

EDIÇÃO I

MIX NATURAL

47 RECEITAS MIX PARA FRACIONAR

Misture e venda



Mix para bolos; Mix de farinhas; Blend de chás; Mix de Fibras; Mix Funcionais

INFORMAÇÕES GERAIS

Você está recebendo uma seleção de MIX de ingredientes que são altamente vendáveis e possui muito valor agregado.

Se você está iniciando com a venda e fará isso de casa, você terá inúmeras possibilidades para trabalhar seu mix e vender para conhecidos.

Muitos lojistas iniciaram seus negócios começando por este modelo de trabalho. Então se você deseja ter uma loja de produtos naturais ou temperos, aqui pode ser o seu grande início.

Se você já é lojista, aproveite a oportunidade para criar receitas e vender fracionado.

Este material não contém apenas receitas, mas também dicas de como você pode aproveitar ainda mais para ter lucro no seu negócio.

PRECIFICAÇÃO

Não é um simples produto. É um serviço!

Quanto mais personalizado for o seu produto, maior será preço pelo qual você poderá vender. Isso se refere ao tipo de embalagem que você irá entregar e também a qualidade do produto. Investir nos melhores fornecedores geram mais retorno do cliente futuro.

SIGA OS PASSOS

- Considere a receita e o custo para produção. Ex.:

Ingrediente	Receita	Preço por Kg	Custo da Receita
Farinha de linhaça dourada	500g	R\$13,00	R\$7,50
Farinha de Aveia	500g	R\$7,00	R\$3,50
Gengibre em pó	500g	R\$18,00	R\$9,00
Canela em pó	500g	R\$20,00	R\$10,00

Custo dos ingredientes R\$ 30,00

Rendimento 10 porções - cada porção R\$ 3,00

Custo da Embalagem R\$ 0,60

Custo bruto por unidade R\$ 3,60

Custo bruto por 10 unidades R\$ 36,00

Obs.: Tendo o custo você pode vender por no mínimo 2,5x o custo. Neste caso, R\$ 9,00 e você terá R\$ 5,40 de lucro bruto por unidade. Ao vender 10 unidades, seu lucro será de R\$ 54,00 de um único produto.

EMBALAGENS

O grande diferencial

A aparência do produto chega em primeiro lugar e será um fator decisivo para você ganhar clientes e poder cobrar mais caro pelo seu serviço, uma vez que seu produto passa a ter uma **identidade premium**.

É a embalagem que irá transmitir inicialmente a confiança de um bom produto e segurança alimentar que o cliente precisa ter para ingerir seu produto.

Seja qual for a embalagem, você pode investir em etiquetas personalizadas, comprando pelo Mercado Livre e tendo um custo muito barato pela produção.

Se quiser encantar ainda mais o seu público, capriche na organização com um laço personalizado ou um arranjo com flores “sempre viva”.

Na embalagem deve constar o nome do produto, lista de ingredientes, data de validade, número de lote de produção e modo de uso.

Em lojas de produtos naturais o fracionamento de ingredientes podem não ser permitidos pela Vigilância Sanitária, embora seja algo praticado constantemente. Consulte a legislação.

Você também pode diferenciar o seu produto, dando um nome a ele, criando a sua própria identidade.



DICA DE VENDAS

COMBO DEGUSTAÇÃO

O cliente ainda não conhece o seu produto? Então crie o combo degustação, com embalagens menores, fracionadas em doses de 50g, contendo 10 misturas diferentes e coloque para venda. Essa ação é muito válida para temperos.



Para quem está iniciando do zero, uma opção é fracionar produtos em embalagens de 10g e dar como brinde de degustação para conhecidos. Assim as pessoas poderão conhecer o seu produto e adquirir depois de usarem.

APOIO DE PRODUÇÃO

Material e equipamento de apoio para produção e venda de seus produtos. Potes, embalagens, equipamentos e acessórios para encantar seu cliente na entrega.

[Clique aqui](#) ou escaneie o QR Code



LOCAL DE VENDA

A localização do produto pode aumentar as chances de venda.

Os kits de produtos naturais podem ser colocados em locais estratégicos, principalmente próximos ao caixa, por serem produtos que podem estimular uma compra rápida e por impulso.

Outros locais interessantes:

- Próximo à entrada da loja;
- Em pontos de destaque ou ilhas promocionais;
- Próximo a produtos relacionados;
- Em uma área específica de "Kits e Sugestões";

Facilite a visualização e a escolha do cliente. Quanto mais fácil encontrar, maior a possibilidade de venda.

SUMÁRIO



Mix para Bolos

- p. 2 — Bolo Banana com Canela
- p. 3 — Bolo de Maçã, Canela & Castanhas
- p. 4 — Bolo de Cacau & Castanhas
- p. 5 — Bolo de Cenoura & Laranja
- p. 6 — Bolo Coco & Chia

Linha Saciê

- Saciê Original — p. 30
- Saciê Cacau — p. 31
- Saciê Tropical — p. 32
- Saciê Maçã & Canela — p. 33
- Saciê Verde — p. 34

Mix de Farinhas

- p. 8 — Mix Seca Barriga
- p. 9 — Farinha de Fibras
- p. 10 — Farinha de Banana Verde & Aveia
- p. 11 — Farinha de Linhaça & Chia
- p. 12 — Farinha de Cacau & Avelã
- p. 13 — Farinha Dourada

Mixes Funcionais

- Mix Fibras Active — p. 36
- Pré-Treino Natural — p. 37
- Farinha de Aveia, Gérmen & Maçã — p. 38
- Mix Vitalidade Feminina — p. 39
- Mix Mulher 40+ — p. 40
- Mix Super Sementes — p. 41
- Mix Hipercalórico — p. 42
- Mix Overnight — p. 43
- Mix Fibras & Maçã — p. 44
- Mix Ossos & Articulações — p. 45
- Mix Fibras & Controle Alimentar — p. 46
- Mix Magnésio+ — p. 47
- Mix Homem 40+ — p. 48
- Mix Men- Energia — p. 49
- Golden Milk Vegano — p. 50

Blend de Chás

- p. 15 — Blend Amanhecer
- p. 16 — Blend Leve
- p. 17 — Blend Noite
- p. 18 — Blend Refrescante
- p. 19 — Blend Frutas Vermelhas
- p. 20 — Chá Misto Hibisco & Especiarias
- p. 21 — Chá Misto Bons Sonhos
- p. 22 — Chá Misto Verde, Hibisco & Cavalinha

Mix de Fibras

- p. 24 — Mix Fibra & Aveia
- p. 25 — Mix Fibras & Sementes
- p. 26 — Mix Fibra Cacau
- p. 27 — Mix Fibras Tropicais
- p. 28 — Mix Fibra Dourada

Snacks & Mixes Premium

- Mix Nuts Premium — p. 52
- Frutas Vermelhas — p. 53
- Mix Aperitivos Nuts — p. 54





MIX PARA BOLOS

PRATICIDADE E SABOR INCONFUNDÍVEL!

Nesta seção, você encontra receitas de pré-misturas para bolos irresistíveis, pensadas para garantir apelo visual e sabor de confeitaria com o máximo de praticidade. As opções cobrem os nichos mais cobiçados do mercado: fit, proteico, sem glúten, funcional, proteico, vegano e tradicional gourmet. Aproveite estas bases práticas para fracionar e embalar com a sua marca, girar os ingredientes da sua loja e oferecer aos seus clientes a solução perfeita para um bolo caseiro e rápido!



BOLO BANANA COM CANELA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 400g

INGREDIENTES:

- **220 g** de farinha de aveia;
- **80 g** de banana desidratada em pó;
- **40 g** de açúcar demerara;
- **25 g** de linhaça dourada moída;
- **15 g** de canela em pó;
- **10 g** de fermento químico;
- **5 g** de bicarbonato de sódio;
- **5 g** de sal.

MODO DE PREPARO:

Misture todo o conteúdo do pacote com:

- 2 ovos
- 120 ml de leite ou bebida vegetal
- 40 ml de óleo ou 40 g de manteiga

Misture até obter uma massa homogênea.

Coloque em forma untada e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 a 40 minutos.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 400 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

BOLO DE MAÇÃ, CANELA & CASTANHAS



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 400g

INGREDIENTES:

- **210 g** de farinha de aveia;
- **70 g** de maçã desidratada em pó;
- **45 g** de castanha-de-caju triturada;
- **35 g** de açúcar demerara;
- **20 g** de linhaça dourada;
- **10 g** de canela;
- **10 g** de fermento químico.

DIFERENCIAL COMERCIAL

Produto com perfil de sabor de maçã e canela, podendo ser divulgado como uma opção prática para o café da manhã e lanche.

MODO DE PREPARO:

Adicionar:

- 2 ovos
- 120 ml de leite ou bebida vegetal
- 40 ml de óleo

Misturar e assar a 180 °C por aproximadamente 35 minutos.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 400 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BOLO DE CACAU & CASTANHAS



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 400g

INGREDIENTES:

- **220 g** de farinha de aveia;
- **55 g** de cacau em pó;
- **45 g** de açúcar demerara;
- **35 g** de castanha-de-caju triturada;
- **20 g** de farinha de amêndoas;
- **10 g** de fermento químico;
- **10 g** de linhaça;
- **5 g** de sal.



MODO DE PREPARO:

Adicionar:

- 2 ovos
- 150 ml de leite ou bebida vegetal
- 40 ml de óleo

Misturar e assar a 180 °C por aproximadamente 30–40 minutos.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 400 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BOLO DE CENOURA & LARANJA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 400g

INGREDIENTES:

- **230 g** de farinha de aveia;
- **60 g** de cenoura desidratada em pó;
- **40 g** de açúcar demerara;
- **30 g** de farinha de amêndoas;
- **15 g** de linhaça;
- **10 g** de raspas de laranja desidratadas e pulverizadas;
- **10 g** de fermento químico;
- **5 g** de sal.



MODO DE PREPARO:

Adicionar:

- 2 ovos
- 120 ml de suco de laranja
- 40 ml de óleo

Misturar e assar a 180 °C por aproximadamente 30–40 minutos.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 400 g ou
embalagem laminada própria para
alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco
e protegido da luz e da umidade.

BOLO COCO & CHIA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 400g

INGREDIENTES:

- **220 g** de farinha de aveia;
- **60 g** de coco seco ralado;
- **40 g** de açúcar demerara;
- **25 g** de chia;
- **25 g** de farinha de amêndoas;
- **15 g** de linhaça;
- **10 g** de fermento químico;
- **5 g** de sal.



MODO DE PREPARO:

Adicionar:

- 2 ovos
- 150 ml de leite ou bebida vegetal
- 40 ml de óleo

Misturar e assar a 180 °C por aproximadamente 30–40 minutos.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 400 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



Proteção para: Cipo da Terra - 15951358809 - Protegido por Eduzz.com

MIX DE FARINHAS

TRANSFORME FARINHAS EM SOLUÇÕES PRONTAS E PRATELEIRAS VAZIAS!

Nesta seção, você descobre combinações estratégicas e nutritivas de farinhas, desenhadas de acordo com os desejos mais frequentes dos consumidores: emagrecimento, low carb, sem glúten, alta performance funcional, saciedade, saúde da mulher e pré-treino.

Use estas receitas como ponto de partida para criar pré-misturas próprias, dar destino inteligente às farinhas da sua loja e entregar conveniência real aos seus clientes!



MIX SECA BARRIGA



Rende: 10 porções de 250g
Peso Total: 2,5 Kg

INGREDIENTES:

- Farinha de linhaça dourada — 500g
 - Farinha de aveia — 500g
 - Farinha de coco — 500g
 - Gengibre em pó — 500g
 - Canela em pó — 500g
-

MODO DE PREPARO:

- Peneire todos os ingredientes em pó para eliminar grumos
 - Misture tudo em um recipiente limpo e seco
 - Homogeneize até obter uma cor e textura uniformes
 - Divida em potes de 250g e feche bem
-

MODO DE USO:

Use de 1 a 2 colheres de sopa por dia, misturadas em água, sucos, vitaminas ou iogurtes.

BENEFÍCIOS:

- Rico em fibras, auxilia no funcionamento do intestino.
- Contribui para a sensação de saciedade.
- Ingredientes com ação termogênica (gengibre e canela).



FARINHA DE FIBRAS



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **300 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de farinha de linhaça dourada;
- **150 g** de farinha de chia;
- **150 g** de psyllium em pó;
- **100 g** de farinha de banana-verde;
- **100 g** de fibra de acácia.



SUGESTÃO DE USO:

Adicionar pequenas quantidades a vitaminas, iogurtes, frutas ou preparações culinárias.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



FARINHA DE BANANA VERDE & AVEIA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **500 g** de farinha de banana-verde;
- **300 g** de farinha de aveia;
- **100 g** de linhaça dourada;
- **100 g** de chia.



SUGESTÃO DE USO:

Adicionar 1 a 2 colheres de sopa (aprox. 10 a 20 g) ao dia em vitaminas, iogurtes, frutas, mingaus ou outras preparações de sua preferência. Misture bem e consuma com líquidos ao longo do dia.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



FARINHA DE LINHAÇA & CHIA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **500 g** de linhaça dourada moída;
- **300 g** de chia moída;
- **100 g** de farinha de aveia;
- **100 g** de gergelim triturado.



SUGESTÃO DE USO:

Adicionar 1 a 2 colheres de sopa (aprox. 10 a 20 g) ao dia em vitaminas, iogurtes, frutas, saladas, mingaus ou preparações de sua preferência. Consumir junto com líquidos e manter uma alimentação equilibrada



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



FARINHA DE CACAU & AVELÃ



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **500 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de cacau em pó;
- **150 g** de farinha de avelã;
- **100 g** de farinha de linhaça;
- **50 g** de canela.



SUGESTÃO DE USO:

Mix aromático para preparações doces, vitaminas e receitas culinárias.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou
embalagem laminada própria para
alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco
e protegido da luz e da umidade.



FARINHA DOURADA



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- 400 g de farinha de aveia;
- 200 g de farinha de banana-verde;
- 150 g de linhaça dourada;
- 100 g de chia;
- 100 g de gergelim;
- 50 g de cúrcuma em pó.



SUGESTÃO DE USO:

CoAdicionar 1 a 2 colheres de sopa (10 a 20 g) ao dia em vitaminas, iogurtes, frutas, mingaus, sucos ou outras preparações. Misture bem e consuma



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.





BLEND DE CHÁS

A CIÊNCIA DO SABOR E DO BEM-ESTAR NO SEU BALCÃO!

Nesta seção, você descobre fórmulas exclusivas de blends de chás que combinam aroma, funcionalidade e alto apelo de vendas. Todas as receitas estão divididas nas categorias de maior procura: detox, relaxamento e sono, aceleração metabólica, digestão leve, foco mental, imunidade e energia diária.

Use estas combinações como guia para criar sua própria linha de chás artesanais, valorizar as ervas do seu estoque e encantar clientes que buscam saúde a cada xícara!



BLEND AMANHECER



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 100 g

INGREDIENTES:

- **35 g** de erva-mate;
 - **25 g** de capim-limão;
 - **20 g** de hortelã;
 - **10 g** de casca de laranja desidratada;
 - **10 g** de gengibre desidratado.
-

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

.....

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 100 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BLEND LEVE



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 100 g

INGREDIENTES:

- 30 g de hibisco;
 - 25 g de capim-limão;
 - 20 g de maçã desidratada;
 - 15 g de hortelã;
 - 10 g de casca de laranja.
-

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

.....

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 100 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BLEND NOITE



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 100 g

INGREDIENTES:

- 35 g de camomila;
 - 25 g de melissa;
 - 20 g de capim-limão;
 - 10 g de lavanda culinária;
 - 10 g de maçã desidratada.
-

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

.....

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 100 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BLEND REFRESCANTE



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 100 g

INGREDIENTES:

- **35 g** de hortelã;
- **25 g** de capim-limão;
- **20 g** de maçã desidratada;
- **10 g** de gengibre;
- **10 g** de casca de limão desidratada.

Pode ser preparado quente ou utilizado posteriormente para uma bebida gelada.

.....

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

.....

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 100 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



BLEND FRUTAS VERMELHAS



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 100 g

INGREDIENTES:

- 30 g de hibisco;
- 25 g de maçã desidratada;
- 20 g de morango desidratado;
- 15 g de casca de laranja;
- 10 g de rosa-mosqueta.



MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 100 g ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



CHÁ MISTO HIBISCO & ESPECIARIAS



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 3 kg

INGREDIENTES:

- **1 kg** de Hibisco
- **1 kg** de Louro rasurado
- **500 g** de Orégano
- **500 g** de Canela em casca quebrada

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 3kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

CHÁ MISTO BONS SONHOS



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5 kg

INGREDIENTES:

- **1,5 kg** de Camomila - Flores
- **1,5 kg** de Capim - cidreira
- **1 kg** de Erva Doce
- **1 kg** de Hortelã



MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.



SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



CHÁ MISTO VERDE, HIBISCO & CAVALINHA



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 3 kg

INGREDIENTES:

- **1 kg** de Chá verde
- **1 kg** de Cavalinha
- **1 kg** de Hibisco

MODO DE PREPARO:

Utilizar aproximadamente 2 a 3 g da mistura para 200 ml de água quente. Deixar em infusão por aproximadamente 5 minutos e coar.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 3kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.





A COMBINAÇÃO PERFEITA PARA A SAÚDE INTESTINAL E LEVEZA!

MIX FIBRA & AVEIA



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **400 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de farinha de linhaça;
- **150 g** de farinha de banana-verde;
- **150 g** de fibra de acácia;
- **100 g** de chia.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) ao dia em iogurtes, vitaminas, frutas, sucos ou outras preparações. Consumir com bastante água ao longo do dia.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

MIX FIBRAS & SEMENTES



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **300 g** de linhaça dourada;
- **250 g** de chia;
- **200 g** de farinha de aveia;
- **150 g** de gergelim;
- **100 g** de psyllium.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) ao dia em frutas, iogurtes, vitaminas, saladas, mingaus ou outras preparações. **Importante:** consumir com boa ingestão de água ao longo do dia.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

MIX FIBRA CACAU



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **400 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de cacau em pó;
- **150 g** de linhaça;
- **150 g** de fibra de acácia;
- **100 g** de chia.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) ao dia em frutas, iogurtes, vitaminas, saladas, mingaus ou outras preparações. Importante: consumir com boa ingestão de água ao longo do dia.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

MIX FIBRAS TROPICAIS



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **300 g** de farinha de banana-verde;
- **250 g** de farinha de aveia;
- **150 g** de coco seco;
- **150 g** de linhaça;
- **100 g** de chia;
- **50 g** de gengibre em pó.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) ao dia em frutas, iogurtes, vitaminas, saladas, mingaus ou outras preparações. Importante: consumir com boa ingestão de água ao longo do dia.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

MIX FIBRA DOURADA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **350 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de linhaça dourada;
- **150 g** de chia;
- **150 g** de farinha de banana-verde;
- **100 g** de fibra de acácia;
- **50 g** de cúrcuma.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) ao dia em frutas, iogurtes, vitaminas, saladas, mingaus ou outras preparações. Importante: consumir com boa ingestão de água ao longo do dia.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.

LINHA SACIÊ

CONTROLE DA FOME E SABOR IMPECÁVEL PARA O SEU CLIENTE!

Nesta seção, apresentamos as melhores formulações da Linha Saciê, desenvolvidas estrategicamente para promover saciedade prolongada sem abrir mão do prazer de comer. As receitas exploram combinações perfeitas para: gerenciamento de peso, controle da compulsão por doces, lanches práticos entre refeições e substitutos inteligentes de refeições. Utilize estas sugestões para destacar ingredientes densos em nutrientes que você já vende e ofereça respostas definitivas a quem busca manter a dieta sem passar fome!





Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **350 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de farinha de linhaça;
- **150 g** de chia;
- **150 g** de farinha de banana-verde;
- **100 g** de fibra de acácia;
- **50 g** de canela.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) do mix em 200 a 250 ml de água ou suco, misturar bem e consumir imediatamente.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



SACIÊ CACAU



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **350 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de cacau em pó;
- **150 g** de linhaça;
- **150 g** de chia;
- **100 g** de fibra de acácia;
- **50 g** de canela.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) do mix em 200 a 250 ml de água ou suco, misturar bem e consumir imediatamente.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.





Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **300 g** de farinha de banana-verde;
- **250 g** de farinha de aveia;
- **150 g** de coco seco;
- **150 g** de linhaça;
- **100 g** de chia;
- **50 g** de canela.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) do mix em 200 a 250 ml de água ou suco, misturar bem e consumir imediatamente.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



SACIÊ MAÇÃ & CANELA



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **350 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de farinha de linhaça;
- **150 g** de chia;
- **150 g** de maçã desidratada em pó;
- **100 g** de fibra de acácia;
- **50 g** de canela.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) do mix em 200 a 250 ml de água ou suco, misturar bem e consumir imediatamente.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 1kg

INGREDIENTES:

- **350 g** de farinha de aveia;
- **200 g** de farinha de banana-verde;
- **150 g** de linhaça;
- **150 g** de chia;
- **100 g** de fibra de acácia;
- **50 g** de matcha culinário ou outro ingrediente aprovado para a finalidade pretendida.

MODO DE PREPARO:

Adicionar 1 colher de sopa (aprox. 10 g) do mix em 200 a 250 ml de água ou suco, misturar bem e consumir imediatamente.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 1kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX FUNCIONAIS

FÓRMULAS INTELIGENTES PARA ELEVAR O DESEMPENHO E A SAÚDE!

Nesta seção, você encontra receitas de combinações funcionais de alta performance, desenvolvidas para entregar benefícios reais e visíveis à rotina do seu cliente. Nossas formulações estão organizadas pelas necessidades mais buscadas: foco e clareza mental, imunidade fortalecida, ação anti-inflamatória, energia duradoura, detox e saúde digestiva. Use estas proporções como guia para criar misturas exclusivas, agregar valor imediato aos seus insumos e posicionar sua loja como referência em nutrição funcional!



MIX FIBRAS ACTIVE



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4,5kg

PROPOSTA:

Um mix à base de fibras e sementes para consumidores que desejam incluir mais fibras na alimentação cotidiana.

Ingrediente	Quantidade
Psyllium	1,5 kg
Farelo de aveia	2,0 kg
Semente de chia	1,0 kg
Total	4,5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar uma porção do produto a vitaminas, iogurtes ou refeições, sempre acompanhada de líquido suficiente. “Uma combinação prática de fibras e sementes para você incorporar facilmente à rotina.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 4,5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



PRÉ-TREINO NATURAL



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4,5kg

PROPOSTA:

Mix em pó pensado para consumidores que procuram praticidade antes das atividades físicas.

Ingrediente	Quantidade
Farinha de beterraba	1,5 kg
Farinha de uva	1,5 kg
Maca peruana em pó	1,0 kg
Guaraná em pó	0,5 kg
Gengibre em pó	0,5 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Misturar uma pequena porção em água ou suco antes da atividade física. “Uma combinação prática para quem gosta de começar o treino com um mix de ingredientes naturais.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



FARINHA DE AVEIA, GÉRMEN & MAÇÃ



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4kg

PROPOSTA:

Combinação de cereais, sementes e fruta em uma única mistura.

Ingrediente	Quantidade
Farinha de aveia	1 kg
Gérmén de trigo	1 kg
Gergelim branco despeliculado	1 kg
Farinha de maçã	1 kg
Total	4 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes, mingaus ou outras preparações.
 “Um mix versátil para enriquecer suas preparações do dia a dia.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 4 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX VITALIDADE FEMININA



 Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4kg

PROPOSTA:

Combinação de cereais, sementes e fruta em uma única mistura.

Ingrediente	Quantidade
Gergelim preto	1 kg
Linhaça dourada	1 kg
Girassol — pepita	1 kg
Semente de abóbora descascada	1 kg
Total	4 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes, saladas ou refeições. “Uma combinação completa de sementes para deixar a alimentação mais variada e nutritiva.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 4 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX MULHER 40+



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

PROPOSTA:

Uma combinação pensada para a mulher que quer cuidar da alimentação em todas as fases da vida.

Ingrediente	Quantidade
Farinha de amora	1,5 kg
Farinha de linhaça dourada	1,5 kg
Colágeno hidrolisado	1,25 kg
Farinha de maca peruana	0,75 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Utilizar conforme orientação técnica definida para a formulação final, misturado a vitaminas, iogurtes ou outras preparações.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX SUPER SEMENTES



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 5kg

PROPOSTA:

Adicionar a saladas,
vitaminas, iogurtes,
frutas ou refeições.

Ingrediente	Quantidade
Gergelim branco despeliculado	1 kg
Girassol — pepita	1 kg
Linhaça dourada	1 kg
Chia	1 kg
Semente de abóbora descascada	1 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a saladas, vitaminas, iogurtes, frutas ou refeições. “Cinco sementes em uma única embalagem para você variar a alimentação com praticidade.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou
embalagem laminada própria para
alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco
e protegido da luz e da umidade.

MIX HIPERCALÓRICO



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a shakes, vitaminas ou mingaus. Produto energético e nutritivo para consumidores que desejam aumentar a densidade energética de suas preparações. “Uma combinação prática para transformar sua vitamina em uma preparação mais completa.”

Ingrediente	Quantidade
Aveia em flocos finos	1 kg
Farinha de amendoim	1 kg
Leite de coco em pó	1 kg
Quinoa em flocos	0,70 kg
Cacau em pó	0,50 kg
Colágeno hidrolisado	0,50 kg
Semente de chia	0,30 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX OVERNIGHT



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

SUGESTÃO DE USO:

Misturar aproximadamente 30 g do produto com 200 ml de leite ou bebida vegetal. Levar à geladeira por 6 a 8 horas. Adicionar frutas frescas na hora do consumo, se desejar. “Prepare à noite e tenha seu café da manhã praticamente pronto no dia seguinte.”

Ingrediente	Quantidade
Aveia em flocos médios	1,5 kg
Chia	1 kg
Leite de coco em pó	1 kg
Semente de abóbora	0,50 kg
Cranberry desidratado	0,50 kg
Cereja	0,50 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX FIBRAS & MAÇÃ



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes ou refeições. Consumir com líquido suficiente.

“Uma combinação de fibras e sementes para quem busca praticidade na rotina alimentar.”

Ingrediente	Quantidade
Farelo de aveia	2 kg
Farinha de linhaça dourada	1 kg
Fibra de maçã	1 kg
Berinjela em pó	0,50 kg
Chia	0,50 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX OSSOS & ARTICULAÇÕES



COLLAG



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

PROPOSTA:

Mix de sabor marcante, desenvolvido com ingredientes tradicionalmente associados a preparações voltadas ao bem-estar e à rotina ativa.

Ingrediente	Quantidade
Leite de coco em pó	2,5 kg
Colágeno hidrolisado	1,5 kg
Cúrcuma em pó	0,5 kg
Gengibre em pó	0,4 kg
Pimenta-preta em pó	0,1 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, shakes ou outras preparações. Uma combinação aromática de cúrcuma, gengibre e colágeno para quem valoriza uma rotina ativa.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX FIBRAS & CONTROLE ALIMENTAR



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

PROPOSTA:

Não comercializar como “Ozempic natural”, “Ozempic caseiro” ou substituto de medicamento. “Uma combinação prática de fibras para fazer parte de uma rotina alimentar equilibrada.”

Ingrediente	Quantidade
Psyllium	1,5 kg
Farelo de aveia	1,2 kg
Farinha de maracujá	1 kg
Berinjela em pó	1 kg
Canela em pó	0,3 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes ou refeições, sempre acompanhado de líquido adequado. Mix rico em ingredientes com fibras, destinado a consumidores interessados em melhorar a composição de suas refeições.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX MAGNÉSIO+



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 5kg

Ingrediente	Quantidade
Farinha de amêndoas	2 kg
Gergelim branco despeliculado	2 kg
Cacau em pó	1 kg
Farinha de semente de abóbora	1 kg
Total	6 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes ou outras preparações. Mix com ingredientes naturalmente fonte de minerais, incluindo magnésio em quantidades que dependerão da composição nutricional final.

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX HOMEM 40+



 Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

Ingrediente	Quantidade
Farinha de semente de abóbora	2 kg
Farinha de linhaça dourada	1,5 kg
Maca peruana em pó	1 kg
Guaraná em pó	0,5 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar a vitaminas, iogurtes ou sucos.
"Uma combinação pensada para o homem que quer praticidade e variedade na alimentação."

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX MEN - ENERGIA



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 5kg

Ingrediente	Quantidade
Farinha de beterraba	1 kg
Guaraná em pó	0,5 kg
Maca peruana	0,5 kg
Catuaba em pó	0,5 kg
Ginseng em pó	0,5 kg
Total	3 kg

SUGESTÃO DE USO:

Utilizar pequena porção em água, suco ou vitamina.
"Um mix concentrado para quem gosta de incluir ingredientes tradicionais em sua rotina de energia e vitalidade."

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



GOLDEN MILK VEGANO



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 5kg

Ingrediente	Quantidade
Leite de coco em pó	3,8 kg
Cúrcuma em pó	350 g
Gengibre em pó	350 g
Canela em pó	350 g
Pimenta-do-reino em pó	150 g
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Adicionar uma porção em aproximadamente 250 ml de água ou bebida vegetal quente. Misturar bem. Bebida quente, aromática e reconfortante, inspirada no tradicional Golden Milk. “Uma bebida dourada, cremosa e aromática para transformar seu momento de pausa.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM: CONSERVAÇÃO:

Stand-up pouch de 5 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.





SNACKS & MIX PREMIUM

PRATICIDADE, CROCÂNCIA E LUCRATIVIDADE EM CADA PORÇÃO!

Nesta seção, você descobre combinações irresistíveis de snacks saudáveis e mixes nobres, pensados para satisfazer o desejo por um lanche rápido e altamente nutritivo. As receitas cobrem as categorias de maior valor agregado do mercado: nuts temperadas, crisps funcionais, sementes tostadas artesanais, opções doces sem açúcar e proteicos para o dia a dia. Aproveite estas bases para fracionar em embalagens práticas para viagem, movimentar o estoque a granel de maior giro e oferecer ao cliente o aperitivo perfeito para comer sem culpa!



MIX NUTS PREMIUM



Rende: 1 (um) pacote de
aproximadamente 5kg

Ingrediente	Quantidade
Castanha de caju	1,5 kg
Amêndoas descascadas	1,5 kg
Castanha-do-Pará	1 kg
Uva-passa preta	1 kg
Total	5 kg

SUGESTÃO DE USO:

Snack,iogurte, Cereais, Saladas, Sobremesas.

“Uma seleção premium de castanhas, amêndoas e frutas secas para aquele lanche especial.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 5 kg ou
embalagem laminada própria para
alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco
e protegido da luz e da umidade.



FRUTAS VERMELHAS



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4kg

Ingrediente	Quantidade
Morango desidratado	1 kg
Cereja desidratada	1 kg
Cranberry desidratado	1 kg
Uva-passa preta	1 kg
Total	4 kg

SUGESTÃO DE USO:

Snack,iogurte, Cereais, Saladas, Sobremesas.

“Uma seleção premium de castanhas, amêndoas e frutas secas para aquele lanche especial.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 4 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



MIX APERITIVOS NUTS



Rende: 1 (um) pacote de aproximadamente 4kg

Ingrediente	Quantidade
Castanha de caju salgada	1,5 kg
Amêndoas torradas salgadas	1 kg
Amendoim descascado salgado	1 kg
Cranberry desidratado	0,5 kg
Total	4 kg

SUGESTÃO DE USO:

Snack,iogurte, Cereais, Saladas, Sobremesas.

“Uma seleção premium de castanhas, amêndoas e frutas secas para aquele lanche especial.”

SUGESTÃO DE EMBALAGEM:

Stand-up pouch de 4 kg ou embalagem laminada própria para alimentos.

CONSERVAÇÃO:

Manter fechado, em local seco, fresco e protegido da luz e da umidade.



CLÉBER BRANDÃO

Cléber Brandão é empresário, mentor de negócios e palestrante com foco no mercado de alimentação saudável, onde é considerado o Rei dos Produtos Naturais, por auxiliar as Lojas do canal verde a performar, aumentando seus resultados neste setor.

De forma didática e simples, conecta o público com suas palavras, motivando e mostrando caminhos para novas possibilidades comerciais. Cléber foi pioneiro no desenvolvimento de estratégias para alavancar mercados do mundo Wellness, se tornando uma das maiores referências no Brasil quando se fala em varejo e comércio no mundo saudável.



▶ [youtube/cleberbrandao](https://youtube.com/cleberbrandao)
📷 [cleberbrandao](https://www.instagram.com/cleberbrandao)
🌐 cleberbrandao.com.br



ADQUIRA TAMBÉM NOSSOS PROTOCOLOS PARA LOJISTAS

- *Protocolo de controle e prevenção de pragas;*
- *Protocolo de limpeza e higienização de lojas;*
- *Protocolo de contratação e demissão;*
- *10 (POP's) Procedimentos Operacionais;*
Necessários para lojas de produtos naturais



CAPRICHE NA ENTREGA E AGREGUE VALOR PARA LUCRAR MAIS



