



CTD

Receita de sucesso

DuPont Pouch
Menor custo
Mais qualidade
Reduzem os impactos
no meio ambiente
Exclusiva embalagem
de 2,2 litros

DuPont Bag-in-Box
Facilitam a armazenagem
Oferecem longo período
de conservação
Manuseio fácil e seguro
Capacidade de 3 a 1.300 litros

DuPont™ Pouch e DuPont™ Bag-in-Box

Food Service

A combinação perfeita entre baixo custo e qualidade



Conheça nosso novo Web Site
www.dupont.liquidpackaging.com.br



The miracles of science®

McDonald's oferece sucos Del Valle com novo sabor exclusivo Frutas Vermelhas

A marca **Del Valle** passa a integrar o cardápio dos restaurantes da rede em todo o país. Especialmente para o **McDonald's**, a **Coca-Cola Brasil** criou o *Del Valle Frutas Vermelhas*.

Os restaurantes também vão contar com os sabores uva, laranja e maracujá. Ainda como parte do lançamento, um copo de 300 ml foi criado para menu infantil para servir Del Valle nas refeições do McLanche Feliz.



Na avaliação de **Roberto Gnypek**, diretor de planejamento de marketing do McDonald's Brasil, a parceria reforça a estratégia da companhia de oferecer produtos cada vez mais nutritivos, saudáveis e saborosos. O cardápio dos restaurantes tem uma variedade de refeições entre sanduíches feitos com carne 100% bovina, frango, peixe e suína, saladas, sorvetes essencialmente à base de leite e produtos livres de gordura trans.

Fonte: www.fispal.com.br

Qualimax lança Mistura para Bolo em seis sabores

A Qualimax acaba de lançar sua Mistura para Bolo em seis sabores, alguns tradicionais e outros inusitados. São eles: Baunilha, Coco, Chocolate e Laranja, Chocolate Maltado e Queijadinha.

Disponível em formato sachê stand up pouch, a nova linha Mistura para Bolo Qualimax está nas gôndolas de todo o país em embalagens na cor azul, com design estilo retrô e fotos ilustrativas, que possibilitam ao consumidor uma idéia real de como ficará o seu produto final

Fonte: www.fispal.com.br

Rei do Mate abre três unidades na Grande São Paulo até fim de junho



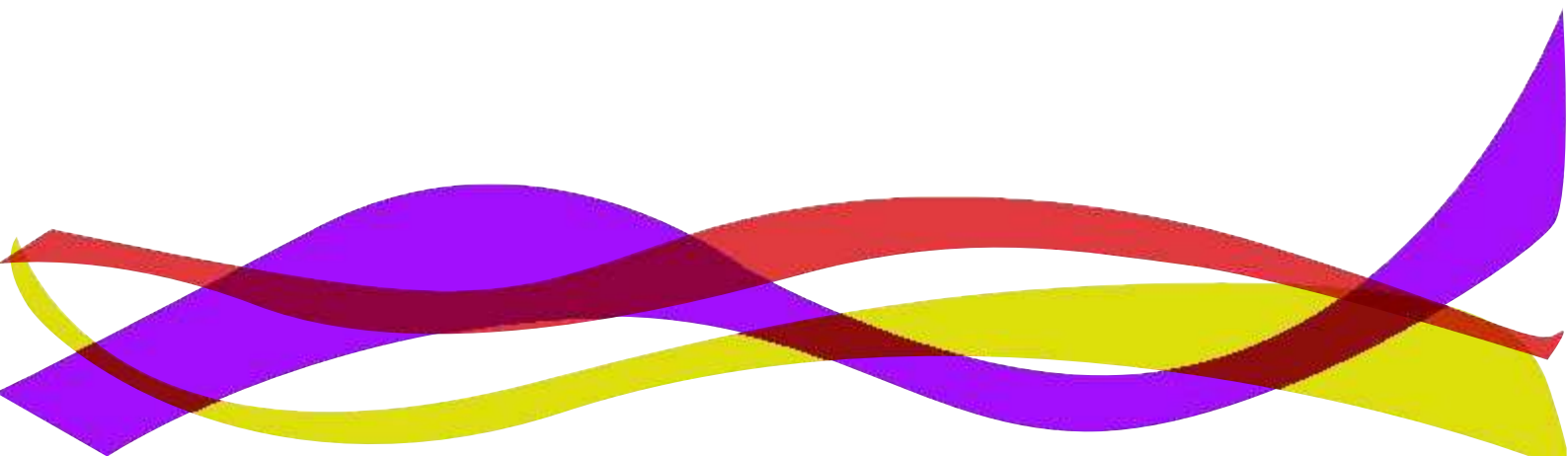
O **Rei do Mate** contará com três novas unidades na Grande São Paulo até o final de junho. Duas lojas em shopping centers já foram inauguradas: a Praça da Moça, em Diadema, no dia 05 de junho; e União de Osasco, em Osasco, dia 10 de junho. A terceira, prevista para o final do mês, será uma unidade de rua em São Caetano do Sul.

A marca está presente na região do Grande ABCD com sete lojas, que representam 3% do faturamento geral da rede. "Com as inaugurações, pretendemos fortalecer a imagem da marca na região, além de gerar oito novos empregos em cada unidade", afirma o executivo **Antônio Carlos Nasraui**, diretor comercial e de marketing da rede.

Referência no setor de franquias, o Rei do Mate, é uma empresa 100% brasileira. Em 2008, abriu 30 lojas, somando ao todo 265 unidades em 16 estados brasileiros. O diretor comercial e de marketing da empresa, Antonio Carlos Nasraui, diz que em 2009 pretende repetir a performance e finalizar o período

com 290 pontos de venda.

Fonte: www.fispal.com.br



Tofutura cria novos sabores para linha Tofu Premium



Apesar de ser um alimento milenar e de reconhecidos benefícios à saúde, o tofu é um produto ainda pouco difundido no Brasil. Dedicada à produção de especialidades à base de soja orgânica, a **Tofutura** amplia os sabores e as formas de apreciação deste tradicional alimento vegetal com a inovadora linha *Tofu Premium*.

O Tofu Premium – com a marca Samurai Organic Foods - reúne as propriedades nutricionais do tofu com temperos variados, que dão origem aos sabores Shiitake, Tomate Seco, Al Pesto e Shiitake Defumado. Elementos que adicionam personalidade ao caráter neutro do tofu, numa fórmula com uma textura mais consistente do que a versão oriental do produto e ideal para um aperitivo.

Além das ricas propriedades culinárias, os benefícios à saúde deste alimento se baseiam no fato do tofu ser um produto 100% vegetal de fácil digestão, com poucas calorias e isento de colesterol. Sua fórmula natural apresenta 12 dos 13 aminoácidos considerados essenciais para o bom funcionamento do organismo.

Características que fazem do Tofu Premium um alimento original e funcional, que ajuda a popularizar ainda mais os produtos à base de soja na alimentação diária, tanto dos consumidores em busca de uma maior qualidade de vida, quanto dos adeptos de uma dieta vegetal (vegan) – o produto recebe o selo Vegano da Ecocert/SVB.

O Tofu Premium é comercializado em embalagens de 100g – exceto o sabor Shiitake Defumado (80g) -, tem prazo de validade de até 90 dias com o pacote fechado e deve ser mantido refrigerado.

Preço Sugerido: R\$ 6,00 à R\$ 9,00

A linha de produtos Samurai Organic Foods da Tofutura é comercializada nas regiões sul e sudeste, e pode ser encontrada em lojas especializadas e nos supermercados da rede Pão de Açúcar, BIG, Nacional, Mercadorama, Angeloni, Santa Luzia entre outros.

Fonte: www.fispal.com.br

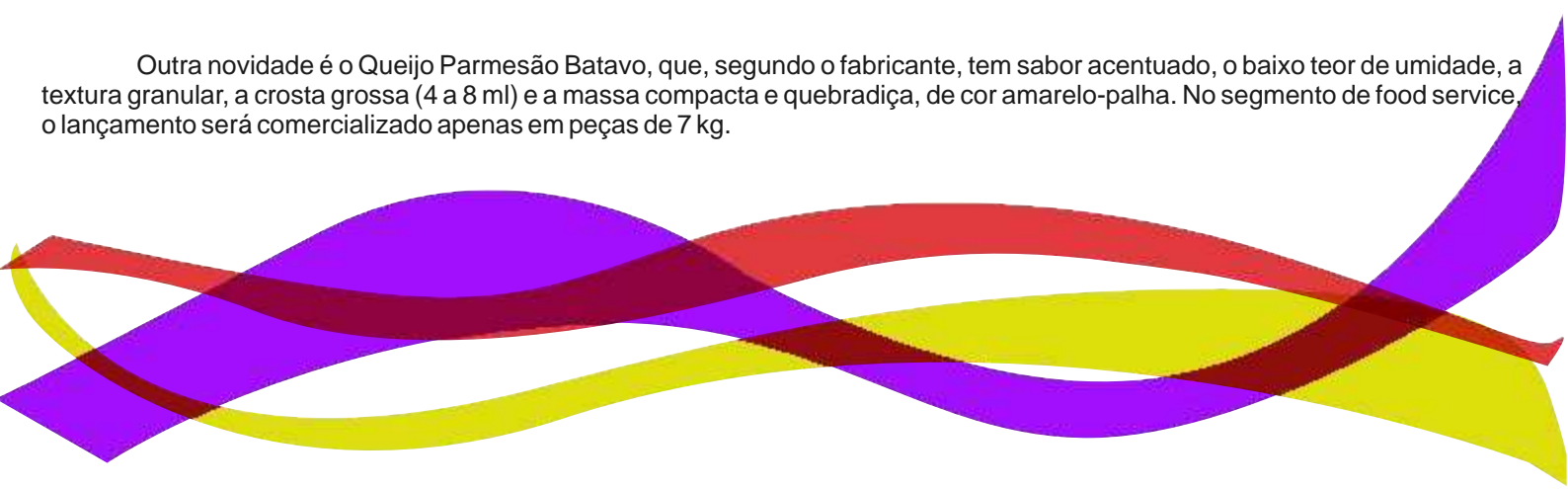
Perdigão traz lançamentos para o setor de Food Service

A Perdigão traz onze novos produtos para o mercado de Food Service. Os destaques ficam por conta do Karaage Perdigão, prato da culinária asiática feito à base de frango, e a Creamix Batavo - Sobremesa 3 em 1 sabor Chocolate.

O Karaage Perdigão, que já era produzido somente para exportação ao Japão, é um prato típico da culinária asiática que acaba de ser lançado no mercado interno de food service em embalagens de 2,5 kg. O produto é composto por coxas e sobrecoxas de frango em pedaços, desossadas, temperadas e marinadas, envoltas em uma fina massa que confere crocância após o preparo. Usada para aperitivos ou nas refeições, pode ser frito ou preparado à milanesa. Seu aspecto final é próximo ao do frango à passarinho, porém sem os ossos. Segundo a empresa, o lançamento tem apelo de consumo em todos os segmentos de food service, de bares a cozinhas industriais.

Já a Sobremesa Creamix Batavo 3 em 1 sabor Chocolate, que será comercializada em embalagem cartonada de 1,1 kg, pode adquirir diferentes texturas de acordo com a forma de preparo. A sobremesa pode virar um pudim de chocolate, ter textura de uma sobremesa láctea para ser consumida com colher, ou até mesmo uma calda de chocolate. Este produto também pode ser utilizado como ingrediente base em diversas receitas.

Outra novidade é o Queijo Parmesão Batavo, que, segundo o fabricante, tem sabor acentuado, o baixo teor de umidade, a textura granular, a crosta grossa (4 a 8 ml) e a massa compacta e quebradiça, de cor amarelo-palha. No segmento de food service, o lançamento será comercializado apenas em peças de 7 kg.



Além destes, outro lançamento é a Mini Sobremesa Batavo Parfait, que traz para o segmento de minirrefrigerados lácteos (que já contava com versões reduzidas dos iogurtes Batavo) as versões pocket das sobremesas Mini Batavo Parfait Frutas Vermelhas e Frutas Amarelas (60g). Atualmente, a Perdigão já comercializa iogurte deste segmento para companhias aéreas. Com os lançamentos, o objetivo da empresa é ampliar a presença do produto nas redes de food service.

Fonte: www.brasilalimentos.com.br

Gastos com refeições fora do lar devem chegar a 30% em 2012

O orçamento que os brasileiros destinam às refeições fora do lar é cada vez maior. Hoje, este número já chega a 25% do que é gasto com alimentação. Até 2012, a expectativa é de que chegue a 30%, segundo o consultor em food service, Enzo Donna.

“O almoço é o foco do mercado de alimentação fora do lar, mas em alguns anos, o café da manhã e o lanche da tarde também entrarão com força nesse setor”, explicou ele, durante coletiva de imprensa na Fispal Food Service, que teve início nesta segunda-feira, 15 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo.

As recentes dificuldades de crédito no mercado financeiro também foi tema da coletiva de imprensa. De acordo com o diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Nathan Herszkowicz, não houve redução do consumo de café no Brasil. “Ao contrário, nos últimos 12 meses, houve crescimento de cerca de 3,5%”.

Panorama – A expectativa é de que a Fispal Food Service receba mais de 60 mil visitantes. “Esperamos que a geração de negócios chegue a R\$ 3 bilhões”, disse o presidente da Brazil Trade Shows (BTS), Marco Antonio Mastrandonakis.

Essa é a única feira da América Latina que apresenta produtos e soluções para todos os canais da alimentação fora do lar – restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, redes de fast-food, sorveterias, supermercados, lojas de conveniência, hospitais, escolas, empresas de catering e de refeições coletivas, hotéis, motéis, clínicas, clubes, cozinhas industriais, bufês e instituições públicas.

Participaram também da coletiva de imprensa o presidente da Associação Brasileira de Movimentação Logística (ABML), Pedro Moreira; o presidente executivo nacional da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Paulo Somucci Jr; a diretora da Abre, Luciana Pellegrino; a presidente da Sociedade Brasileira de Gastronomia e Nutrição (SBGAN), Maria Lúcia Garcia; o diretor geral do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), Luis Madi; e o representante do presidente da Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos (ABEA), Gumercindo da Silva.

Fonte: www.fispal.com.br



A combinação perfeita entre baixo custo e qualidade:

O Food Service é um mercado de oportunidades e que demanda produtos práticos, diferenciados e de qualidade elevada. Além disso, os profissionais desse mercado anseiam por produtos exclusivos. A combinação perfeita entre baixo custo e qualidade:

A solução exclusiva:

Sistema de embalagem DuPont Bag-in-Box:

O sistema de embalagem DuPont Pouch, pode envasar produtos líquidos e pastosos em volumes que variam de 180 ml até 2,25 litros, atendendo assim às necessidades específicas do mercado de Food Service. Além disso, o sistema de embalagem DuPont Pouch oferece outros benefícios, funcionais e operacionais, como por exemplo:



- Redução no custo da embalagem
- Alta resistência (até 60 Kg)
- Prazo de validade estendido para os produtos envasados sem a necessidade de refrigeração: de 2 a 12 meses
- Redução de 70% no volume de descarte em relação a outras embalagens cartonadas
- Otimiza espaço de armazenagem
- Redução no consumo de energia
- 100% reciclável



Sistema de embalagem DuPont Bag-in-Box:

O sistema de embalagem Bag-in-Box é composto por diferentes estruturas de filmes e bocais que garantem a preservação da qualidade do produto envasado até mesmo sem a necessidade de refrigeração.

Alguns atributos importantes da funcionalidade do sistema de embalagem DuPont Bag-in-Box para os profissionais do Food Service são:



- Facilidade no manuseio e na dosagem do produto
- Maior segurança (lacre)
- Higiene na operação (não há contato direto com o produto)
- Flexibilidade nos tamanhos dos bags
- Redução no espaço de estocagem
- Maior resistência
- Diminuição no volume de lixo gerado
- 100% reciclável