No futuro será que todos comeremos soja?

Provamel®

AME O SEU FUTURO

Ao certo o que é a soja?

A descoberta

A soja é um alimento nutritivo e extremamente versátil. O avô de Philippe Vandemoortele (fundador da Provamel) apercebeu-se disto logo em 1934: ele importou sementes de soja da China, por achar que poderiam constituir uma solução para o problema da fome no mundo. A Provamel foi fundada em 1980. Desde então, levou a cabo um amplo programa de investigação, encabeçado por quadros motivados, que levou ao desenvolvimento de uma vasta gama de saborosos produtos alimentares de soja. Actualmente, a Provamel é líder no mercado europeu de produtos alimentares biológicos à base de soja.

A planta e a semente de soja

Os produtos de soja são feitos de grãos de soja, uma fonte de alta qualidade de proteínas, vitaminas e minerais. O grão de soja (Lat. Glycine max) é uma leguminosa da família das fabáceas, não tendo por isso nada em comum com os rebentos de soja que se vêem nos supermercados, que vêm do feijão-mungo. A planta pode crescer até uma altura de 2 metros e tem pequenas flores brancas ou roxas, e pequenas vagens com um a quatro grãos amarelos. Na natureza há mais de 1000 variedades diferentes de soja. A variedade mais comum é o grão de soja amarelo, que a Provamel utiliza por ser altamente nutritiva.

Agricultura biológica

Os grãos de soja da Provamel são produzidos em agricultura biológica, tal como todos os outros ingredientes agrícolas que utilizamos. Garantimos que não são usados pesticidas químicos, antibióticos preventivos, nem pesticidas. Mais: os produtores respeitam as estações de cultivo e utilizam fertilizantes biológicos, métodos de rotação de culturas, etc.

Sem modificações genéticas

A Provamel mantém uma relação de trabalho próxima com vários produtores locais de soja biológica. Desta forma, garantimos que os nossos grãos de soja são da mais alta qualidade e pureza. Com o nosso próprio sistema de inspecções anti-OGM, que é auditado de forma independente por terceiros, asseguramos que todos os nossos grãos de soja são isentos de modificações genéticas. Trata-se efectivamente de uma qualidade vital dos produtos biológicos.

Quais são os nutrientes da soja?

A nossa dieta

Todos queremos envelhecer de forma saudável e feliz. O que comemos e bebemos todos os dias desempenha nisto um papel importante. Os alimentos têm um impacto directo no nosso bem-estar geral. Idealmente, a nossa dieta deve ser parte integrante de um estilo de vida equilibrado e saudável. Três refeições variadas por dia e dois lanches saudáveis constituem um bom ponto de partida. E a soja encaixa-se perfeitamente. Os produtos de soja são extremamente nutritivos: são isentos de colesterol, mas ricos em proteínas essenciais e ácidos gordos 'bons'. Por outras palavras, os produtos de soja biológica da Provamel encaixam-se perfeitamente numa dieta variada, equilibrada e deliciosa.

Proteínas

As proteínas contribuem para o crescimento saudável do corpo, particularmente nas crianças. Os vegetarianos (em especial os vegans) têm de ter o cuidado de assegurar a ingestão adequada de proteínas de alta qualidade. Os produtos de soja biológica da Provamel são uma fonte de proteínas de alta qualidade e fornecem todos os aminoácidos essenciais (os constituintes elementares indispensáveis das proteínas). Os produtos de soja contêm tanta proteína quanto os produtos lácteos.

Lípidos (gorduras)

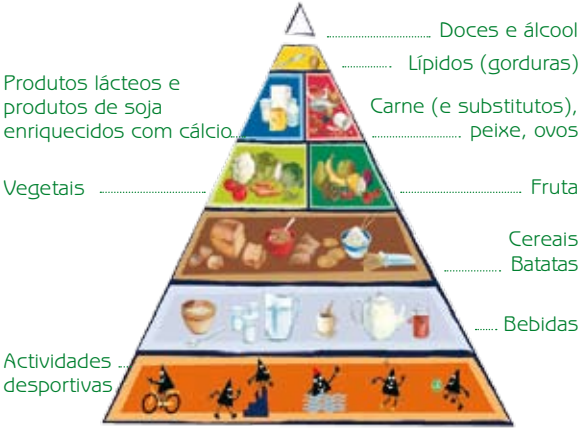
Os lípidos não se limitam a fornecer energia: são também necessários para a construção das membranas celulares e para produzir importantes substâncias de controlo do organismo. A qualidade dos lípidos ingeridos é um elemento essencial deste contexto. Em particular, uma quantidade adequada de ácidos gordos poliinsaturados, essenciais (indispensáveis) tem de ser consumida diariamente. Os produtos de soja biológica da Provamel são ricos em ácidos gordos poliinsaturados e têm baixo teor de ácidos gordos saturados. Mais: todos os produtos Provamel são vegetais e por isso isentos de colesterol.

Hidratos de carbono

Os hidratos de carbono fornecem energia ao corpo. Há vários tipos de hidratos de carbono, entre os quais os açúcares. Os produtos lácteos contêm o açúcar do leite, também conhecido por lactose. Contudo, algumas pessoas têm intolerância à lactose: não conseguem digerir a lactose ou digerem-na com dificuldade. Como resultado, sofrem de vários sintomas, tais como cólicas, gases estomacais, flatulência e diarreia. Os produtos de soja da Provamel são intrinsecamente isentos de lactose, sendo por isso uma alternativa equivalente aos produtos lácteos, para pessoas com intolerância à lactose. No entanto, o chocolate no Muesli Bio Crunchy de Chocolate pode conter vestígios de lactose. No entanto, o chocolate no Muesli Bio Crunchy de Chocolate pode conter vestígios de lactose.

A pirâmide alimentar

A pirâmide activa dos alimentos mostra-nos o que devemos comer todos os dias e a importância do exercício físico para nos mantermos em forma. A pirâmide activa dos alimentos é composta por 9 grupos distintos de alimentos. Para uma dieta saudável e equilibrada, é necessário comer todos os dias a quantidade adequada de alimentos de cada grupo. É preciso comer mais do grupo maior de alimentos da pirâmide e menos do grupo mais pequeno. Por exemplo: o corpo precisa de muito menos gorduras do que de batatas ou cereais. Além da dieta, também o exercício físico é muito importante, pelo que o desporto se encontra na base da pirâmide alimentar.



Fonte: www.vig.be

Por que é que a soja faz tão bem?

O estilo de vida actual

Também sente, às vezes, que as coisas lhe estão a pesar em cima, que não há horas que cheguem no dia para fazer tudo aquilo que lhe exigem? Se está sempre ocupado, e só tem tempo para um lanche rápido, vai frequentemente sentir-se exausto e desanimado. Uma dieta equilibrada, variada e apetitosa é uma pedra basilar importante num estilo de vida saudável. E os grãos de soja devem integrá-la.

A agricultura biológica e o ambiente

A Provamel só usa ingredientes que cumprem as directivas europeias de produção biológica de produtos alimentares. Os nossos ingredientes são produzidos segundo métodos agrícolas biológicos/ecológicos, sem pesticidas ou fertilizantes químico-sintéticos. Assim, a agricultura biológica assegura a produção de alimentos puros, respeitando simultaneamente o ambiente e a sociedade.

Alergias

Há muitos tipos de alergias. A alergia à proteína do leite de vaca é a mais comum em crianças. Os produtos de soja da Provamel são isentos de produtos lácteos, mas contêm proteína de soja de alta qualidade, o que significa que são uma alternativa excelente aos produtos lácteos. Como os produtos lácteos são uma fonte natural de cálcio, é importante assegurar que as crianças com intolerância ao leite de vaca têm uma ingestão adequada de cálcio. Isto não constitui qualquer problema graças à bebida de soja com cálcio Provamel Bio, porque contém uma fonte natural de cálcio.

Além disso, a Provamel assegura que muitos dos seus produtos não contêm os alergéneos mais comuns (as substâncias que podem dar origem a uma reacção alérgica). Como resultado, os produtos de soja da Provamel são uma alternativa equivalente deliciosa, para muitas pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. Evidentemente, é verdade que a soja também pode dar origem a uma reacção alérgica, mas este tipo de alergias é muito menos comum do que a alergia a produtos lácteos.

Nível de colesterol

O colesterol é uma substância gorda de que o corpo necessita. Entre outras finalidades, é empregue na formação das membranas celulares e na produção de muitas hormonas importantes. O corpo absorve o colesterol a partir dos alimentos, mas também o produz no fígado. Há dois aspectos importantes a considerar, relativamente ao impacto do colesterol na saúde: a quantidade de colesterol no sangue e o equilíbrio entre o colesterol dito 'bom' (HDL) e 'mau' (LDL). Se o nível de colesterol no sangue for demasiado elevado, pode ter consequências graves.

Os ácidos gordos saturados, que se encontram principalmente em alimentos de origem animal, elevam os níveis de colesterol. Os produtos de soja são naturalmente isentos de colesterol. E devido ao elevado teor de ácidos gordos poliinsaturados, têm um efeito benéfico nos níveis de colesterol. Através de investigação científica constatou-se que uma ingestão diária de 25g de proteína de soja, integrada numa dieta com quantidades restritas de ácidos gordos saturados e colesterol, pode ajudar a baixar os níveis de colesterol.*

Mas quererá isto dizer que já não podemos desfrutar de alimentos que saibam bem? Claro que não! Para começar, pode usar-se o creme de soja Provamel para barrar e cozinhar, a única gordura feita de soja biológica que também pode ser usada na culinária. Há também óptimas alternativas à carne, tais como as imensas variedades deliciosas de tofu da Provamel. E se sentir vontade de algo um pouco mais doce, gostará das deliciosas sobremesas e yofus Provamel.

(*) FDA (1999) JHCI (2002)

No futuro será que a intolerância à lactose vai desaparecer completamente?

Uma composição diferente

• O leite de vaca, evidentemente, é um produto de origem animal. Como as bebidas de soja são feitas a partir de grãos de soja, são produtos de origem vegetal. Ambos os produtos são reconhecidos como fontes de proteínas, mas diferem na composição, conforme sejam de origem animal ou vegetal.

• As bebidas de soja têm uma excelente composição de ácidos gordos (são ricas em ácidos gordos poliinsaturados e têm baixo teor de ácidos gordos saturados) e são naturalmente isentas de colesterol.

Proteína do leite de vaca

A alergia à proteína do leite de vaca é uma das mais comuns em crianças. O sistema imunitário do corpo reage à ingestão da proteína do leite de vaca. Mesmo pequenas quantidades podem provocar cólicas, diarreia e erupções cutâneas. Os produtos Provamel são 100% vegetais e portanto não contêm qualquer proteína do leite de vaca. São deliciosos e de fácil digestão, pelo que são muito apreciados por pessoas de todas as idades*.

Lactose

A lactose é um açúcar que se encontra naturalmente no leite de vaca. Em consequência, também se encontra em produtos derivados desse leite. As pessoas com intolerância à lactose não conseguem digerir facilmente a lactose. O corpo reage geralmente através de cólicas e/ou diarreia. Os produtos Provamel são 100% vegetais e não contêm lactose. São uma alternativa nutricionalmente equivalente aos produtos de leite de vaca*.

(*) No entanto, o chocolate no Muesli Bio Crunchy de Chocolate pode conter vestígios de leite, proteína do leite e lactose.

Gorduras e ácidos gordos

Todos necessitamos de uma certa quantidade de gordura na dieta, mas deve ser a quantidade correcta de gorduras de boa qualidade. Os produtos de soja da Provamel são ricos em ácidos gordos poliinsaturados e têm baixo teor de ácidos gordos saturados. Os produtos de soja são naturalmente isentos de colesterol.

Na próxima página encontra-se uma comparação da composição em ácidos gordos das bebidas de soja e dos produtos à base de leite vulgar.

Proteína de soja e colesterol

As agências FDA norte-americana (Food and Drug Administration) e JHCI britânica (Joint Health Claims Initiative) confirmaram que uma ingestão diária de 25 g de proteína de soja, como parte de uma dieta com restrição de ácidos gordos saturados e colesterol, pode ajudar a reduzir os níveis de colesterol.

O processo de produção de produtos de soja da Provamel

As bebidas de soja são uma alternativa vegetal, nutricionalmente equivalente ao leite de vaca. Podem ser produzidas de duas formas diferentes: através de um processo de extracção química ou – muito melhor – através de um processo de produção natural da Provamel, que emprega grãos integrais de soja. Neste processo, a casca exterior do grão de soja é retirada. Os grãos são depois lavados em água pura, empapados e por fim moídos em água quente e separados. A mistura é depois filtrada, dela resultando a bebida de soja natural Provamel Bio.

Pode conhecer o processo de produção em www.provamel.com.

Leite de vaca

de origem animal

conteúdo em ácidos gordos

60% ácidos gordos saturados

40% ácidos gordos insaturados, dos quais:
- 33% ácidos gordos monoinsaturados
- 7% ácidos gordos poliinsaturados
- 6 mg de colesterol*

*leite meio-gordo 100 ml

Provamel® Bebida de soja

de origem vegetal
feita a partir de grãos de soja biológica

conteúdo em ácidos gordos

18% ácidos gordos saturados

82% ácidos gordos insaturados, dos quais:
- 23% ácidos gordos monoinsaturados
- 59% ácidos gordos poliinsaturados
- 0% colesterol*

*100 ml

No futuro será que todos os alimentos serão deliciosos?

Os produtos da Provamel são deliciosos!

A Provamel prova que as alternativas vegetais do leite e da carne podem ter um sabor idêntico e ser igualmente versáteis. Como só se utilizam ingredientes de agricultura biológica, o sabor dos produtos Provamel é limpo e puro. Podem ser utilizados de várias formas (junte-os a cereais de pequeno-almoço, molhos, bolos, panquecas, café ou chá, etc). Experimente-os. Garantimos que não ficará desiludido.

Yofu de soja Provamel Bio com bífido-bactérias

Yofu de soja Provamel Bio – o substituto ideal do iogurte lácteo – é cremoso, de fácil digestão e deliciosamente frutado. Todas as variedades são biológicas e contêm as mesmas culturas vivas que os produtos lácteos comparáveis. Como se trata de produtos frescos, têm de ser armazenados no frigorífico. Todos os produtos da gama de yofus contêm bífido-bactérias. As bífido-bactérias são probióticos, ou seja, são micro-organismos "amigos" que ajudam a manter uma flora intestinal bem equilibrada. Naturalmente, os yofus da Provamel não contêm produtos lácteos e são adequados a vegetarianos e vegans.

Bebidas de soja Provamel Bio

As bebidas de soja Provamel Bio são deliciosas só por si, mas também se podem utilizar com chá ou café (nota: facilmente fazem espuma). Também pode adicioná-las a muesli, para um delicioso pequeno-almoço; ou usá-las em sobremesas.

Sobremesas de soja Provamel Bio

A comida saudável não tem de ser chata. Até os paladares mais exigentes poderão apreciar uma dieta variada, equilibrada e saudável, graças à vasta gama de sobremesas Provamel, verdadeiramente deliciosas!

Creme de soja para barrar e cozinhar Provamel Bio

Sabia que o creme de soja para barrar e cozinhar Provamel Bio é o único creme de barrar biológico de soja que pode ser usado para cozinhar e fritar? E este creme de soja Provamel Bio sabe muito bem no pão!

Soja para barrar Provamel Bio

Esta especialidade, feita a partir de coalhos de soja biológica, é uma alternativa vegetal deliciosa ao queijo de barrar. A soja para barrar Bio é isenta de colesterol, não contém lactose, é 100% vegetal e tem uma composição equilibrada de ácidos gordos. Em suma, todas as qualidades da soja nas suas sandes. Encontra-se disponível em três sabores: natural, ervas finas e rábano-rústico (Natural, Fine Herbs, Horseradish). É de fácil digestão e isenta de conservantes e aromatizantes artificiais.

Creme de cozinha de soja Provamel Bio

O creme de cozinha de soja Provamel Bio é uma alternativa vegetal às natas lácteas e contém 18% de gordura. É delicioso em cafés, molhos, sopas e assados - e também como ingrediente principal de sobremesas.

Doçura natural

Como a qualidade também deve saber bem, estamos sempre à procura de formas de fazer com que os nossos produtos saibam ainda melhor. Adoçamos os nossos produtos com ingredientes biológicos deliciosos e naturais. Por isso, além das bebidas não adoçadas, a Provamel tem produtos adoçados com xarope de trigo, xarope de tapioca ou açúcar de cana em bruto. Não admira que os nossos consumidores achem a Provamel uma doçura! Experimente!

Tofu Provamel Bio

A Provamel dispõe agora de uma vasta gama de variedades de tofu frescas e de alta qualidade, a alternativa perfeita à carne para pessoas que conscientemente optem por uma dieta equilibrada e variada. O tofu – uma alternativa deliciosa e nutritiva à carne, de origem chinesa – é feito de coalho de leite de soja. É rico em proteínas de alta qualidade e cálcio. E mais: o tofu é totalmente isento de colesterol.

O tofu original natural Provamel Bio – o produto perfeito para melhorar todo o tipo de pratos – é um ingrediente versátil para utilização na culinária moderna e criativa. O tofu Provamel Bio está disponível em vários deliciosos sabores e variedades.

- Bio Tofu - tiras (em vários sabores)
- Bio Tofu - picado
- Bio Tofu - hambúrgueres (em vários sabores)
- Bio Tofu - fumado
- Bio Tofu - ervas
- Bio Tofu - almôndegas

Os produtos desta gama são de fácil preparação e podem ser usados de muitas formas diferentes pelos cozinheiros com sensibilidade para a saúde.

Muesli e soja Provamel Bio

O muesli e soja Provamel Bio é a escolha ideal para começar o dia a sentir-se saudável e cheio de energia. É o primeiro muesli que combina as valiosas propriedades nutritivas dos cereais e da soja, numa mistura saborosa de 100% de ingredientes naturais.

O muesli Provamel Bio está disponível em três variedades deliciosas e 100% vegetais. Para um início de dia, escolha o muesli Provamel Bio Classic ou o muesli Provamel Bio com tâmaras. Estes mueslis saborosos são isentos de colesterol e garantidamente isentos de conservantes, adição de açúcar, adoçantes ou corantes. São naturalmente ricos em fibras e minerais (magnésio e ferro).

Se adora chocolate, apreciará os sabores delicados e puros do muesli Provamel Bio Crunchy com chocolate – um miminho de chocolate biológico, 100% natural. Tal como os outros dois mueslis, o muesli Provamel Bio com chocolate é isento de colesterol. Contudo, o chocolate do muesli pode apresentar vestígios de leite, proteína do leite e lactose.

NOVA IMAGEM!
Todos os produtos Provamel serão comercializados em novas embalagens. Alguns já têm o novo aspecto, sendo que outros se seguirão em breve.

BEBIDAS DE SOJA PROVAMEL BIO

Bebida de soja Bio com cálcio 1L

Bebida de soja Bio natural 1L

Bebida de soja Bio baunilha 1L

Bebida de soja Bio chocolate 1L

Bebida Bio arroz 1L

Bebida Bio aveia 1L

Bebida de soja Bio com cálcio 0,5L

Bebida de soja Bio tropical 250ml

Bebida de soja Bio com cálcio 250ml

Bebida de soja Bio baunilha 250ml

Bebida de soja Bio chocolate 250ml

Bebida de soja Bio morango 250ml

Bebida de soja Bio banana 250ml

YOFU DE SOJA PROVAMEL BIO COM BÍFIDO-BACTÉRIAS

Yofu de soja Bio natural 4x125g

Yofu de soja Bio cereja 4x125g

Yofu de soja Bio framboesa–baunilha 4x125g

Yofu de soja Bio pêssego–manga 4x125g

Yofu de soja Bio mirtilo 4x125g

Yofu de soja Bio morango 500g

Yofu de soja Bio baunilha 500g

Yofu de soja Bio frutos vermelhos 500g

SOBREMESAS DE SOJA PROVAMEL BIO

Sobremesa de soja Bio chocolate 4x125g

Sobremesa de soja Bio caramelo 4x125g

Sobremesa de soja Bio baunilha 4x125g

Sobremesa de soja Bio café 4x125g

Sobremesa de soja Bio caramelo 525g

Sobremesa de soja Bio chocolate 525g

Sobremesa de soja Bio baunilha 525g

MUESLI E SOJA PROVAMEL BIO

Muesli Bio Crunchy chocolate 500g

Muesli Bio e soja Classic 500g

Muesli Bio e soja com tâmaras 500g

CREME DE SOJA PARA BARRAR E COZINHAR PROVAMEL BIO

Creme de soja para barrar e cozinhar Bio 250g

CREME DE COZINHA PROVAMEL BIO

Creme de Cozinha Bio 250 ml

SOJA PARA BARRAR PROVAMEL BIO

Soja Bio
natural
150g

Soja Bio
rábano-rústico
150g

Soja Bio
ervas finas
150g

Existem produtos neste guia que não se encontram disponíveis no nosso mercado

Como posso usar a soja na minha culinária?

Creme de Cozinha Provamel Bio

O creme de cozinha, a nossa alternativa vegetal às natas lácteas, confere o toque final a todos os pratos – sopas, molhos, soufflés e sobremesas – e também sabe muito bem no café e no chá. O creme de cozinha contém 18% de gordura e é de fácil digestão. Devido ao baixo teor de gordura, o creme de cozinha não é adequado a ser batido.

Creme de soja para barrar e cozinhar Provamel Bio

Claramente, o nosso creme de barrar, feito a partir de óleo de soja biológica, é delicioso no pão. Mas sabia que o creme de soja para barrar e cozinhar Provamel Bio é a única gordura biológica de soja que pode ser usada para cozinhar e fritar? Conclui-se que o creme de soja para barrar e cozinhar Provamel Bio é um ingrediente apreciado em todas as cozinhas que valorizem uma dieta variada e equilibrada!

Bebidas de soja Provamel Bio

Quentes ou frias, ao pequeno-almoço ou simples, as bebidas de soja biológica Provamel são deliciosas e podem ser usadas como uma alternativa ao leite de vaca.

Tofu Provamel Bio

Há uma vasta gama de produtos saborosos da Provamel à base de tofu, que podem ser usados para substituir produtos à base de carne. O tofu Provamel Bio é rico em proteínas de alta qualidade. É de fácil preparação e tem uma vasta gama de usos na culinária moderna.

Estão disponíveis receitas no nosso site, www.provamel.com.

O que significa isento de OGM?

OGM?

OGM significa "Organismos Geneticamente Modificados". Os OGM são organismos – plantas e animais – cujo ADN foi modificado pelo Homem. Contudo, não se sabe o suficiente acerca das consequências a longo prazo da utilização de OGM na agricultura. Por este motivo, muitas pessoas, inclusivamente cientistas, têm sérias preocupações acerca do uso destes organismos na indústria alimentar. Relativamente aos OGM, a Provamel orgulha-se de assegurar que todos os seus produtos cumprem as directivas europeias para produtos alimentares de agricultura biológica.

Processo natural

A pureza e a qualidade são das nossas maiores prioridades. Consequentemente, a Provamel optou por colheitas biológicas, cultivadas sem pesticidas artificiais e/ou químicos, respeitando a natureza - apesar de usarmos técnicas modernas. Os nossos produtos de soja, por exemplo, são feitos com sementes de soja de produção biológica, que têm uma certificação oficial: 'isentas de OGM'. Temos direito a esta certificação porque as nossas matérias-primas e a nossa produção são alvo de inspecções frequentes por entidades de auditoria independentes, para podermos assegurar que não são utilizados OGM.

Um sistema de rastreabilidade e inspecções, sem falhas.

Mas isto não é tudo: a Provamel montou um sistema de inspecções próprio, para verificar cada etapa da cadeia de produção, do grão de soja ao produto final.

Evidentemente, tudo começa com os grãos, que são garantidamente isentos de OGM. A Provamel tem uma relação estreita com os agricultores, que cultivam soja da mais alta qualidade e pureza. Os nossos campos de soja biológica também se situam a distâncias adequadas de áreas nas quais se utilizam OGM, para eliminar qualquer risco de contaminação. Também o transporte e o armazenamento são sujeitos a regras exigentes. Os camiões e silos são limpos segundo um procedimento bem determinado; e efectuam-se verificações externas antes e depois do armazenamento em silos. O mesmo cenário repete-se durante o transporte para a unidade de descasque. Naturalmente, quaisquer outros ingredientes e/ou aditivos empregues nos nossos produtos também são verificados quanto a OGM. Por fim, são efectuadas inspecções aleatórias dos produtos finais. Esta é uma das responsabilidades do nosso departamento de qualidade ultra-moderno.

Onde e como são cultivados os grãos de soja?

As áreas

A Provamel prefere fazer negócio com pequenos produtores biológicos no Brasil, Canadá e China, através de relações a longo prazo. Consequentemente, a Provamel não se limita a optar por produtos biológicos - e portanto, por agricultura sustentável - mas também por ordenados justos, casas decentes, condições de trabalho seguras, não recurso a mão-de-obra infantil e respeito pelo ambiente.

As florestas tropicais

O respeito pelo ambiente e pelas matérias-primas que o planeta nos oferece é um conceito-chave da filosofia da Provamel. Assim, a Provamel nunca comprará grãos de soja biológica provenientes de plantações em florestas tropicais protegidas. As nossas plantações situam-se do outro lado do Brasil, a grande distância das florestas tropicais.

Colheitas biológicas

Só utilizamos grãos de soja biológica; e também os demais ingredientes foram cultivados sem recurso a pesticidas ou fertilizantes químicos. Os nossos laboratórios efectuam testes extensos de qualidade, para assegurar que os grãos de soja importados cumprem todos os requisitos estatutários dos métodos de produção biológica. Também verificamos a pureza, o conteúdo de cálcio e ácido, e o sabor. A condição de isenção de OGM na nossa soja é salvaguardada por inspecções frequentes.

Provamel, porquê?

Como tudo começou

Em primeiro lugar, a história da Provamel é sobre uma empresa familiar que, graças à qualidade dos seus produtos, evoluiu até se transformar no líder do mercado europeu. Tudo começou com a nossa campanha contra a fome em África. Pouco a pouco, tornou-se claro que na Europa havia procura por produtos de soja biológica que soubessem bem e fossem produzidos com respeito pela natureza.

A nossa filosofia

A Provamel disponibiliza ao consumidor criterioso uma alternativa aos produtos alimentares industriais de alta tecnologia. Ao escolher os produtos biológicos Provamel, apoia uma forma diferente de fazer agricultura, uma abordagem diferente ao tratamento dos alimentos e da natureza. O lema 'Desenvolvimento sustentável' contém em si a filosofia da Provamel. O resultado é uma vasta gama de produtos alimentares saudáveis e deliciosos. A comida que é preparada com amor sabe simplesmente melhor!

Respeito pela humanidade e pelo ambiente

O nosso processo de produção centra-se no ser humano e no ambiente. Consequentemente, o nosso processo de confecção reflecte o respeito que temos pela natureza, pela humanidade e pelo ambiente, a nossa busca da pureza e a nossa recusa de qualquer tipo de compromisso. Daqui se entende a nossa persistente atenção aos pormenores, do simples grão de soja ao produto acabado. A Provamel cumpre as mais altas exigências de pureza, qualidade e sabor.

Reciclagem

Sempre que possível, utilizamos materiais reciclados. Para as embalagens cartonadas das nossas bebidas, escolhemos a opção mais amiga do ambiente.

O projecto Vitagoat, em África

O projecto VitaGoat é um projecto de caridade. Envolve uma unidade de produção básica, na qual o sistema de moagem é alimentado por uma pessoa que faz força sobre pedais de bicicleta. É uma forma excelente e de baixo custo para moer os grãos de soja, da qual resulta a nutritiva bebida de soja, após juntar água. O sistema trabalha perfeitamente sem electricidade, sem gerador e sem água corrente. Podem ser produzidos desta forma trinta litros de bebida de soja por hora.

O projecto Escola EDHUCCA

No Brasil, onde muitas crianças vivem em bairros de lata e acabam por ir fazer parte da mão-de-obra infantil, a Provamel apoia o projecto Edhucca, um projecto de educação e formação para crianças e adultos. O EDHUCCA emprega professores qualificados e quarenta voluntários. Os voluntários vão de porta em porta, para tentar convencer as pessoas a ir à escola, para que possam melhorar o seu nível de vida.

O EDHUCCA utiliza computadores reciclados. A Provamel apoia o EDHUCCA, fornecendo materiais de ensino e construindo mais salas de aula.

A Provamel e o CO_2

• A Provamel apoia a Fundação Polar Internacional (FPI) no esforço de construção na Antárctida da primeira estação de investigação do mundo com zero emissões. Os materiais e tecnologias empregues são-no em conformidade com os princípios de ecoconstrução, visando reduzir o impacte ambiental. As fontes de energia são renováveis (geradores eólicos e painéis solares) e as águas utilizadas são tratadas, para minimizar a contaminação ambiental. A estação está implantada na região conhecida como "Terra de Dronning Maud". Albergará no máximo vinte pessoas. Paralelamente à construção da estação polar, a FPI desenvolve acções de formação e de educação sobre as alterações climáticas e o desenvolvimento sustentável.

• Mas isto não é tudo: Na sua fábrica em Wevelgem (Bélgica), a Provamel já gera electricidade verde e energia a partir de biogás gerado por tratamento anaeróbico de águas residuais industriais. Todos os novos investimentos são habitualmente analisados relativamente a consumo racional de energia e emissões de CO2. A Provamel espera ser completamente CO2-neutra até 2020!

Desenvolvimento sustentável

Respeitar o ambiente significa, entre outras coisas, que temos de ser cuidadosos acerca de como tratamos a Terra e os recursos que usamos para nos alimentar. Esta ideia é parte integrante da base do nosso processo de produção. Sabemos que a Mãe Natureza é boa para nós, pelo que devemos tratá-la com respeito. É por isso que a Provamel optou pela agricultura biológica, por produtos que são produzidos com o máximo respeito pela natureza e pela humanidade.

Que significa "biológico"?

Proveniência

Os produtos Provamel são elaborados essencialmente com ingredientes produzidos segundo métodos de agricultura biológica. Têm de cumprir os exigentes regulamentos da União Europeia, para poderem apresentar os símbolos 'biológico' ou 'Bio'. O cumprimento destes regulamentos é assegurado por entidades externas de auditoria. Da sementeira ao armazenamento, as medidas mais exigentes são postas em prática, para evitar toda e qualquer contaminação por matérias-primas geneticamente modificadas ou matérias-primas convencionais, que tenham sido produzidas com pesticidas artificiais e/ou químicos.

Se passarem em todas as inspecções, os produtos são rotulados como sendo biológicos, com o logotipo de certificação biológica. Nesse caso, os dados da entidade certificadora, CERTISYS, também podem ser impressos na embalagem.

Agricultura biológica e o ambiente

A Provamel está determinada a defender e promover a agricultura biológica – a nosso ver, a única forma sensata da humanidade e da natureza coexistirem em harmonia. A agricultura biológica respeita a natureza e a fertilidade do solo. A rotação regular das culturas assegura que o solo não é empobrecido; e o uso de fertilizantes ecológicos evita que o solo se polua. A agricultura biológica é também mais exigente em termos de mão-de-obra, criando por isso mais postos de trabalho. Contudo, o nosso compromisso com o ambiente também se manifesta em muitos outros campos.

Por exemplo, as águas residuais são tratadas antes de saírem do local de produção; e a maior parte dos detritos sólidos ainda pode ser usada como fertilizante. A fibra de soja e as vagens não são eliminadas, mas sim usadas como rações para animais, com elevado valor nutritivo.

Fomos nós próprios que concebemos este logótipo, como representação de todos os logótipos da UE nas nossas embalagens.

AB - Certificação de agricultura biológica (França)

Todos os ingredientes agrícolas usados pela Provamel são cultivados sem pesticidas nem fertilizantes químico-sintéticos. A menção à organização de certificação CERTISYS e ao logótipo de certificação biológica ('Biogarantia') na embalagem indica que todos os produtos biológicos da Provamel foram inspeccionados e cumprem a legislação europeia.

Acreditamos firmemente que a comunidade empresarial tem de contribuir para a sustentabilidade do planeta. Pode consultar a nossa declaração de missão em www.provamel.com.

O selo IBD EcoSocial premeia o desenvolvimento sustentável a nível social, económico e ambiental.

Os critérios EcoSocial lidam com:

- trabalho humano socialmente responsável (saúde e segurança no trabalho, sem recurso a mão-de-obra infantil ou forçada, sem práticas discriminatórias nem abusivas)
- respeito pelo ambiente

www.provamel.com
info@provamel.com

Alpro NV - Vlamingstraat 28 - B-8560 Wevelgem, Bélgica

Impresso em papel reciclado. Publicado por: J. Cornet - 263.1.232-PT-03/08

PROVAMEL. AME O SEU FUTURO