores da Amazônia surgiu a partir de projeto acadêmico, o qual teve como foco o desenvolvimento da cadeia produtiva do cacau no Estado do Pará, valorizando a bio-

diversidade amazônica, comunidades e profissionais da região. Em 2015, o projeto foi incorporado ao Programa de Incubadora de Empresas da Universidade Federal do Pará (UFPA), atual sede da NAYAH, no Campus Guamá, em Belém.

Atualmente, cerca de 95% dos parceiros terceirizados da empresa são locais. As amêndoas de cacau e cupuaçu são fornecidas por cooperativas de produtores dos municípios de Tome-Açú, Tucumã e Medicilândia, além de pequenos produtores rurais de Barcarena e da Ilha do Combú. "O Pará sempre Barcarena e da Ilha do Combú. "O Pará sempre foi, historicamente, um produtor de cacau expressivo, tanto no Brasil, quan-



to no mundo, mas se olharmos o desenvolvimento dessa cadeia ao longo do tempo, observamos que a gente continua com característica de um mero exportador de matéria-prima. A NAYAH traz essa proposta de verticalizar a cadeia do cacau e fazer o produto acabado, que é o tablete, o qual tem o maior potencial de desenvolvimento”, enfatizou Luciana Centeno.

PÁSCOA

Na linha de Páscoa, além dos ovos de 210g e 230g em três sabores especiais, a NAYAH também oferta os miniovinhos de 35g e 40g e os miniovinhos recheados, que são uma espécie de bombom regional, disponíveis nos sabores de cupuaçu e brigadeiro de origem, feito com cacau em pó exclusivo da empresa.

Os produtos da NAYAH podem ser adquiridos a qualquer momento na loja online disponível no site www.nayahamazon.com. A fábrica fica localizada no módulo 01 da incubadora de empresas da Universidade Federal do Pará, e

funciona normalmente para vendas de segunda à sexta, das 8 às 17h.

NAYAH por encomenda

Nessa Páscoa, a NAYAH está aceitando encomendas até esta segunda, 26/03. Após essa data, os produtos de Páscoa podem ser encontrados para pronta entrega na loja da fábrica na UFPA, que funcionará de segunda à quinta, das 8 às 17h, e nos seguintes pontos de venda parceiros:

- Tapuia na Estação das Docas;
- Grand Cru no Shopping Boulevard e na Braz de Aguiar;
- Polo Joalheiro;
- Iacitata;
- Empório da Praça;
- Sweet by Sisters;
- Sabor do Bosque;
- Supermercados Nazaré da 14 de Março e da São Francisco.



Luciana Centeno, proprietária da NAYAH Sabores da Amazônia