



www.casadoacai.es

Entença, 144- Barcelona

Movil: +34 667 454 579

Telf: +34 933 606 255

judit@casadoacai.es



[instagram.com/casadoacai-barcelona](https://www.instagram.com/casadoacai-barcelona)



[facebook.com/casadoacai-barcelona](https://www.facebook.com/casadoacai-barcelona)



Te invitamos a conocernos



¿Qué es el açai ?



El açai (se pronuncia: assai) es el fruto de un tipo de palmera, cuyo nombre científico es *Euterpe oleracea*, que es nativa y crece únicamente en la selva amazónica brasileña.

La fruta o baya es pequeña y de color púrpura oscuro, parecida a una uva negra o un arándano grande.

A la pulpa de açai se mezcla con jarabe de guaraná, que es un derivado de otro fruto del Amazonas y tiene un efecto estimulante parecido al de la cafeína, lo cual le aporta un sabor más dulce y delicioso. Llegó a ser uno de los alimentos más completos y saludables conocidos por el hombre; satisfaciendo las necesidades diarias de una dieta equilibrada y con altos niveles de nutrientes.

¿Qué contiene el açaí?

- Ácidos grasos poliinsaturados Omega 3, Omega 6, y Omega 9 (ácido oleico, linoleico, palmitico).
- Fitosteroles (betasitosterol).
- Aminoácidos.
- Calcio.
- Magnesio.
- Zinc.
- Hierro.
- Potasio.
- Vitamina E.
- Vitamina C.
- Vitaminas del grupo B.

0% Gluten
0% Lactosa



Propiedades beneficiosas del açaí

El Açáí Berry provee una amplia variedad de beneficios a la salud, los cuales podemos destacar:

- Antioxidante.
- Anti inflamatorio.
- Anti cancerígeno.
- Antibiótico.
- Control del azúcar en la sangre y la diabetes.
- Baja el colesterol de la sangre.



- Mantiene saludable el sistema nervioso y evita enfermedades neurodegenerativas como alzhéimer.
- Controla infecciones urinarias.
- Evita el daño de la visión y el envejecimiento prematuro.
- Mantiene saludable las arterias y evita las enfermedades cardiovasculares.



Tipos de formatos



Pulpa Natural
de **1kg**

bote de
900 g

bote de
3,6Kg

bote de
120 g



Estilos de preparación



Bowl de açaí

Para poder disfrutar de un açaí bowl, primero debes licuar el açaí, y puedes hacerlo incluyendo alguna pieza de fruta como plátano, fresa, arándanos,... para que quede con más consistencia. Deberá quedar con una textura entre un smoothie y un pudding.



Postres de açaí

Los postres es otra forma de preparación del açaí, puesto que es un producto muy versátil al momento de prepararlo, dando a tus preparaciones un sabor muy agradable y exótico. Solo tienes que agregar açaí a tus recetas favoritas y obtendrás resultados deliciosos.



Smoothie de açaí

Pon el açaí con algunas frutas en la licuadora y muélelos hasta que la mezcla alcance la consistencia de un agua de frutas espesa.

No la cueles, pues en la pulpa se encuentran los nutrientes de las frutas.