

Empório do
Cerrado

É natural querer bem!



Rede de Agricultura Familiar
Orgânica, Agroecológica e Agroextrativista



Centro de Desenvolvimento
Agroecológico do Cerrado

CRITICAL ECOSYSTEM
PARTNERSHIP FUND



IEB

INSTITUTO INTERNACIONAL
DE EDUCAÇÃO DO BRASIL



Cerrado. Uma floresta de cabeça para baixo!

campanha redes sociais



Rede de Agricultura Familiar
Orgânica, Agroecológica e Agroextrativista



Centro de Desenvolvimento
Agroecológico do Cerrado

CRITICAL ECOSYSTEM
PARTNERSHIP FUND



IEB
INSTITUTO INTERNACIONAL
DE EDUCAÇÃO DO BRASIL

Cerrado. Uma floresta de cabça para baixo!

O baru ou cumbaru (nome científico: *Dipteryx alata*) é o fruto do baruzeiro, imperiosa árvore nativa do Cerrado brasileiro.

A espécie é encontrada nas matas, cerrados e cerradões do Brasil Central, nos estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais e Distrito Federal. O baru possui cerca de 26% de teor de proteínas, mais do que o coco-da-bahia, castanha do pará e castanha de caju. O fruto pode ser utilizado integralmente, resultando em polpas de fruta, óleos, farinha, manteiga e tortas. A ele são associadas propriedades afrodisíacas.



BARUÓ
CUMARU
CUMARU-VERDADEIRO
CUMARU-ROXO
CUMBARU
CUMBARY
CUMARURANA
COCO-FEIJÃO
PAU-CUMARU
CASTANHA DE FERRO

BARU



Cerrado. Uma floresta de cabeça para baixo!

O pequi (nome científico: Caryocar brasiliense) é um fruto típico do Cerrado, cuja nomenclatura vem do Tupi e significa “pele espinhenta”.

O pequizeiro é uma árvore de copa frondosa que pode chegar a 12 metros de altura. Suas folhas são grandes, cada uma composta por três grandes folíolos, cobertos por uma penugem e com as pontas entrecortadas.

De todos os frutos nativos do Cerrado, o pequi é o mais consumido e comercializado e mais estudado os aspectos nutricional, ecológico e econômico. Em Goiás, o pequi é de grande importância para as populações agroextrativistas e para as economias locais.



PEQUI

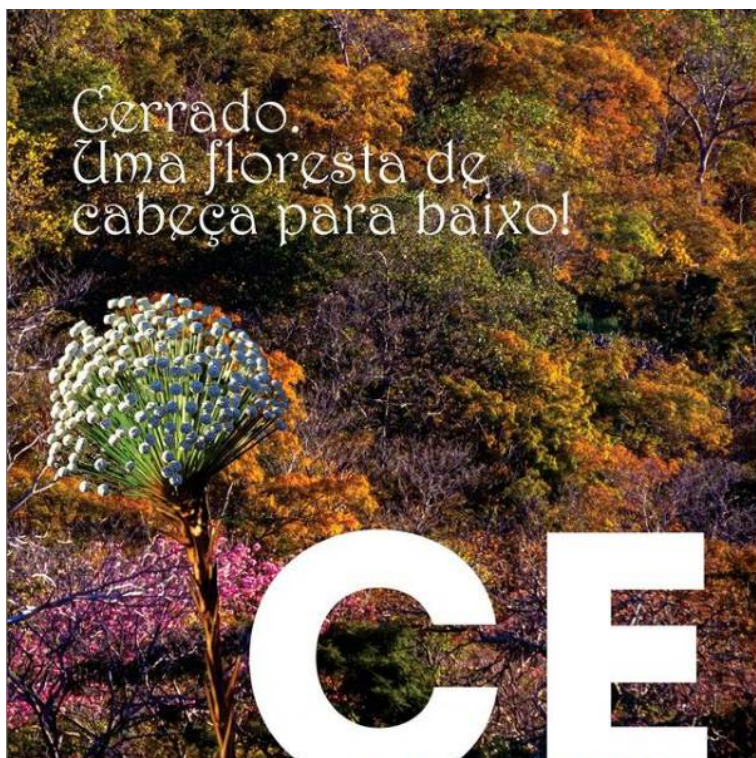
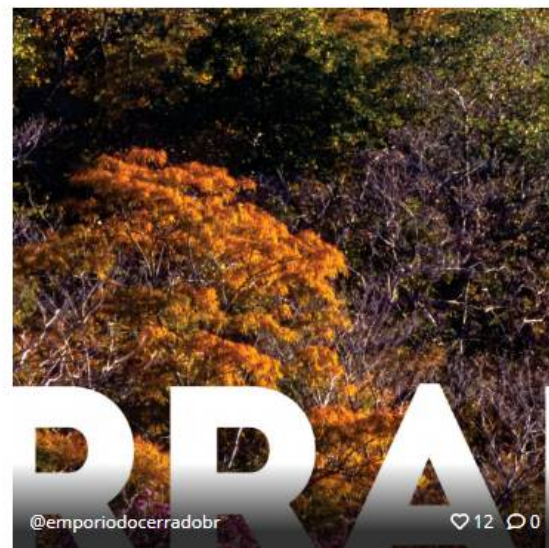
PIQUI,
PIQUIÁ
PIQUI DO CERRADO




Cerrado. Uma floresta de cabeça para baixo!

campanha redes sociais





 **emporiocerradobr** • A seguir
Goiânia, Goiás, Brasil

 **emporiocerradobr** Cerrado: Uma Floresta de cabeça para baixo! 🌳🌿

Conhecido por muitos como "Caixa d'água do Brasil", o nosso cerrado tem um papel fundamental no abastecimento das nascentes.

Isso graças as longas e profundas raízes das árvores nativas que permitem que as águas da chuva desçam até o subsolo e abastecem as nascentes dos Rios que alimentam 9 das 12 regiões hidrográficas brasileiras.

Nós do Empório do cerrado temos o orgulho de nascermos em meio a tanta riqueza de Água, plantas,

👍 🗨️ 📌

 Gostos: thalitbraga04 e 22 outras pessoas

3/4

Adiciona um comentário... [Publicar](#)



emporiocerradobr • A seguir
Goiânia, Goiás, Brasil

emporiocerradobr Conhecida por muito como "protetora do coração", a Castanha de Baru é rica em gordura boas como o ácido graxo monoinsaturado (ômega 9) e ácido graxo polinsaturado (ômega 6) que contribuem para redução do colesterol no sangue. É também uma excelente fonte de energia.

Seja a castanha ou a farinha de baru, ela merece estar presente no nosso dia a dia!

O Empório do cerrado preparou uma receita de cupcake de baru de dar água na boca. 🍷

Ingredientes:



Gostos: thalitbraga04 e 24 outras pessoas

22/4

Adiciona um comentário...

Publicar



Repostar Marcar pessoas Remover publicação Ver no Instagram

emporiocerrado
Desabilitar comentários Editar Legenda

emporiocerrado
Cerrado: Uma floresta de cabeça para baixo!

A Sucupira (*Pterodum emarginatus*) é uma árvore nativa do nosso Cerrado, famosa por sua madeira resistente e exuberantes flores roxas.

De médio a grande porte, chegando a medir até 15m de altura, ela perde suas folhas durante a seca e a frutificação acontece do mês de setembro até a próxima floração, com pico do frutos maduros de junho a julho.

Uma árvore bela e extremamente ornamental!

www.emporiocerrado.org.br

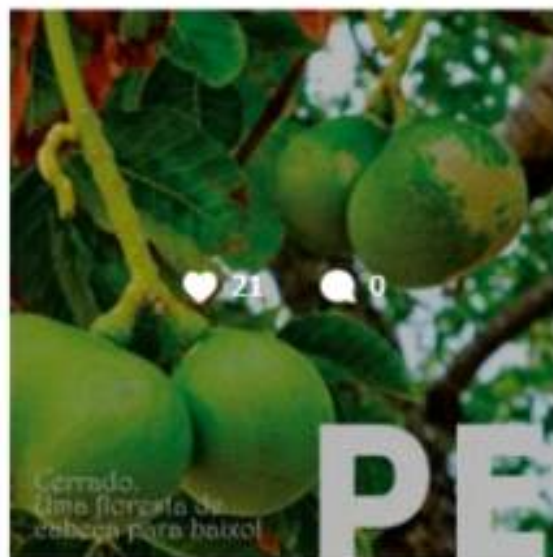
Email: comercial@emporiocerrado.org.br ou pelo WhatsApp +55 (62) 99655-2279 | <http://bit.ly/wappemporiocerrado>

#emporiocerrado #arvoresdocerrado

31 0 há 7 meses

Digite uma mensagem


PIRA



Repostar Marcar pessoas Remover publicação Ver no Instagram





 **emporiocerrado**
Desabilitar comentários Editar Legenda


emporiocerrado
Você também é daqueles que não resiste ao sabor e ao "cheirinho" do pequi vindo da cozinha? 🍷

Aqui no Empório do Cerrado você encontra o fruto em polpa, cremes e molhos puro ou apimentado.
Então não passe vontade!

O que pouca gente sabe é que o pequi em receitas doces cria um aroma sofisticado e inesquecível.
Pensando nisso, preparamos uma receita de dar água na boca.
Anotem aí 📝


Pudim de Pequi caramelizado. 🍮
Ingredientes:
1 lata de leite condensado;
2 latas de leite;
4 ovos;
1 colher de sopa de polpa de pequi;
1 xícara de açúcar com três colheres de água

🍷 26 💬 0 há 8 meses

Digite uma mensagem 



 **emporiocerradobr** • A seguir
Goiânia, Goiás, Brasil

 **emporiocerradobr** A Farinha de Jatobá é bastante utilizada por quem busca aliar uma alimentação saudável a rotina, pois é rica em mineiras e possui ação antioxidante.

O consumo dela tem mostrado excelentes resultados, seja em sua forma natural ou em bolo, pães, panquecas ou vitaminas.

Acredite se quiser, dá pra fazer até brigadeiro! 🍪 Como não amar ?!

O Empório do Cerrado preparou uma receita super fácil e deliciosa de Brigadeiro De chocolate com Jatobá.

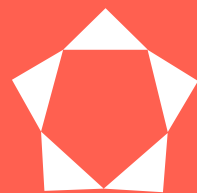


 Gostos: thalibraga04 e 10 outras pessoas

8/4

Adiciona um comentário...

Publicar



articum

articum.com.br