

# 100% brasileira, 100% natural

MARCA BRASILEIRA APOSTA NO COLÁGENO GRASS FED - MELHOR PARA A SUA SAÚDE E DO PLANETA - NA SUA LINHA DE INTELLIGENT DRINK

**D**o que é feita a proteína que você consome depois do seu treino? E qual a origem daquele colágeno que parece só fazer bem? Por trás da roupagem *wellness* comum a todos esses produtos pode existir uma lista de ingredientes duvidosos. O rótulo que diz zero açúcar, por exemplo, pode esconder uma formulação recheada de maltodextrina, adoçante com índice glicêmico muito semelhante ao do açúcar refinado. A frustração por não encontrar produtos verdadeiramente saudáveis nas gôndolas levou a empresária Amanda Lombardi a criar a KiCoffee, *startup* brasileira de produtos práticos e 100% naturais, com foco em saudabilidade e sustentabilidade. "Sempre tive muito interesse por alimentação e estilo de vida saudável. Ficava decepcionada quando acreditava estar comprando um produto com essas características e, no final, me deparava com uma quantidade impressionante de ingredientes artificiais", conta. Isso a levou a pesquisar sobre alimentação e seu impacto na vida das pessoas e no meio ambiente. Depois de um curso de Health Coach e uma pós-graduação em Desenvolvimento de Produtos Alimentícios, Amanda criou a KiCoffee.

No portfólio da marca, os produtos prontos para beber - KiCoffee Bullet Collagen, sabor mocha, e Vegan, sabor chocolate - têm em sua composição café de extração a frio, conhecido como *cold brew*, e TCM- triglicerídeos de cadeia média, provenientes do óleo de coco ultraconcentrado, que otimizam a performance. O segundo produto lançado por Amanda foi o KiCoffee Collagen Booster, um colágeno com selo Grass Fed - certificado que atesta que aquele produto é proveniente de gado criado livremente, sem ração transgênica e antibióticos. "O colágeno, diferentemente do *whey protein*, não tem lactose, sendo uma das fontes de proteína mais leves e fáceis de ser absorvida,

com taxa de absorção superior a 90% pelo organismo. Outra vantagem é que, por ser Grass Fed, nosso produto evita o confinamento do animal e seu estresse, é livre de hormônios tão comuns em produtos provenientes de animais criados presos e é livre de metais pesados. É uma ilusão pensar que a alimentação e o estilo de vida do animal não impactam na nossa saúde e no bem-estar, pois indiretamente consumimos o que eles consomem", explica Amanda. A KiCoffee também possui o selo Eu Reciclo, atestando a compensação de 100% do impacto ambiental de suas embalagens. Definitivamente a marca respeita a cadeia sustentável de ponta a ponta.

Fotos: Divulgação

## PÓS-TREINO DO BEM

Está em dúvida de como incluir o colágeno na alimentação cotidiana?

Estas receitas dão uma mãozinha:

### SMOOTHIE DE PASTA DE AMENDOIM COM COLÁGENO

- \* 20 g (2 scoops) de colágeno Grass Fed sem sabor
- \* 1 banana congelada cortada em pedaços
- \* 1 colher (sopa) de pasta de amendoim
- \* 200 ml de leite desnatado ou leite de amêndoas para uma opção vegana.
- \* Gelo

### SUCO VERDE

- 1 scoop de colágeno Grass Fed
- 2 limões
- 1 maçã pequena (colocamos maçã verde)
- 1/2 laranja
- 3 rodela de gengibre fresco
- 1 xícara de água de coco ou água
- 2 folhas de couve

Bata todos os ingredientes no liquidificador e pronto! Além disso, é importante não coar o suco, para manter todos os benefícios, já que a maioria deles é encontrada na polpa.



O KiCoffee Collagen Booster é o primeiro colágeno brasileiro com selo Grass Fed - proveniente de gado criado livremente, sem ração transgênica e antibióticos. A versão sem sabor é perfeita para preparos variados, como o suco verde