

## ÇAÍ NOSSA ! : L'ONCTUOSITÉ ABSOLUE, LE NOUVEAU SECRET DES CHEFS POUR DES BOWLS SIGNATURES.

Dans un marché du "Healthy Food" saturé, la différence se joue désormais sur la technicité et la transparence. Açaí Nossa ! révèle les coulisses de sa fabrication : un sourcing sans concession et des recettes 100% naturelles pour offrir aux professionnels du CHR une base de sorbet à la tenue et à l'onctuosité inégalées.



### LE SOURCING

*L'Or pourpre d'Amazonie dans sa forme la plus pure !*

Le succès d'un Açaí Bowl repose sur une seule variable : la qualité de la pulpe. Contrairement aux standards industriels souvent dilués, Açaí Nossa ! s'approvisionne directement au cœur de l'Amazonie brésilienne. Nos baies sont cueillies à maturité sauvage et transformées en moins de 24 heures pour figer leurs propriétés nutritionnelles exceptionnelles.

Le résultat ? Un grade de concentration "premium", garantissant une couleur pourpre profonde et un goût terreux unique, subtil mélange de cacao et de baies sauvages, sans aucun additif chimique ni colorant.

### LA TEXTURE PARFAITE

*Une polyvalence créative illimitée*

Comment obtenir une onctuosité digne d'un gelato sans aucun additif ? Le secret réside dans le mariage intelligent des ingrédients, des fruits :

**Base violette** : Une pulpe d'açaí pure, garantie sans colorants, sans conservateurs et sans émulsifiants chimiques.

**Mix Naturel** : Le secret de la texture réside dans le mixage de notre açaí avec d'autres fruits surgelés (tranches de bananes mûres, morceaux de fruits rouges, avocat pour le bon gras végétal, etc.).

Le résultat ? L'apport de fibres et de lipides naturels issus de ces fruits vient structurer le sorbet. On obtient une texture onctueuse et souple, naturellement, sans avoir recours aux gommés ou aux sucres transformés.



## POURQUOI LES CHEFS FONT CE CHOIX ?

Au-delà de la qualité intrinsèque du fruit, choisir Açaí Nossa ! est une décision stratégique qui répond aux contraintes réelles du terrain :

**Zéro gaspillage :** Le format de nos produits (dosettes de 100g, galets de 8g, sorbet prêt-à-emploi) permet un dosage au gramme près. Plus de pertes liées à des fruits frais qui mûrissent trop vite ou s'oxydent sur le plan de travail.

**Polyvalence de la carte :** Un seul produit pour trois moments de consommation. L'açaí passe du Breakfast (bowl protéiné) au Lunch (en dessert léger ou smoothie) jusqu'au After-work (base de cocktail signature "Açaí-Caipirinha").

**Staff-friendly :** La texture naturelle obtenue par le mixage de fruits permet à n'importe quel membre de la brigade d'envoyer un bowl parfait en moins de 2 minutes, avec une régularité de dressage constante.

**Réponse aux Exigences RSE :** Afficher un sourcing et une étiquette Bio et Clean Label, permet aux établissements de valoriser leur engagement écoresponsable auprès d'une clientèle de plus en plus exigeante.



## A PROPOS DE NOSSA!

Nossa Fruits est une entreprise française fondée par Damien Binois, spécialisée dans l'açaí, superfruit d'Amazonie, qu'elle commercialise depuis plus de douze ans auprès des magasins bio, des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Leader sur le marché français, Nossa met en avant une chaîne de production durable axée sur l'agroforesterie, le bio et le commerce équitable. Enfin, une marque qui allie plaisir, nutrition et impact positif.

[www.nossaacai.com](http://www.nossaacai.com) | [@nossaacai](https://www.instagram.com/nossaacai)



Notre mission est de redonner aux chefs le contrôle sur leur marge et leur qualité. Un bon açaí ne doit pas être un casse-tête opérationnel. En proposant une pulpe à haute teneur en matière sèche combinée à notre gamme de fruits surgelés prêts-à-mixer, nous offrons une solution "plug-and-play". Le chef gagne en temps de préparation, élimine le gaspillage alimentaire et surtout, il sert un produit dont la texture reste impeccable de la cuisine à la table. C'est cette régularité qui fidélise la clientèle.

Emmanuelle Joyeux,  
Directrice Commerciale Nossa !