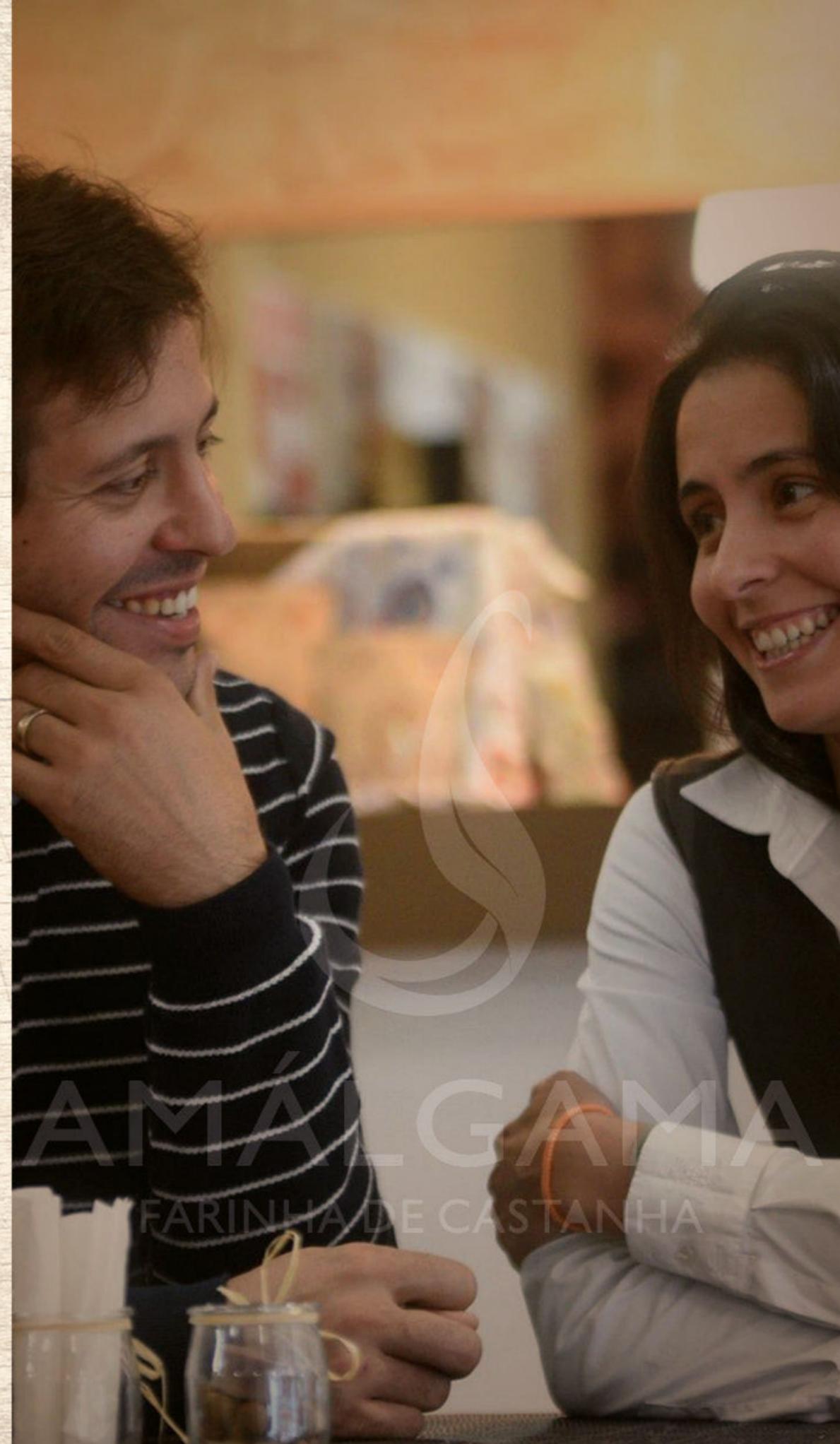




AMÁLGAMA
FARINHA DE CASTANHA

SOBRE NÓS

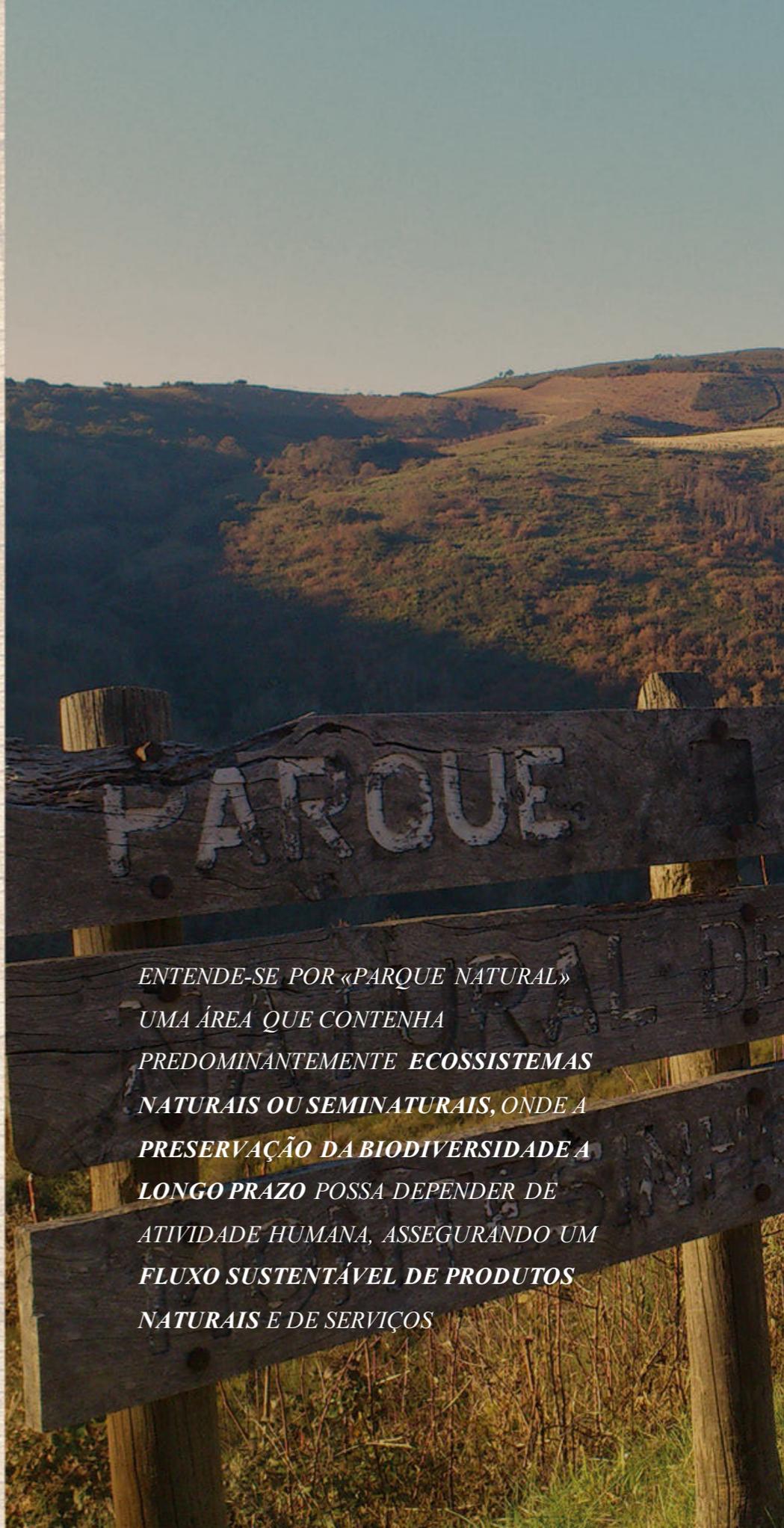
- Somos dois empreendedores - Sílvia Santos e André Barbosa, casados e com um filho, o Gonçalo
- Dando seguimento à tradição da nossa família na produção de Castanha, fundamos a Amálgama em Vila Nova de Famalicão, no ano de 2015
- Acreditamos na riqueza da castanha e na valorização deste produto nobre
- O nosso objectivo é transformar a nossa castanha, em farinha da mais elevada qualidade, numa lógica de sustentabilidade integral.



AMÁLGAMA
FARINHA DE CASTANHA

A MATÉRIA-PRIMA - A CASTANHA A ORIGEM

- O foco da sua produção é na Moimenta, onde a Amálgama desenvolve uma estreita **relação com os produtores**, promovendo o **desenvolvimento sustentável** de toda a cadeia de valor
- Os soutos que produzem as nossas castanhas fazem parte de um dos 13 Parques Naturais existentes em Portugal Continental, o de Montesinho, que se rege segundo um plano de Ordenamento que os habitantes e produtores têm que cumprir



ENTENDE-SE POR «PARQUE NATURAL»
UMA ÁREA QUE CONTENHA
PREDOMINANTEMENTE **ECOSSISTEMAS
NATURAIS OU SEMINATURAIS**, ONDE A
**PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE A
LONGO PRAZO** POSSA DEPENDER DE
ATIVIDADE HUMANA, ASSEGURANDO UM
**FLUXO SUSTENTÁVEL DE PRODUTOS
NATURAIS E DE SERVIÇOS**

A MATÉRIA-PRIMA - A CASTANHA

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

- A castanha é nutricionalmente rica, podendo ser uma **fonte de fibras, vitaminas e sais minerais** para a ingestão das doses diárias recomendadas destes nutrientes.
- **Isenta de glúten**, recomendável à população celíaca.

- BAIXO TEOR DE GORDURA SATURADA
- RICA EM FIBRAS
- FONTE DE FÓSFORO, MAGNÉSIO
- RICA EM POTÁSSIO, COBRE E MANGANÊS
- FONTE DE VITAMINA E, C, B1, B2, B5
- RICA EM VITAMINA B6 E B9



O PROCESSO PRODUTIVO

- A farinha de castanha Amálgama é produzida de forma artesanal utilizando a mão de obra humana em todas as fases do processo.
- O processo utilizado permite a obtenção de uma farinha com **uma textura extra fina e delicada.**
- Sendo a Castanha, vinda diretamente do produtor, o único ingrediente utilizado na unidade produtiva da Amálgama, não existe qualquer risco de contaminação cruzada, o que assegura que a farinha de castanha Amálgama seja **isenta de Glúten**

O PRODUTO FINAL - FARINHA DE CASTANHA



CARACTERÍSTICAS

- **100% CASTANHA PORTUGUESA**
- **100% NATURAL**
- **ISENTO DE GLUTEN**
- **VEGAN**

TABELA NUTRICIONAL
FARINHA DE CASTANHA AMÁLGAMA

<i>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS</i>	<i>PORÇÃO DE 100G</i>
ENERGIA	3610KJ/ 380KCAL
LÍPIDOS <small>DOS QUAIS:</small>	4,01G
ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	0,8G
HIDRATOS DE CARBONO <small>DOS QUAIS:</small>	80,1G
AÇUCARES	29,1G
PROTEÍNAS	5,83G
SAL	<0,013G

- O excesso de **lípidos** no corpo humano pode potenciar o aparecimento de várias doenças, como a obesidade, colesterol elevado, problemas cardiovasculares e doenças degenerativas. A farinha de castanha contém um **teor reduzido de ácidos gordos**
- A falta de **hidratos de carbono** pode causar problemas renais e o aumento dos níveis de colesterol sanguíneo (aumentando o risco de Doença Cardiovascular).
- A farinha de castanha Amálgama contém elevado teor de **hidratos de carbono complexos**, o que significa que são **absorvidos lentamente** pelo corpo, mantendo a saciedade.

- **Proteínas** são o nutriente fundamental para a formação da massa muscular no corpo humano, contudo, o seu excesso pode causar aterosclerose, cancro e osteoporose.
- A farinha de castanha contém um **teor de proteínas moderado, constituídas por aminoácidos essenciais**, quase comparadas com alguns tipos de alimento de origem animal, como carne ou peixe, apresentando-se assim como um ótimo **complemento para dietas vegetarianas**



APRESENTAÇÃO

- **FARINHA DE CASTANHA**
- **REFERÊNCIA: 610001**
- **EMBALAGENS DE 250G**

ALTURA: 10 CM

LARGURA : 9,5 CM

PROFUNDIDADE: 6 CM

APLICAÇÕES

- PÃO
- BOLOS
- BOLACHAS
- MOLHOS
- CREPES
- CREMES
- SOPAS
- PURÉ
- ...



CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- *SE SUBSTITUIR A FARINHA TRADICIONAL POR FARINHA DE CASTANHA AMÁLGAMA DEVE REDUZIR A QUANTIDADE DE AÇÚCAR DA RECEITA ORIGINAL EM CERCA DE 50%*
- *SE SUBSTITUIR A UTILIZAÇÃO DE CASTANHA FRESCA POR FARINHA DE CASTANHA AMÁLGAMA, ACRESCENTE LÍQUIDOS, PORQUE A CASTANHA FRESCA TEM UM ELEVADO TEOR DE HUMIDADE QUE A FARINHA NÃO TEM*





CASTANHA – SÓ FARINHA?

- NÃO, SERIA REDUTOR!
- Neste momento temos cerveja de castanha produzida por um parceiro Mestre Cervejeiro.
- **Pretendemos valorizar a castanha no seu todo:**
 - produtos alimentares sem gluten
 - produtos alimentares saudáveis desenvolvidos por parceiros
 - produtos têxteis

AGUARDEM PELAS SURPRESAS!!!



AMÁLGAMA
FARINHA DE CASTANHA

CONTACTOS:

RESPONSÁVEL COMERCIAL: **Sílvia Santos**
RESPONSÁVEL PRODUÇÃO: **André Barbosa**

E-MAIL: **amalgama.vnf@gmail.com**

TELEMÓVEL: **+351 918758612**

SIGA-NOS:

<https://www.facebook.com/lojaamalgama/>



NATURALMENTE PARA SI...

OBRIGADO