



Alimentando  
o mundo  
de hoje e o  
de amanhã

*Nourishing the world of  
today and tomorrow's*



**Dos tradicionais  
aos deliciosos lançamentos,  
um cardápio que  
nenhum gourmet  
vai resistir.**

*From the most traditional to brand new launches,  
a menu for which no foodie will resist.*



**Coodapis - Cooperativa  
da Agricultura Familiar  
Indígena e Assentados  
do Nordeste Brasileiro**

*Coodapis - Cooperative of the  
Indigenous and Settlers Agricultural  
Families of the Brazilian Northeast*

# A Coodapis

Com os olhos atentos ao céu, o povo sofrido do Sertão apela para que o clima mude e caia chuva no solo seco do Nordeste. Mas não só de expectativa vive esse povo. A esperança que mantém o sertanejo vivo é também o que o motiva a buscar soluções e a realizar mudanças. Foi assim que **em 2010, famílias perseverantes do Sertão nordestino se uniram e fundaram a Cooperativa da Agricultura Familiar Indígena e Assentados do Nordeste Brasileiro (COODAPIS)**, que iniciou suas atividades produzindo mel de abelha da marca Flor do Marmeleiro.

Em 2013, a Cooperativa resolveu diversificar suas atividades e hoje fornece diversos produtos como, **frutas, verduras, pescados, laticínios, carne bovina e caprina, frango caipira, polpa de frutas, castanha de caju, doces e geleias**, fechando assim a cadeia produtiva do Semiárido nordestino com a produção de alimentos saudáveis de maneira sustentável. Tudo isso com o sabor único do Sertão.

## De família para família

A COODAPIS conseguiu disseminar a agricultura orgânica sustentável na região do Nordeste e hoje conta com **300 famílias cooperadas de Pernambuco e da Paraíba**. Parte da produção é de origem orgânica, obedecendo à regulamentação europeia para certificação orgânica e a um rígido controle de qualidade, o que nos conferiu o **certificado de produção emitido pelo IBD (Instituto BioDinâmico)**.

Os nossos produtos trazem sabores incomparáveis, cheios de perseverança, amor e dedicação. Afinal, são famílias oferecendo o que têm de melhor à sua família!

## Coodapis

With the eyes up to the skies, the hardworking people of the Sertão region appeals so the weather changes and the rain falls through the dry lands of the Northeast. Hope is what keeps the *sertanejo* (people from the Sertão region) alive and what drives their search for novel solutions and make changes come true. It is in this scenario that **in 2010, several perseverant families from Northeast Sertão got together and funded the Cooperative of the Indigenous and Settlers Agricultural Families of the Brazilian Northeast (COODAPIS)**, that first began producing honey branded as *Flor de Marmeleiro*.

In 2013, the Cooperative decided to expand the activities and nowadays produces and supplies several products, such as **fruits, vegetables, fish, dairy products, beef and goat, country chicken, fruit pulp, cashew nuts, jams and jellies**, thus fitting the productive chain of the Northeast Semi-arid region, with a healthy and sustainable production of food. All included the singular taste of the Sertão.

## From family to family

COODAPIS was able to disseminate the sustainable and organic agriculture in the Northeast and today it counts on **300 families cooperating in Pernambuco and Paraíba**. Part of the production is organic, applying to European regulation for organic certification and a strong quality control, which conceived us the **certified of production emitted by the IBD (BioDinâmico Institute)**.

Our products bring incomparable tastes, full of perseverance, love and dedication. After all, we are families offering the best of their own!



# Produção sustentável

Tudo é realizado de modo que nada seja desperdiçado. Para que isso seja possível, a COODAPIS utiliza algumas práticas que garantem eficiência e sustentabilidade à produção.

- O adubo utilizado na plantação vem do composto orgânico gerado pelas sobras da produção de polpas e cascas de macaxeira, que é embalada a vácuo.
- A água das cisternas onde são criados os peixes é utilizada para irrigar a terra, tornando-a mais rica com os nutrientes gerados pela piscicultura e utilizando uma só reserva de água para duas culturas.
- A ração dos peixes, aves e caprinos também é produzida pela Cooperativa.
- No total, **mais de 80% dos insumos** utilizados no plantio, colheita e alimentação dos animais são **feitos pela própria COODAPIS**.

Ou seja, ao adquirir produtos da COODAPIS, você está contribuindo para a conservação do meio ambiente, como também para o aumento da geração de renda e inclusão social de agricultores familiares.

## Sustainable production

Everything is designed so there is no waste. In order to that be possible, COODAPIS uses some practices that assures efficiency and sustainability to the production.

- The fertilizer used in the plantation comes from the organic compound generated by leftovers from the pulps production and cassava pods, which is vacuum packed.
- The water from the cisterns where the fish are raised is used to irrigate the land, making it richer with the nutrients generated by fish farming and using only one water reserve for two crops.
- The fish, poultry and goat ration is also produced by the Cooperative.
- **More than 80% of the overall inputs** used in planting, harvesting and feeding the animals are **made by COODAPIS itself**.

In other words, whenever you are acquiring a COODAPIS product, you are contributing to an environmental conservation effort, as well as increasing the generation of income and social inclusion of the agricultural families.

## Frutas selecionadas

*Selected fruits*



# Polpa de frutas

Fruit pulps



Produzimos polpas de frutas típicas do Sertão nordestino com destaque para o umbu. Considerado o ouro verde do Sertão, o umbu possui um sabor inigualável, azedinho, e contém um alto teor de vitamina C e outras vitaminas. A polpa congelada do umbu pode ser utilizada na preparação de doces, geleias, sorvetes, bolos e muito mais. Também produzimos polpas de goiaba, caju, acerola, manga, cajá, graviola e maracujá.

We produce typical fruit pulps from the Northeastern *Sertão*, in particular the *umbu*. Considered the green gold from the *Sertão*, the *umbu* has an incomparable taste — mildly sour, and a high concentration of C vitamin and other vitamins. The *umbu*'s frozen pulp can be used to prepare jams and jellies, ice cream, cakes and so many more options. We also produce guava, cashew, acerola cherry, mango, caja, *graviola* (soursop) and passion fruit pulp.

## Mel de abelha

Honey

O mel produzido pela COODAPIS é considerado especial, pois se origina de uma planta nativa do Sertão do Nordeste, o marmeleiro, e possui um sabor suave, diferente de todos os outros tipos de mel. Também produzimos mel comum.

The honey produced by COODAPIS is considered special, since it originates from a native Northeastern *Sertão* plant, the quince, and it possesses a soft taste, different from all other types of honeys. We also produce the regular honey.



## Castanha

Cashew nut

Do cultivo do caju, extraímos a castanha. Nossa produção é toda orgânica, chegando a 200 toneladas de castanha processada por ano.

From the cultivation of cashew, we extracted the chestnut. Our production is all organic, reaching 200 tons of processed nuts per year.





## Raízes *Roots*

A macaxeira, o inhame e o cará são produzidos em solo propício para o cultivo e a irrigação garante a colheita o ano todo. A macaxeira produzida pela COODAPIS é descascada e embalada a vácuo e pode ser consumida cozida com água e sal ou usada no preparo de bolos, pães, doces e como substituto ao trigo.

The cassava, yam and cara are produced in specific soil for the cultivation and irrigation that assures the harvesting along the year. The cassava produced by COODAPIS is peeled and vacuum packed and it can be used to boil in water and salt or used for the preparation of cakes, bread, jams, as a substitute for the flour.

## Doces *Jams*

Também produzimos doces de algumas das frutas típicas que cultivamos como caju, goiaba, mamão, banana, abacaxi, jaca e umbu. O produto é comercializado em potes de 240 gramas com validade de 12 meses.

We also produce some jams from the typical fruits we cultivate, such as the cashew, guava, papaya, banana, pineapple, jack fruit and *umbu*. The product is commercialized in 240 grams pots with 12 month validity.





## Pescados *Fish*



A fazenda de criação de peixes está situada no município de Itacuruba (PE). Lá, as tilápias são criadas em tanques abastecidos com água de poços profundos e alimentadas com ração produzida pela própria Cooperativa. Parte da produção de tilápia tem certificação orgânica devido à alimentação a base de proteína vegetal e milho da semente da paixão, semente crioula. Temos também: caldo de peixe; caldinho de peixe tilápia; empanado de peixe; filé de camarão; camarão com e sem cabeça; posta dos peixes cioba, cavala, cavalinha, anchova, atum, serra, corvina, tainha, palombeta e dourado; peixe agulha inteiro; sardinha; entre outros produtos.

The fish farm is located in the municipality of *Itacuruba (Pernambuco)*. There, the tilapia are raised in tanks supplied with water from deep wells and fed with COODAPIS prepared rations. Part of the production of tilapia has organic certification due to the feeding of the fish based on plant protein and creole seed corn (passion seed). We also have: fish stock; tilapia fish soup; fish breading; shrimp fillet; shrimp with and without head; sliced fish (vermillion snapper, chub mackerel, anchovy, tuna, saw, corvina, mullet, pigeon and gilt-head seabream); whole needlefish; sardine; among other products.

## Carne bovina e caprina

*Beef and goat*





# O compromisso com a qualidade tem essa marca.

*The commitment to quality carries this brand.*

## **Central de Vendas**

Rua Aniceto Varejão, 415 - Sala 22  
Piedade - Jaboatão dos Guararapes/PE  
(81) 3203.8707  
coodapis@gmail.com

## **Sales**

Street Aniceto Varejão, 415, Room 22  
Piedade - Jaboatão dos Guararapes/PE  
+55 81 3203.8707  
coodapis@gmail.com

## **Fábrica**

Sítio Picadas, S/N  
Zona Rural - Tabira/PE

## **Factory**

Picadas Grange  
Rural Zone - Tabira/PE

[www.coodapis.com.br](http://www.coodapis.com.br)