

ANCESTRAL

MULTICULTURAL

EXPONENCIAL

Chimatearia

SOMOS
Conexão

ANCESTRAL

Centro da mitologia dos povos Guaranis, a erva-mate, sinônimo de vitalidade e força, saiu dos contos, e hoje é a mais importante fonte de renda sustentável do Sul do Brasil.

Entre os produtos florestais não-madeireiros, a erva-mate é o segundo produto alimentício de maior volume de produção e o segundo mais rentável do Brasil, atrás apenas do açaí.

A cada produto produzido com erva-mate é movimentado um exército de 180.000 agricultores que cultivam 77.000 hectares de erva-mate, distribuídos em 486 municípios do sul do Brasil, com a produção de 650.000 toneladas de matéria-prima (folhas), gerando R\$ 520.000.000,00, e abastecendo 725 empresas ervateiras, garantindo 700.000 postos de trabalho, agregando renda de R\$ 1.400.000.000,00 (um bilhão e quatrocentos milhões), mais impostos. A erva-mate vai além fronteiras brasileiras e é exportada a 39 países, num total de 35.000 toneladas de erva cancheada, gerando US\$ 82.350.000,00”, publicação em Abril de 2018.



MULTICULTURAL

Nossos Eventos

A Avaliação Nacional da Erva-mate, #avaliamate, é um evento anual com o objetivo de descobrir através de um processo degustação o perfil sensorial de amostras de Erva-mate.

No último evento, tivemos mais de 236 mil pessoas impactadas, que contou com o patrocínio dos Sindimates do RS, PR, SC e Catanduvas SC e apoio de 9 Instituições Setoriais.

Para tornar possível esse evento foi fundamental criar um ambiente colaborativo entre os organizadores, as empresas técnicas e o setor ervateiro em torno de um único objetivo: Desenvolver uma cultura de experiência com a erva-mate através de depoimentos de especialistas no segmento de alimentos gourmet.

Nesse sentido, profissionais Sommeliers de café, chá, cerveja, vinho, azeite de oliva, chefes de cozinha e jornalistas da área e também representantes designados das entidades setoriais e de pesquisas técnicas, foram os degustadores e avaliadores das amostras inscritas dos estados RS, SC, PR e MS, e trouxeram as suas percepções sobre a erva-mate.

AVALIAÇÃO SENSORIAL, O QUE É E QUAL A SUA IMPORTÂNCIA?

Segundo o IFT (Institute of Food Science and Technology) a avaliação sensorial é usada para provocar, medir, analisar e interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e materiais, como elas são percebidas pelos sentidos. As características sensoriais de um alimento são o que define sua qualidade e aceitação pelo consumidor. Ou seja, a percepção da experiência é multissensorial, é a soma da percepção de vários estímulos captados por nossos cinco sentidos (visão, tato, audição, paladar e olfato), que se traduzem em determinadas impressões.

ALGUMAS APLICAÇÕES

- Desenvolvimento de um novo produto
- Melhoria de um produto já existente
- Alteração de processos
- Testes de controle de qualidade
- Condições de armazenamento
- Estabelecimento de padrões
- Classificação ou graduação de produtos
- Testes de aceitação do consumidor
- Estudo de vida de prateleira (shelf life)

Vindimate



Vindimate

Após 24 meses de muitos cuidados e tratos especiais nos ervais, chega a hora da tão esperada colheita.

A Chimatearia compartilha esta experiência especial com os apreciadores da erva-mate através da primeira Festa da Vindimate, onde uma vivência única sob os ervais nativos com árvores de erva-mate até mesmo centenárias e a colheita, revivem os costumes e memórias da região, trazendo uma conexão natural e ancestral.

Fazer Juntos

Um evento feito em parceria com o Machadinho Thermas Resort e SPA, mas que pode ser feito em cada Polo ervateiro.

Valorizando o Turismo Local, incentivando a Cultura e oportunizando todos a conhecer mais profundamente a riqueza da Erva-mate.



EXPONENCIAL

Nossos Produtos

Emategreça

É um chá com a marca Chimatearia, caixa com 60 sachês e 90 gramas. Uma EXPERIÊNCIA dos sentidos, fórmula exclusiva desenvolvida por nutricionistas, sabor incomparável e praticidade para quem ama começar o dia com um hábito saudável e delicioso.

Sua fórmula é a integração perfeita da tecnologia com a natureza e se destaca por apresentar uma composição 100% natural, contando com 9 poderosos ingredientes cuidadosamente selecionados (Erva-mate, Carqueja, Hortelã, Hibisco, Guaraná, Gengibre, Cúrcuma, Alcaçuz e Pimenta-de-caiena), que trabalham em conjunto e garantem uma efeito a partir do primeiro chá, proporcionando assim uma sensação de bem estar: termogênico, detox natural, acelera a digestão e diminui a retenção de líquidos, aumenta a energia e disposição, estimulante natural, antioxidante e melhora a imunidade. O destaque em sua composição é a erva-mate, a planta árvore mais completa do Planeta Terra, natural da Floresta de Araucária, com 192 princípios ativos medicinais e nutracêuticos, estudos revelam que na planta estão contidos alcalóides como a cafeína, a teofilina e a teobromina; ácidos fólico e cafeíco; vitaminas (A, B1, B2, C e E), minerais como zinco, cálcio, fósforo, ferro, manganês, magnésio e potássio, possuindo também um ótimo efeito antioxidante.

Clube do Mate Assinaturas

Em parceria com o Clube do Mate, oportunizamos experiências diferentes e diferenciadas a cada mês com o Clube de Assinaturas, onde percepções sensoriais da erva-arte de diferentes terroirs dos Polos Ervateiros do Brasil chegam até a casa mensalmente dos nossos assinantes.

O Clube do Mate é uma comunidade criada e pensada para reunir e aproximar pessoas de diversas regiões, no hábito de viver a vida ao sorver um chimarrão ou Tereré. Hoje o Clube do Mate conta com mais de 200 mil seguidores espalhados no Brasil e exterior.

Emategreça

Sem Glúten • Sem Lactose
Apenas 9 ingredientes

Chá misto de erva-mate, carqueja, hortelã, hibisco, guaraná com gengibre, curcuma, alcaçuz e pimenta

peso líquido: 90g

60
sachês

POQUE É O EMATEGREÇA?

Uma experiência dos sentidos, um chá desenvolvido por nutricionistas. Nossa fórmula é a integração perfeita da tecnologia com a natureza. Sabor incomparável e praticidade para quem ama começar o dia com um bom chá.

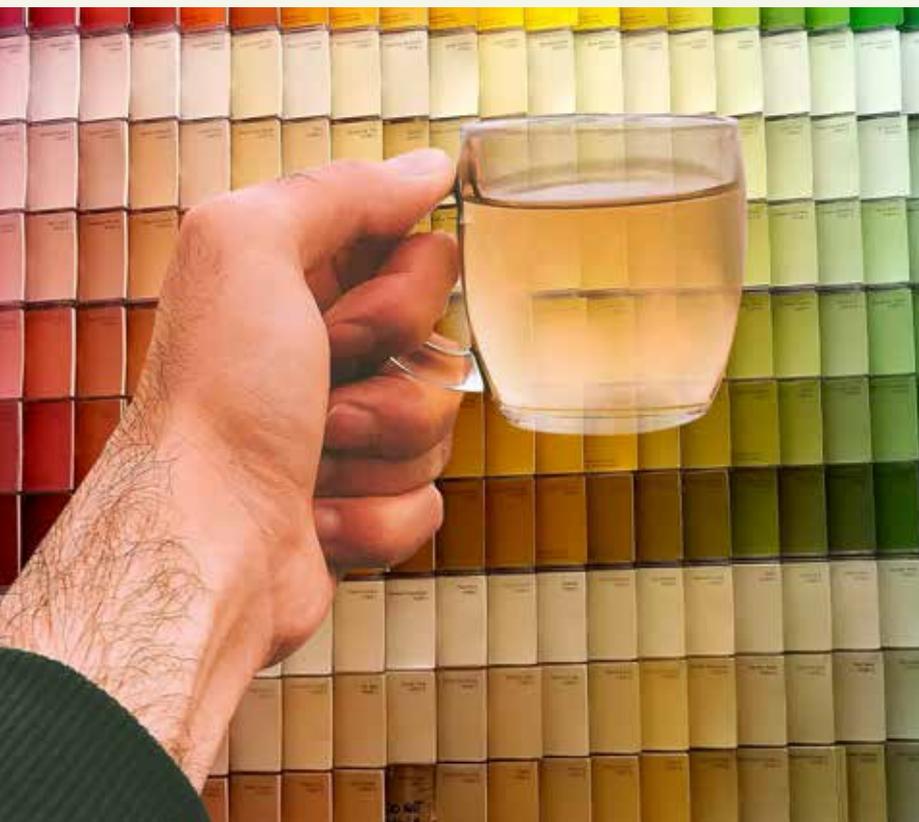
MODO DE PREPARO:

Coloque 1 sachê de chá em 200ml de água quente (não ferver) e adoce se preferir!

Produto desenvolvido de acordo com o padrão da RDC nº 186/2006.

Conserve no abrigo da luz, calor e umidade. Ajude a manter o sabor por mais dias.

O QUE É A CHIMATEARIA?



A Chimatearia é uma empresa criada sobre a metodologia da Fluxonomia, que combina estudos de futuro com as quatro novas economias, para atender as necessidades do mercado e da sociedade, com uma perspectiva sistêmica para resultados exponenciais.

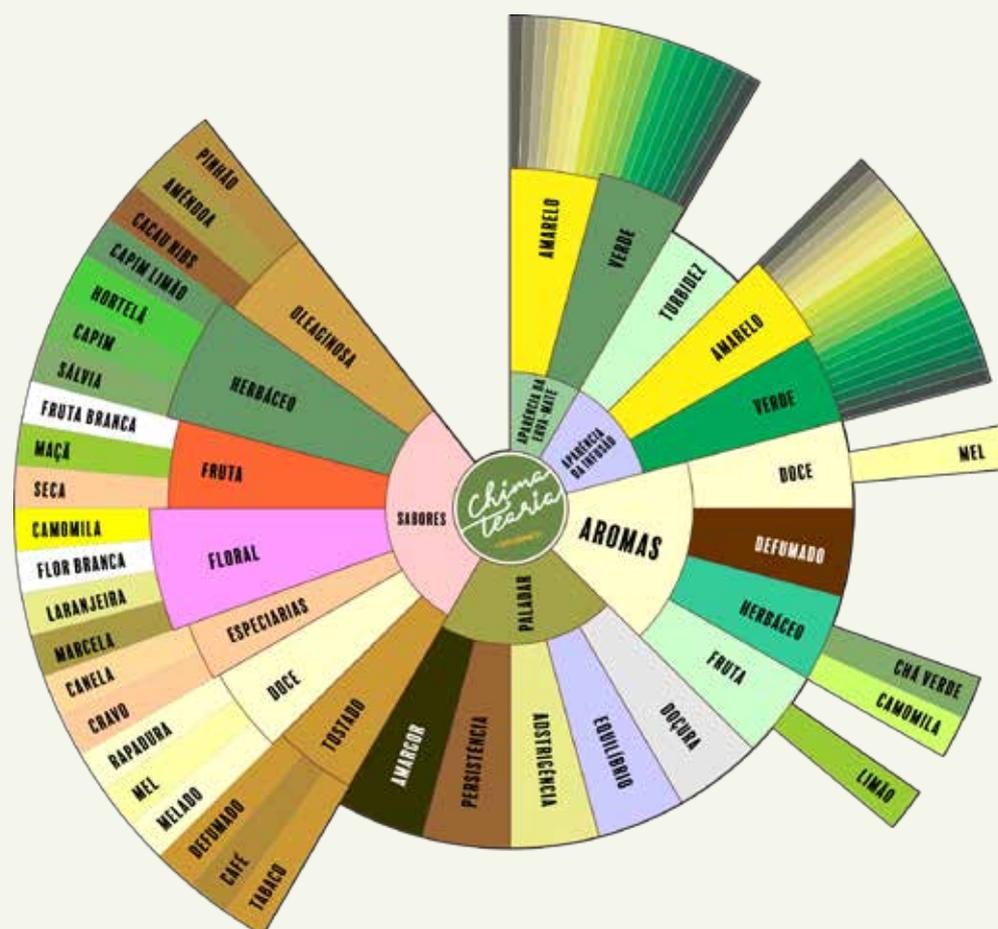
PORQUE FAZEMOS O QUE FAZEMOS

Chimatearia

A CONVERGÊNCIA GERA POTÊNCIA E O
CRESCIMENTO É COLETIVO!

Com o Propósito AME: ame-se, ame as pessoas e ame a natureza, e o que nos move é cocriar a cada dia um mundo saudável e feliz, para esta e as futuras gerações. Apresenta-se através do acrônimo AME: Ancestral, Multicultural e Exponencial.

O QUE FAZ A CHIMATEARIA?



Somos especialistas em erva-mate e acreditamos no seu valor e potencial ainda com muito a ser descoberto.

A Chimatearia promove um ambiente de desenvolvimento dos negócios com mapeamento de oportunidades e estratégias colaborativas, compartilhadas à visão de sustentabilidade integral.

O QUE FAZEMOS:

- Desenvolvimento de produto
- Aplicação de Boas Práticas
- Eventos
- Cursos especializados
- Marketplace
- Projetos de inovação



CONTATO

WWW.CHIMATEARIA.COM.BR

INOVAÇÃO E PRODUTOS - LENDARI PAULA (54) 98145.4321

COMERCIAL - LUIS MARIO (47) 98805.1872

FINANCEIRO - ILTO DAL BEN (49) 98403.5655

MARKETING - FELIX POLO (54) 99251.0706