



Nossa!
LES SUPER-POUVOIRS DE L'AÇAÍ

SOMMAIRE

1. ÉDITO	4
2. L'AÇAÍ, LA PETITE BAIE AUX SUPER POUVOIRS	5
3. LES PRODUITS	6
4. L'INCONTURNABLE AÇAÍ BOWL	9
5. NOSSA FRUITS, UNE FILIÈRE DURABLE ET ÉTHIQUE DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE	10
6. L'ÉQUIPE	12



1. ÉDITO

“Le cœur du projet de Nossa Fruits : développer des filières durables sur des fruits de l’Amazonie. Pour moi, la durabilité implique d’une part une agriculture agro-forestière certifiée biologique, et d’autre part une meilleure rémunération des cueilleurs via des partenariats de commerce équitable.

Ce projet est d’autant plus pertinent que l’Amazonie regorge d’ingrédients peu connus qui ont pourtant un fort intérêt gastronomique et nutritionnel. C’est le cas de l’açai, une petite baie déjà très populaire outre-Atlantique pour ses exceptionnelles vertus. Nous nous efforçons donc de développer des produits bons et sains à base d’açai pour encourager une alimentation source de plaisir et de bonne santé.

Avec les produits Nossa, le consommateur français se fait plaisir, se fait du bien, et contribue à un développement durable de l’Amazonie.”

Damien Binois, Fondateur de Nossa Fruits

2. L’AÇAÍ, LA PETITE BAIE AUX SUPERS-POUVOIRS

L’açai fait partie de l’alimentation de base des habitants de l’Amazonie depuis l’époque précolombienne et s’est démocratisé dans les années 1990 au sein des populations sportives (les pratiquants d’arts martiaux et de surf en particulier), d’abord au Brésil puis aux États-Unis et au Japon.

Cette petite baie, couleur myrtille, mesure 1 à 2 cm de diamètre et est composée à plus de 90% par son noyau, tandis que sa chair pulpeuse et fine fait moins de 1 mm d’épaisseur. Ses saveurs se rapprochent de celle du cacao avec des notes très présentes de fruits rouges.

L’açai est cultivé le long du fleuve Amazone au Brésil selon un modèle agroforestier. Très fragile, l’açai se consomme frais dans les 48h qui suivent sa cueillette. C’est pour cette raison que Nossa extrait la pulpe de l’açai sur place puis la congèle directement après la cueillette.

UN POUVOIR ANTIOXYDANT 5 FOIS PLUS ÉLEVÉ QUE LA MYRTILLE

La baie d’açai a un pouvoir antioxydant 5 fois plus élevé que la grenade et la myrtille. Elle ralentit le vieillissement cellulaire grâce à la présence d’un taux élevé de polyphénols, ce qui aide à garder une peau jeune.

LES 4 POUVOIRS DE L’AÇAÍ

UN EFFET ANTI-CHOLESTÉROL

L’açai est riche en oméga 6 et 9. Ce mélange unique apporte une énergie saine qui contribue à améliorer la circulation sanguine et à réduire le taux de mauvais cholestérol.

UN PUIT DE MINÉRAUX

La baie d’açai contient du manganèse, du cuivre, du potassium, du calcium, du magnésium, du fer et du zinc. Ces minéraux apportent de nombreux bienfaits, notamment la production d’énergie lors de la pratique sportive.

UN EFFET COUPE-FAIM

Les fibres ont pour intérêt d’avoir un effet coupe-faim, c’est pourquoi l’açai, qui en est riche, apporte un sentiment de satiété pendant plusieurs heures. De plus, elles facilitent la digestion, régulent l’assimilation des nutriments et favorisent l’activité du microbiote, ce qui réduit l’augmentation de la glycémie après un repas. Fini les pics de glycémie, adieu la fatigue après le repas !

3. LES PRODUITS

Selon Damien, l'alimentation a deux finalités : se faire plaisir et se maintenir en bonne santé. Pour cela, Nossa Fruits élabore des recettes simples, savoureuses et aux multiples bienfaits pour la santé à base d'açai et de fruits bio. Disponible dans les restaurants et les salles de sport.

Nossa!

Nossa!

LES PULPES BIO SURGELÉES

PULPE D'AÇAÍ INTENSE, GUARANÁ OU PURE

- Pulpe d'açai 14%
- 4kg



PULPE D'AÇAÍ BIO

- Pulpe d'açai
- 6kg



GALETS D'AÇAÍ SUCRÉS

- Galets d'açai sucr
- 5kg



LES SORBETS

SORBET 2L « L'AÇAÍ BOWL COMME AU BRÉSIL »

- Sorbet açai guaraná
- 2L/1.6kg



SORBET INDIVIDUEL « L'AÇAÍ BOWL COMME AU BRÉSIL »

- Sorbet açai guaraná • 1 petite cuillère en bois
- 90ml/72g • 2,70€



LE MIX BIO POUR MACHINE

- Mix pour açai bowl bio
- 2 x 3,4kg



MAIS AUSSI...

Nossa Fruits fournit de la pulpe d'açai aux professionnels (CHR et industriels) qui souhaitent proposer tout type de recettes à base de la petite baie violette (coulis, sorbets, desserts, confitures...), et en particulier le fameux açai bowl. En effet, ce plat déjà bien connu au Brésil et aux États-Unis est devenu un classique du brunch et de la pause déjeuner dans nombre d'établissements.



PULPE D'AÇAÍ GUARANÁ BIO

- Pulpe d'açai guaraná
- 4kg • 62,00€

NOS SMOOTHIES À MIXER SURGELÉS

Attirez de nouveaux clients et augmentez votre ticket moyen avec des smoothies frais ! Mixez un sachet de 130g de fruits surgelés avec 220ml de jus de pomme ou le liquide de votre choix pour obtenir un smoothie de 350ml en 30 secondes.

Nossa!

NOS AVANTAGES PRODUITS

- 100% fruit sans sucre ajouté
- Gain de temps : pas d'épluchage, lavage, découpage, dosage
- Pas de perte : longue date de péremption
- Contrôle des coûts et du stock : 1 sachet = 1 smoothie
- Une qualité et un prix garantis tout au long de l'année
- Des recettes qui allient goût et nutrition



SMOOTHIE INVINCIBLE VERT
• 130g



SMOOTHIE IMMORTEL ROUGE
• 130g



SMOOTHIE IRRESISTIBLE ROSE
• 130g



SMOOTHIE SURPUISSANT JAUNE
• 130g

LES PULPES BIO SURGELÉES

Une gamme de 2 produits disponibles en magasins bio.

Points de vente : Biocoop, Naturalia, Bio C Bon, NaturéO, Satoriz, Houra, Le Marché de Léopold, Biofrais, Naturéo, Bio & Co, Marcel & Fils

PULPE D'AÇAÍ

• 4x100g • 7,50€



PULPE D'AÇAÍ GUARANÁ

• 4x100g • 6,50€



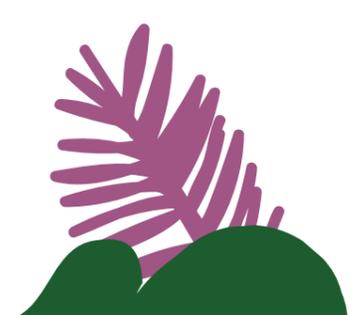
FRUITS BIO À MIXER



FRUITS BIO À MIXER POUR SMOOTHIES & AÇAÍ BOWLS

• Açaí, fraise, framboise, banane
• 150g • 3,50€

terraçaí
by
Nossa!



4. L'INCONTOURNABLE AÇAÍ BOWL

Léger et riche en bienfaits nutritionnels, l'açaí bowl est très vite devenu tendance auprès des sportifs, des surfeurs et des promeneurs sur les plages de Rio de Janeiro. Sa réputation a fait le tour du monde grâce aux réseaux sociaux et l'açaí est aujourd'hui servi dans tous les restaurants les plus en vogue.

L'açaí s'agrémente à volonté de toppings tels que des fruits frais, des graines, des céréales ou encore du peanut butter pour une touche de gourmandise. Avec Nossa!, c'est très facile de réaliser un açaí bowl maison pour toutes les envies de la journée, du petit déjeuner au goûter. Beau, coloré, savoureux, équilibré et peu sucré, l'açaí bowl est un petit plaisir addictif !

LA RECETTE DE NOSSA POUR PRÉPARER UN AÇAÍ BOWL TRADITIONNEL



BASE

- 200 g de pulpe d'açaí
- 1 banane
- 1 c.à.s de sirop d'agave
- 1 trait d'eau

PRÉPARATION

1. Dans un blender, mettre tous les ingrédients de la base en finissant par la pulpe d'açaí congelée cassée en morceaux.
2. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit homogène et onctueuse, comme un sorbet.
3. Si besoin, remuer avec une spatule et ajouter un peu de liquide.
4. Verser la base dans un bol et recouvrir des toppings souhaités !

TOPPINGS

- Fruits frais (fraises, framboises, myrtilles, bananes, etc.)
- Amandes
- Granola

5. NOSSA FRUITS, UNE FILIÈRE DURABLE ET ÉTHIQUE DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

UNE ENTREPRISE À DEUX MISSIONS : NUTRITIONNELLE ET ENVIRONNEMENTALE

Nossa Fruits est une entreprise française qui cherche à avoir un fort impact à deux niveaux. D'une part, elle ambitionne de démocratiser la consommation d'açaí en France à travers des produits délicieux et sains à base de superfruits. D'autre part, elle participe à la préservation de la forêt amazonienne en y développant une agriculture agro-forestière qui apporte des ressources aux habitants tout en conservant la biodiversité des écosystèmes.

LE PROJET AMAZONIEN : PROTÉGER LA FORÊT ET SES HABITANTS

L'Amazonie est l'un des écosystèmes les plus riches et les plus menacés de notre planète. La région est en effet peuplée de plusieurs millions d'habitants qui sont parmi les plus pauvres d'Amérique latine. Ces derniers en quête de moyens de subsistance abattent les arbres au profit d'une agriculture vivrière. Le projet de Nossa Fruits vise à limiter la déforestation et reforester les zones détruites en proposant aux populations locales des sources de revenus qui n'impliquent pas l'abattage de la forêt primaire. Le développement de filières durables sur des fruits de l'Amazonie implique ainsi une agriculture agro-forestière certifiée biologique tout en offrant meilleure rémunération des cueilleurs via des partenariats de commerce équitable.



5. NOSSA FRUITS, UNE FILIÈRE DURABLE ET ÉTHIQUE DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

LIMITER L'EMPREINTE CARBONE, UN ENJEU MAJEUR

L'açai est un fruit exotique qui ne pousse que dans les climats tropicaux, comme la banane, le café ou encore le cacao. Pour limiter son empreinte carbone, Nossa! privilégie le transport maritime au transport aérien, ce dernier émettant beaucoup moins de gaz à effet de serre. Nossa Fruits achemine ainsi 17 tonnes d'açaí en France par bateau, ce qui équivaut à une empreinte carbone 2 fois moins élevée qu'un aller simple Paris-Rio en avion !

Ces émissions de gaz à effet de serre liées au transport maritime sont compensées par la préservation de la forêt au travers de l'açaí cultivé selon des modèles agroforestiers. Cela permet de maintenir le carbone stocké par la forêt (chaque hectare de forêt amazonienne stocke environ 250 tonnes de carbone).

Comme pour la plupart des aliments, ce n'est pas le transport qui a l'impact écologique le plus important, mais la production (engrais, pesticides, usage des machines pour labourer, traiter, cueillir, ou de serres chauffées). Chez Nossa Fruits, toute la cueillette est faite manuellement et artisanalement sur des arbres, ce qui n'émet donc aucun gaz à effet de serre.

L'AMBITION DE NOSSA

Financer les certifications bio et commerce équitable des cueilleurs tout en les formant à une culture agro-forestière durable.

Encourager les producteurs à cultiver d'autres fruits comme l'acérola et le guaraná afin de réduire leur dépendance à l'açaí et ainsi permettre le développement d'une polyculture qui préserve les écosystèmes.

Augmenter les prix d'achats aux producteurs et alimenter un fond communautaire dans le cadre d'un contrat de commerce équitable.

Créer 30 emplois dans la communauté et mener des projets de développement, en particulier dans l'éducation et la santé.

6. L'ÉQUIPE DE NOSSA FRUITS

Nossa est une entreprise à taille humaine qui compte 12 personnes passionnées et engagées, dont Damien Binois, le fondateur Nossa Fruits. Petit-fils d'agriculteurs et fils d'enseignants, Damien a grandi en Sarthe, où il se passionne très jeune pour la nature et la cuisine. Ce sont ses études qui le mènent au Brésil : après avoir étudié à HEC Paris, il termine son master par un double diplôme à la Fundação Getulio Vargas de São Paulo. C'est là-bas, qu'il découvre l'açaí, petit fruit qui suscite immédiatement son intérêt et qui l'amène à réaliser la première recherche académique sur la filière de l'açaí dans le cadre de son mémoire. Il se rend alors en Amazonie et réalise que la cueillette peut être une opportunité de préservation du territoire. Fort de ses connaissances sur le sujet, il est ensuite régulièrement invité à donner des conférences sur le sujet. Fin 2012, Damien rentre en France pour créer Nossa Fruits. Il commercialise ses premiers produits en 2014, après plus d'une année de travail pour développer la première gamme avec des partenaires brésiliens.



Nossa!

NOSSA! FRUITS SAS

80 rue des Haies

75020 Paris

09 67 07 07 74

contact@nossa-fruits.com

www.nossa-acai.com



@nossaacai



@nossa_fruits



@NossaAcaiFR



Nossa ! Fruits