



Vale Mais Alimentos Lança nova Embalagem de Biomassa de Banana Verde agora com 250gramas



A nova embalagem de 250 gramas vem atender o segmento single, famílias pequenas ou mesmo aqueles que não conhecem o produto e querem fazer a primeira compra. A nova embalagem já está disponível no varejo, nas lojas da Rede Mundo Verde, na Rede de Supermercados Eporium São Paulo e outros pontos de vendas. A Embalagem acompanha livreto com 48 receitas exclusivas que ensinam o passo a passo para uso da biomassa de banana verde

Os nutricionistas cada vez mais têm reconhecido a importância nutricional da banana verde e indicado seu uso como opção saudável na alimentação cotidiana, principalmente por conter um alto teor de amido resistente. A matéria-prima produzida a partir de banana verde não aclimatizada, cozida e processada é um excelente ingrediente para elaboração de pratos seja no consumo doméstico, na alimentação fora do lar ou na indústria de alimentos. Com a biomassa de banana de verde é possível elaborar pães, bolos, sucos, vitaminas, enriquecer feijões, sopas, patês, cremes, maioneses, recheios, massas, leite, achocolatados, entre outras diversas preparações culinárias e gastronômicas.

Os Benefícios e Propriedades Funcionais da Banana Verde

O produto é apresentado na forma de polpa e integral (casca e polpa) para consumidores domésticos em embalagens de 250g e 500 gramas.

Para o segmento institucional a Vale Mais Alimentos fornece biomassa de banana verde em embalagens de 1kg, 3kg, 6kg, fardo com 18kg.

Produzida na maioria dos países tropicais, a banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, tendo o Brasil como o segundo maior produtor e o primeiro consumidor mundial. As variedades mais difundidas no Brasil são: prata, pacovan, prata-anã, maçã, mydore, terra e d' angola, além da nanica e nanicão voltadas principalmente à exportação. A banana verde é considerada hoje uma das principais fontes de amido na dieta. Mas, além de sua concentração de carboidratos complexos e energia, também apresenta elevadas proporções de vitaminas e minerais.

A banana verde é considerada um alimento funcional, pois, quando cozida

ainda verde, apresenta alto conteúdo de amido resistente presente na polpa da fruta. O **benefício do amido resistente** é similar ao da fibra alimentar, pois não é digerido e absorvido no intestino delgado, sendo fermentado somente no intestino grosso, onde favorece a proliferação de bactérias benéficas para o nosso intestino (ação simbiótica), além de manter a integridade da mucosa intestinal responsável pela absorção adequada dos nutrientes e pela barreira da entrada de substâncias maléficas.

Desta forma, o consumo de banana verde auxilia no trânsito intestinal adequado, atuando na prevenção e tratamento de quadros de diarreia e constipação, além de prevenir o desenvolvimento de doenças como o câncer de intestino.

Além de contribuir para a saúde do intestino, a banana verde exerce outros efeitos benéficos ao organismo, pois é um alimento de baixo índice glicêmico, ou seja, sua digestão e absorção são mais lentas. Com isso, a quantidade de glicose liberada no sangue ocorre gradativamente, mantendo os níveis no sangue controlados, sem a necessidade de liberação excessiva de insulina para que esta glicose entre na célula, contribuindo então para a prevenção do desenvolvimento de diabetes. A banana verde auxilia ainda na prevenção do acúmulo de gordura corporal, uma vez que permite menor ingestão de alimentos devido ao aumento da saciedade promovido pelo amido resistente.

Estudos indicam ainda que o consumo de amido resistente também atua na redução do colesterol sanguíneo (dislipidemias), pela redução de sua produção pelo fígado, e pelo aumento da sua eliminação pelos ácidos biliares. Assim, a banana verde pode ter importante função preventiva no desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Tabela Nutricionais da Biomassa de Banana Vale Mais Alimentos

Biomassa de Banana Verde Integral (casca e polpa)			
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porção de 100g (1/2 copo)			
Quantidade por porção	g	%VD(*)	
Valor Energético (kcal)	64,00	3,20	
Carboidratos	14,20	4,73	
Proteínas	1,30	1,73	
Gorduras Totais	0,20	0,36	
Gorduras Saturadas	0,00	0,00	
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**	
Fibra Alimentar total	8,70	34,80	
Fibra Alimentar	4,19	16,76	
Amido resistente	3,21	12,84	
Pectina	1,10	4,40	
Frutooligosacarídeos	0,18	0,72	
Cinzas	0,70	--	
Cálcio (mg)	5,70	1,00	
Cobre (mg)	0,04	0,00	
Ferro (mg)	1,33	10,00	
Fósforo (mg)	14,40	2,00	
Magnésio (mg)	14,60	6,00	
Manganês (mg)	0,14	6,00	
Potássio (mg)	293,00	14,65	
Sódio (mg)	0,20	0,00	
Zinco (mg)	0,12	0,00	

Biomassa de banana verde(Polpa)

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porção de 100g (1/2 copo)			
Quantidade por porção	g	%VD(*)	
Valor Energético (kcal)	91	4,55	
Carboidratos	21,4	7,13	
Proteínas	1,2	1,60	
Gorduras Totais	0	0,00	
Gorduras Saturadas	0	0,00	
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**	
Fibra Alimentar total	7,8	31,20	
Fibra Alimentar	3,22	12,88	
Amido resistente	4,31	17,24	
Frutooligossacarídeos	0,24	0,96	
Cinzas	0,7	--	
Cálcio (mg)	2,9	0,00	
Cobre (mg)	0,08	0,00	
Ferro (mg)	1,2	9,00	
Fósforo (mg)	18,7	3,00	
Magnésio (mg)	19,6	8,00	
Manganês (mg)	0,47	20,00	
Potássio (mg)	236	11,80	
Sódio (mg)	0,3	0,00	
Zinco (mg)	0,122	2,00	

Veja mais literatura no site www.valemaisalimentos.com.br

Receitas

Nhoque de Banana Verde com Biomassa

Ingredientes

500 g de Biomassa de polpa gelada Vale Mais;
1 colher de sopa de maionese;
Farinha de trigo suficiente para polvilhar a mesa e dar ponto à massa;
30 g de açafião em pó;
50 g de queijo ralado

Modo de Preparo

Numa mesa ou mármore misturar a biomassa com a maionese. Misturar as 30 gramas de açafião na farinha de trigo e ir polvilhando a massa até dar ponto de enrolar. Cortar a massa em formato de nhoque, e cozinhar em água fervente com um fio de óleo, como no método convencional.

Utilize molhos da sua preferência.

Bolo de Chocolate rico em fibras, sem glúten e sem leite com biomassa de banana verde

Ingredientes

250 gr de Biomassa de Banana Verde Integral
5 ovos inteiros
5 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata a Biomassa de Banana Verde Integral com os ovos no liquidificador, em uma tigela misture o chocolate em pó, o açúcar, o fermento e a mistura batida no liquidificador. Despeje em uma forma untada e leve ao forno, em

temperatura média. Esta receita também pode ir ao forno microondas fica pronta em aproximadamente 10 minutos.

Sugestões: Unte a forma com margarina e chocolate em pó ou com margarina e farinha de arroz, ou, ainda com margarina e amido de milho. Desta forma, a receita ficará 100% sem glúten.

Outras receitas estão disponíveis no site : www.valemaisalimentos.com.br

Preços sugeridos ao varejo:

Biomassa de banana verde 250g polpa - R\$ 6,80

Biomassa de banana verde 250g Integral - R\$6,30

Biomassa de banana verde 500g polpa- R\$ 9,58

Biomassa de banana verde 500g integral- R\$ 8,86

Sobre a Vale Mais Alimentos

Localizada em Santos, no litoral sul de São Paulo, a Vale Mais Alimentos é especializada na produção, comercialização e exportação de biomassa de banana verde e derivados.

Seu foco é o desenvolvimento de insumos de alta qualidade nutricional, como um espessante alimentar, natural, orgânico para indústria alimentícia e alimentação fora do lar respeitando os conceitos de sustentabilidade técnica, econômica, social e ambiental além de trabalhar sob a égide de saúde da OMS - Organização Mundial de Saúde que define; "Saúde é o completo bem estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença" respeitando sobremaneira, portanto, este aspecto tanto com vistas aos seus colaboradores, comunidade e principalmente, a saúde do seu consumidor.

Para **Cleonildo Xavier, Diretor da Vale Mais Alimentos**, o foco da empresa está principalmente em agregar valor nutricional à alimentação de modo geral, fornecer suporte técnico a indústria para o desenvolvimento de produtos de alto valor nutricional com biomassa de banana verde, facilitando o acesso e utilização destes alimentos pela população.

Apenas para Prefeitura de Jundiaí, são fornecidas mensalmente em média 1,5 toneladas de biomassa de polpa de banana verde.

Já foram testados, aprovados e finalizados diversos produtos industrializados desenvolvidos com a biomassa de banana verde, que em breve estarão disponíveis aos consumidores domésticos e também ao segmento institucional para alimentação escolar, restaurantes comerciais e coletivos, hotelaria entre setores da alimentação fora do lar.

Destques para algumas destas empresas e produtos.

Sucos de frutas, da **Mais Fruta**, www.maisfruta.com.br

Patês: **Gramelle**, da www.gramelle.com.br

Almôndegas da **Regilu Alimentos**, www.regilualimentos.com.br

Linha de Biscoitos funcionais da **Cascone**, www.cascone.com.br

Pães da **Panificadora Keli**, www.panificadorakeli.com.br

Os consumidores poderão encontrar a biomassa de banana verde da Vale Mais Alimentos em diversos pontos de vendas da **Rede de Varejo Mundo Verde**. Para saber os pontos de vendas do produto acesse o site: www.valemaisalimentos.com.br no link "onde comprar".

Também pode ser adquirida na rede de supermercados **Emporium São Paulo**, na Av. Jurema 271, telefone (11) 5054-8000 e Rua Afonso Brás, 431, telefone (11)3848-3700 e outras lojas do Emporium da rede na zona sul de São Paulo. Além de comercializar a biomassa de banana verde, o Emporium São Paulo, tem disponível em suas padarias o **pão francês elaborado com biomassa, um pão rico em fibras**. Veja os locais de vendas deste produto no site: www.emporiumsaopaulo.com.br

A Vale Mais Alimentos está em novo endereço:

Rua 7 de setembro -25 - Vila Nova- Santos- São Paulo.

Tel. (13) 3221-9024 (13) 3019-4533

contato@valemaisalimentos.com.br

www.valemaisalimentos.com.br

JM Gestão de Comunicação & Imprensa

José Maria Filho-jornalista MTb 19.852

(11) 2866-2346 / 9804-1112
Josemaria.jornalista@ig.com.br