

## **Cooperativa da Agricultura Familiar do Grande Sertão Veredas lança castanha de baru orgânico na Feira ANUFOOD Brazil**

*Fruto do cerrado é coletado por meio do extrativismo sustentável em reservas da região Noroeste de Minas Gerais*

A castanha de baru orgânica produzida por agricultores familiares de Minas Gerais será uma das novidades apresentadas na Feira ANUFOOD Brazil 2023. Rico em diversas propriedades nutricionais e considerado afrodisíaco, o baru é um fruto nativo do cerrado brasileiro e pode ser usado em diversas receitas culinárias, na forma de petisco, ou como farinha para a produção de barras de cereais, bolos, cookies, pesto, creme barutela, entre outros. Apresenta um sabor agradável e menos acentuado que o do amendoim e possui um teor de proteínas de quase 30%, superior à quantidade encontrada na castanha do caju e na castanha do Pará.

Coletado por meio do extrativismo sustentável em reservas de cerrado no Grande Sertão Veredas, região Noroeste de Minas, o baru e outros produtos são comercializados pela Cooperativa Regional de Base na Agricultura Familiar e Extrativismo (Copabase), com sede na cidade de Arinos. Com importante suporte técnico do Sebrae Minas, na otimização da cadeia produtiva, a cooperativa possui, hoje, 70 produtores associados e cerca de 300 famílias envolvidas. Anualmente, mais de 12 toneladas de castanha são beneficiadas pela Copabase.

Ainda durante a semana em que participará da ANUFOOD, a Copabase irá lançar a castanha de baru convencional em diversas lojas da Rede Carrefour da capital paulista.

Durante a Feira, o visitante poderá degustar os produtos a base de baru e fazer contato com os produtores e colaboradores da Copabase.

### **Para mais informações:**

COPABASE: Dionete Figueiredo Barboza - gestora e coordenadora | (38) 9.9908-7610

Site oficial: <https://www.copabase.org/>

SEBRAE MINAS: Daniele Moreira | (38) 9.9724-1267 [daniele.moreira@sebraemg.com.br](mailto:daniele.moreira@sebraemg.com.br)

Assessoria de imprensa: Henrique Ulhoa (31) 9.9445-2460 | [henrique@prefacio.com.br](mailto:henrique@prefacio.com.br)