

MOZAMBIQUE
**GOOD
TRADE**

Natural de Moçambique



Adquirimos os nossos produtos agrícolas de pequenos negócios de todas as províncias do país.

Respondemos a uma procura crescente por produtos de qualidade, saudáveis, éticos e sustentáveis.

Certificação biológica internacional

As nossas instalações em Maputo são certificadas para produtos biológicos de acordo com a regulação da União Europeia.



Produtos moçambicanos de qualidade

Desenvolvendo produtos saudáveis, naturais e biológicos e relações de benefício mútuo com os nossos fornecedores.

Estilos de vida sustentáveis e saudáveis

Promover estilos de vida social e ambientalmente responsáveis.





Loja

Av. Kim Il Sung, 22. Maputo
 Próximo à entrada da Maternidade do
 Hospital Central de Maputo e Clean África

Tel: 87 3310 200 

Horário:
 Segunda a sexta - 10h às 18h
 Sábado - 9h às 13h

Localização – google maps:
<https://maps.app.goo.gl/ZoBkxjZVJCwWENXw9>



Faça as suas compras de maneira mais sustentável!

Traga os seus próprios recipientes e compre os seus produtos preferidos a peso!

Ou escolha a gama normal de produtos embalados.



Castanha de caju, macadâmia, óleo de coco, manga desidratada, arroz, açúcar, hibisco, sésamo, farinhas, mel.



Categorias de produtos

ÓLEOS ALIMENTARES

ARROZ

SNACKS
SAUDÁVEIS

CAFÉ

FARINHAS
SEM GLÚTEN

FEIJÃO E GRÃO

MANTEIGAS DE
AMENDOIM
E OUTRAS

CHÁ E INFUSÕES

SUPLEMENTOS
ALIMENTARES

OUTRAS
ESPECIALIDADES

MEL

COSMÉTICOS

MOLHOS

TEMPEROS
E SEMENTES

AÇÚCAR

Óleo de coco

Extraído por método de prensa a frio, 100% natural e de origem biológica certificada. Produzido em Inhambane com cocos frescos fornecidos pelas comunidades.

Um substituto saudável dos habituais óleo e azeites de cozinha, para fazer bolos, cozinhar, fritar.

Quando aplicado na pele como hidratante deixa a pele forte e flexível.



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA



375ml	Mt 550,00
-------	-----------

500ml	Mt 560,00
-------	-----------



250ml	Mt 500,00
-------	-----------

Óleo de sésamo (gergelim)

Extraído da semente de sésamo (gergelim) nacional.

Um óleo rico em sabor que pode ser utilizado para cozinhar ou para temperar.

Adiciona um sabor único e diferenciado aos seus pratos, especialmente utilizado na cozinha asiática.



Óleo de soja

Extraído do grão de soja inteiro e fortalecido com vitaminas.

Produzido na província do Niassa com grão de soja 100% nacional.

Um óleo ideal para cozinhar e fritar.

1L	Mt 240,00
----	-----------

ARROZ



Arroz integral e arroz branco

Arroz aromático produzido de forma artesanal, sem químicos nem aditivos, na província Zambézia.

O arroz branco passa por um processo adicional de polimento para obter a sua cor branca; e o arroz integral é descascado, sem polimento adicional, mantendo assim uma cor acastanhada e retendo mais todos seus nutrientes naturais.

integral	Mt 200,00
----------	-----------

aromático	Mt 150,00
-----------	-----------



300g	Mt 220,00
------	-----------

Farinha de castanha de caju

Feito a partir da amêndoa do caju crua e rica em proteínas.

Perfeito para substituir a farinha de amêndoa nas suas receitas de pão, bolos, biscoitos ou panquecas.

Adicione em papas, caril ou molhos para obter nutrientes, textura e sabor.



300g	Mt 180,00
500g	Mt 250,00

Farinha de coco

Produzida com o coco após extração do seu óleo.

Com elevado conteúdo de fibras, proteínas e minerais. Baixo índice glicémico, podendo ser consumida por diabéticos.

Misture com outras farinhas nas receitas habituais ou procure receitas específicas sem glúten. Adicione nos cozinhados ou papas para mais sabor e textura.



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA



450g Mt 140,00

1 kg Mt 220,00



500g Mt 160,00



500g Mt 140,00

Farinha de mandioca crua

Produzida através da secagem e moagem da raiz da mandioca crua.

Adequado para preparar bolos, crepes, panquecas ou cozinhar substituindo ou misturando com outras farinhas.

Use também para preparar papa ou xima de mandioca (caracata).

Farinha de mandioca torrada

Produzida ralando e depois torrando a raiz da mandioca. Conhecida em Moçambique por rhale, no Brasil para fazer farofa.

Prepare papa adicionando água e açúcar, mel cereais ou frutas. Faça um refogado e frite para farofa brasileira para acompanhar o feijão.

Polvilho doce (amido de mandioca)

O polvilho doce, ou amido de mandioca, resulta de um processo de extração do amido da raiz da mandioca por prensa.

Use para fazer pão, como o típico pão de queijo brasileiro ou hidrate para fazer tapioca.



450g Mt 180,00



450g Mt 180,00



500g Mt 250,00

Farinha de mapira / sorgo

Farinha integral e sem glúten. Cereal também conhecido por sorgo. Rico em fibras e antioxidantes.

Tem um baixo índice glicémico (baixa nível de glucose e ajuda a controlar o diabetes), ajuda a controlar o colesterol.

Farinha de mexoeira / milhete-pérولا

Cereal conhecido por milheto, milho-miúdo, painço, massango (Angola), Bajra (Índia), pearl millet ou *Pennisetum glaucum*.

Integral, rico em fibras e baixo índice glicémico (ajuda na perda de peso e no controlo dos diabetes), potássio (redução da pressão arterial), magnésio e antioxidantes.

Farinha de marrupi / milhete-dedo

Cereal também conhecido por capim coracana, finger millet, Ragi (Índia) ou *Eleusine coracana*.

Integral, rico em fibras e baixo índice glicémico (controlo de peso, diabetes e pressão arterial).



500g Mt 140,00



500g Mt 350,00



500g Mt 180,00

Farinha de arroz

Produzida através da moagem de arroz fresco.

Uma farinha sem glúten super versátil e prática para um variado tipo de sobremesas, receitas e cozinhados.

Saudável para papas de bebés.

Farinha de batata doce

A batata doce é rica em vitaminas, fósforo e potássio.

Pode ser usada para preparar pão, bolos, papas, e uma variedade de outras receitas.

Farinha de soja

Produzidos a partir de grãos de soja levemente torrados, ricos em proteínas.

Pode ser usada para preparar bolos e papas.



750g Mt 160,00



750g Mt 150,00



750g Mt 190,00

Farinha de milho amarelo

Rico em fibras (ajudando na perda de peso e baixando o colesterol), potássio (reduz a pressão arterial), magnésio (para a saúde do coração) e antioxidantes. Baixo índice glicêmico ajuda a controlar o diabetes.

Use para fazer papa, xima ou pão de milho.

Farinha de mbila

Farinha de milho branco. O grão passa por um processo de imersão em água antes da secagem e moagem.

Use para preparar a típica xima moçambicana.

Farinha instantânea de soja e milho

Basta juntar água quente para preparar.

Naturalmente enriquecida com a proteína de soja e fortalecida com vitaminas e minerais.

Mistura de soja e milho pré-cozidos com açúcar e sal, pronta a consumir.



300g Mt 300,00



300g Mt 400,00

Produzida através da moagem de banana verde desidratada.

A farinha de banana verde é rica em vitaminas A, B1, B2, B6, C, D e E, bem como em potássio, cálcio, magnésio e zinco. Apesar de ser rica em carboidratos, tem um baixo índice glicémico, sendo apropriado para diabéticos e para controlo do colesterol.

Experimente as cinco variantes:

Normal - à base da polpa da banana.

Integral - à base da polpa e da casca, com mais fibra e polifenol.

Com leite - com leite em pó para preparação de papas.

Com farinha de casca de maracujá - suplemento adicional para mais nutrientes a apoiar na perda de peso.

Com farinha de castanha de caju - enriquecido naturalmente com mais proteína.



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA



150g Mt 200,00

350g Mt 420,00



500g Mt 180,00

Pó de malambe biológico

Produzida com a polpa do malambe, fruto do embondeiro, e com certificação biológica.

A Baovita trabalha diretamente com os produtores locais e apoia as comunidades contribuindo para o seu desenvolvimento.

Adicione nos sumos, batidos, papas ou qualquer outro prato para obter um sabor cítrico único.

Pó de malambe (convencional)

Produzido de forma 100% natural, na província de Manica, sem certificação biológica.

O malambe, fruto do embondeiro, é considerado um “super alimento” por ser extremamente rico em Vitamina C, antioxidantes, Ferro, Potássio, Cálcio e Magnésio.

Adicione nos seus alimentos ou prepare sobremesas.



150g	Mt 420,00
------	-----------

Farinha de casca de maracujá

Produzida através da secagem e moagem da casca de maracujá que é rica em fibras, vitaminas e minerais.

Ajuda no processo de emagrecimento, pois contem pectina que aumenta sensação de saciedade.

As suas propriedades ajudam também a regular os níveis de colesterol e glicose no sangue.

Moringa em pó ou em folha

As folhas da moringa são conhecidas por ser muito ricas em cálcio, ferro, potássio e vitaminas A e C.

Com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

Adicione a nos sumos, *smoothies*, papas, sopas e quaisquer outros alimentos para enriquecer com minerais e vitaminas.

Ou use as folhas para prepara chá de infusão.



pó	Mt 250,00
folha	Mt 200,00



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA



450/500g	Mt 160,00
soroco	Mt 210,00



Feijão seco, natural sem aditivos químicos.

Demolhar (pelos menos 12 horas) antes de cozinhar, deite fora a água antes de cozinhar.

Uma variedade de feijões para cada ocasião:

- Preto: ideal para feijoada.
- Branco: experimente em feijoada vegetariana ou de marisco.
- Encarnado: versátil e nutritivo.
- Soroco (mung bean): popular na comida asiática, também bom para fazer sopa por ser parecido com lentilhas.
- Manteiga: suave e saboroso.
- Boer (dal bean): ideal para comida asiática e caril.
- Catarino: sopas, cozido, feijoada ou até comida mexicana.



500g	Mt 160,00
------	-----------



500g	Mt 120,00
------	-----------



Cozinhe como feijão, arroz ou quinoa para criar saladas nutritivas ou acompanhar as refeições.

Grão de marrupi / milhete-dedo

Cereal integral conhecido na Índia como Ragi. Rico em fibras, baixo índice glicêmico.

Grão de mexoeira /milhete-perola

Pennisetum glaucum. Conhecido por milheto, milho-miúdo, painço, massango (Angola), Bajra (Índia) ou pearl millet.

Baixo índice glicêmico, rico em fibras, potássio (redução da pressão arterial), magnésio (para saúde do coração) e antioxidantes.

Grão de mapira / sorgo

Rico em fibras e anti-oxidantes. Baixo índice glicêmico.

Pelo seu tamanho maior, textura e consistência assemelha-se mais ao arroz, quinoa ou couscous.

Coco ralado



200g Mt 160,00



200g Mt 150,00



500g Mt 180,00

Produzido a partir de coco fresco, ralado e desidratado, sem aditivos nem conservantes.

Rico em fibras e gorduras saudáveis.

Todo sabor do coco para usar em seus pratos, sobremesas ou pequeno almoço.

Use para caril de coco, assar bolo de coco, biscoitos.

Amendoim pilado

O amendoim moído é prático e fácil de usar no tradicional caril moçambicano.

O nosso amendoim é livre de aflatoxinas - uma toxina cancerígena, prejudicial ao corpo humano, muito comum no amendoim.

Matapa em pó

Matapa é a folha da mandioca, rica em vitaminas, proteínas, minerais e aminoácidos essenciais.

A nossa matapa em pó é pronta a cozinhar - basta abrir e juntar na panela para cozinhar com os seus pratos preferidos, tal como tradicional matapa com coco e amendoim.

Cogumelos desidratados

Cogumelos secos retêm todo o sabor e nutrientes sem aditivos ou conservantes.

Produzido nas comunidades ao redor do Parque Nacional do Gilé como parte de um programa de desenvolvimento treina as comunidades na coleta e secagem.

Antes de cozinhar, mergulhe os cogumelos em água quente por cerca de 30 minutos, retire da água e cozinhe normalmente.



40-50g Mt 250,00

em parceria com:





Desidratado em secadores próprios sem adição de químicos ou conservantes.

O processo de desidratação conserva as vitaminas, os nutrientes e a fibra da fruta.

Variedades disponíveis:

- Coco
- Banana
- Ananás
- Manga
- Mistura



Um snack saudável para comer a qualquer hora do dia.

Experimente adicionar aos seus cereais, iogurte, bolos, sobremesas ou pratos de comida.

90g	Mt 160,00
190g	Mt 300,00



90g Mt 180,00

230g Mt 350,00



100g Mt 160,00

260g Mt 350,00

Mistura de fruta seca e amêndoas

Lanche ideal e saudável para qualquer hora do dia.

Saborosa mistura de:

- Castanha de caju torrada,
- Macadâmia,
- Banana,
- Ananas,
- Manga.

Caju cru e caju torrado

Snacks saudáveis, sem adição de sal ou açúcar e sem fritura. A castanha de caju é rica em fibra, gorduras saudáveis e minerais

A amêndoa crua é extraída da casca da castanha e não sofre qualquer outro processamento ou aditivo. Pode ser comida crua ou usada para cozinhar.

A amêndoa torrada é assada no forno para ficar mais crocante e saborosa, evitando frituras em óleo.

Macadamia

Snack saudável sem sal, sem açúcar e sem frituras.

A amêndoa da macadâmia crua é extraída da casca dura e seca sem qualquer processamento adicional.

A macadâmia é naturalmente baixa em açúcar e carboidratos, e rica em nutrientes, antioxidantes e gorduras saudáveis.



100g	Mt 190,00
260g	Mt 440,00



Macadamia torrada e salgada

Amêndoa de macadamia torrada e ligeiramente salgada.

A nossa macadamia é torrada em forno, sem fritura, sem adição de óleo e, por isso, mais saudável.

Brevemente

Caju com sabores

Castanha de caju torrada e com adição de sal, sal e piri-piri, e outros sabores.

A nossa castanha é torrada em forno, sem fritura, sem adição de óleo e, por isso, mais saudável.

Brevemente

Amendoím torrado e amendoím doce

Amendoím torrado em forno, sem adição de sal ou açúcar e sem fritura.

Amendoím doce é cozido com açúcar castanho.

O nosso amendoím é livre de aflatoxinas – uma toxina cancerígena, prejudicial ao corpo humano, muito comum no amendoim.



torrado	Mt 150,00
doce	Mt 180,00



200g Mt 380,00

Molhos de piri-piri

Molhos frescos de piri-piri feitos com ingredientes frescos locais em Inhambane.

O molho pode ser diluído (em limão, azeite, maionese ou no cozinhado) para se disfrutar todo o seu sabor.

Lourenço Marques: o original, sem fruta, apenas piri-piri - para qualquer tipo de prato, carne, pizza ou camarão.

Baobab: o piri-piri com o sabor cítrico do malambe - ideal com marisco, peixe, massas.

Mango: com sabor fresco e doce da manga - experimente com porco, pato ou saladas.

Passion: a combinação única maracujá e picante.

Goa (papaia): uma combinação inesperadamente agradável de papaia com piri-piri.

Experimente todos e descubra quais combinam melhor com salada, carnes, peixes, marisco ou outros pratos.



100g Mt 200,00



100g Mt 200,00



150g Mt 120,00

Gengibre em pó

Gengibre seco e moído, pronto para usar na culinária ou para adicionar no seu chá ou bebidas.

O gengibre é um antibiótico natural.

Experimente um chá de gengibre com limão e mel.

Açafrão em pó

O açafrão-da-terra (ou cúrcuma) é uma especiaria popular da culinária asiática.

Pode também tomar uma colher por dia como um suplemento pelos seus muitos benefícios para a saúde (anti-inflamatório, antioxidante, melhora a saúde do coração e previne varias doenças).

Semente de sésamo

A semente de sésamo (ou gergelim) é muito utilizada na salada (após torrar levemente), para preparar pão de sementes, ou no toque final da confecção de algum prato - tal como sushi ou atum.



100g Mt 150,00

Piri-piri suave

Piri-piri em pó suave - adiciona sabor e cor extra aos seus cozinhados, sem ser demasiado picante.

Ideal para adicionar a molhos e caril para resultados saborosos e coloridos.

Produzido a partir de malaguetas secas e moídas.



100g Mt 150,00

Piri-piri sacana

Piri-piri em pó extra picante.

Usa nos cozinhados como tempero ou directamente no prato .

Produzido a partir de malaguetas moçambicanas secas.



150g Mt 230,00



Brevemente



750g Mt 65,00

Flor de sal

A flor de sal é uma fina camada de cristais de sal marinho que se forma na superfície das salinas.

A forma mais pura de sal de mesa, pois é naturalmente fino e não refinado.

Alta concentração de ferro, zinco, magnésio, iodo, flúor, sódio e cálcio, potássio e cobre.

Sal marinho (iodado)

Sal grosso natural do oceano indico, minimamente processado e ideal para cozinhar.

Enriquecido com iodo conforme exigido pela legislação moçambicana.

Flor de sal com piri-piri

Uma mistura perfeita e equilibrada de flor de sal e piri-piri em pó.

Use para petiscos ou temperar saladas, carnes ou mariscos.



160g	Mt 300,00
320g	Mt 420,00
500g	Mt 520,00



500g	Mt 480,00
------	-----------

Mel de Chimanimani

Mel puro e natural da região de Chimanimani, Manica.

Recolhido directamente dos apicultores das comunidades vizinhas à reserva de Chimanimani.

Mel multiflora de florestas de flora nativa, de miombo, a sua cor varia entre mais escura e mais clara de acordo com as estações do ano e respectiva variedade da flora.

Mel multiflora – Ouro da Floresta

Mel puro e natural de manica. Uma mistura perfeita para o melhor sabor e cor.

Uma alternativa mais saudável ao açúcar. Use menor quantidade para obter o mesmo efeito adoçante. Possui vitaminas e minerais, antioxidantes e reconhecidas propriedades antibacterianas, antifúngicas e antivirais.

Use para adoçar chá, iogurte, sumos, papas, panquecas e bolos.



400g Mt 480,00



350g Mt 330,00

500g Mt 450,00

Mel flora de litchi e flora de macadamia

Mel mono floral puro e natural.

Este mel tem um sabor único e diferenciado pois é produzido a partir de colmeias localizadas em plantações de macadâmia ou lichia.

Mel de flora de litchi - leve e floral.

Mel de flora de macadâmia - rico e floral.

Mel de Moçambique

Uma coleção de mel natural puro e proveniente de comunidades de diferentes regiões de Moçambique.

- Inhambane - da província tropical do sul.
- Manica - região centro.
- Matutuine - da região mais a sul de Moçambique, produzido pelas comunidades do Parque Nacional de Maputo.



350g	Mt 380,00
500g	Mt 510,00

Mel monoflora e multiflora

Mel mono floral puro e natural.

Proveniente da província de Manica

Três variedades, cada uma com sabor distinto por causa da diferente flora na base da sua produção pelas abelhas.

- Flora abacate
- Flora macadâmia
- Flora litchi
- Multiflora

Cada um destes diferentes tipos de mel é produzido a partir de colmeias localizadas em plantações de abacateiros, litchieiras e árvores de macadâmia - e são, por isso, considerados mel monoflora.

O mel multiflora é produzido nas florestas de miombo.

AÇÚCAR



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA

400g	Mt 170,00
------	-----------

800g	Mt 300,00
------	-----------

Açúcar de cana integral

Açúcar de cana único devido ao seu processo que não envolve qualquer centrifugação. Esse processo permite que o açúcar retenha seu melaço que contém vitaminas, minerais e antioxidantes.

Uma alternativa mais saudável ao açúcar comum pelo seu valor nutricional. Um produto naturalmente fortificado.



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA

500g	Mt 200,00
------	-----------

Melaço de cana (blackstrap)

O melaço de cana de açúcar é um xarope semelhante ao mel que resulta do processo de produção de açúcar.

Pode ser usado para adoçar sobremesas e também na preparação de molhos especiais para cozinhar (como molho de barbecue).

O melaço contém a maioria das vitaminas e minerais da cana de açúcar.



400g Mt 220,00



250g Mt 340,00

400g Mt 460,00



250g Mt 460,00

Manteiga de amendoim

Produzida localmente com amendoim nacional em duas variedades: com açúcar e sem adição de açúcar,

Experimente no pão, panquecas ou crepes, adicione em *smoothies*, batidos ou sumos.

Manteiga de macadamia

Feita a partir de amêndoa de macadâmia ligeiramente torrada sem adição açúcar.

Manteiga de castanha de caju

Feita a partir de castanha de caju torrada, com um pouco de óleo de coco, sem adição açúcar.

Uma alternativa única a outros spreads com todo o sabor e benefícios da castanha de caju.



250g Mt 460,00

Manteiga de marula

Feita a partir de amêndoa do canhu ligeiramente torrada com sal e açúcar.

Uma sabor único e original.



250g Mt 460,00

Macadamia caju e cacau

O NUTELLA moçambicano! E também mais natural e saudável - sem óleo de palma ou aditivos.

Feita com macadâmia, caju, cacau e uma ligeira adição de açúcar.

Tahini (pasta de sésamo)

Pasta de semente de sésamo (gergelim) com puro azeite virgem.

Ideal para preparar *hummus* e outros pratos de culinária do médio oriente.

Brevemente



250g Mt 520,00



250g Mt 500,00



250g Mt 490,00

Café Niassa

Proveniente de plantações na província do Niassa. Totalmente produzido e embalado em Moçambique.

Duas variedades de torrefacção: "Expresso", mais torrado, mais escuro, e "Medium Roast", menos torrado, mais do sabor amargo do grão.

Disponível em grão ou moído.

Café Chimanimani

Café arábica das montanhas de Chimanimani em Manica.

Disponível em grão ou moído.

Café de Moçambique

Café robusta de Tete - produzido em altitude no planalto de tsangano.

Café do Ibo - racemosa, café raro cultivado junto ao mar e com aroma único a especiarias. - INDISPONIVEL



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA

50g	Mt 120,00
-----	-----------



26 saquetas	Mt 65,00
----------------	----------

Chá preto e chá verde (folha solta)

Proveniente de plantações de produção orgânica/biológica certificadas nas montanhas do Gurué, na Alta Zambézia.

O chá preto e verde é rico em antioxidantes, tais como os flavonoides, que contribuem para proteger as células e a atrasar o seu envelhecimento. Acelera o metabolismo sem sobre-estimular o coração, dado o seu nível de cafeína ser relativamente baixo.

Prepare com um infusor ou coador em água fervida.

Chá Gurué (em saquetas)

Proveniente das antigas plantações do famoso Chá Licungo no Gurué, Zambézia.

O chá preto é rico em antioxidantes, contribuiu para proteger as células e a atrasar o seu envelhecimento.

Dá energia sem sobre-estimular o coração, dado o seu nível de cafeína ser relativamente baixo.



hibisco,
menta,
hortelã

Mt 250,00



cidreira,
balacate

Mt 200,00



Infusões com vários benefícios para a saúde e agradáveis para preparar chá quente ou gelado.

Hibisco, com propriedade diuréticas, ajuda ao emagrecimento.

Balacate (capim-limão), rico em antioxidantes, ajuda a reduzir ansiedade e a controlar o colesterol.

Cidreira, reconhecido pelas propriedades calmantes que ajudam o sono e reduzem o stress.

Hortelã, equilibra as hormonas, reduz o açúcar no sangue e melhora a digestão. E pode utilizar para preparar Mojitos!

Prepare uma infusão com água fervida como se fosse um chá. Beba quente ou frio.

Consumir ao. natural ou adicionando açúcar, mel ou misturado com outros chás, ervas ou especiarias.

Outros produtos cosméticos

Máscara de argila natural

- Remove a oleosidade sem desidratar a pele, absorve toxinas e impurezas.
- Ajuda no tratamento de manchas escuras ou solares, e cicatrização.



Óleo essencial de eucalipto

- Perfuma o ambiente.
- Alivia congestionamento de vias respiratórias e sintomas de gripe.
- Alívio imediato de comichão de picada de insecto.



Desinfetante de mãos

- Álcool a 70% com óleos essenciais de limão e lavanda.
- Elimina vírus e bactérias - com um aroma super agradável.



BôM
BIO ÓLEOS DE MIOMBO

O melhor da natureza
para a sua pele e cabelo

Produtos naturais para a pele e o cabelo à base matérias primas locais como óleos de coco, mafura e canhú.



PARA HOMEM natural e sem álcool

Óleo para barba e Aftershave



BANTU
PARA HOMEM



M I O M B O

A LINHA EXCLUSIVA DE
PRODUTOS NATURAIS
MOÇAMBICANOS



WEBSITE

www.goodtrade.co.mz

EMAIL

info@goodtrade.co.mz

TELEPHONE



[\(+258\) 84 3310 111](tel:+258843310111)

MORADA

Loja - Av. Kim Il Sung, 22. Maputo
Sede e armazém - Av. Eng. Carlos Morgado. 1872. Maputo

SOCIAL MEDIA

@mozgoodtrade



facebook.com/mozgoodtrade/



instagram.com/mozgoodtrade/

