



PILAR DAS GERAÇÕES
INDÚSTRIA E COMÉRCIO, LDA.



“O pilar das gerações” Apresentação

Pilar das Gerações – Indústria e Comércio, Lda.

Índice

Apresentação da empresa

Produtos Ngangu

Clientes

Ngangu nos ODS

Obrigado

1+1
ngangu

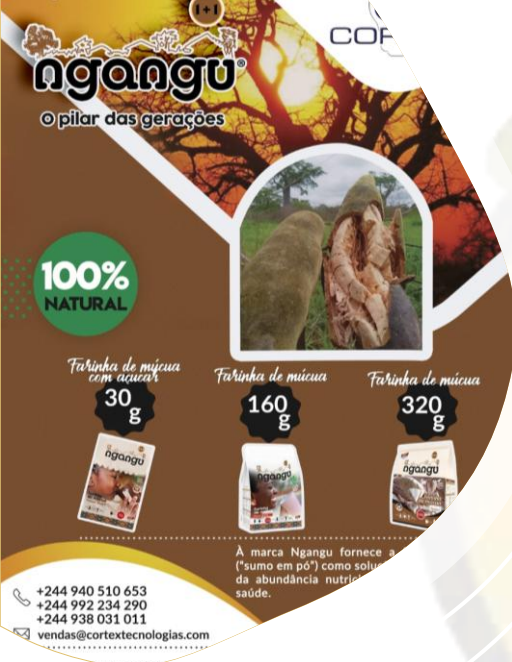


Múcua
100% natural
pronto a servir

Rico em:
**Amido, fibras,
cálcio, ferro, sódio,
fósforo, magnésio,
potássio, vitaminas B,
C e E.**



PILAR DAS GERAÇÕES
INDÚSTRIA E COMÉRCIO, LDA.



A **PILAR DAS GERAÇÕES – INDÚSTRIA E COMÉRCIO, LDA**, sociedade de direito angolano, com o NIF 5001301799, dedicada ao fabrico e comercialização de produtos 100% naturais à base de múcua, cujo produto mais recente e, sem dúvidas, um dos mais completos para a saúde e nutrição, é a farinha de múcua (boabá) denominada Ngangu.

Negócio

Indústria e comércio de alimentos e bebidas não alcoólicas.

Missão

Contribuir para o desenvolvimento sustentável de Angola através da criação de produtos naturais que promovam a longevidade e a qualidade de vida, aliando tradição, ciência e inovação.

Visão

Ser uma marca de referência africana em nutrição natural e sustentável, reconhecida pela autenticidade e impacto social positivo.

Valores

- Ubuntu "humanidade para com os outros"
- Integridade;
- Criatividade;
- Sustentabilidade ambiental;
- Sabedoria.

vendas@ngangu.com; | (+244) 921 423 946 - 959 384 306





Nossos produtos

NGANGU
160 G –
FARINHA
DE MÚCUA



Ngangu
Farinha de
múcua

Múcua em pó
100% natural
pronto a servir

Rico em:
Amido, fibras,
cálcio, ferro, sódio,
fósforo, magnésio,
potássio, vitaminas B,
C e E.

100% NATURAL


PILAR DAS GERAÇÕES
SUSTENTABILIDADE E PROGRESSO

+244 921 423 946
+244 959 384 306
vendas@ngangu.ao
www.ngangu.ao



Nossos produtos

NGANGU 160 G – FARINHA DE MÚCUA





Características

Farinha de mucua (múcua em pó) “Baobá” 100% Natural

Modo de preparo: Sirva duas (2) colheres de Ngangu num copo e mistura com água fria (sumo) ou quente (chá), com ou sem açúcar e já está!

Útil para confecção de gelados, bolos, sobremesas e outras aplicações na gastronomia.

Rico em: Amido, fibras, cálcio, ferro, sódio, magnésio, fosforo, potássio, vitaminas B, C e E.



A marca Ngangu

Publicada no BOLETIM DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL Nº 04, de 18 de Junho de 2021 com o nº de registo (210) 68119-68120-68121, fornece inicialmente a farinha de múcua (“sumo em pó”) como solução alimentar de elevada abundância nutricional e benefícios para a saúde.



Vencedor “100 anos, 100 empreendedores”



TotalEnergies

A Ngangu está presente no programa "100 anos, 100 empreendedores" da TotalEnergies, transmitido pela TV Rede Girassol. O programa, lançado em 2024, visa apoiar jovens empreendedores angolanos. A Pilar das Gerações, com a marca Ngangu, é uma das participantes que celebram este marco inspirador. O programa destaca-se por impulsionar e capacitar jovens empreendedores em Angola, demonstrando o compromisso da TotalEnergies com o desenvolvimento local.



VENCEDOR



inapem



mindcom.gov.ao
Ministério da Indústria e Comércio



PILAR DAS GERAÇÕES
INDÚSTRIA E COMÉRCIO, LDA.



As empresas graduadas pelo Founder Institute, no âmbito do programa da TotalEnergies “100 anos, 100 empreendedores”.

A Pilar das Gerações, com a marca Ngangu, orgulha-se de integrar o grupo de empresas graduadas pelo Founder Institute, no dia 30 de Outubro de 2025, reafirmando o seu compromisso com a inovação, o empreendedorismo e o desenvolvimento sustentável de Angola.

Clientes



NGANGU na FIL com AFRICOLOGY Estúdio de Beleza & Spa entre 7 e 11/12/2022 - "...1ª edição da Exposição de Produtos e Serviços "Feitos em Angola".





Ngangu na sustentabilidade

A marca Ngangu, visa oferecer sustentabilidade económica, social e ambiental, no âmbito da transformação e comercialização de produtos alimentares 100% naturais, com propriedades essenciais para o bem-estar, de modo a contribuir no combate à malnutrição para a melhor Saúde e bem-estar. A farinha de mucua (múcua em pó), é solução alimentar rica em inúmeros nutrientes, tais como amido, fibras, cálcio, ferro, sódio, magnésio, fósforo, potássio, vitaminas B, C, E e muito mais. O preparo é instantâneo, oferecendo alternativa como componente fundamental na refeição diária, servido com água fria (sumo) ou quente (chá), com ou sem açúcar, com mel ou adição de outra fruta. Útil para confeção de gelados, bolos, sobremesas e outras aplicações na gastronomia. O público-alvo identificado é vasto, cobrindo das crianças dos seis meses, adolescentes, jovens, adultos e até aos idosos acima dos 65 anos de idade. O fruto da Adansónia Digitata ou baobá, a polpa para a produção da farinha de mucua, oferece grandiosas vantagens para a saúde pública.



Ngangu nos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável



*Fig. 1 - Doação da farinha de múcua Ngangu ao Hospital
Américo Boavida*

Obrigado

Joaquim Campos – Director Geral

jcampos@ngangu.com

Guiomar Campos - Directora Comercial

gcampos@ngangu.com

vendas@ngangu.com / www.ngangu.com

(+244) 921 423 946 - 959 384 306



A marca Ngangu e o símbolo  é propriedade intelectual da Pilar das Gerações, Lda. Todos direitos reservados.

