



AmazoniaSpace[®]
A Amazônia em você.

The Amazon in you. La Amazonía en tí.



CATÁLOGO
CATALOG

2025
V.02

SUMÁRIO

SUMARIO | SUMMARY

QUEM SOMOS **3**
ABOUT US | QUIÉNES SOMOS

PRODUTOS **5**
PRODUCTS | PRODUCTOS

FAROFAS DE TAPIOCA **7**
*TAPIOCA FLOURS |
FAROFAS DE TAPIOCA*

MOLHOS **10**
SAUCES | SALSAS

SAIS **12**
SALTS | SALES

SOB ENCOMENDA **14**
MADE TO ORDER | BAJO PEDIDO

EM BREVE **16**
COMING SOON | PRÓXIMAMENTE

PEDIDOS **13**
ORDERS | PEDIDOS

DADOS DA EMPRESA **15**
*COMPANY INFO |
DATOS EMPRESARIALES*

QUEM SOMOS

A **Amazonia Space®** é uma indústria de alimentos localizada em Igarapé-Miri, Pará, Brasil, que busca celebrar a cultura e gastronomia da Amazônia e dividi-las com o mundo.

Somos um espaço amazônico que preza pela autenticidade e sabedoria dos povos da floresta. Assim, **utilizamos insumos provenientes da agricultura familiar**, movimentando a economia da região paraense do Baixo Tocantins.





ABOUT US

***Amazonia Space®** is a food industry located in Igarapé-Miri, Pará, Brazil, dedicated to celebrating the culture and cuisine of the Amazon and sharing them with the world.*

*We are an Amazonian space that values the authenticity and wisdom of the forest peoples. Therefore, **we use ingredients sourced from family farming**, strengthening the economy of the Lower Tocantins region in Northern Brazil.*

QUIÉNES SOMOS

***Amazonia Space®** es una industria alimentaria ubicada en Igarapé-Miri, Pará, Brasil, dedicada a celebrar la cultura y la gastronomía de la Amazonía y compartirlas con el mundo.*

*Somos un espacio amazónico que valora la autenticidad y la sabiduría de los pueblos de la selva. Así, **utilizamos insumos provenientes de la agricultura familiar**, impulsando la economía de la región de Baixo Tocantins, en el norte de Brasil.*



PRODUTOS

Nossa linha de alimentos atualmente conta com 7 produtos disponíveis regularmente e 3 exclusivos sob encomenda, variando entre **derivados da mandioca, molhos e sais**. Todos carregam a essência da Amazônia, da matéria-prima à produção final.

Nos orgulhamos em oferecer alimentos saudáveis, saborosos e de alta qualidade, feitos com dedicação e respeito à natureza.



PRODUCTS

Our food line currently includes 7 regularly available products and 3 exclusive products on order, ranging from cassava-based items to sauces and salts. All of them carry the essence of the Amazon, from raw materials to the final production.

We take pride in offering healthy, flavorful, and high-quality foods, made with dedication and respect for nature.

PRODUCTOS

Nuestra línea de alimentos actualmente cuenta con 7 productos disponibles regularmente y 3 productos exclusivos disponibles bajo pedido, que van desde derivados de la yuca hasta salsas y sales. Todos llevan la esencia de la Amazonía, desde la materia prima hasta la producción final.

Nos enorgullece ofrecer alimentos saludables, sabrosos y de alta calidad, elaborados con dedicación y respeto por la naturaleza.



FAROFA DE TAPIOCA COM SOJA 300g

Com pedacinhos crocantes de soja.

*TAPIOCA FLOUR WITH SOY PROTEIN
10.58 oz*

With crunchy bits of soy protein.

FAROFA DE TAPIOCA CON PROTEÍNA DE SOJA 300g

Con trocitos crujientes de proteína de soja.



FAROFA DE TAPIOCA COM JAMBU E AÇAFRÃO 300g

Tem o tremor do jambu e o amarelinho do açafrão.

TAPIOCA FLOUR WITH JAMBU & SAFFRON 10.58 oz

It has the tingling of jambu and the yellow hue of saffron.

FAROFA DE TAPIOCA CON JAMBU Y CÚRCUMA 300g

Tiene el hormigueo del jambu y el tono amarillo del azafrán.



FAROFA DE TAPIOCA COM PIMENTA SUAVE 300g

Tem um leve toque de pimenta.

*TAPIOCA FLOUR WITH MILD PEPPER
10.58 oz*

It has a subtle hint of pepper.

FAROFA DE TAPIOCA CON PIMIENTA SUAVE 300g

Tiene un ligero toque de pimienta.

NOVA EMBALAGEM!
NEW PACKAGING! | ¡NUEVO EMBALAJE!



Com visor que valoriza o produto

With window to showcase the product

Con ventana que resalta el producto

Embalagem kraft sustentável

Sustainable kraft package

Embalaje kraft sostenible

Rotulagem bilíngue (português e inglês)

Bilingual labelling (Portuguese and English)

Etiquetado bilingüe (portugués y inglés)

FAROFA DE TAPIOCA?

A farofa é uma velha conhecida do brasileiro, mas a nossa tem um toque especial: é feita de **TAPIOCA GRANULADA!** Sim, aquela que a gente coloca no açaí.

Perfeitas para acompanhar os pratos do dia a dia, nossas farofas combinam com carnes vermelhas, brancas, omeletes e muito mais. Aqui, quem manda é a sua imaginação!

Crocantes, sequinhas e saudáveis, são ideais para quem busca uma alimentação equilibrada ou possui restrições alimentares, sem abrir mão do sabor.

WHAT IS FAROFA?

Farofa is a traditional Brazilian side dish. While commonly made from toasted cassava flour, ours are specially made from toasted **GRANULATED TAPIOCA!**

Farofa is often mixed with seasonings like onions, garlic, and butter. Known for its crunchy texture, farofa is commonly served alongside barbecued meats, stews, or even as a topping for rice and beans.

¿QUÉ ES FAROFA?

Farofa es un acompañamiento tradicional brasileño. Aunque comúnmente se elabora con harina de mandioca tostada, la nuestra está hecha especialmente con **¡TAPIOCA GRANULADA** tostada!

La farofa a menudo se mezcla con condimentos como cebolla, ajo y mantequilla. Conocida por su textura crujiente, la farofa se sirve comúnmente junto a carnes a la parrilla, guisos o incluso como cobertura para arroz y frijoles.





MOLHO DE PIMENTA FLOR DE JAMBU 200ml

Um molho de tucupi com gostinho de tacacá pra consumir como quiser. Contém flores de jambu e pimenta cumari.

*JAMBU FLOWER HOT SAUCE 6.76 fl oz
A typical tucupi sauce from Pará with a flavor reminiscent of tacacá, to enjoy however you like. Contains jambu flowers and cumari peppers.*

*SALSA PICANTE FLOR DE JAMBU 200ml
Una salsa de tucupi típica de Pará con el sabor de tacacá, para consumir como prefieras. Contiene flores de jambu y pimienta cumari.*

MOLHO DE TUCUPI FLOR DE JAMBU 200ml

Um molho de tucupi com gostinho de tacacá pra consumir como quiser. Contém apenas flores de jambu, sem pimenta.

*JAMBU FLOWER TUCUPI SAUCE 6.76 fl oz
A typical tucupi sauce from Pará with a flavor reminiscent of tacacá, to enjoy however you like. Contains only jambu flowers, no peppers.*

SALSA DE TUCUPI FLOR DE JAMBU 200ml

Una salsa de tucupi típica de Pará con el sabor de tacacá, para consumir como prefieras. Contiene solo flores de jambu, sin pimienta.



O QUE É TUCUPI?

O tucupi é um líquido amarelo extraído da mandioca brava, tradicional na culinária amazônica. Após ser cozido, ele perde sua toxicidade e ganha um sabor único, levemente ácido e marcante.

Muito utilizado em pratos típicos como pato no tucupi e tacacá, o tucupi é um dos maiores símbolos da cultura gastronômica da Amazônia.

WHAT IS TUCUPI?

Tucupi is a yellow liquid extracted from wild cassava, traditional in Amazonian cuisine. After being cooked, it loses its toxicity and develops a unique, slightly tangy, and bold flavor.

Widely used in typical dishes like duck in tucupi sauce and tacacá, tucupi is one of the greatest symbols of Amazonian culinary culture.

¿QUÉ ES TUCUPI?

El tucupi es un líquido amarillo extraído de la yuca brava, tradicional en la cocina amazónica. Después de ser cocido, pierde su toxicidad y adquiere un sabor único, ligeramente ácido y fuerte.

Muy utilizado en platos típicos como el pato a la salsa de tucupi y el tacacá, el tucupi es uno de los mayores símbolos de la cultura gastronómica de la Amazonía.





SAL DE PARRILLA TEMPEROS AMAZÔNICOS 300g

Um sal temperado com ervas da Amazônia pra usar no preparo de carnes para churrasco.

*AMAZON SPICES GRILLING SALT
10.58 oz*

*A salt seasoned with Amazonian herbs,
perfect for preparing barbecue meats.*

*SAL DE PARRILLA ESPECIAS
AMAZÔNICAS 300g*

*Una sal condimentada con hierbas
amazónicas, ideal para preparar carnes
para asados.*

SAL DE COZINHA TEMPEROS AMAZÔNICOS 150g

Um sal temperado com ervas da Amazônia pra usar no preparo de alimentos do cotidiano.

AMAZON SPICES COOKING SALT 5.29 oz
*A salt seasoned with Amazonian herbs,
ideal for everyday cooking.*

*SAL DE COCINA ESPECIAS AMAZÔNICAS
150g*

*Una sal condimentada con hierbas
amazónicas, ideal para la cocina diaria.*



QUE TEMPEROS SÃO ESSES?

Nossos sais são temperados com uma seleção especial de ervas amazônicas: **flor de jambu, chicória e alfavaca.**

A flor de jambu, conhecida pelo seu tremor na boca, é típica da culinária amazônica. A chicória amazônica traz um aroma fresco e único, enquanto a alfavaca acrescenta um toque herbal suave e perfumado.

WHAT SPICES ARE THESE?

*Our salts are seasoned with a special selection of Amazonian herbs: **jambu flower, chicory, and basil.***

The jambu flower, known for its tingling sensation, is a staple of Amazonian cuisine. Amazonian chicory brings a fresh and unique aroma, while basil adds a gentle, fragrant herbal touch.

¿QUÉ ESPECIAS SON ESTAS?

*Nuestras sales están condimentadas con una selección especial de hierbas amazónicas: **flor de jambu, chicoria y albahaca.***

La flor de jambu, conocida por su sensación de cosquilleo, es un ícono de la cocina amazónica. La chicoria amazónica aporta un aroma fresco y único, mientras que la albahaca añade un toque herbal suave y fragante.



SOB ENCOMENDA

MADE TO ORDER | BAJO PEDIDO



FAROFA DE TAPIOCA DOCE 300g

Com pedacinhos de amendoim e castanha-do-pará, adoçada com açúcar demerara e aromatizada com cumaru, a baunilha da Amazônia.

*SWEET TAPIOCA FLOUR 10.58 oz
With pieces of peanuts and Brazil nuts,
sweetened with demerara sugar and
flavored with cumaru, the vanilla of the
Amazon.*

*FAROFA DE TAPIOCA DULCE 300g
Con trocitos de maní y nuez de Brasil,
endulzado con azúcar demerara y
aromatizado con cumaru, la vainilla de
la Amazonía.*

FAROFA DE TAPIOCA COM CACAU 300g

Com cacau 100%, coco ralado e um toque de açúcar demerara.

*TAPIOCA FLOUR WITH COCOA 10.58 oz
With 100% cocoa, desiccated coconut
and a touch of demerara sugar.*

*FAROFA DE TAPIOCA CON CACAO 300g
Con cacao 100%, coco rallado fino
y un toque de azúcar demerara.*





TAPIOCA GRANULADA 250g

Direto do Baixo Tocantins, ótima para sobremesas, mingaus, ou o que sua imaginação criar.

*GRANULATED TAPIOCA 8.81 oz
Straight from the Lower Tocantins region,
great for desserts, porridge, or whatever
your imagination creates.*

*TAPIOCA GRANULADA 250g
Directamente del Bajo Tocantins,
ideal para postres, gachas o lo que
tu imaginación cree.*



Prazo de produção:

até 5 dias úteis após confirmação do pedido.

Pedido mínimo:

12 unidades por produto.

Faça seu pedido com antecedência! Entre em contato para combinar prazos, valores e condições especiais.

Production time: up to 5 business days after order confirmation.

Minimum order: 12 units per product.

Please place your order in advance! Contact us for quotes, timelines, and special conditions.

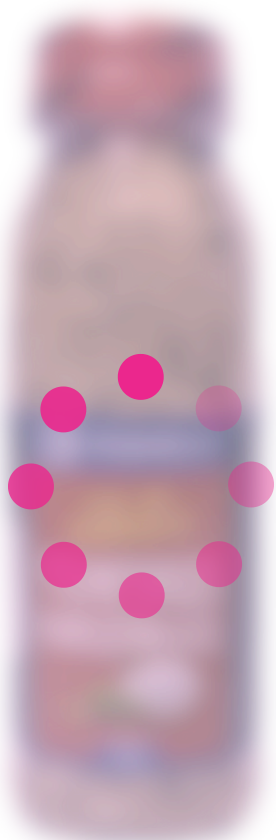
Tiempo de producción: hasta 5 días hábiles tras la confirmación del pedido.

Pedido mínimo: 12 unidades por producto.

¡Haz tu pedido con antelación! Contáctanos para presupuestos, plazos y condiciones especiales.

EM BREVE

COMING SOON | PRÓXIMAMENTE



SAL DE PARRILLA COM ALHO E COMINHO 300g

Um sal temperado com alho e cominho pra usar no preparo de carnes para churrasco.

GRILLING SALT WITH GARLIC AND CUMIN 10.58 oz

A salt seasoned with garlic and cumin, perfect for preparing barbecue meats.

SAL DE PARRILLA CON AJO Y COMINO 300g

Una sal condimentada con ajo y comino, ideal para preparar carnes para asados.

SAL DE COZINHA COM ALHO E COMINHO 150g

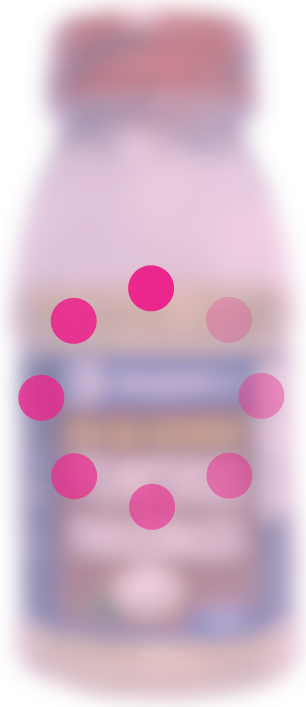
Um sal temperado com alho e cominho pra usar no preparo de alimentos do cotidiano.

COOKING SALT WITH GARLIC AND CUMIN 5.29 oz

A salt seasoned with garlic and cumin, ideal for everyday cooking.

SAL DE COCINA CON AJO Y COMINO 150g

Una sal condimentada con ajo y comino, ideal para la cocina diaria.





PEDIDOS

Pedido mínimo:

R\$300.

Caixa mista:

Para as **farofas**, você pode montar uma caixa mista de 12 unidades, escolhendo livremente a quantidade de cada um dos 3 sabores.

Frete:

A combinar, entre em contato e consulte as condições.

Pagamento:

Pix à vista ou boleto para 7, 14 ou 21 dias a partir da data de emissão da nota fiscal, dependendo do volume do pedido.

FAROFAS DE TAPIOCA:

Caixa com 12 unidades.

MOLHOS:

Fardo com 12 unidades.

SAIS:

Fardo com 12 unidades.

Condições válidas apenas para pedidos atendidos no Brasil.

Para detalhes de exportação, entre em contato conosco.

ORDERS

TAPIOCA FLOURS:

Box with 12 units.

SAUCES:

Pack with 12 units.

SALTS:

Pack with 12 units.

Minimum order:

R\$300.

Mixed box:

*For the **tapioca flours**, you can create a mixed box of 12 units, freely choosing the quantity of each of the 3 flavors.*

Shipment:

To be arranged; contact us and check the conditions.

Payment:

Pix in cash or bank transfer with terms of 7, 14, or 21 days from the invoice issuance date, depending on the order volume.

Conditions valid only for orders fulfilled in Brazil. For export details, please contact us.

PEDIDOS

FAROFAS DE TAPIOCA:

Caja con 12 unidades.

SALSAS:

Fardo con 12 unidades.

SALES:

Fardo con 12 unidades.

Pedido mínima:

R\$300.

Caja mista:

*Para las **farofas**, puedes armar una caja mixta de 12 unidades, eligiendo libremente la cantidad de cada uno de los 3 sabores.*

Envío:

A combinar; contáctanos y consulta las condiciones.

Pago:

Pix al contado o boleto bancario con plazos de 7, 14 o 21 días desde la fecha de emisión de la factura, dependiendo del volumen del pedido.

Condiciones válidas únicamente para pedidos realizados en Brasil. Para detalles de exportación, por favor contáctenos.

DADOS DA EMPRESA

COMPANY INFO | DATOS EMPRESARIALES

Razão social | Corporate name | Razón social:

Amazonia Space Indústria e Comércio de Alimentos LTDA.

CNPJ:

02.295.758/0001-20

Endereço | Address | Dirección:

- Tv. Generalíssimo Deodoro, 61. Centro, Igarapé-Miri, Pará, Brasil.
- Av. Generalíssimo Deodoro, 1893. Cremação, Belém, Pará, Brasil.

WhatsApp & Celular/Phone/Teléfono:

+55 91 98581-0994

Website:

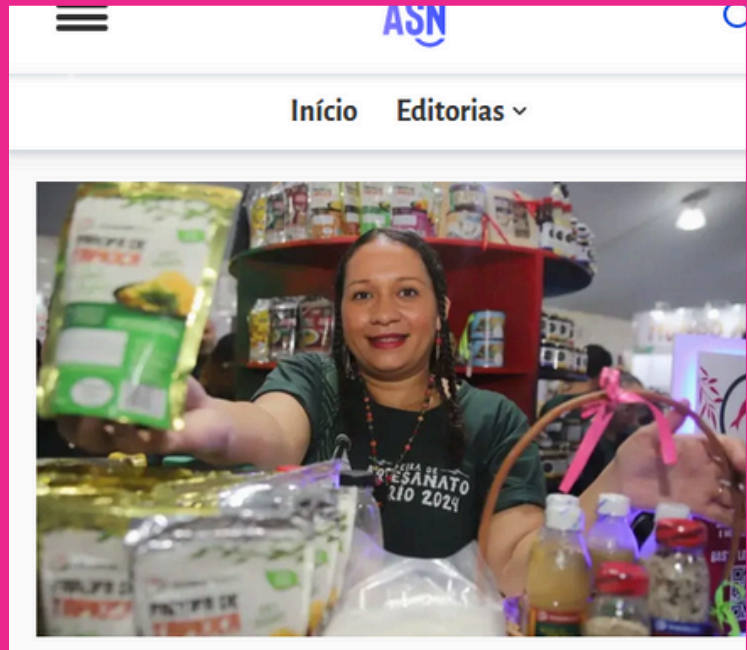
amazoniaspace.com.br

E-mail:

comercial.amzspc@outlook.com

Redes sociais | Social media | Redes sociales:

@amazoniaspace



Receitas são criadas e testadas pela própria empreendedora em fábrica
Foto: Carlos Borges

Cultura Empreendedora

Sabores amazônicos fazem sucesso com vendas de empreendedora paraense

Em Tapé-Miri, Elaine Lima conduz pequeno negócio com mão de obra familiar e matéria-prima

VOCÊ EMPREENDEDOR

O sabor de ter um empreendimento tipicamente paraense e sustentável

Conheça os empreendedores paraenses que além de comercializarem produtos com temperos amazônicos, a partir da agricultura familiar, também fazem o próprio gerenciamento de resíduos sólidos

GOÍCIOS
de Menezes

A terceira matéria da 4ª edição do projeto "Você Empreendedor" que o DIÁRIO PARÁ desenvolve para partir que participam da 300 como empreendedora ser uma oportunidade única para concluir com soluções sustentáveis e inovadoras para enfrentar os desafios ambientais globais e outros produzindo e comercializando produtos sustentáveis amazônicos. Elaine Lima, empresária do ramo de alimentos e bebidas que utiliza esse tipo de material para que busquem essas famílias, e a elas plantam mais e fornecem a categoria", explica.

FAMILIAR
O jambaú em maço, a flor do jambaú, a chibória, a alfavaca, o cipó-silbo, a pimenta cumari são alguns dos itens presentes nas criações da Amazônia Space, que saem diretamente da agricultura familiar. A farinha de tapioca também, só que para a marca de Elaine a produção é mais direcionada, específica para os produtos finais - da mesma forma é com o tucupi. Uma exigência que a empreendedora não abre mão, por exemplo é que essas matérias-primas tenham a certificação da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, a Adepar. A outra exigência é que as famílias busquem atuar de forma a proteger o meio ambiente. Então a Amazon Space só trabalha com quem produz sem devastar, sem poluir, sem agredir. Elementos químicos não são utilizados na produção das farofas para não contaminar o solo, a água, e principalmente para que não sejam consumidos os produtos da marca. "Estamos pensando na



Elaine Lima diz que o paixão nos produtos amazônicos motivou empreendimento
Foto: reprodução



Produtos como a farofa em vendidos em garrafas
Foto: reprodução

PARA ENTENDER

VOCÊ EMPREENDEDOR
A 4ª edição do "Você Empreendedor" conta com 12 reportagens publicadas desde 10 de novembro sempre aos domingos, terças-feiras, com a última publicação prevista para 5 de dezembro.



Como a farofa é vendida hoje
Foto: reprodução

da, nas beins das estradas, lá em Igarapé-Miri. "Tinha aquelas montanhas e eles não sabiam o que fazer com aquilo. Ensinei para eles com base no que eu já tinha visto com outros produtores, inclusive com o nosso atual fornecedor. Disse pra queimar no forno da farinha, porque dessa forma evita que ter que cortar árvore para tirar lenha. A gente vai ajudando nesse trabalho de conscientização", orgulha-se. Em paralelo, a Amazônia Space faz seu próprio gerenciamento de resíduos sólidos, selecionando os materiais para uma família e essa família vende para cooperativas, então já é uma ajuda para essa família que toda semana vai lá na nossa empresa e coleta esses materiais e faz a destinação adequada. Já é um dinheirinho, um complemento da renda dessa família", relaciona. O próximo plano é investir em placas de energia solar para dar conta da produção por meio de uma fonte limpa. Esse trabalho de garantir uma produção cada vez mais sustentável passa também por uma adequação das embalagens usadas nos produtos. Antes, eram garrafas PET nas farofas e depois passaram para os sachets - pequenos sacos ou bolsinhas descartáveis, geralmente feito de menor quantidade de plástico, alumínio ou nylon. "A cada momento a gente vai pesquisando, vendo novas alternativas que possam manter o alimento seguro, porém com embalagens mais sustentáveis. Estamos sempre trabalhando, buscando novas alternativas. Não é



**Esperamos
seu contato!**

*We look forward to
hearing from you!*

*¡Esperamos saber
de usted!*

