

[Institucional](#)[Serviços](#)[Associe-se](#)[Estatísticas](#)[Revista](#)[Eventos](#)[Imprensa](#)[Frutas & Saúde](#)[Fale Conosco](#)[Links](#)[Ver todas as notícias](#)

Busca

busca avançada

Exclusivo mix de 19 frutas chega ao Brasil - quinta-feira, 24 de julho de 2008 às

11:52

Proveniente da combinação de 19 frutas, entre elas, açaí, acerola, cupuaçu, blueberry, cranberry e romã, MonaVie Original acaba de chegar ao mercado nacional, com a proposta de trazer para o dia-a-dia do brasileiro uma alternativa deliciosamente saudável e muito diferente no segmento de bebidas. O produto foi desenvolvido com base na filosofia de Equilíbrio, Variedade e Moderação.

As frutas que compõem a fórmula exclusiva da bebida foram selecionadas por suas qualidades únicas. Juntas, porém, se completam, resultando em uma bebida premium para o dia-a-dia.

A embalagem de MonaVie Original estimula o olhar e desperta a curiosidade, não apenas para o sabor e o aroma da bebida, mas, sobretudo, para a "personalidade", revelada na garrafa escura e suntuosa, que, além de garantir proteção e durabilidade, protege contra os raios solares e confere imponência e beleza ao produto. Assim como em um bom vinho, o aroma envolvente estimula mais um dos sentidos, o olfato, e prepara o paladar para a degustação de um sabor exclusivo - cítrico, sem ser ácido, ao primeiro gole, e levemente adocicado no final.

MonaVie Original promove o contato com a natureza dos ingredientes, deixando aquele gostinho de fruta fresca na boca. A bebida não tem adição de açúcar ou adoçantes artificiais e contém vitamina C. Por isso pode ser combinada com os mais variados tipos de alimentos e consumida a qualquer hora do dia. MonaVie Original é uma maneira inteligente e conveniente de saborear o melhor das frutas e é uma adição perfeita a uma dieta balanceada.

A inclusão do açaí é um dos principais diferenciais de MonaVie Original. Na composição do blend, é utilizada a combinação do purê de açaí com o exclusivo pó de açaí, obtido pela tecnologia freeze-drying. Esse processo, que consiste na desidratação por congelamento da fruta, diferente da desidratação por calor, utilizada tradicionalmente, inibe a perda de sabor e nutrientes, preservando, assim, as propriedades naturais do açaí.

Fonte: Ketchum Estratégia

[Institucional](#) | [Serviços](#) | [Associe-se](#) | [Estatísticas](#) | [Revista](#) | [Eventos](#)
[Imprensa](#) | [Fruta & Saúde](#) | [Fale Conosco](#) | [Links](#)