

Catálogo

2022



Colesterol
do bem

Zero aditivos
artificiais

100%
orgânico



Muito prazer, somos a Onvit



Onvit. Do francês, “nós vivemos”. Desde 2015, a Onvit nos permite tornar real um sonho de criar produtos ricos, saudáveis e cheios de vida.

Somos uma empresa 100% brasileira e contamos com um time movido à paixão e à dedicação.

Tudo para garantir uma produção de qualidade das melhores castanhas de caju, alimento rico em proteínas, vitaminas, minerais e sabor.

Nossa fábrica

+ de 2,5 mi

de quilos de
castanha por ano

16.000 m²

de área da Fábrica

+ de 100

empregos diretos

Em mais de 16 mil metros quadrados, beneficiamos mais de 2,5 milhões de quilos por ano e geramos centenas de empregos, diretos e indiretos.

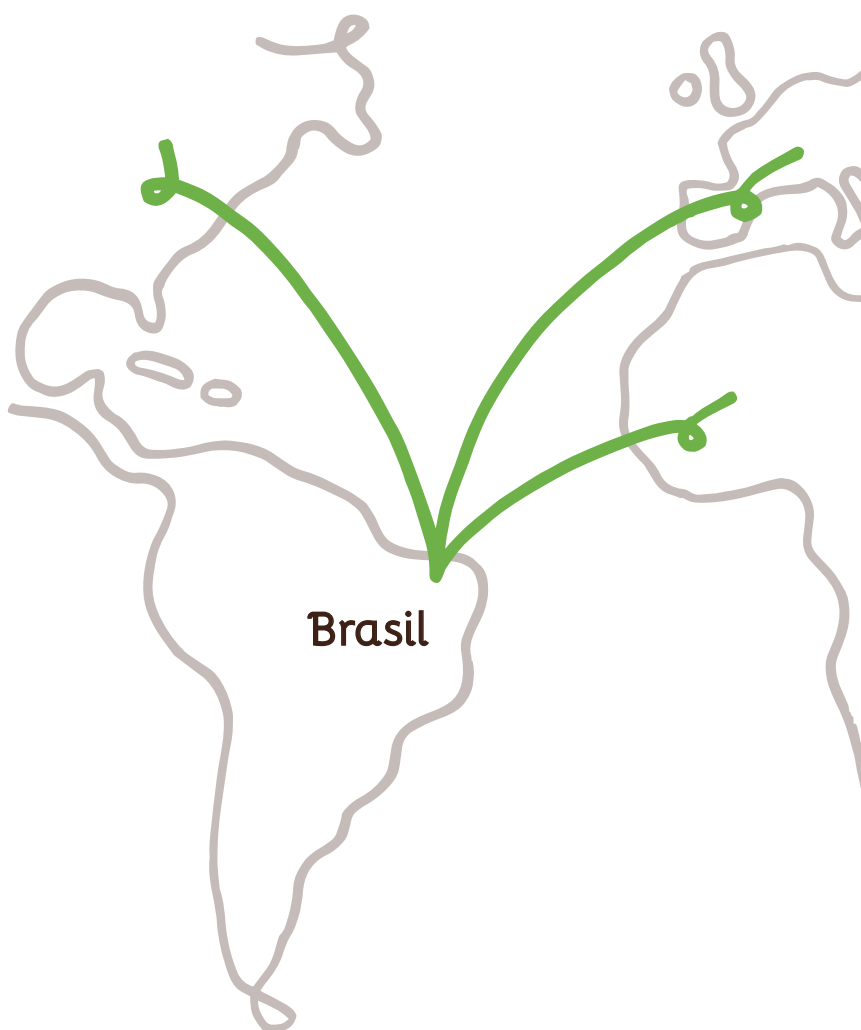
Para assegurar que nossos produtos cheguem frescos ao destino, utilizamos embalagens e técnicas especiais de envase, que garantem mais sabor e crocância aos produtos, sem a necessidade de conservantes ou aditivos.

Vem com a gente...



Para onde vamos

Estamos presentes em **todas as regiões do Brasil**, e através da nossa rede de logística, entregamos nossos produtos em todo o território nacional. E com nossa fábrica próxima de dois dos portos mais próximos do **EUA, Europa e África**, nossas exportações chegam a nossos clientes no exterior com menor tempo de viagem, aumentando assim nossa competitividade.



Brasil





Free



GMO

Livre de



Glúten

sem



Lactose

sem



conservantes

Alta qualidade é nossa missão

Nossa **qualidade e segurança** são reconhecidas e atestadas pelas principais normas e certificados do mundo.



Nossos orgânicos são certificados para o Brasil, EUA e Europa.



Nossa responsabilidade social é regulada pelo protocolo SMETA.



SMETA

Todos os nossos produtos são Kosher



*Produção sustentável, sem desperdícios.
Rastreabilidade da fazenda ao consumidor.*



Produção
100%
orgânica

Como fazemos

Nossas castanhas são produzidas dentro de um sistema orgânico, livres de organismos geneticamente modificados e químicos sintéticos, desde a fazenda até o produto final. Valorizamos os produtores locais, além de prezarmos pelo respeito ao ecossistema e conservação da qualidade do solo para mantimento da biodiversidade.



+ de 8.500

héctares convertidos para produção orgânica



Existem dois tipos de castanhas de Cajú comercializadas no Brasil e no Mundo:

As convencionais e as **orgânicas**. A Onvit busca converter o método convencional para um sistema orgânico. Já temos mais de 8.500 hectares para produção de **castanhas de caju 100% orgânicas**.



Nossas embalagens

Linha granel



Todos os nossos produtos são embalados à vácuo, sob atmosfera modificada, que é injeção de uma mistura de gases, que conservam a crocância e o sabor por até **24 meses**, sem a necessidade de nenhum aditivo químico.

Além disso, possuímos o selo eureciclo, onde nós destinamos recursos ao desenvolvimento da cadeia de reciclagem por meio da compensação ambiental das embalagens que produzimos.



Caixa 22,68 kg (50 Lb)

Caixa de kraft com saco.



Caixa 11,34 kg (25 Lb)

Caixa de kraft com saco.



Balde 11,34 kg (25 Lb)

Balde plástico com saco.

Nossos produtos

Informações

Nossos produtos são divididos em três grupos, sendo eles:



Inteiras



Quebradas



Granuladas

Os itens de cada grupo são classificados de acordo com a norma AFI que é um sistema internacional para classificar amêndoas de castanha de caju de acordo com suas características.

Assim a base de nossa classificação é a unidade de medida Libra (Lb), onde 1 Lb equivale a 453,6 gramas.

Dessa forma as castanhas Inteiras são classificadas com a seguinte regra:

Quando dizemos que uma amêndoa é uma SLW-180 queremos dizer que em uma libra (ou 453,6 g) tem até 180 unidades de amêndoas de castanha de caju. O mesmo raciocínio é usado para a W-240 e W-320.

Quanto maior o número da classificação, menor é o tamanho da amêndoa.

SLW-180 = Até 180 unidades de amêndoa em uma libra (453,6 g);

W-240 = Até 240 unidades de amêndoa em uma libra (453,6 g);

W-320 = Até 320 unidades de amêndoa em uma libra (453,6 g);

Já as castanhas Quebradas são classificadas de acordo com seu formato:

B (Butts) = É o batoque, que é quando a castanha inteira sofre alguma quebra pequena, mas em sua maioria ainda está inteira;

S (Splits) = É a banda, onde a castanha é cortada na vertical e no meio, resultando em duas bandas por amêndoa inteira;

P (Pieces) = É o pedaço, quando a mesma é quebrada totalmente.

E por fim, as castanhas "Granuladas":

SP = É o pedaço pequeno, quando o tamanho "P" é quebrado em tamanhos menores;

SSP = É o pedaço especial pequeno, quando o tamanho "SP" é quebrado em tamanhos menores que o SP;

X = É o xerém, possui um tamanho menor do que o "SSP";

F = É a farinha, é o menor tamanho que nós conseguimos triturar a amêndoa de castanha de caju;



Inteiras

Disponíveis: Natural (N), Assada (A), Assada e Salgada (AS), Assada na Chapa (C), Torrada (T), Torrada e Salgada (TS).



SLWI-180 Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tamanho Inteira Extra Grande de primeira qualidade.



W1-240 Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tamanho Inteira Média de primeira qualidade.



W1-320 Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tamanho Inteira Pequena de primeira qualidade.



W3 Natural

3ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Inteira, com tamanhos variados, de terceira qualidade.



W4 Natural

4ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Inteira com tamanhos variados, de quarta qualidade.



Quebradas

Disponíveis: Natural, Assada, Torrada, Torrada e salgada.



B1 - Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Batoque de primeira qualidade.



S1 - Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Banda de primeira qualidade.



P1 - Natural

1ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Pedaço de primeira qualidade.



P2 - Natural

2ª Qualidade

Amêndoa de castanha de caju do tipo Pedaço de segunda qualidade.

Nossos produtos

Preparos



Natural

É a castanha crua, sem nenhum processo de torragem ou assamento, considerada a forma mais saudável de consumo.



Assada

É a castanha assada ao forno, por não utilizar óleo no processo de assamento, é mais saudável do que as torradas.



Assada e Salgada

Tem o mesmo processo da castanha assada ao forno, porém, com adição de sal. Não utiliza óleo. É mais saudável do que as torradas, e a salga é bem leve.



Assada na chapa

Também conhecida como caseira ou caipira. É assada a seco e fica com pontinhos queimados, dando um sabor especial à castanha. Também sem adição de óleo, sendo assim mais saudável do que as torradas.



Torrada

É a castanha frita em óleo, apesar de ser um processo de fritura, aqui na Onvit utilizamos apenas óleo vegetal de Palma, sem transgênicos. Após a fritura, a castanha passa por um processo de remoção do excesso do óleo, deixando menos de 0,05% de óleo na castanha, ficando assim sequinha e bem crocante, sem a sensação de engordurado. É a mais consumida no mundo todo.



Torrada e Salgada

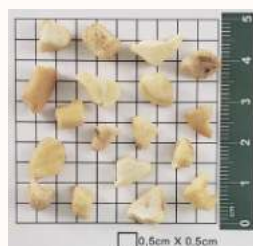
É o mesmo processo da Torrada, porém com adição de sal, considerada pelos consumidores a favorita na hora de servir como aperitivo, ou aquele lanchinho salgado que substitui os ultra-processados.



Granuladas

Disponíveis: Natural e Torrada a seco.

SP1 - Natural



SP2 - Natural



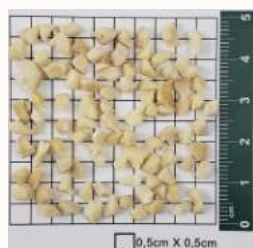
SP3 - Natural



1º, 2º, 3º Qualidade

SP - Do tipo pedaços pequenos, entre 4 e 6 mm, que podem ser de primeira, segunda ou terceira qualidade.

SSP1 - Natural



SSP2 - Natural



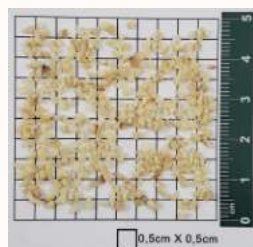
SSP3 - Natural



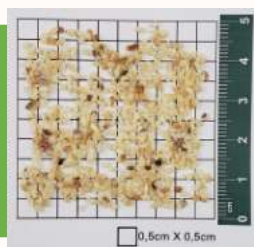
1º, 2º, 3º Qualidade

SSP - Também conhecida como G, com tamanho entre 2 e 4 mm, que podem ser de primeira, segunda ou terceira qualidade.

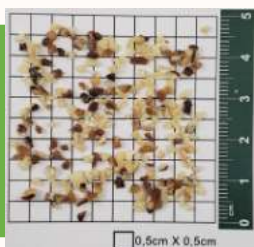
X1 - Natural



X2 - Natural



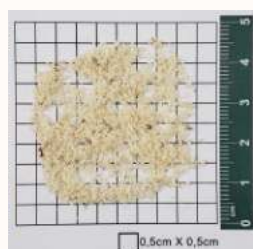
X3 - Natural



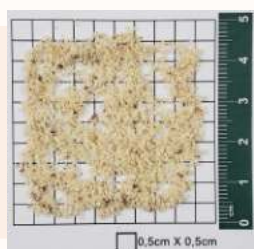
1º, 2º, 3º Qualidade

X - Do tipo Xerém, com tamanho entre 1,3 e 2,5 mm, que podem ser de primeira, segunda ou terceira qualidade.

F1 - Natural



F2 - Natural



F3 - Natural



1º, 2º, 3º Qualidade

F - Do tipo Farinha, que são grãos minúsculos menores que 1,3 mm, que podem ser de primeira, segunda ou terceira qualidade.

Pasta

Castanha de Caju Integral

Disponíveis: Convencional e Orgânica.



Disponível em 4 versões:

Natural de 1ª qualidade;
Torrada de 1ª qualidade;
Natural de 2ª qualidade;
Torrada de 2ª qualidade.

Torrada a seco.



Fale conosco



Comercial

✉ comercial@onvit.com.br

☎ +55 85 99108.2981

☎ +55 85 3260.1429

Administrativo

✉ adm@onvit.com.br

☎ +55 85 99193.4106

☎ +55 85 3260.1429

SAC

✉ sac@onvit.com.br

☎ +55 85 3260.1429

Av. Sete de Setembro, nº758

CEP 61.700-000

Aquiraz/CE - Brasil

