

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



# **FITHEP**

## **EXPOALIMENTARIA**

### **LATINOAMERICANA 2017**

*Feira Internacional de Tecnologia para Sorveteiros,  
Confeiteiros, Padeiros, Chocolateiros, Pizzaiolos,  
Empanadeiros, Fabricantes de massas, Baristas,  
Catering e Food Service*

**DE 05 A 08 DE JUNHO DE 2017**  
**DAS 14:00 ÀS 21:00 HS**

**CENTRO COSTA SALGUERO - BUENOS AIRES - ARGENTINA**

**CONTINGENTES DE PROFISSIONAIS COMPRADORES  
DE PAÍSES DA REGIÃO SE ENCONTRARÃO NA FEIRA  
QUE PROMOVE A INOVAÇÃO TECNOLÓGICA,  
OS NEGÓCIOS E A CAPACITAÇÃO**

PARA VISITAR A FITHEP EXPOALIMENTARIA 2017 CREDENCIE-SE ATRAVÉS DE NOSSO SITE

**[WWW.FITHEP-EXPOALIMENTARIA.COM](http://WWW.FITHEP-EXPOALIMENTARIA.COM)**

ORGANIZAÇÃO:  **Publitec** s.a.  
ARGENTINA Tel.: (54 11) 4922-5137/6881/3849/4885  
[info@publitec.com.ar](mailto:info@publitec.com.ar)

APOIO:  **Heladería · Panadería**  
LATINOAMERICANA  **Sorveteria**  
CONFETARIA  
BRASILEIRA

 /publitec.com

 /fithep

 /fithep\_expoalimentaria

# PALETAS MEXICANAS



**O TAMANHO IDEAL CHEIO DE FRUTA TROPICAL**



**020**  
MICH 123ML



**081**  
RECHEIOS DA PALETA 39ML  
PARA A FORMA DE MICH



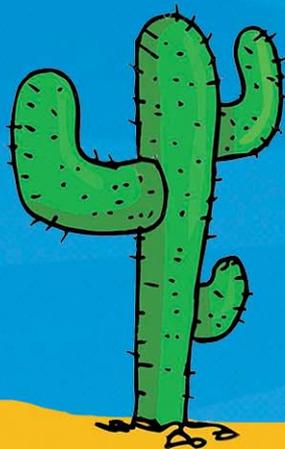
**019**  
MICHMID 113ML



**077**  
RECHEIO DA PALETA 35ML  
PARA A FORMA MICHMID



**076**  
MINI-PALETA 70ML



**ATAFORMA**  
Travessa Carlos Gardel, 82  
Chácara Califórnia - CEP 16026 630  
Araçatuba - SP

Tel.: (18) **3631 1777**  
ataforma@ataforma.com  
ataforma@terra.com.br

**www.ataforma.com.br**

O verão está chegando.  
 Conheça a família de produtos Rio Novo,  
 que irá alavancar suas vendas nesta estação.



Saquinhos e Bobinas  
 Perolizados



Saquinhos e Bobinas  
 Metalizados



Saquinhos e Bobinas  
 Transparentes



Embalagens para Ituzinhos



Cintas para potes  
 de sorvete



Embalagens  
 para Moreninha



**Personalizamos  
 sua embalagem.  
 Sua marca ainda  
 mais valorizada.**

Saquinhos e bobinas para picolé, moreninha, paletas mexicanas, cintas para potes de sorvete e embalagens personalizadas monocamada ou laminadas. Tudo com a mais alta qualidade desde a criação da embalagem à produção final. Rapidez, qualidade e dedicação ao seu produto. Assim é a Rio Novo Embalagens.

**Ligue: (14) 3732-7776**  
[www.rionovoembalagens.com.br](http://www.rionovoembalagens.com.br)



*Cuidando da imagem do seu produto!*

# COMUN

**A SYSTHERM COMUNICA QUE A PARTIR DE AGOSTO**



*Tecnologia em Máquinas  
para Sorvetes*

**MINI PLANTA DE  
PASTEURIZAÇÃO**



**PRODUTORA CONTÍNUA  
DE PICOLÉ**



**Rua Seis, Nº 297 - Bairro Europark - CEP 13348-757 - Indaiatuba - SP - Brasil**

# **INDICADO**

**DE 2015, ESTARÁ ATENDENDO EM NOVO ENDEREÇO**



**NAPOLI 750 A 2000**

**NAPOLI 600 A 1000**



**Fone: (19) 3518-8000 - [systherm@systherm.ind.br](mailto:systherm@systherm.ind.br)**

## FEIRAS



8

### 57º MIG – “Mostra Internazionale del Gelato Artiginale”: Formação e informação

Temas como qualidade, sustentabilidade e exigências particulares dos consumidores serão analisados na próxima MIG, do 27 ao 30 de novembro de 2016

## TÉCNICA



10

### Sobremesas: de Portugal a Pernambuco

## NOVIDADES



18

### Coordicrema: saúde e sabor no verdadeiro gelato italiano

A primeira franquia de gelato artesanal do Brasil utiliza produtos 100% naturais e tem ainda opções para dietas restritivas a glúten, açúcar e lactose

21

### Batata Inglesa promove Festival de Camarão no Rio de Janeiro

34

### Perfetto lança sorvete de iogurte grego com frutas amarelas

O novo Variatta Double Iogurte Grego chega ao mercado em pote de 1 litro, com qualidade premium e textura inigualável

35

### Sr. Sorvete lança Taças Lambuzadas

36

### Queijos Piracanjuba são destaque no 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos

38

### Specialità lança novas Pastas Chocolat no mercado de sorvetes

Marca que fornece ingredientes para sorvetes premium com inspiração nos gelatos italianos reforça portfólio com três novos produtos

## GASTRONOMIA



28

### Castelo Alimentos patrocina o maior festival gastronômico de Valinhos

No 'Sabores da Terra', o público poderá experimentar aperitivos e pratos preparados com os produtos da marca

## CONSUMO



30

### Forno de Minas expande linha de produtos para o varejo, com lançamento da quiche

Versões nos sabores Lorraine e Integral Multigrãos com Vegetais já estão disponíveis para o consumidor

**EDUCAÇÃO**

**32**

**Patroni promoveu "escola de pizzaiolos" em parceria com o Instituto Ayrton Senna**

A ação gratuita aconteceu no mês de setembro em São Paulo

**RECEITA**



**22**

**Chef Jacqueline Roelandt dá a receita do fondue perfeito**

**24**

**Cupcake de paçoca: ótima sugestão para adoçar a semana**

**25**

**Dica Castelo Alimentos: Cookies Funcionais**

Para o café da manhã ou lanche da tarde, uma opção de biscoitos feitos com ingredientes que fazem bem à saúde

**26**

**Pavê fácil de frutas vermelhas**

**27**

**Gelatina com iogurte**

**Pavê de limão**



**NUTRIÇÃO E SAÚDE**



**40**

**Lanches intermediários: como fazer escolhas certas e fugir das armadilhas da dieta**

Fracionar as refeições é um grande aliado da saúde e boa forma, porém, deve-se atentar para escolhas saudáveis

**Sorveteria Confeitaria Brasileira**

Revista bimestral editada por:  
**PUBLITEC EDITORA DO BRASIL LTDA.**  
 Rua Atuaú, 85 - Pinheiros - São Paulo  
 S.P. - Cep: 05428-030  
 E-mail: vendas@publitecbrasil.com.br  
 Fones/Fax: (15) 3241-5771  
 Sorveteria Confeitaria Brasileira, marca registrada  
 no INPI sob nº 822206102 em 26/10/95.  
 Impressão: Grafica Silvamarts

EDITORIAL PUBLITEC  
 Tejedor 557 (C1424CLK)  
 Buenos Aires - Argentina  
 Fone/Fax: (54 11) 4922-6881/5137/3849/4885  
 E-mail: info@publitec.com.ar

Argentina: www.publitec.com  
 Brasil: www.publitecbrasil.com

**Staff**



**Néstor E. Galibert**  
 Presidente



**Ana M. Galibert**  
 Diretora Geral



**Néstor Galibert (Filho)**  
 Diretor Técnico



**Célia Pereira de Jesus**  
 Gerente Administrativa



**Laura Galli**  
 Coordenadora Geral

## LANÇAMENTO!



Picoleteira  
P1000



Batedor de frutas  
e açaí 170Litros



Tina Maturação  
300 / 600 /  
1200 / 1500 / 2000 /  
2500 Litros

### PICOLETEIRAS



Picoleteira Turbo  
Semi-Automática,  
com sistema de  
dosagem automático.  
Modelos: P1700 /  
P2000 / P3000 /  
P4500 / P6000 / P8000



### DOSADORAS



Dosadora Universal  
DU 260 MINI +  
kit-Recheio e Mini-Saia



Dosadora Universal  
DU 260 MINI dosa todas as  
caldas para picolés com ou  
sem pedaços de fruta. Dosa até 360 formas por hora

Dosadora Compacta RMSN 1200ml  
ou 2400ml. Dosadora RMSN  
compacta para dosagem de picolés  
recheado, mini-saia e napolitano



### BANHO-MARIA



Banho-Maria para picolés  
skimo com Agitação e  
temperatura controlada.  
Modelos: 125lts /  
250lts / 500lts /  
750lts / 1000lts.



Banho-Maria para  
cobertura Skimo, com  
duas cubas de 28lts cada

### DESENFOMADOR



Desenformador Elétrico  
para formas de picolés  
com travas de apoio pra  
melhor extração e  
temperatura controlada

### MISTURADOR TÉRMICO



Misturador Térmico  
para caldas de picolés  
ou massa.  
Modelos: 100lts e 200lts

### LAVADORA DE FORMAS



Lavadora de formas capacidade  
de lavagem e esterilização  
de 4 formas, 4 à 5 litros de  
água por ciclo. (01 minuto)  
Temperatura de água na  
lavagem: De 55°C à 65°C  
Temperatura de água no enxague:  
De 80°C à 90°C

### PLANTA DE PASTEURIZAÇÃO

Planta de Pasteurização 300 / 600 /  
1000 / 1500 / 200 Litros

Sede Própria: Rua Auriverde, 551 - Vila Independência - São Paulo - SP - CEP: 04222-000

FONES: (011) 2068-3854 / 2914-6606 / 3368-0840 - 3205-0840 VENDAS: contato@jbnegrini.com.br SITE: www.jbnegrini.com.br

# SOLUÇÕES PERSONALIZADAS EM EMBALAGENS DE PICOLÉ



## EMBALAGENS LAMINADAS



Embalagens Laminadas metalizada, perolizada ou transparente recebe uma laminação de uma película transparente alto brilho. Destacando e protegendo muito mais seu produto.

**Saquinhos e bobinas para picolés e moreninha personalizadas e genéricas:**  
Metalizadas, perolizadas e transparentes.

**Embalagem Ecológica para picole, disponíveis em saquinhos e papéis.**  
Conheça nossas embalagens genéricas para picolés com sabores de todo o Brasil

## EMBALAGENS EM PAPEL CARTÃO OU MICRO-ONDULADO

Caixas, cartuchos, displays e cintas para potes de sorvetes



**Centenário**  
INDÚSTRIA GRÁFICA

53  
anos  
1961 - 2014

Veja nossa linha completa de produtos no site:  
[www.centenario.com.br](http://www.centenario.com.br)

Av. Gilberto Filgueiras, 1212  
Colina da Boa Vista - Avaré SP  
Tel.: +55 (14) 3711-6000  
Fax: +55 (14) 3711-6001

Av. Thomás Edison, 1055  
Barra Funda - São Paulo SP  
Tel.: +55 (11) 3872-8944  
Fax: +55 (11) 3871-2046

# 57° MIG – “MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGINALE”: FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO

TEMAS COMO QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E EXIGÊNCIAS PARTICULARES DOS CONSUMIDORES SERÃO ANALISADOS NA PRÓXIMA MIG, DO 27 AO 30 DE NOVEMBRO DE 2016



A MIG é uma vitrine internacional das melhores propostas de produtos, equipamentos para sorvetes, e matérias primas de qualidade. Além disso, é também uma ocasião privilegiada para aprofundar temáticas de interesse no setor sorveteiro. Isso é assim desde a primeira edição de 1959: já então se discutia em Longarone (Itália) sobre o futuro do sorvete artesanal. Na próxima edição se estudará, por exemplo, o papel dos açúcares na alimentação, para a melhor regulação desse produto.

Também sobre o leite e sua importância. Outro tema que está a cada dia mais presente é sobre as intolerâncias. Segundo algumas teorias, tem a ver com certos estilos de vida e não tanto com os alimentos mesmos. A questão não seria, então, eliminar alimentos da dieta, a questão seria mudar certas formas de vida.

O consumidor final está no foco dos profissionais da MIG, que dirigirão uma ação educativa para aprofundar os conceitos sobre nutrição, qualidade, alimento, etcétera.



A partir do 13 de dezembro será obrigatória a declaração nutricional no etiquetado dos produtos alimentícios por isso se falará na feira sobre trazabilidade e etiquetado. A MIG é considerada a “casa dos sorveteiros” e por isso o presidente da ACOMAG, Gianfranco Tonti, espera que Longarone Fiere continue sendo um estímulo para os novos sorveteiros que levem para frente o sorvete artesanal de qualidade. A Coppa d’Oro, que já completa 47 anos, nesta edição contará com duas classificações separadas, maiores e menores do 35 anos, com gostos diferentes, como ser sorvete a cerveja e a granada.

A MIG está sendo promovida dentro e fora da Itália. Desde Croácia até o Tirol. A grande comunicação da feira a través de apresentações, encontros e frente ao

público elaborando sorvete artesanal, incluso com antigas maquinárias que funzionavam a sal e gelo, mantem presente a convocatória para a edição de novembro. O presidente da MIG, Fausto Bortolot contou com o apoio da grande empresa Valmar Global para fazer muitos kilos de sorvetes em lojas croatas e que foram distribuídos gratuitamente. Na Austria, a MIG se apresentou na cidade de Lienz, no contexto da OLALA, Festival Internacional do Teatro da Rua, o mais importante a nível europeio no seu tipo.

A Revista Sorveteria Confeitaria Brasileira, sempre em prol da qualidade, apoia todas as ações projetadas pela MIG do 27 ao 30 de novembro de 2016.



**Comércio de máquinas e equipamentos para sorveterias**

**Entregamos em todo Brasil**

**Loja virtual:** [www.msdb.com.br](http://www.msdb.com.br)

**e-mail:** [vendas@msdb.com.br](mailto:vendas@msdb.com.br)

**Tele vendas:** (14) 3202-6440 / (14) 3011-6746

Rua Investigador Valdemir Nunes Medeiros, 2-28 – Bauru – SP



# SOBREMESAS: DE PORTUGAL A PERNAMBUCO



## RESUMO

Muitos foram os povos que influenciaram a cultura da sociedade pernambucana – índios, africanos, europeus. Porém, os portugueses, por serem os primeiros imigrantes a chegarem a território brasileiro apesar da existência já dos indígenas, tiveram um peso maior quanto à herança deixada ao povo pernambucano. Como em toda cultura, a culinária é uma das formas de caracterizar o estilo de vida, os hábitos e os costumes de um povo. Em Pernambuco a culinária doce é marcante e representa a real transmissão da cultura dos portugueses numa socie-

**Priscila Barbosa Bezerra Nunes<sup>1</sup>;**  
**Makarena Del Carmen Chaves Portugal Zegarra<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Atua nas áreas de Ciência e Tecnologia dos Alimentos e com Capacitação em produção de alimentos. priscilabbnunes@hotmail.com

<sup>2</sup>Possui graduação em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2014). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia e alimentação.

dade baseada na cultura canavieira. Sabendo disto, este trabalho tem como objetivo estudar como se deu o processo de introdução da cultura portuguesa na sociedade pernambucana, a qual é bastante rica e caracterizada pela abundância das preparações doces.

**Palavras-chaves:** Portugal; Pernambuco; culinária; sobremesas.

## INTRODUÇÃO

O nordeste brasileiro possui como herança uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e ingredientes. A evolução de hábitos portugueses, misturado com as raízes da cultura indígena e africana, transformou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar do restante do país (VECCHIO, 2011).

A mais forte influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas, nos hábitos, nos gostos, e na educação (LESNAU, 2004). De forma análoga, pode-se dizer que os portugueses foram um dos grupos imigrantes que mais influenciaram a culinária pernambucana, pois foram eles os responsáveis pelo processo de colonização, transformando a terra em um território lusitano. Praticando seus costumes, empregando suas técnicas, incluindo elementos de sua terra, os portugueses passaram a manifestar sua cultura e assim estabe-



leceram traços étnicos que permanecem até hoje em solos brasileiros bem visíveis em território pernambucano, principalmente ao que diz respeito às tradições culinárias.

A comida é uma das formas mais representativas de manifestação da cultura de um povo (TRISTÃO, 2013). Em Pernambuco é possível perceber através da culinária o processo de miscigenação pelo qual o estado passou no decorrer de sua formação. Por ser um estado historicamente baseado na cultura canaveieira, como será descrito no decorrer deste trabalho, o açúcar esteve e continua sempre presente na mesa dos pernambucanos, o que revela e reafirma a força da cozinha doce tão tradicional desde o período colonial.

Foram os portugueses, especificamente as sinhás, que introduziram a doçaria no Brasil. A tradição doceira em Portugal já era abundante no século XV, ainda com a utilização do mel, elemento este que foi substituído lenta e gradualmente pelo açúcar (GASPAR, 2013). Sabendo disto, o presente trabalho visa apontar e discutir como se deu essa introdução e quais os pontos principais que fizeram dos portugueses os principais responsáveis pelo surgimento da tradicional culinária doce pernambucana, a qual se destaca por ser uma das, se não a, mais doce do mundo.

## METODOLOGIA

Para a construção desse trabalho foram feitas diversas pesquisas bibliográficas em artigos, revistas e trabalhos referentes à cultura e culinária de Portugal e Pernambuco. Em todas as referências foram buscados fatos que revelassem a ligação entre a colonização portuguesa com a cultura da sociedade pernambucana.

Também foram encontrados nas fontes os resultados dessa influência portuguesa no estado, assim como as diversas preparações doces e os produtos que foram utilizados para o surgimento de tais.

Após a pesquisa e coleta do material, o trabalho foi estruturado de acordo com os pontos mais importantes a serem abordados seguindo a temática proposta. Cada ponto abordado foi colocado seguindo-se as referências e mantendo a ideia central dos autores citados.

## RESULTADOS

### Processo Histórico

Os doces brasileiros, e com estes os pernambucanos, têm o início de sua produção com o cultivo da cana de açúcar, a qual se deu em maior parte no Nordeste (MENEGALE, 2004). Porém, o primeiro doce chega ao Brasil com Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500. Trazia consigo os “farfêns de beira” (bolo recheado), os quais foram os primeiros doces a serem degustados em território brasileiro. Os mesmos também foram oferecidos aos índios como presente (LESNAU, 2004 apud CASCUDO, 1968; BELLUZZO, 2002).

Marcilene Lesnau (2004), a partir de Ermani Silva Bruno (apud, BELLUZZO, 2002), informa que o ciclo da cana constituiu-se uma atividade econômica com rápida expansão, existindo já em 1570 sessenta fábricas de açúcar na colônia e 115 em torno de 1585. Desta forma, o Brasil tornou-se o maior exportador de açúcar para a Europa, fazendo da atividade fonte de lucro para os colonizadores, fazendeiros locais e os intermediários que faziam a comercialização (LESNAU, 2004 apud DUFTY, 1996; FREIRE, 1963).



Com a expansão do comércio açucareiro, junto houve o crescimento da sociedade, e a afeição pela doçaria era cada vez maior. Cascudo (1968) comenta que comer açúcar era um hábito "arraigado e natural", comentando ainda que *"Os antigos trapiches, almanjarras e bangüês guardavam seus proprietários na casa-grande residencial. A família crescia à vista da garapa de cana, exposta no paiol ou fervendo nas tachas, na surpreendente escala transformadora do mel. Todas as brincadeiras infantis giravam ao redor desse centro de interesse incrivelmente atraente"* (LESNAU, 2004).

Lesnau (2004) cita Freire (1969) quando fala que na casa-grande os doces ricos em açúcar eram preparados nas cozinhas onde as senhoras, que guardavam receitas tradicionais, ensinaram as especialidades da doçaria portuguesa às negras mucamas e a alguns negros que frequentavam as cozinhas das casas-grandes que acabaram por se tornar especialistas na arte da confeitaria.

A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses (LEAL, 1998). Por isso que muitos doces pernambucanos têm nome santo ou ligado à religião, como o "manjar do céu" e "dos anjos".

Quando as famílias portuguesas chegaram não havia disponibilidade dos ingredientes necessários à

confeção dos doces típicos portugueses. Sobre isto, Tempass (2008) cita Freyre (1966, p.53) quando este último destaca a falta de ingredientes europeus no Brasil: *"Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação"*. A solução foi a substituição dos produtos europeus por produtos nativos encontrados aqui em maior quantidade, como o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, etc. Silva (2010) afirma esse fato através de Freixa e Chaves (2008, p. 182) em: *"Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, substituíram as europeias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos."* Este fato contribuiu para o surgimento dos doces típicos pernambucanos, como por exemplo, as compotas, goiabada, cajuada, bolo de rolo, etc.

## Ingredientes Típicos Pernambucanos

Dentre os principais ingredientes podem-se citar:

### Açúcar

A princípio, o Brasil despertou pouco interesse da Coroa portuguesa. No entanto, ameaçada por piratas franceses e ingleses, a Coroa portuguesa envia, em 1526, uma expedição de ocupação do território e funda uma feitoria em Pernambuco (BELLUZZO, 2002), implantando o primeiro engenho de açúcar do Brasil em 1532, sob o comando de Martin Afonso de Souza (LEAL, 1998; DUFTY, 1996). É o primeiro contato do pernambucano com o açúcar, elemento principal de todas as sobremesas do mundo, principalmente as do nordeste.

Começou então uma miscigenação de culturas - africana, indígena e portuguesa - vinculadas pelo açúcar, elemento este utilizado sem parcimônia para adoçar as receitas pernambucanas. Segundo Cascudo (1971), quando o açúcar instalou-se no Brasil, os primeiros brasileiros natos eram homens entre 30 e 40 anos, saudáveis, "de estômagos vorazes" aos açucarados. Nos pretos, indígenas, caboclos e mulatos, estes tinham gosto pelo doce e "ventres insaciáveis".

Largamente utilizado, o açúcar pode servir na composição básica de massas e bolos, em recheios, na produção de compotas, frutas em caldas, caldas diversas, caramelo, e até mesmo para polvilhar doces. O açúcar é utilizado em tudo: desde o início da preparação até a finalização. Nada escapa da adição do açúcar.

O açúcar era tão arraigado com a cultura nordestina e pernambucana que, segundo Cascudo (1968),

o título de “boleira” ou “mão de ouro” para as donas de casa e suas filhas era um elogio, o qual valia dote para as moças. As escravas que tinham fama de quituteira eram emprestadas para ocasiões festivas nas fazendas e engenhos.

Como se pode ver, realmente o açúcar está muito associado à formação da sociedade pernambucana. Na verdade ele representa muito mais do que um simples ingrediente: o açúcar é símbolo de uma sociedade que cresceu e prosperou por causa dele. Os doces e quitutes pernambucanos refletem o esplendor e a abundância do açúcar nestas terras que até hoje servem de palco para o desenvolvimento dele.

### Frutas

Por enquanto que em Portugal a maioria dos doces era confeccionada com açúcar, ovos (gema, principalmente) e farinha de trigo ou amêndoas, no Brasil os principais ingredientes eram o açúcar, ovos e as frutas oriundas da terra.

Quando os portugueses chegaram aqui e se depararam com a abundância e diversidade de frutos existentes, eles começaram a fazer substituição de seus itens e ingredientes típicos pelos que eram tipicamente pernambucanos. Assim, as amêndoas foram dando lugar à goiabada, ao coco e seu extrato, ao mamão, caju e outros frutos (SILVA, 2010).

O caju e a goiaba eram considerados dois importantes produtos para doces brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas ideias europeias de compotas, as doceiras das casas-grandes substituíam os ingredientes tradicionais pelos nativos, obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti, as quais eram sempre enviadas de presente aos amigos e parentes que deixaram em terras distantes (FREIRE, 1969; CASCUDO, 1968).

A banana, por exemplo, é a estrela máxima da cartola, sobremesa tipicamente nordestina e amplamente consumida até a atualidade. A banana assada ou frita com canela era uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais ao lado do mel de engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira, ao lado do doce de coco verde, e mais tarde com o doce de queijo (CASCUDO, 1968; FREIRE, 1969).

As amêndoas foram substituídas por amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará; o leite de amêndoa pelo leite de coco; a farinha de “reino” pela farinha de milho e mandioca, e frutas como pêssego, pera e

## CREMODAN®. O SEGREDO DA CREMOSIDADE

CREMODAN® é uma ampla linha de soluções completas de estabilizantes e emulsificantes da DuPont™ Danisco® para sorvetes e sobremesas geladas. CREMODAN® possui a mais alta tecnologia de estabilização, que facilita o processo e melhora a qualidade do produto final.



Mais cremosidade



Redução do número de componentes individuais



Processo mais fácil



Melhor qualidade do sorvete e excelente conservação no freezer

### VOCÊ SABIA?

No mundo, 1 em cada 2 sorvetes é preparado com CREMODAN®.



Conheça toda a linha CREMODAN®:

 [www.food.dupont.com](http://www.food.dupont.com)

 11 4613 3800





ameixa pelas frutas nativas, resultando em uma doçaria tipicamente brasileira que deu origem às mais finas iguarias: quindins de laiá, cocadas de todos os tipos, queijadilha, e muitas outras criações (FREIRE, 1969).

Da fusão desses produtos nasceu a doçaria colonial brasileira e pernambucana, repleta de compotas, bolos com nomes tradicionais, doces de ovos mesclados, babas de moça, quindins e cocadas (CASCUDO, 1968).

### Outros ingredientes

A goma de mandioca e o leite de coco também são ingredientes tipicamente nordestinos. Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco devido à disponibilidade desses ingredientes, principalmente no norte do país. Também se usavam muitos ingredientes como passas, amêndoas, amendoim, castanhas de caju e do Pará (PERRELLA, 1999).

O arroz também é muito utilizado, como na produção do famoso arroz doce, que pode levar leite de coco, cravo, canela e rapadura em sua composição. Receita tipicamente nordestina, o arroz doce é um verdadeiro exemplo da criatividade dos engenhos. O arroz passou a ser um cereal muito utilizado para fazer mingaus, bolos e pudins (LEAL, 1998).

O beiju, ingrediente tipicamente indígena, começou a ser utilizado em substituição à farinha de trigo que dificilmente chegava aqui, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros. O beiju em particular recebeu tratamento requintado, sendo preparado com a goma de mandioca e regado com leite (LEAL, 1998).

O milho também foi muito utilizado na confecção de bolos e sobremesas típicas, como canjicas, bolos e pudins.

Dos canaviais nordestinos surgiam derivados como o melaço e a rapadura, largamente utilizados em substituição ao açúcar quando se desejava uma preparação com um adocicado mais acentuado.

### Influência Portuguesa

A interação entre Brasil e Portugal é realmente muito grande e permanece até os dias de hoje.

Desde a época das grandes navegações esta interação entre Brasil e Portugal foi iniciada, e o resultado que houve foi uma troca de cultura e influências muito grande entre esses dois países. Sabe-se que junto aos navios viajaram também os tradicionais “beijinho de coco”, “orelha de burro”, “desmamados”, “espera marido”, “busca marido”, “mãe benta”, “engorda marido” e os demais doces tipicamente brasileiros que nasceram da utilização do coco, da goma de mandioca, do milho, da cana de açúcar e das diversas frutas brasileiras que se fizeram conhecidas em Portugal, formalizando assim outras trocas na doçaria. Sabe-se também que em 1610 os navios portugueses já saíam carregados do Brasil carregados de açúcar, compotas, doces em conserva, frutas em calda e outros doces fabricados no interior de fazendas de engenho (CASCUDO, 1968).

Cascudo (2004) fala que “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos”. Trazendo um patrimônio histórico da influência Moura e



das relações que já tinham com o Oriente e com a África, a cozinha lusa trouxe para a colônia uma culinária rica em temperos, sabores e produtos até então desconhecidos pelos que lá habitavam (LIMA, 2005).

Para além dos alimentos, o português levou “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conheceu em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (HAMILTON, 2005). A matrona portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas, criou doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, etc. (DUTRA, 2005).

## Sobremesas Típicas de Pernambuco

Muitas das sobremesas e doces em geral conhecidos como típicos de Pernambuco têm como origem receitas típicas de Portugal, as quais foram adaptadas pelas portuguesas no período colonial para o uso dos produtos locais. Outras sobremesas, porém, surgiram em próprio território pernambucano a partir do aproveitamento de excedentes de açúcar e mel de engenho com outros ingredientes da terra, especialmente as frutas e derivados da mandioca.

São inúmeras as sobremesas típicas pernambucanas, dentre elas as que ganham mais destaque: queijo de coalho assado com mel de engenho, cartola (banana frita com queijo manteiga), Romeu e Julieta (doce de goiaba em corte com queijo), filhós, baba-de-moça, pudim de pão, cocada, rapadura, nego-bom, puxa-puxa, fios de ovos, quindins, sorvetes, doces e compotas de frutas regionais como coco, manga, sapoti, abacate, caju, banana, pinha, goiaba, cajá, umbu, pitanga, umbu-cajá, araçá, abacaxi, mangaba, jaca, laranja, graviola, acerola, jabuticaba, tamarindo, jambo, e ainda os bolos - Souza Leão, de bacía, pé-de-moleque, de macaxeira, de rolo, de milho, de mandioca e engorda marido (RESIDENCE, 2008).

## Bolo de rolo

“Bolo preparado com uma massa de espessura finíssima de pão-de-ló, recheado com goiabada derretida e enrolado em forma de rocambole, polvilhado com açúcar” (RESIDENCE, 2008). É um doce originário de Pernambuco reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do Estado em 2007 através da Lei Ordinária nº. 379 (ANDRADE, 2008).

O bolo de rolo deriva do colchão de noiva, doce tradicional da região de Tavira ao sul de Portugal. As por-



tuguesas, responsáveis pela atividade na cozinha, substituíram o original recheio de creme de amêndoas (pela não disponibilidade do produto) pelo de goiaba, fruta abundante no nordeste brasileiro, sempre dosada com muito açúcar (DAHER, 2008). Aqui o bolo passou a ser enrolado em camadas cada vez mais finas como um rolo, daí o seu nome. A receita é basicamente a mesma em todos os estados do Nordeste, mas o feito em Pernambuco tem uma maneira peculiar no preparo, o que caracteriza a finura das camadas (QUELEM, 2009).

O bolo era servido como sobremesa ou lanche e um visitante importante não poderia sair de uma casa sem degustar uma fatia. Dessa maneira, foi sendo utilizado como forma de estreitar os laços de amizades, como forma de agradecimento, como presente, e até para “amolecer corações”. Até o papa João Paulo II quando da visita ao Recife em 1980 provou uma fatia (ANDRADE, 2008).

Durante muitas décadas, essa sobremesa ficou restrita aos senhores de engenho ou ainda aos salões nobres do governo. Com o tempo, a receita foi ganhando as cozinhas mais simples, além de prateleiras das padarias, docerias e cafés. Tornou-se um ícone da gastronomia local (DAHER, 2008).

## Bolo Souza Leão

*“De consistência cremosa, esse bolo é preparado com massa de mandioca, calda quente de açúcar, ovos e manteiga”* (RESIDENCE, 2008).

O Bolo Souza Leão passou a fazer parte da culinária pernambucana através de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu localizado em Muribeca/Jaboatão dos Guararapes. Dona Rita foi uma renomada quituteira da época e tornou famosas as receitas do Bolo São Bartolomeu e do Bolo Souza Leão. Alguns ingredientes do Bolo Souza Leão originalmente europeus foram substituídos, como o trigo pela massa de mandioca, e a manteiga por manteiga feita na cozinha do engenho. A sobremesa faz sucesso até atualidade e é considerado o mais aristocrático bolo nordestino. Até mesmo na tradição de servir o bolo existe a obrigação de utilizar pratos de porcelana ou de cristal. Provavelmente, esta exigência deva-se a importância dos Souza Leão, aqueles que batizaram o bolo. Conta-se também que ele foi servido ao imperador Dom Pedro II e sua esposa Tereza Cristina quando de passagem por Pernambuco no ano de 1859 (BARBOSA, 2008).

Foi sancionada pelo governador Eduardo Campos, no dia 22 de maio de 2008, a Lei nº 357/2007 de autoria do deputado Pedro Eurico, lei essa que deu ao bolo Souza Leão o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco (BARBOSA, 2008).

## Cartola

*“Banana frita coberta com queijo coalho assado e polvilhada com açúcar e canela”* (RESIDENCE, 2008).

Consiste numa das mais tradicionais sobremesas de Pernambuco, sendo considerada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco segundo a Lei 13.751 de abril de 2009 (GASPAR, 2012).

A receita tem origem nas casas-grandes dos engenhos, sendo resultado da mistura de ingredientes, técnicas e hábitos culturais dos colonizadores portugueses, dos indígenas que aqui viviam, e dos escravos africanos, uma mostra da miscigenação dos três principais povos que formaram a cultura do Nordeste do Brasil (GASPAR, 2012).

Não se tem registros precisos de quem a inventou, nem onde ou quando foi produzida pela primeira vez. O seu nome provavelmente seja este por causa do seu formato alto, pela superposição de camadas de banana e queijo, além da cor escura devido à canela (GASPAR, 2012).



Os ingredientes típicos para o preparo são a banana madura, de preferência a prata (variedade trazida pelos portugueses das Ilhas Canárias), o queijo do sertão (ou queijo manteiga) produzido a partir da manteiga de garrafa muito apreciada pelos escravos, o açúcar abundante da terra, e a canela (GASPAR, 2012).



## CONCLUSÕES

Considerando as pesquisas realizadas e os resultados encontrados, percebe-se a magnitude da influência portuguesa na cultura dos pernambucanos. A herança é bastante visível quando se reporta aos costumes e hábitos alimentares desta sociedade. A economia canavieira, somada aos costumes portugueses inseridos no processo de colonização, resultou em uma cultura culinária rica no doce e diversificada nos sabores representados pelos inúmeros pratos doces típicos do estado.

O fato de Pernambuco ser um território rico em produtos únicos, e ao mesmo tempo não dispor de elementos típicos europeus, contribuiu para o desenvolvimento de preparações originais. O conhecimento das portuguesas, agregado ao uso dos produtos nativos, originou receitas deliciosas popularmente conhecidas. Isto vem a ser retificado pelo fato dessas receitas serem consideradas como patrimônios do estado.

É fundamental conhecer as raízes da cultura da sociedade em que estamos inseridos. Identificar os processos que possibilitaram o surgimento de uma cultura única, cuja culinária é caracterizada e preservada pelo seu modo de fazer, é de suma importância. Isto contribui para o entendimento do contexto social, cultural e alimentar da população pernambucana.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Maria do Carmo. Bolo de Rolo. Fundação Joaquim Nabuco, Recife, out., 2008. Disponível em: <[http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com\\_content&view=article&id=468&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1)> Acesso em: 14/01/2014.
- BARBOSA, Virgínia. Bolo Souza Leão. Fundação Joaquim Nabuco, Recife, dez., 2008. Disponível em: <[http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com\\_content&view=article&id=488&Itemid=181](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=488&Itemid=181)> Acesso em: 14/01/2014.
- BELUZZO, R. Doces sabores. São Paulo: Studio Nobel, 2002.
- CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.
- CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. Editora Global, São Paulo, 2004.
- CASCUDO, L. C. Sociologia do açúcar. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº5, 1971.
- DAHER, Carolina. Uma viagem pelo Recife. Revista Veja, Belo Horizonte, jul., 2008. Disponível em: <<http://vejabh.abril.com.br/blog/moca-de-padaria/tag/receita-pernambucana>> Acesso em: 13/01/2014.
- DUFTY, W. Sugar Blues. 6ª edição. São Paulo: Ground, 1996.
- DUTRA, R. Cozinha e Identidade Nacional, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.
- FREIRE, G. Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. 2ª edição. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº2, 1969.
- FREIRE, G. Região e Tradição, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro. 1941.
- GASPAR, Lúcia. Cartola (culinária). Fundação Joaquim Nabuco, Recife, abr., 2012. Disponível em: <[http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com\\_content&view=article&id=898&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=898&Itemid=1)> Acesso em: 14/01/2014.
- GASPAR, Lúcia. Doçaria no Nordeste brasileiro. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, mai., 2013. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>> Acesso em: 28/08/2014.
- HAMILTON, C. Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas, Senac, São Paulo. 2005.
- LEAL, M. L. M. S. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.
- LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. Influência portuguesa na doçaria brasileira. Universidade de Brasília, Brasília, 2004. 68p. Disponível em: <[bdm.bce.unb.br/bitstream/.../1/2004\\_MarcileneCarmenSilvaLesna\\_u.pdf](http://bdm.bce.unb.br/bitstream/.../1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesna_u.pdf)> Acesso em: 13/01/2014.
- LIMA, C. M. Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.
- MENEGALE, Alexandre. Uma doce História do Brasil. Revista Sabor do Brasil, RE, 2004. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.
- PERRELLA, A. S. História da confeitaria no mundo. Editora Livro Pleno, 1999.
- QUELEM, Naiobe. Sobremesas pernambucanas consideradas patrimônio imaterial são servidas na cidade. Correio Braziliense, mar., 2009. Disponível em: <<http://divirta-se.correioweb.com.br/materias.htm?materia=6545&secao=Guia&data=20090317>> Acesso em: 13/01/2014.
- RESIDENCE, Marina. Doçaria de Pernambuco. Roteiros Cult Hotel, 2008. Disponível em: <<http://culthotel.com.br/wp-content/uploads/2012/08/docaria.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.
- SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. O rolo do bolo de rolo. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. ANPTUR, São Paulo, set., 2010. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/downloadSuppFile/850/434>> Acesso em: 28/08/2014.
- TEMPASS, Mártin César. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira. Slow Food Brasil, mar., 2008. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira>> Acesso em: 27/08/2014.
- TRISTÃO, Patrícia. Comidas do Norte são exóticas e tradicionais. Centro de Produções Técnicas, 2013. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/comidas-norte-exoticas-tradicionais>> Acesso em: 28/08/2014.
- VECCHIO, R. D. A culinária nordestina. O vale, 2011. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/viver/a-culinaria-nordestina-1.172390>>. Acesso em 24/08/2014.



## CUORDICREMA: SAÚDE E SABOR NO VERDADEIRO GELATO ITALIANO

**A PRIMEIRA FRANQUIA DE GELATO ARTESANAL DO BRASIL UTILIZA  
PRODUTOS 100% NATURAIS E TEM AINDA OPÇÕES PARA DIETAS RESTRITIVAS  
A GLÚTEN, AÇÚCAR E LACTOSE**

Há algum tempo é possível observar uma movimentação no mercado de alimentação fora do lar. Mais do que apenas consumir os produtos disponíveis por aí, as pessoas têm buscado conhecer suas origens e fazer escolhas mais saudáveis sem, é claro, abrir mão do prazer.

Por atender essas novas demandas e ainda proporcionar uma experiência diferenciada de degustação, a Cuordicrema, primeira franquia de gelato artesanal italiano do Brasil, tem conquistado cada vez mais seu público e mercado.



Fundada em 2012 e gerida por um fundo italiano, a Cuordicrema respeita as tradições e os processos das legítimas gelaterias artesanais italianas. A empresa se utiliza muito dos conceitos de saudabilidade, sendo todos os produtos 100% naturais, sem adição de aromatizantes, corantes e conservantes. Além disso, a grande maioria dos gelatos possuem versões com menos gorduras,



sem lactose, sem glúten e também diet e light, tornando-os ainda mais saudáveis e nutritivos. Outra marca da empresa é o uso de pozzettos, tampas de metal que protegem seus produtos da luz e do oxigênio, preservando a textura lisa e cremosa dos gelatos.

Sempre em busca da excelência, novos sabores são desenvolvidos em um laboratório central localizado na unidade de Lorena, na capital de São Paulo. Já o processo de finalização acontece nas lojas na clássica máquina Cattabriga, uma referência italiana na produção de gelato. Assim, normalmente pela manhã, o cliente pode ver os ingredientes selecionados sendo trabalhados.

Em geral, as lojas possuem 18 sabores que variam mensalmente, apresentando também alguns sabores temáticos. Além disso, todos os meses, entre quatro e seis sabores novos chegam às lojas. *“Nós investimos muito tempo em provar uma grande variedade de ingredientes de todo o mundo para transformá-los em nosso gelato. Ficar atento às novidades e tendências do mercado de alimentação é um dos nossos objetivos, pois apreciar o gelato Cuordicrema é uma experiência*

*única”*, comenta Renata Florim, mestre sorveteira e gelatiere da empresa.

Outro diferencial da marca é o mix de produtos complementares. Hoje, além dos gelatos, a rede oferece várias opções de sobremesas, como bolos, tortas, petit gateau, além de bebidas quentes, como chocolates e cafés, incrementando o portfólio e tornando a experiência com a marca mais completa e aconchegante, onde seja possível reunir amigos e familiares.

A franquia - Não é de hoje que o consumo de sorvetes no Brasil está crescendo. Segundo uma pesquisa da Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS), em dez anos, o aumento do consumo foi de 80%. Ao mesmo tempo, o mercado de franquias mantém sua ascensão. No primeiro trimestre deste ano já cresceu 7,6% em relação ao mesmo período de 2015. Dentre os segmentos com mais destaque está o de alimentação que, no último ano, apresentou um crescimento global de 9,4%.

Como mercado em expansão é sinônimo de oportunidade, no início do ano passado, a Cuordicrema

começou seu processo de expansão pelo modelo de franchising, tornando-se assim a primeira franquia de gelato artesanal do Brasil. Hoje, a marca já conta com nove unidades operando no estado de São Paulo.

O maior diferencial dos seus produtos também representa uma grande força da marca em seu segmento: a saudabilidade. Acompanhando a tendência de crescimento da culinária natural, relacionada à mudança de hábitos e ao bem-estar, a Cuordicrema trabalha apenas com produtos naturais e ainda consegue atender o público que possui dietas restritivas, como os diabéticos, celíacos e intolerantes à lactose.

Segundo o último estudo setorial divulgado pela Associação Brasileira do Franchising (ABF), as marcas que já incorporaram essa tendência em seu negócio apresentaram um crescimento de 20,2% em sua receita em 2015, o que torna esse modelo de negócio ainda mais promissor.

A rede oferece quatro opções de formato: bicicleta, Kombi, quiosque e loja física, que pode ser em shopping ou rua. Os investimentos vão de R\$ 105 a R\$ 450 mil já incluindo taxa de franquia, capital de giro e até a reforma do ponto, se necessário. A marca possui mais de 100 sabores de gelato que vão se alternando mensalmente a fim de sempre oferecer novidades aos clientes.

Para 2016, a expectativa é fechar o ano com seis novas unidades. “Estamos em busca de investidores e apaixonados por gelatos, principalmente em cidades como São Paulo, Belo Horizonte, Curitiba, Rio de Janeiro, Goiânia e Brasília”, finaliza.

## **Bicicleta:**

Investimento: A partir de R\$ 110 mil  
Equipamentos: R\$ 40 mil  
Reforma e Decoração de ponto: R\$ 25 mil  
Taxa de Franquia: R\$ 35 mil  
Capital de Giro: R\$ 10 mil  
Retorno: De 18 a 24 meses  
Metragem: de 8 a 12 m<sup>2</sup>

Taxas de Royalties: 5%  
Fundo de Marketing: 1,5%

## **Quiosque:**

Investimento: A partir de R\$ 145 mil  
Equipamentos: R\$ 50 mil  
Reforma e Decoração de ponto: R\$ 50 mil  
Taxa de Franquia: R\$ 35 mil  
Capital de Giro: R\$ 10 mil  
Retorno: De 18 a 24 meses  
Metragem: a partir de 9 m<sup>2</sup>  
Taxas de Royalties: 5%  
Fundo de Marketing: 1,5%

## **Kombi:**

Investimento: A partir de R\$ 185 mil  
Veículo e customização: R\$ 140 mil  
Taxa de Franquia: R\$ 35 mil  
Capital de Giro: R\$ 10 mil  
Retorno: De 18 a 24 meses  
Metragem: a partir de 12 m<sup>2</sup>  
Taxas de Royalties: 5%  
Fundo de Marketing: 1,5%

## **Loja:**

Investimento: A partir de R\$ 350 mil  
Equipamentos: R\$ 150 mil  
Reforma e Decoração de ponto: R\$ 130 mil  
Taxa de Franquia: R\$ 50 mil  
Capital de Giro: R\$ 20 mil  
Retorno: De 24 a 36 meses  
Metragem: Loja a partir de 40m<sup>2</sup>  
Taxas de Royalties: 5%  
Fundo de Marketing: 1,5%

## **Sobre a Cuordicrema:**

11 3062 3982  
[www.cuordicrema.com.br](http://www.cuordicrema.com.br)

[www.fithep-expoalimentaria.com](http://www.fithep-expoalimentaria.com)

## BATATA INGLESA PROMOVE FESTIVAL DE CAMARÃO NO RIO DE JANEIRO

O Batata Inglesa atende aos pedidos dos seus clientes e promove o Festival de Camarão, de junho a agosto, além de apresentar três novos pratos com a iguaria, todos regados a cream cheese. A novidade já está disponível em todas as unidades do Rio de Janeiro.

Entre as opções, estão batata assada com recheio de camarão ao cream cheese (R\$ 22,90); escondidinho com recheio de camarão ao cream cheese (R\$ 26,90) e a refeição camarão ao cream cheese com arroz e batata palha ou assada (R\$ 28,90).



Especializada em batata assada, a marca conta com mais de 10 tipos diferentes de recheios, como strogonoff de carne, strogonoff de frango, bacon e bolonhesa, além de coberturas de provolone, requeijão, champignon, quatro queijos e gorgonzola.

Também podem ser encontradas nos restaurantes Batata Inglesa outras opções, como a batata rostie, disponível em oito sabores – com destaque para a deliciosa batata de bacalhau – e pratos prontos, como strogonoff de carne e de frango, filé mignon, filé de frango grelhado e saladas.

Para saber mais sobre a marca, qual o endereço mais próximo e detalhes do cardápio, acesse [www.batatainglesa.com.br](http://www.batatainglesa.com.br) e curta a página da marca no Facebook.

### BATATA INGLESA

Fundado em 1982 e adquirido pela IMC em junho de 2012, o restaurante Batata Inglesa tem a batata como protagonista do cardápio. Conta com 22 lojas, sendo 17 delas em shoppings do Rio de Janeiro, uma no Road Shopping, em São Paulo, e quatro em aeroportos – no Santos Dumont (RJ), no Internacional Juscelino Kubitschek (DF), Confins - Tancredo Neves (BH) e no Internacional de Recife (PE).



# CHEF JACQUELINE ROELANDT DÁ A RECEITA DO FONDUE PERFEITO

Nada mais gostoso do que reunir os amigos em volta de uma mesa de fondue. O Casa Grande Hotel Resort & SPA promove seu tradicional Festival de Fondue do Bistrô Saint Malo, comandado pela chef Jacqueline Roelandt. Para quem não puder ir ao Guarujá, a chef dá a receita de dois fondues deliciosos e muito simples de fazer:

## FONDUE AU FROMAGE (Fondue de Queijo)

**Tempo de preparo:** 30 minutos

**Porção:** para duas pessoas

### Ingredientes

200 gramas de queijo gruyère  
300 gramas de queijo emmenthal  
1 dente de alho  
1 pitada de noz moscada  
1 calice de Kirsch (aguardente de cereja )  
180 ml de vinho branco  
1 colher de chá de amido  
Pão francês amanhecido

### Modo de preparo

Corte os pães em cubos de 3 cm e reserve. Descasque o dente de alho e corte ao meio, esfregue o alho no interior de uma panela de fondue e reserve.

Rale os queijos em ralador grosso e os coloque na panela de fondue já aquecida em fogo bem baixo. Junte o vinho branco aos poucos mexendo com uma colher até obter um creme homogêneo. Manter a panela em fogo bem baixo.

Numa tigelinha dissolva o amido no Kirsch, adicione esta mistura na panela, misture bem até engrossar. Tempere com noz-moscada ralada à gosto, pimenta do reino do moinho, misture e deixe aquecer por mais dois minutos em fogo baixo. Retire do fogo, coloque a panela de fondue sobre o Réchaud aceso baixo, espete o pão com o espetinho, mergulhe no fondue e bom apetite!



## FONDUE AU CHOCOLAT (Fondue ao Chocolate)

**Tempo de preparo:** 20 minutos

**Porção:** para duas pessoas

### Ingredientes

300 gramas de Chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite fresco

60 ml de cognac

Frutas cortadas (banana, kiwi, morango, abacaxi).

### Modo de preparo

Cortar as frutas em cubos pequenos e reserve. Picar o chocolate meio amargo e colocar em uma panela. Acrescente o creme de leite fresco, leve ao fogo bem baixo ou banho maria para derreter, depois de obter uma mistura homogênea, adicione o cognac. Coloque a panela sobre o Réchaud aceso, espete as frutas com o espetinho e mergulhe no chocolate.

### FESTIVAL DE FONDUE

Bistro Saint Malo by Casa Grande Hotel Resort e SPA  
Até 11 de setembro

De terça a Domingo, das 19h00 às 23h00

Av. Miguel Stéfano, 1001

Praia da Enseada – Guarujá

**Reservas:** (13) 3389-4000 ramal 289

**Reservas e informações:** (13) 3389.4000 ou 0800 11 65 62

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

[geralreservas@casagrandehotel.com.br](mailto:geralreservas@casagrandehotel.com.br)

### SOBRE O HOTEL

Opção perfeita para quem busca conforto e tranquilidade sem abrir mão da elegância e do bom gosto, o Casa Grande Hotel Resort & Spa está instalado em uma área de 45 mil m<sup>2</sup>, de frente para a Praia da Enseada, no Guarujá, uma das mais belas paisagens do litoral paulista, a apenas 70 quilômetros de São Paulo. Construído em 1972, o Casa Grande Hotel Resort & Spa passou recentemente por uma completa renovação de suas instalações, equipando-o aos mais exigentes padrões internacionais de hotelaria. Por dois anos consecutivos, 2014 e 2015 o Casa Grande Hotel Resort & Spa recebeu o certificado de excelência da TripAdvisor.



### SOBRE O SPASSISSIMO

O Spasissimo é o mais completo e bem equipado Spa da hotelaria brasileira. Com as assinaturas médicas dos endocrinologistas Filippo Pedrinola e Alessandra Rascovski, reúne, em um único espaço, Spa médico, de relaxamento e de destino. São mais de 20 tipos de tratamentos estéticos, médicos e terapêuticos realizados por uma equipe multidisciplinar. Instalado em uma área de 1,4 mil m<sup>2</sup> na Praia da Enseada, no Guarujá, oferece todas as vantagens de um resort na beira da praia, com programas exclusivos além de Saunas úmida e seca, banheiras e ofurôs.

### CASA GRANDE HOTEL RESORT & SPA

Avenida Miguel Stéfano, 1.001 - Enseada – Guarujá (SP)

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

# CUPCAKE DE PAÇOCA: ÓTIMA SUGESTÃO PARA ADOÇAR A SEMANA

A Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI) sugere o cupcake de paçoca, ideal para comemorar de um jeito saboroso as festas típicas. Experimente!

## CUPCAKE DE PAÇOCA

Abimapi

**Rendimento:** 30 porções  
**Grau de dificuldade:** médio  
**Tempo de preparo:** 1 hora

**Calorias Totais (kcal):** 225,0  
**Carboidratos (g):** 26,0  
**Proteínas (g):** 5,1  
**Gorduras (g):** 11,2  
**Fibras (g):** 1,0

### Ingredientes

30 bolinhos no sabor baunilha ou chocolate  
 20 paçoquinhas tipo rolha

### Creme de baunilha

1 lata de leite condensado  
 3 gemas peneiradas  
 500 ml de leite integral  
 1 colher das de sobremesa de essência de baunilha  
 3 colheres das de sopa de amido de milho

### Modo de preparo

#### Creme de baunilha

Bata bem com um mixer ou liquidificador, os ingredientes e leve ao mexendo constantemente até obter um creme bem cozido e firme.



Deixe esfriar e bata em batedeira com o batedor tipo raquete até obter um creme macio. Junte 15 paçoquinhas e misture bem.

Esfarele as paçoquinhas restantes e reserve para decorar.

Com uma faca faça um pequeno buraco em cada bolinho, reserve a massa retirada.

Coloque o recheio em uma manga de confeiteiro e recheie os bolinhos. Cubra com as massinhas reservadas.

Com o mesmo creme do recheio faça pitangas decorando os bolinhos.

Polvilhe com o farelo da paçoca reservada e sirva.

Confira outras receitas em [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)

# DICA CASTELO ALIMENTOS: COOKIES FUNCIONAIS

**PARA O CAFÉ DA MANHÃ OU LANCHE DA TARDE, UMA OPÇÃO DE BISCOITOS FEITOS COM INGREDIENTES QUE FAZEM BEM À SAÚDE**

Linhaça, quinua e vinagre de vinho branco, combinados a mais alguns elementos, resultam num delicioso cookie funcional. Confira receita da Castelo Alimentos:

## Ingredientes

- 1 maçã vermelha
- 2 colheres (sopa) de Vinagre de Vinho Branco Castelo
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de sementes de linhaça moídas
- 2 colheres (sopa) de margarina cremosa
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de farinha de quinua
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de canela em pó

## Modo de Preparo

Rale a maçã e misture com o Vinagre de Vinho Branco Castelo. Adicione o ovo, a linhaça, a margarina, a baunilha, o açúcar mascavo, a farinha de quinua, a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato, a canela e vá mexendo até ficar uma massa consistente. Faça montinhos em uma assadeira e asse até firmar. Sirva morno ou frio.

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



Revista on line

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

# PAVÊ FÁCIL DE FRUTAS VERMELHAS



## Ingredientes

3 xícaras (chá) de leite  
 1 ½ vidro de leite de coco  
 ¾ de xícara (chá) de açúcar  
 5 colheres (sopa) de amido de milho  
 300 g de bolacha maisena

## Para a calda

1 pacote de frutas vermelhas congeladas  
 ½ xícara (chá) de açúcar  
 1 pau de canela  
 1 colher (sopa) de suco de limão  
 ½ colher (sopa) de amido de milho  
 3 colheres (sopa) de água

## Modo de Preparo da calda

Descongele as frutas sobre uma peneira. Coloque o líquido das frutas numa panela (meça e, se não der uma xícara de chá, complete com um pouco água filtrada). Junte o açúcar, a canela, o suco, o amido e a água. Leve ao fogo, mexendo até dissolver e engrossar. Adicione as frutas e ferva por mais dois minutos.

## Modo de preparo do creme

Leve ao fogo os dois tipos de leite, o açúcar e o amido de milho. Mexa até engrossar. Deixar amornar. Num refratário, vá montando o pavê alternando o creme e as bolachas, umedecidas no leite (finalizar com uma camada de creme e por cima a calda de frutas vermelhas). Levar à geladeira por no mínimo 2 horas. Servir.

**Rendimento:** 6 porções



# GELATINA COM IOGURTE

## Ingredientes

01 Caixa Gelatina de morango  
01 copo iogurte de morango  
Morango para enfeitar a gosto

## Modo de Preparo

### Pré-preparo:

Preparar a gelatina conforme as instruções da embalagem. Reservar a metade.

### Preparo:

Bater tudo no liquidificador, colocar em taças, enfeitar com morangos e levar à geladeira por mais ou menos 4 horas. Servir.

**Tempo de preparo:** 20 minutos

**Rendimento:** 4 porções



# PAVÊ DE LIMÃO



## Ingredientes

### Creme de Limão

Leite Condensado	2 latas
Suco de Limão	1 xícara
Creme de Leite	1 caixinha
Bolacha tipo Maisena	1 pacote

### Decoração

Raspas e Cascas de Limão

## Preparação passo a passo

### Creme de Limão

Em uma vasilha adicionar o suco de limão e o leite condensado, mexer bem. Adicionar o creme de leite. Mexer até misturar tudo. Em uma travessa montar as camadas. Intercalando creme e bolacha até finalizar com o creme. Deixar gelar. Servir.

**Tempo de preparo:** 30 minutos.

**Rendimento:** 8 pessoas.

# CASTELO ALIMENTOS PATROCINA O MAIOR FESTIVAL GASTRONÔMICO DE VALINHOS

**NO 'SABORES DA TERRA', O PÚBLICO PODERÁ EXPERIMENTAR APERITIVOS E PRATOS PREPARADOS COM OS PRODUTOS DA MARCA**

Além de apresentar as novidades, a Castelo Alimentos, marca de referência em temperos e conservas, ajudará os chefs a dar um sabor especial aos pratos da próxima edição do Festival Gastronômico Itinerante 'Sabores da Terra'. O evento, promovido pela Elo Produções, vai agitar a cidade de Valinhos (interior de São Paulo), entre os dias 8 e 23 de outubro.



Logo na grande festa de abertura, que acontece nos dias 8 e 9 no Parque Monsenhor Bruno Nardini, também conhecido como Parque do Figo, a marca oferecerá, na área vip, petiscos preparados com as novas conservas. Será a oportunidade para o público degustar a linha de Azeitonas Verdes Castelo, Cebolinha Castelo, Alcaparras Castelo, Picles Castelo, além das Pimentas Biquinho que estão ainda mais saborosas.

Seguindo a proposta do festival, de apresentar o que há de melhor na gastronomia da região, a Castelo também fornecerá ingredientes para os chefs de nove restaurantes participantes criarem cardápios exclusivos, com entrada, prato principal e sobremesa, a preços convidativos. Os produtos de destaque para a cozinha serão os balsâmicos e o creme de balsâmico tradicional e com framboesa, que se harmonizam perfeitamente com os menus do evento, que tem como temática 'Toque de Figo' (em alusão à fruta-símbolo de Valinhos).

*"O Festival Gastronômico 'Sabores da Terra' é uma grande oportunidade de mostrar a diversidade do portfólio da Castelo, que atende tanto os consumidores*

*que buscam produtos para deixar as refeições do dia a dia mais saudáveis e saborosas, como também os profissionais de food service, que precisam de ingredientes de qualidade para criar cardápios elaborados com melhor custo/benefício", afirma Gislaiane Pavani de Freitas, coordenadora de marketing da empresa.*

## **Sobre a Castelo Alimentos**

No mercado desde 1905, a Castelo Alimentos, antiga Vinagres Castelo, sempre se destacou por ocupar a posição líder no mercado brasileiro de vinagres, ainda hoje responsável por cerca de 35% da produção nacional. Ao longo de sua trajetória de sucesso, e, para atender os anseios e necessidades de seus exigentes consumidores, a empresa passou a oferecer um leque diversificado de produtos alimentícios com sabor saudável. Assim, a Castelo hoje é considerada uma das mais importantes indústrias de alimentos, comercializando, desde vinagres de vinho, de arroz, maçã e saborizados, até temperos completos, molhos para salada, molhos condimentados, balsâmicos, azeite e conservas.

1959 TRADIÇÃO



INOVAÇÃO 2016

# MIG

## LONGARONE

57ª EDIÇÃO

### Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

Exposição Internacional do Sorvete Artesanal  
International Gelato Exhibition

27 - 30 novembro 2016  
Longarone



Book your free  
e-ticket MIG 2016  
[www.mostradelgelato.com/ticket](http://www.mostradelgelato.com/ticket)



[facebook.com/mig.longarone](https://facebook.com/mig.longarone)

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)



depolly / comelfto





de fácil preparo – vai do freezer direto para o forno – e com preços acessíveis, para incrementar o cardápio do dia a dia dos clientes.

Muito bem recheada, a quiche respeita a receita tradicional, principalmente mantendo um ingrediente especial: o creme de leite fresco, que, de acordo com os franceses, faz toda a diferença para apurar o sabor. Há, ainda, o acréscimo da qualidade da Forno de Minas, uma vez que esse componente é produzido no próprio laticínio da empresa mineira.

*“Trata-se de um produto diferenciado para o varejo, de fácil preparo e excelente qualidade, que vai incrementar o cardápio dos consumidores. Além disso, tem um sabor caseiro inconfundível e grande valor nutritivo”,* destaca o diretor Comercial da empresa, Vicente Camiloti. Ele acrescenta que oferecer aos clientes produtos com alta qualidade, praticidade e, principalmente, muito sabor é uma meta perseguida diariamente pela Forno de Minas.

## Sobre a Forno de Minas

A Forno de Minas Alimentos S/A, tradicional indústria de alimentos congelados e líder de mercado na comercialização de pães de queijo no Brasil, nasceu do sucesso da receita caseira de pão de queijo da Dona Dalva. Com sede em Contagem, região metropolitana de Belo Horizonte, foi fundada em 1990, pela própria Dona Dalva, que divide a gestão com os filhos Héliida e Helder e o sócio Vicente Camiloti.

É nacionalmente reconhecida pela qualidade, praticidade e tradição de seus mais de 30 produtos, principalmente o pão de queijo, que tem se internacionalizado e conquistado vários países. Oferece soluções para todas as ocasiões de consumo, no varejo e no food service, buscando estar no dia-a-dia das pessoas, com praticidade e inovação, além do sabor e qualidade dos alimentos feitos em casa.

A Forno de Minas também tem uma Indústria de Laticínios própria, que produz o queijo e outros produtos para a fábrica. Com aproximadamente 1000 colaboradores e seis filiais (Contagem, São Paulo capital, interior de São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba e Brasília), a empresa exporta pães de queijo para os Estados Unidos, Canadá, Portugal, Inglaterra, Chile, Peru, Uruguai e Emirados Árabes.

## Serviço Forno de Minas

Os produtos Forno de Minas podem ser encontrados nas maiores redes supermercadistas e food service do país. [www.fornodeminas.com.br](http://www.fornodeminas.com.br). 0800 725 0808

# PATRONI PROMOVEU "ESCOLA DE PIZZAIOLOS" EM PARCERIA COM O INSTITUTO AYRTON SENNA

A AÇÃO GRATUITA ACONTECEU NO MÊS DE SETEMBRO EM SÃO PAULO



A Patroni, maior rede de pizzarias do Brasil, fechou uma parceria com o Instituto Ayrton Senna, que trabalha há mais de 20 anos para melhorar a educação pública do País. O projeto batizado de “escola de pizzaiolos” irá entreter e ensinar os pequenos cozinheiros a montarem suas próprias pizzas, um dos pratos preferidos dos brasileiros. O evento

aconteceu entre os dias 16 e 30 de setembro, das 14h às 20h, no Shopping Eldorado, em São Paulo. A ação já existe como “Pizzaria do Senninha”, mas agora passa a contar com o apoio da Patroni, que há mais de 30 anos é líder no segmento em que atua e produz mais de 3 milhões de pizzas por ano.

Para o diretor de marketing da Patroni, Rafael Augusto, a ação é uma forma de estimular o desenvolvimento das crianças e ampliar as oportunidades dos jovens com práticas interativas. *“Não temos dúvida que esta parceria será um sucesso. O Instituto é reconhecido no mercado por sua atuação educacional e nós da Patroni sempre ligados a projetos sociais, por isso, priorizamos desde campanhas de sustentabilidade até ações de conscientização e educação”,* declarou.

O ambiente para a oficina de pizzas foi colorido, lúdico e como estrela principal o personagem Senninha, inspirado no tricampeão mundial de Fórmula 1 Ayrton Senna.

Uma gama de ingredientes esteve à disposição da criança, para soltar a criatividade e se tornar “mini pizzaiolos.

Para a Patroni é uma grande honra ensinar aos pequenos o que sabe de melhor. *“A nossa expectativa é atender duas mil crianças neste evento, além de criar um projeto fixo com o Instituto para que esta ação seja contínua, podendo quem sabe um dia ensinar milhares de jovens com ativações da “escola de pizzaiolos” em diversos lugares. Ser pizzaiolo é muito nobre e para nós é muito gratificante poder passar isso para a garotada, que são nosso futuro. A pizza sugere união, coletividade, amigos e família. Queremos fazer parte de algo maior”,* conta animado o diretor de marketing.



ficar a educação pública em todas as regiões do Brasil”, afirmou Mauro Ratto, gerente executivo do Núcleo Senninha do Instituto Ayrton Senna.

Com uma preocupação social e ambiental constante, o fundador da Patroni, Rubens Augusto Júnior, sempre se preocupou com tudo ao seu redor e foi pioneiro ao substituir em suas 192 unidades a lenha convencional por briquete, um produto 100% reciclado e classificado como ecologicamente correto pelo IBAMA. “Criei o projeto Eco Pizza há muitos anos para diminuir a poluição e a

“Essa é uma atividade especial que nos permite levar de maneira divertida os valores do personagem, como amizade e determinação. Senninha também é uma importante fonte de recursos para o Instituto Ayrton Senna, pois os royalties do licenciamento da marca são destinados ao trabalho que a organização realiza para quali-

queima de árvores, já que todas as unidades possuem forno a lenha tradicional. Em 2016 vamos chegar a um total de 92 estádios em área preservada, um aumento de 9% se comparado ao ano anterior, com a substituição do insumo”, contou orgulhoso.

O SUCESSO DO SEU PRODUTO NASCE COM  
**A ESCOLHA CERTA.**

**Multmix**



## Produtos >>>>>>>

- // Estabilizantes
- // Emulsificantes em pasta
- // Compostos lácteos
- // Substitutos de gordura
- // Fontes de gordura
- // Saborizantes concentrados
- // Pó para o preparo de sorvete soft e frozen
- // Aromatizantes naturais em pó
- // Recheios e coberturas
- // Soluções customizadas

## Aplicações >>>>>>>

- // Sorvetes de massa base leite ou água
- // Picolés
- // Cones, monoporções, extrusados
- // Sorbet e sherbet
- // Sorvetes diet e light
- // Mousses e sobremesas congeladas
- // Bebidas congeladas
- // Pasta de açaí



# PERFETTO LANÇA SORVETE DE IOGURTE GREGO COM FRUTAS AMARELAS

O NOVO VARIATTA DOUBLE IOGURTE GREGO CHEGA AO MERCADO EM POTE DE 1 LITRO, COM QUALIDADE PREMIUM E TEXTURA INIGUALÁVEL



Dona das combinações mais intensas do segmento de gelados, a Sorvetes Perfetto continua inovando. Após o sucesso de seu sorvete de iogurte com frutas vermelhas, a empresa apresenta uma nova versão de tirar o fôlego: a mesma delícia à base de iogurte grego, agora com calda de frutas amarelas.

Além de ser incrivelmente leve, o Variatta Double Iogurte Grego Frutas Amarelas ainda se destaca pela alta cremosidade e chega ao consumidor com todos os benefícios do iogurte, que corresponde a 40% de sua composição.

Já a sua calda é resultado de uma deliciosa combinação das polpas de pêsego e abacaxi, com suco de laranja e manga, que se misturam ao produto criando uma união perfeita de textura, aromas e sabor.

E tudo isso está disponível em pote de 1 litro, ideal para ser apreciado a dois ou na companhia de quantas pessoas quiser dividir.

A linha Variatta Double, composta por sorvetes em embalagem de 1 litro, ainda conta com os sabores Iogurte Grego Frutas Vermelhas, Bolo de Cenoura com Brigadeiro, Leite Trufado e Morango. Conheça todos em [www.perfetto.com.br](http://www.perfetto.com.br).

Preço médio sugerido: R\$ 10,90.

## SOBRE A PERFETTO ALIMENTOS S.A.

Conhecida pelo nome fantasia de SORVETES PERFETTO, a empresa atua fortemente no segmento de gelados comestíveis há quase 20 anos. Fundada na cidade de



Patrocínio Paulista, nordeste do estado de São Paulo, a PERFETTO conta com capacidade de produção de 100 mil litros de sorvete por dia, além de avançados sistemas de controle de qualidade e logística. A marca já está presente em São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Goiás e Distrito Federal.

[www.facebook.com/sorvetesperfetto](http://www.facebook.com/sorvetesperfetto)

# SR. SORVETE LANÇA TAÇAS LAMBUZADAS



A Sr. Sorvete (<http://www.srsorvete.com.br>), rede de franquias de sorvete, traz novidades no cardápio para a primavera: as famosas taças lambuzadas. Bonitas e decoradas, elas chamam atenção e geram curiosidades, fazendo bastante sucesso entre todos os que provam essa delícia.

A novidade no cardápio conta com seis modelos de taças: creme de avelã; tentação com morango e chocolate; ganache branco e ao leite; waffle crocante com chocolate ao leite; mineira com doce de leite e amendoim torrado e ganache branco com coco ralado. Todas as taças acompanham duas bolas de sorvete, chantili e canudos de biju, além de brigadeiros e doces que dão um toque especial e único a cada uma delas.

As taças lambuzadas têm preços entre R\$15,50 e R\$17,90. Além da novidade, a unidade ainda possui produtos que compõem o cardápio, como a taça cole-

gial, banana split, feijoada de sorvete e o sorvete de massa.

A rede também conta com um espaço café, que oferece chocolate quente, cappuccino, bolos e salgados.

## SOBRE A SR. SORVETE

Criada em 2014 em Itápolis, no interior do estado de São Paulo, a Sr Sorvete (<http://www.srsorvete.com.br>), traz toda a tradição e alta qualidade dos mais de 20 anos de experiência do sócio fundador e chef Gelatiere, Leandro Sambini. Hoje, a Sr. Sorvete possui uma fábrica em Itápolis, com unidades em Cravinhos, Bauru, Ribeirão Preto (SP) e Uberlândia (MG) e um variado mix de produtos com mais de 191 sabores de sorvetes de massa, além de picolés, taças, tortas e bolos de sorvete, milk-shakes entre outros, além de café, chocolate quente e salgados. A empresa conta, ainda, com modernos equipamentos de última geração para maior precisão na fabricação de seus produtos.





## QUEIJOS PIRACANJUBA SÃO DESTAQUE NO 42º CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

Os queijos Parmesão e Reino Piracanjuba conquistaram o 3º lugar no 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado em Juiz de Fora, durante a 37ª Semana Nacional do Laticinista. O evento, organizado pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, aconteceu de 19 a 21 de julho, e reuniu os principais especialistas em pesquisas e tecnologias em leite e derivados.



O Concurso contou com produtos de diversos laticínios do Brasil, distribuídos em onze categorias, que concorreram entre si, sendo premiados os três primeiros colocados de cada categoria. A avaliação foi feita por profissionais de universidades, centros de pesquisa, indústrias e dos serviços de inspeção federal, estadual e municipal. Foram julgados aspectos como: cor, textura, odor, aroma, sabor e consistência. *“O prêmio é um importante reconhecimento para a nossa marca, que sempre priorizou a qualidade”*, destaca o Gerente da Linha de Refrigerados Piracanjuba, Cláudio Costa.

Além do Concurso, a Semana do Laticinista contou com a 42ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), o 1º Table Top e o 1º Dairy Meeting, em par-

ceria com o Sebrae, e o InovaLácteos, realizado pela Agência de Inovação de Leite e Derivados - Polo do Leite.

### NOVIDADES

A linha de refrigerados Piracanjuba traz inovações: o queijo do Reino em lata de aproximadamente 1 kg, com sistema de rosca e travamento de tampa – a lata poderá ser reaproveitada pelo consumidor. Além disso, também terá uma edição especial de meia lata. Já o queijo Coalho espetinho, o Requeijão Culinário, o queijo Mussarela e o queijo do Reino fracionado tiveram seus layouts alterados e estão com embalagens mais modernas. O queijo Prato lanche 500g, o Minas Padrão e o

# NOVIDADES

Coalho 700g, passam a ser disponibilizados em embalagem termoformada com abre-fácil, trazendo ainda mais praticidade para os consumidores. Por fim, o queijo Coalho também foi lançado na versão 2kg.

## **SOBRE A PIRACANJUBA**

A marca Piracanjuba, pertencente ao Laticínios Bela Vista, completou 60 anos em 2015 e está entre as 20 marcas mais presentes nos lares de todo o país. É pioneira no mercado por lançar produtos nutritivos e inovadores, como bebida láctea com cereais, produtos lácteos para pessoas com intolerância à lactose e queijos em porções individuais, proporcionando mais qualidade e praticidade aos seus consumidores.

## **Sobre o Laticínios Bela Vista**

O Laticínios Bela Vista possui um portfólio com mais de 100 produtos, distribuídos nas marcas Piracanjuba, Pirakids, LeitBom e Chocobom, comer-

cializados em todas as regiões do Brasil. Com faturamento de mais de R\$ 2 bi e capacidade de processamento de 5 milhões de litros de leite por dia, gera mais de 2,2 mil empregos diretos e possui três unidades fabris, localizadas em Bela Vista de Goiás (GO), Maravilha (SC) e Governador Valadares (MG). A empresa é uma das cinco maiores indústrias de laticínios do Brasil e vem recebendo importantes reconhecimentos nacionais e internacionais relacionados à marca Piracanjuba, aos produtos e à gestão, fundamentada em valores sólidos, como ética, valorização das pessoas e responsabilidade socioambiental.

## **SERVIÇO**

Os produtos Piracanjuba podem ser encontrados nas maiores redes supermercadistas e atacadistas do país. <http://www.piracanjuba.com.br/> / 0800 722 1718

**Sigep** **Atech expo**  
SIGEP + A.B.TECH EXPO = ARTE E TECNOLOGIA

SUSTENTABILIDADE DO NEGÓCIO  
COMPETIÇÕES DE ALTO NÍVEL  
NOVAS TECNOLOGIAS  
GRANDES EXPERIÊNCIAS  
ÚLTIMAS TENDÊNCIAS  
FORMAÇÃO  
ESTILO ITALIANO

O MAIS DOCE  
HUB DO MUNDO

Em colaboração com:



38° Salão Internacional  
de Gelato, Confeitaria,  
Panificação Artesanal  
e Café

Organizado por:  
**RiminiFiera**  
business space

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

**SIGEP**  
Ufi Approved Event  
**A arte do gosto italiano no mundo**

21-25.01.2017  
RIMINI, ITÁLIA

Para qualquer informação e pedidos de VIP CARDS gratuitos, contacte: Multirep Services - Mr Andrea Batazzi - Via Degli Olmetti 39/E 00060 Roma - Tel. +39 06 90400330  
[andrea.batazzi@multirepservices.it](mailto:andrea.batazzi@multirepservices.it) - [www.multirepservices.it](http://www.multirepservices.it)



# SPECIALITÁ LANÇA NOVAS PASTAS CHOCOLAT NO MERCADO DE SORVETES

**MARCA QUE FORNECE INGREDIENTES PARA SORVETES PREMIUM COM INSPIRAÇÃO NOS GELATOS ITALIANOS REFORÇA PORTFÓLIO COM TRÊS NOVOS PRODUTOS**

**Entre as diversas novidades especialmente desenvolvidas e lançadas ao mercado pela Specialitá (marca da Duas Rodas, empresa líder nacional na fabricação de ingredientes para sorvetes), as novas opções de sabores de Pastas Chocolats estão entre os maiores destaques para a temporada de Verão 2016/2017.**

Utilizados em mesclas e recheios, os novos sabores que ainda não faziam parte do portfólio da marca têm tudo para surpreender o consumidor. Entre as principais novidades estão os sabores Pistache, muito apreciado pelos fãs de gelatos, que foi elaborado com pasta de pistache especialmente selecionada; e Caramelo, sabor tendência utilizado principalmente em combinações salgadas.

Vale ressaltar ainda o novo sabor Cocco Bianco, trazido de forma inédita pela Specialitá ao mercado nacional, que é elaborado com creme de chocolate branco e pedaços de coco e castanha de caju, atendendo à tendência de gourmetização dos sorvetes com sabores de sobremesas.

O processo de elaboração dos novos produtos teve como ponto de partida uma pesquisa que identificou que o consumidor valoriza as novidades no consumo de sorvetes, ainda que isso signifique um investimento um pouco mais alto do ponto de vista financeiro.

*“O volume de sorvetes tradicionais está estável. Mas, em paralelo, notamos que os produtos com maior valor agregado têm registrado avanços. Isso nos mostra que o consumidor prefere pagar mais, mesmo que consuma menos, desde que veja um valor diferenciado naquilo que está consumindo”,* afirma o gerente de Marketing da Duas Rodas, Marco Paulo Pereira Henriques.

*“Neste sentido, estes novos produtos contribuem com as empresas do setor, uma vez que possibilitam a produção de novos conceitos sorvetes, que atendem a este anseio do consumidor”,* completa o gerente.

De fácil aplicabilidade e produzidas com ingredientes nobres, as Pastas Chocolat da Specialitá também contam com os sabores Amendocrema, Biscotti e Crema, Brigadeiro, Caffé Moka, Cioccotine, Crema di Ciocco, Cremchella, Ciocco Amaro, Gianduia, Torta de Limão e Trufa.

Confira abaixo algumas receitas industriais com o ingrediente.

## **1 - PANNA COTTA COM CARAMELO & FLOR DE SAL**

### **Ingredientes:**

- 1000 ml de calda base de sua preferência
- 30g de Pasta Saborizante Panna Cotta

**Para o recheio:** Pasta Chocolat Caramelo a gosto e flor de sal para salpicar.

**Modo de Preparo:** misturar a pasta saborizante à calda base. Produzir o gelato normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Caramelo, de forma a obter um efeito marmorizado e finalizar salpicando com pitadas de flor de sal.



## 2 - GELATO PREMIUM PISTACHE

### Ingredientes:

- 1000ml de calda base de sua preferência
- 50g da Pasta Saborizante Pistache

**Para o recheio:** Pasta Chocolat Pistache

**Modo de Preparo:** produzir o sorvete no processo tradicional, de acordo com a capacidade de seu equipamento, saborizando a calda com a Pasta Saborizante Pistache. Na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Pistache, intercalando-as irregularmente, de forma a obter um efeito marmorizado.

## 3 - GELATO PREMIUM CHOCOLATE BRANCO COM RUM & COCCO BIANCO

### Ingredientes:

- 1000ml de calda base de sua preferência
- 50g de Pasta de Chocolate Branco

**Para o recheio:** Pasta Chocolat Cocco Bianco a gosto e rum de coco ou licor de coco.

**Obs.:** usar no máximo 50 gramas de bebida para cada quilo de calda pronta.

**Modo de Preparo:** Produzir o sorvete no processo tradicional, de acordo com a capacidade de seu equipamento, saborizando a calda com a Pasta Saborizante Chocolate Branco. Quando a massa estiver bem gelada, antes de extraí-la, adicionar à produtora rum de coco ou licor de coco. Na saída da produtora, mesclar com Pasta Chocolat Cocco Bianco, intercalando-as irregularmente, de forma a obter um efeito marmorizado.

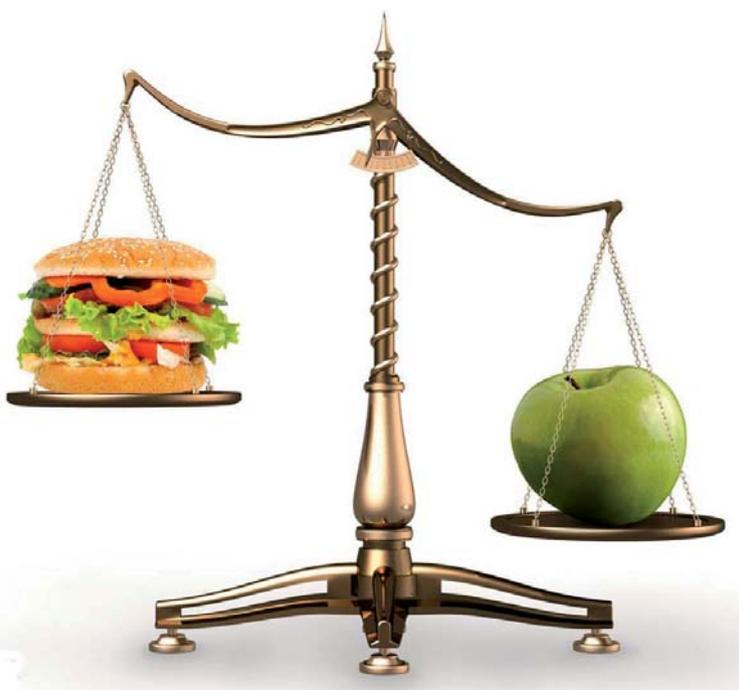


## SOBRE A DUAS RODAS

Presente em mais de 30 países, a Duas Rodas atua há 90 anos na fabricação de ingredientes para as indústrias de alimentos e de bebidas no Brasil e no mundo. Com mais de 10 mil clientes, a empresa possui um portfólio com cerca de 3 mil itens divididos em três grandes mercados: o de Flavours, com aromas, extratos naturais, desidratados, condimentos e aditivos e soluções integradas; o de Food Service, com produtos de sorvetes, chocolates, confeitaria e panificação, com as marcas Selecta e Mix; e o de Animal Nutrition, com ingredientes de nutrição animal da marca Statera. Líder brasileira na fabricação de aromas e produtos para a indústria de alimentos e de bebidas, a Duas Rodas foi fundada por imigrantes alemães em Santa Catarina, onde funciona ainda hoje sua sede principal. A companhia conta atualmente com outras duas fábricas no Brasil (Sergipe e Manaus), quatro na América Latina (Argentina, Chile, Colômbia e México), além de sete centros de pesquisa e desenvolvimento e um Innovation Center. Em constante expansão, a multinacional brasileira adquiriu, recentemente, a Mix Indústria de Produtos Alimentícios, que atua com linhas de confeitaria e chocolateria, em São Bernardo do Campo (SP).

## LANCHES INTERMEDIÁRIOS: COMO FAZER ESCOLHAS CERTAS E FUGIR DAS ARMADILHAS DA DIETA

**FRACIONAR AS REFEIÇÕES É UM GRANDE ALIADO DA SAÚDE E BOA FORMA, PORÉM, DEVE-SE ATENTAR PARA ESCOLHAS SAUDÁVEIS**



### **PORQUE FAZER LANCHES ENTRE AS REFEIÇÕES**

Quem nunca ficou horas sem se alimentar, acabou atacando um prato digno de um glutão e em seguida ficou completamente indisposto? A fome incontrolável nessas situações é reflexo do longo período sem energia. Jejuns prolongados colocam o organismo em estado de alerta e o corpo vai tentar compensar essa “escassez” de alimentos na próxima refeição. Porém, isso não se resume somente ao apetite exacerbado: para preservar as funções vitais, o corpo reduz o metabolismo, minimiza o gasto calórico e aumenta o estoque de gordura nos tecidos. Esse fato explica o porquê da alimentação a cada 3 horas ser uma das premissas da perda de peso. De acordo com a nutricionista Sinara Menezes da Nature Center “Além de manter a oferta de energia equilibrada, fracionar a alimentação ao longo do dia promove a sensação

Muitos sabem, nem todos praticam corretamente – comer de 3 em 3 horas é uma das principais regras da alimentação saudável. Mais do que uma moda das dietas de emagrecimento, o hábito atende uma das necessidades biológicas mais básicas: nosso organismo funciona como um motor que precisa constantemente de combustível e sua principal fonte de energia vem justamente dos alimentos. Por ser uma medida comprovadamente benéfica a saúde, é cada vez mais comum observar pessoas que, por iniciativa própria, decidem incorporar o hábito no dia-a-dia e passam a buscar opções práticas para consumo entre as principais refeições. O grande problema é que nem todas procuram orientação adequada e ficam sujeitas a escolhas equivocadas, consumindo alimentos que não são tão saudáveis quanto se imagina.

*de saciedade e ajuda a controlar a glicemia e a secreção do cortisol – hormônio associado ao acúmulo de gordura visceral.” Ou seja, além de favorecer o emagrecimento, a prática beneficia a saúde com um todo: manter o organismo alimentado favorece a produção de insulina e afasta crises de irritabilidade e mau humor – isso porque o cérebro é um dos primeiros órgãos a sofrer com longos períodos sem suprimentos.*

## COMO DEVE SER UM LANCHE INTERMEDIÁRIO

Essas pequenas refeições devem representar entre 10 e 15% do total de calorias consumidas ao longo do dia, ou seja, se a dieta de um adulto saudável tem em média 2.000 calorias (Ministério da Saúde), cada lanche deve ter entre 200 e 300 calorias. Porém, diversos fatores devem ser observados nessa questão “Se a pessoa fizer dois pequenos lanches entre almoço e jantar por exemplo, somam-se cerca de 600 calorias, logo, sobram 1.400 calorias para serem fracionadas entre café da manhã, almoço e jantar. Justamente por isso é preciso fazer opções saudáveis para que não se perca o controle da dieta, ainda mais considerando que elas devem ir de encontro com o perfil metabólico do indivíduo e seus objetivos, seja o emagrecimento, manutenção do peso ou ganho de massa muscular.” – explica Sinara. É justamente aí que mora o perigo: devido a praticidade de muitos alimentos industrializados, muitos se apegam aos rótulos e se baseiam somente na quantidade de calorias de determinado produto, quando na verdade, a qualidade do lanche vai muito além da desse fator.

## FAZENDO ESCOLHAS DE QUALIDADE NO SUPERMERCADO

A alimentação natural é uma das formas mais seguras de se fazer boas escolhas: frutas, legumes, vegetais, proteínas magras e grãos integrais são os pilares da boa mesa. Porém, com o estilo de vida moderno, fica cada vez mais difícil preparar, preservar e transportar esses alimentos na saga diária de trabalho, escola e academia. Não é de se admirar o crescente apelo comercial dos produtos industrializados quanto sua qualidade fit, light e diet. Esses alimentos não são de todo vilões, mas também não são tão mocinhos quanto se imagina. É fundamental se informar e tomar cuidados básicos quando se opta por um lanche vindo diretamente da prateleira do supermercado.

Prova disso é que apesar do aumento do interesse dos brasileiros pela tabela nutricional dos produtos, a principal preocupação ainda se restringe a quantidades de calorias dos alimentos. Uma pesquisa realizada pelo Idec (Instituto Brasileiro de Defesa do consumidor) em 2013 demonstrou que a maioria dos consumidores (32%) atentou-se mais para essa informação, enquanto os demais nutrientes ficaram em segundo plano. Contudo, a nutricionista enfatiza que ao optar por um alimento industrializado é essencial considerar

diversos fatores “Um exemplo clássico é que determinados produtos destacam no rótulo a baixa quantidade de calorias. Porém, ao analisar a tabela nutricional atentamente, observa-se que esse número se refere à porção, que muitas vezes pode representar uma pequena fração do alimento. Se a pessoa não buscar as informações detalhadas, pode acabar consumindo muito mais calorias sem perceber.” Além disso, Sinara destaca outro ponto pouco observado pelos consumidores: “Além da tabela nutricional, é preciso analisar a lista de ingredientes. Ela é organizada de acordo com a concentração de cada item, ou seja, os que estão listados primeiro encontram-se em maior quantidade no produto. Logo, se você opta por uma barrinha de cereal que têm entre os 3 primeiros itens uma forma de açúcar, por exemplo, ela não é tão fit quanto parece.”



**Sorvemix**  
SORVETERIA - PANIFICAÇÃO - CONFEITARIA - EMBALAGENS

**Um Mundo para  
Sorveteiros,  
Panificadores  
e Confeiteiros.**

**WWW.SORVEMIX.COM.BR**

Av. Pedro de Toledo, 1560 - Jd. Palmital - Marília - SP  
Tel.: (14) 3432-1696 - Facebook: Sorvemix

## BARRINHAS DE CEREAL: OPÇÃO SAUDÁVEL OU GULOSEIMA DISFARÇADA

Quem nunca encheu a gaveta do trabalho de barrinhas de cereal ao iniciar uma dieta e ainda se sentiu orgulhoso disso? Prática, essa categoria de lanche possui baixas calorias e grande variedade de sabores, logo, são ótimas opções para essas refeições, certo? Nem sempre. Com intuito de torná-las mais atrativas e agradáveis ao paladar, a indústria alimentícia muitas vezes abusa de corantes e conservantes, sem contar a adição de ingredientes vilões da dieta. “É comum encontrar barras de frutas que não possuem nada do alimento, sendo aromatizadas e saborizadas artificialmente, por exemplo. Além disso, alguns fabricantes adicionam diversas qualidades de açúcar e gorduras com nomenclaturas diferentes.” – alerta a nutricionista. Porém, isso não significa que não existam boas opções: “O ideal é observar a lista dos ingredientes e escolher aquelas que possuem componentes verdadeiramente saudáveis como castanhas, sementes e grãos. Preferencialmente adoçadas com a própria fruta ou com alternativas mais saudáveis como o mel. Além disso, existem categorias especializadas como barrinhas proteicas, energéticas, sem glúten, sem lactose e outros tipos que buscam atender necessidades nutricionais específicas.” – explica.

## NÃO SINTO FOME (OU SINTO FOME DEMAIS) NESSES PERÍODOS, O QUE FAZER?

Adotar o hábito de fazer pequenos lanches entre as refeições é parte de um processo de reeducação alimentar que favorece a saúde e o controle do peso, logo, disciplina é fundamental para que o organismo se acostume à prática e mantenha o metabolismo acelerado. Para aquelas pessoas que tem dificuldade de se alimentar em determinados períodos do dia, a nutricionista dá a dica “Oleaginosas são opções saudáveis que fornecem um bom aporte nutricional e calórico em pequenas porções: duas castanhas do Pará ou quatro castanhas de caju, por exemplo, já fornecem a quantidade de calorias necessárias de um lanche.” Porém, se a situação é oposta, com o apetite além do normal, também é possível driblar a fome sem exagerar “Quando se adota uma reestruturação do cardápio, onde se reduz a quantidade ingerida nas principais refeições, é comum que algumas pessoas apresentem uma fome maior em alguns períodos, especialmente à tarde. O ideal é optar por alimentos ricos em fibras, como pães integrais, combinados de uma proteína magra como queijo cottage. Essa combinação promove uma digestão mais lenta e aumenta a

saciedade. Para colaborar com essa sensação de estômago cheio, a inclusão de chás como o chá verde e o chá de hibisco também são alternativas válidas que turbinam o emagrecimento e ajudam a controlar a fome.” – exemplifica.

## LANCHAR ANTES DE DORMIR É NECESSÁRIO?

No final do dia as refeições devem ser mais leves para que a digestão não atrapalhe o sono. Por isso, um lanche antes de dormir, ou a famosa ceia, deve ser feita somente se o intervalo entre o jantar e o descanso for maior do que 3 horas. Ambas refeições devem ser leves, com baixa ingestão de gorduras e carboidratos, e também deve-se evitar o consumo de bebidas à base de cafeína. “Para quem deseja perder peso, é recomendável consumir uma bebida leve como um iogurte ou suco nutritivo, preferencialmente sem a adição de açúcar.” – se o objetivo é ganho de massa muscular, o descanso é tão fundamental quanto a atividade física, logo, a refeição deve ser nutritiva sem pesar no estômago. O ideal é preparar um lanche que contenha uma boa fonte de proteínas afim de auxiliar na recuperação dos músculos no período do sono “Oleaginosas, ovos ou uma salada acompanhada de uma proteína magra são opções leves e nutritivas para a refeição noturna.” – recomenda a nutricionista.

## PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DEVEM REFORÇAR O LANCHE

A alimentação adequada é também de extrema importância para a prática esportiva: os resultados dos esforços na academia dependem diretamente da qualidade da dieta. Por isso, praticantes regulares de atividades físicas devem ter uma atenção especial com os lanches intermediários, especialmente aqueles que antecedem a hora do treino. Por possuírem um gasto calórico maior, essas pessoas devem ter uma ingestão mais qualificada de carboidratos e proteínas, afim de fornecer a energia necessária para os exercícios e também para a recuperação muscular posterior o esforço físico. Nesse âmbito, é importante que o lanche pré treino contenha uma fonte de carboidratos de rápida absorção, para que o alimento garanta a energia necessária durante o exercício. Depois da atividade, barrinhas proteicas ou uma vitamina a base de whey protein são opções práticas e de fácil ingestão que auxiliarão na recuperação muscular.

Fonte: Nature Center

### EXTRUSORA DE SORVETES

Capacidade: 3000 a 18000 picolés/hora



### PICOLETEIRA AUTOMÁTICA

Capacidade: 5000 a 32000 picolés/hora  
Modelos: Linear e Rotativa



### FRUIT FEEDER

Capacidade:  
600 a 3000 litros/hora



### CHOCO RIPPLE

Capacidade:  
200 a 5000 litros/hora



### PRODUTORA CONTÍNUA TROPI

Capacidade: 250, 450, 600, 1000, 1500 e 2000 litros/hora



### ROBOCUP

Envasadora automática de copos, cones e potes.  
Modelo: Rotativa ou Linear



### TROPIMIX

Plantas de pasteurização  
Capacidade: 300 a 5000 litros/hora



**SOLUÇÕES COMPLETAS PARA PRODUÇÃO DE SORVETES EM ESCALA INDUSTRIAL**

**Tropical Engenharia e Equipamentos Industriais LTDA.**

Rua Botocudos, 70 - V. Anastácio - Cep 05093-030 - São Paulo - SP

Fone: +55 11 3836-8215 - Site: [www.tropicaleng.com](http://www.tropicaleng.com) - E-mail: [tropical@tropicaleng.com](mailto:tropical@tropicaleng.com)



### ACESSÓRIOS E FORMAS

#### ■ BALDES

- Disdral
- Groupack
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CAIXAS DE PAPELÃO P/ SORVETE A GRANEL

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CAIXAS DE PAPELÃO P/ SUNDAE E PICOLÉ

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ COLHERES DESCARTÁVEIS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ COPOS E TAÇAS DESCARTÁVEIS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ EMBALAGENS P/ SORVETE E PICOLÉ

- Centenário
- Disdral
- Groupack
- Vanessa Distribuidora

#### ■ FORMAS P/ PICOLÉ

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ ISOPOR E CAIXAS TÉRMICAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ PALITOS E PAZINHAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ POTES PLÁSTICOS PARA SORVETE

- Disdral
- Groupack
- Vanessa Distribuidora

#### ■ SAQUINHOS P/ PICOLÉ

- Centenário
- Vanessa Distribuidora

### MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

#### ■ CÂMARAS FRIGORÍFICAS

- International Refrigeração
- Ártico

#### ■ CARRINHOS P/ SORVETE

- Vanessa Distribuidora

#### ■ CARROCERIAS ISOTÉRMICAS

- Fibrasil
- Litocargo

#### ■ CODIFICADORES E DATADORES

- Codmarc

#### ■ MÁQUINAS P/ EMBALAGENS

- Codmarc

#### ■ MÁQUINAS ENVASADORAS

- Magopac
- Tropical

#### ■ MÁQUINAS P/ PICOLÉ

- Tropical

#### ■ MÁQUINAS PRODUTORAS DE SORVETE CONTÍNUAS/DESCONTÍNUAS

- Tropical

#### ■ TORRES DE RESFRIAMENTO

- International Refrigeração

#### ■ TROCADORES DE CALOR

- Transtérmica

### MATÉRIAS-PRIMAS

#### ■ AROMAS

- Doremus
- Vanessa Distribuidora

#### ■ BANHOS/ COBERTURAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CASQUINHAS (BIJU E BISCOITO)

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CASTANHAS DE CAJU

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CESTINHAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

#### ■ CHOCOLATE E CACAU

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

# GUIA

## FORNECEDORES & SERVIÇOS

### ■ COCO RALADO

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ COPINHOS PARA SORVETE

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ CORANTES E ESSÊNCIAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ CROCANTE

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ EMULSIFICANTES

- Disdral
- Genkor
- Mil mix
- Vanessa Distribuidora

### ■ ESTABILIZANTES

- Genkor
- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ FAROFA CROCANTE

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ FRUTAS E POLPAS

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ GLUCOSE

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ GORDURA

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ GRANULADO

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ LEITE EM PÓ

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ PASTAS NACIONAIS E IMPORTADAS

- Vanessa Distribuidora

### ■ PÓS P/ CHANTILLY

- Genkor
- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ PÓS P/ SORVETE

- Disdral
- Gelamix
- Genkor
- Vanessa Distribuidora

### ■ PÓS P/ SORVETE EXPRESSO (SOFT)

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ ROLINHOS DE WAFER

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ SORO DE LEITE EM PÓ

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

### ■ XAROPES

- Disdral
- Vanessa Distribuidora

## FORNECEDORES

### ■ ABM IND DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Rua Paulo J. Schlabit, 862  
Montanha – Lajeado -RS  
CEP: 95900-000  
Telf: (51) 3714-1011  
vendas@bremil.com.br

### ■ CASA DO LATICÍNIO

Rua Melo Moraes, 338 lj. 04  
Centro – Maceió - AL  
CEP: 57020-330  
Tel.: (82) 3316-3864  
casadolaticiniomcz@outlook.com  
Distribuidor de produtos para laticínios e sorveterias.

### ■ CENTENÁRIO

Av. Pres. Kennedy, 1200  
Boa Vista - Avaré - SP  
CEP: 18706-240  
Tel.: (14) 3711-6000  
Fax: (14) 3711-6001  
picolé@centenario.com.br  
www.centenario.com.br  
Fabricantes de embalagens para sorvetes, picolés, laticínios, café, salgadinhos e outros

### ■ CODMARC CODIFICADORES PARA MARCAÇÃO, COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.

Rua Débora Paschoal, 363  
Jd.Lourdes São Paulo – SP  
CEP: 04328-030  
Tel.: (11) 2021-4893  
Fax: (11) 5588-2761

codmarc.codmarc@ig.com.br  
www.codmarc.com.br  
Cabeça datadora. Codificador CS.  
Codificador lateral de  
caixas. Datador de bancada

### ■ DISDRAL

Rua Conselheiro João Alfredo, 63  
Levada – Maceió – Al  
CEP: 57017-080  
Tel.: (82) 3223-6538  
baroma@ibest.com.br  
Distribuidor Duas Rodas de  
produtos alimentícios,  
sorveteria, confeitarias,  
chocolateria e etc.

### ■ DOREMUS ALIMENTOS LTDA

Rua Santa Maria do Pará, 32  
Bonsucesso- Guarulhos  
SP - 07175-400  
Tel.: (11) 2436-3333  
Fax: (11) 2436-3334  
vendas@doremus.com.br  
www.doremus.com.br  
Especialistas na criação e  
produção de aromas, Ingredientes  
e soluções customizadas para  
indústria de alimentos e bebidas.

### ■ EFICAZ CONSULTORES

RUA ANTONIO TORRES  
DE PENEDO 147  
São Joaquim – Franca – SP  
CEP: 14406-352  
Tel.: (16) 3702-0423  
eficaz@eficazconsultores.com.br  
www.eficazconsultores.com.br  
Software para gestão de  
indústrias e distribuidores de  
sorvetes e laticínios.

### ■ FIBRASIL

Rua Concretex,  
526 (antigo 350)  
Cúmbica – Guarulhos – SP  
CEP: 07172-008  
Tel.: (11) 3488-9900  
comercial@fibrasil.com.br  
www.fibrasilcarrocerias.com.br  
Fabricante de carrocerias  
para transporte com  
temperatura controlada

### ■ GENKOR INGREDIENTES

Marca Multmix  
Av. Prof. José Carlos, 2155  
Santa Júlia - Itupeva - SP  
CEP: 13295-000  
Tel.: (11) 4591-1340  
Fax: (11) 4591-1664  
comercial@genkor.com.br  
www.genkor.com.br  
- Açúcar de confeitiro  
- Base saborizante  
- Cacau em pó  
- Chocolate e cacau  
- Corantes e essências  
- Creme de confeitiro  
- Emulsificantes em gel  
- Estabilizantes  
- Gelatina - Glucose  
- Ligas neutras  
- Mousse em pó  
- Pós p/ chantilly  
- Pós p/ sorvete  
- Pós para sorvete expresso (soft)

### ■ GROUPACK

Estrada dos Romeiros,  
2335 – Cruz Preta  
Barueri – SP –  
CEP 06417-000  
Tel.: (11) 4161-8778  
groupack@groupack.com.br  
www.groupack.com.br  
Fabricantes de embala-gens indus-  
triais, baldes e potes para sorvetes.

### ■ ICE MAX

Rua Cezario Kemp, 170  
Garça - SP  
CEP: 17400-000  
Tel.: (14) 3406-1206  
Fax: (11) 3471-2307  
Ismaquinas@hotmail.com  
Produtora de massa horizontal,  
produtora de picolés, tina de  
maturação, desenformadora de  
picolés, batedor de calda,  
envasadora de sorvete, maquina  
para personalizar palito de picolé.

### ■ INTERNATIONAL REFRIGERAÇÃO

Rua Tupinambás, 179/193  
V. Conceição - Diadema - SP  
CEP: 09991-090  
Tel.: (11) 4055-2233  
Fax: (11) 4092-3465  
falecom@internationalrefrigeracao.com.br  
www.internationalrefrigeracao.com.br  
Fabricação comércio e montagem  
de torres de resfriamento,  
cortinas, de ar, câmara e  
instalações frigoríficas

### ■ J&B NEGRINI IND. COM. CALDERARIA E AUTOM. LTDA

Rua Auriverde, 551 –  
V.Independencia – São Paulo – S.P.  
CEP: 042222-000  
Telf: (11) 2068-3854  
compras@jbnegrini.com.br

### ■ LESTE OESTE COM. DE PRODS. P/ SORVETES

Av. Arcebispo Dom Geraldo  
Fernandes, 2770 – Centro –  
Londrina – S.P.  
CEP: 86025-800  
Tel: (43) 3321-6006  
lesteoesteprod.sorv@yahoo.com.br

# GUIA

## FORNECEDORES & SERVIÇOS

### ■ LITOCARGO CARROCERIAS E VIATURAS

Rua Aviação, 150  
Vila S. Rafael – Guarulhos – SP  
CEP: 07053-140  
Tel: (11) 2421-3939  
litocargo@litocargo.com.br  
Fabricante de carrocerias frigoríficas

### ■ MAGOPAC

Rua Acácio M. da Silva  
V. Aparecida - Boituva – SP  
CEP 18550-000  
Tel: (15) 3263-1650  
vendas@magopac.com.br  
www.magopac.com.br  
Fabricante de máquinas para envase de líquidos e pastosos para sorveterias e laticínios.

### ■ MAQ SOFT COMERCIO DE MAQUINAS LTDA

Rua Investigador Valdemir Nunes Medeiros, 2-28  
Jd. Eldorado – Bauru – SP  
CEP: 17024-820  
Tel: (14) 3202-6440/3011-6746  
patricia@msdb.com.br  
Distribuidor de produtos para sorvetes

### ■ MERCOLEITE

Rua General Osório, 1255  
Centro – Pelotas – RS  
CEP: 96020-440 Tel: (53) 3222-1011  
mercoleite@terra.com.br  
Distribuidor de leite em pó

### ■ NUTREGEL

Rua João Moura, 508 cj.02  
Pinheiros – São Paulo – SP  
CEP: 05412-001  
Tel: (11) 4153-4153  
contato@nutregel.com.br  
Fabricante de bases para sorvetes

### ■ PREGEL BRASIL

Rua Guapuruvu, 177 – 1o andar  
Alphaville Empresarial, Campinas - SP  
CEP: 13098-322  
Tel: 19 3796 9999  
Email: pregel@pregelbrasil.com  
Fabricante de ingredientes para gelato, frozen yogurt, sorvete, semifreddo, confeitaria e outros.

### ■ REFRIARTE IND. E COM. LTDA

Rua Mariangela de Oliveira, 138  
Jd. Brasília – Betim – MG  
CEP: 32651-490  
Tel: (31) 3592-0274  
refriartemg@yahoo.com.br

### ■ RIBERFOODS IMP. DIST. PROD. ALIM. LTDA

Rua Dr. José Ribeiro Ferreira, 625 -  
Jd. S. José Ribeirão Preto – SP  
CEP: 95900-000  
Tel: (16) 3434-5800/3512-9080  
compras@riberdoces.com.br

### ■ RIO NOVO EMBALAGENS

Rua Luiz Pereira Dias, 25 – Jd.  
Boa Vista –  
Avaré – SP - 95900-000  
Tel: (51) 3714-1011  
diretoria@rionovoembalagens.com.br

### ■ SORVEMIX COM. DE ALIMENTOS

Av. Pedro de Toledo, 1560  
Jd. Palmital – Marília – SP -  
CEP: 17509-022  
Tel: (14) 3432-1696  
Sorvemix01@gmail.com.br

### ■ SYSTHERM DO BRASIL IND. DE REFRIGERAÇÃO

Rua Dino Guelf, 244  
Jd. S. Paulo – S. Carlos – SP -  
CEP: 13570-321

Tel: (16) 3368-4630  
natalicio@systherm.ind.br

### ■ TRANSTÉRMICA

Rua Vicente D'aquino, 32  
Jd. Ricetti - São Carlos - SP  
CEP: 13570-060  
Tel.: (16) 3368-5363  
Fax: (16) 3368-3016  
transtermica@transtermica.com.br  
www.transtermica.com.br  
Fabricante de trocador de calor tubo/tubo.

### ■ TROPICAL

Rua Botocudos, 70  
Vila Anastácio – São Paulo  
SP - CEP: 05093-030  
Tel.: (11) 3836-8215  
tropical@tropicaleng.com.br  
www.transtermica.com.br  
Fabricante de equipamentos para a indústria de sorvete nacional e internacional

### ■ VANESSA DISTRIBUIDORA

Rua Antônio de Godoy, 2917 -  
Centro - São José do Rio Preto -  
SP – CEP 15015-100  
Tel.: (17) 2139-8400  
vanessa@vanessadistribuidora.com.br  
sac@vanessadistribuidora.com.br  
Distribuidora de produtos alimentícios chocolateria, sorveteria e confeitaria

# Anuncie na revista Sorveteria

Tendências nacionais e internacionais

Inovação

Capacitação

Informação



40 anos  
no mercado  
sorveteiro

Faça sua assinatura pelo site  
[www.publitechbrasil.com.br](http://www.publitechbrasil.com.br)

**Fique por dentro de tudo o que acontece  
no mercado sorveteiro!**

[info@publitechbrasil.com.br](mailto:info@publitechbrasil.com.br) / Tel.: (15) 3241-5771 / (15) 3241-5885

## ÍNDICE DE ANUNCIANTES

ATAFORMA	CAPA 2
CENTENARIO	7
DOREMUS	CAPA 3
DUPONT	13
FITHEP LATAM	CAPA 1
GENKOR	33
J&B NEGRINI	6
MAQ SOFT	9
MIG	29
RIO NOVO	1
SIGEP	37
SORVEMIX	41
SYSTHERM	2 - 3
TROPICAL	43



## À Publitech Editora do Brasil Ltda.

Rua Atuaú, 85 – 05428-030 – Pinheiros – São Paulo – Brasil

Tel./Fax. (15) 3241-5771 (15) 3241-5939

[info@publitechbrasil.com.br](mailto:info@publitechbrasil.com.br) - [www.publitechbrasil.com.br](http://www.publitechbrasil.com.br)

### Solicitação / Renovação de assinatura

SOLICITO INSCREVER-ME COMO ASSINANTE

EDIÇÕES DE Nº223 AO Nº228

RENOVAR MINHA ASSINATURA DA REVISTA SORVETERIA CONFEITARIA BRASILEIRA

NOME \_\_\_\_\_

EMPRESA \_\_\_\_\_

CARGO \_\_\_\_\_

ENDEREÇO \_\_\_\_\_

CIDADE \_\_\_\_\_

ESTADO \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_

TEL./FAX: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

ESTOU ENVIANDO CHEQUE Nº \_\_\_\_\_ NO VALOR DE R\$ 180,00  
NOMINAL À PUBLITEC EDITORA DO BRASIL LTDA.

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



# PALETAS MEXICANAS

Pioneira no Brasil em bases para paletas mexicanas, a Doremus oferece os melhores ingredientes para seu sorvete artesanal. Bases semi-prontas que facilitam a produção e ajudam a manter o alto padrão de qualidade.

Para fazer as melhores Paletas Mexicanas do mercado utilize as nossas soluções.



**Base  
Paleta Fruta**



**Base  
Paleta Cremosa**



**doremus**

doremus.com.br | +55 11 2436-3333

*Aromas & Ingredientes*

# QUANDO TODOS CALAM... AS NOSSAS PÁGINAS CONTINUAM FALANDO DE VOCE



**40 ANOS DE CIRCULAÇÃO**  
**219 edições**  
**17.520 páginas**

**LIDAS POR 10.000 SORVETEIROS,  
TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS, EMPRESÁRIOS  
DO SETOR, PROFISSIONAIS DO MARKETING,  
UNIVERSIDADES, CENTROS DE PESQUISA,  
ENTIDADES.**

**A revista que faz a história do sorvete no Brasil Hoje também disponível em suporte virtual**

**WWW.PUBLITECBRASIL.COM.BR**