

DATA DE REGISTRO: 07/05/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: MARÇO/2013

VEICULO: REVISTA ADITIVOS E INGREDIENTES / NACIONAL

SEÇÃO: LANÇAMENTOS

PÁGINA: CAPA, 22 E 58

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: REVISTA

TÍTULO: SABOR E PRATICIDADE

LINKS RELACIONADOS: Não possui



 **BERACA**

*Ingredientes para as indústrias de
alimentos, bebidas e aromas*



CARBOIDRATOS - ESTRUTURA, PROPRIEDADES E FUNÇÕES

ADITIVOS & INGREDIENTES NA INDÚSTRIA DE CARNES

LANÇAMENTOS

SABOR E PRATICIDADE



A Josapar, líder no mercado de grãos com o arroz Tio João, apresenta a linha Cozinha Fácil. Composta por pratos semi prontos, com arroz como base, a linha de produtos conta com o sabor arroz à grega, um clássico que já conquistou o paladar e o cardápio de grande parte das famílias do Brasil. Prático e rápido, o Cozinha Fácil Tio João Arroz à Grega, serve até quatro pessoas e fica pronto em poucos minutos. Com a linha oferecida pela Josapar, não é mais necessário que se fatie ou pique os vegetais, legumes e demais ingredientes, já que estão todos no saquinho, prontos para serem preparados. Além do arroz à grega, a linha Cozinha Fácil conta com os sabores arroz com curry, arroz com brócolis, arroz com funghi, arroz com tomate e manjeriço, e arroz com ervas. SAC: 0800 53 1800 - www.josapar.com.br

IOGURTE GREGO LIGHT



Depois de revolucionar o mercado com o lançamento de uma ampla linha de iogurte Grego no país, a Nestlé anuncia mais uma inovação na cate-

SADIA LANÇA NOVA LINHA DE CONGELADOS

A BRF lança a linha Sadia Sabor & Equilíbrio com exclusividade no Rio de Janeiro. São cinco opções de pratos prontos congelados: penne caprese, penne oriental, risoto 4 vegetais com carne, risoto primavera com frango, e multigrãos com frango e vegetais. Os produtos vêm em porções individuais de 300g com menos de 400 calorias e levam 7 minutos para ficar prontos. A embalagem, que pode ser levada ao forno de microondas, serve como prato. Apesar de a comercialização ter início no Rio de Janeiro, o objetivo é expandir a distribuição para todo o Brasil. A aposta na região tem a ver com a penetração dos congelados entre os cariocas, que, segundo pesquisas de mercado, gastam mais com os itens que a média brasileira. SAC: 0800 702 8800 - www.sadia.com.br



PEITO DE FRANGO COM DEFUMAÇÃO NATURAL E BAIXA CALORIA

A Tosello inclui mais uma opção no seu portfólio de frios, o peito de frango defumado. Mais leve que o peito de peru, o peito de frango Tosello é uma opção para quem prefere carne branca





goria - o Nestlé Grego Light. Após o grande sucesso do Nestlé Grego, a versão mais leve do iogurte continuará com a mesma cremosidade, consistência firme e textura aveludada do original e estará disponível nas prateleiras de todo o país em março. Com 50% menos gorduras que a versão original, em embalagens de 540g, são três diferentes opções de sabor em uma única embalagem: o Tradicional adoçado, com 78kcal, Morango e Maracujá, com 73 kcal cada. Os iogurtes Nestlé Grego e Nestlé Grego Light podem ser consumidos no café da manhã, como lanche da tarde ou sobremesa, mas também são versáteis para utilização no preparo de pratos mais elaborados. Este tipo de iogurte nasceu na Grécia antes da era cristã e até hoje é muito apreciado naquele país para consumo puro ou como sobremesa, servido com mel ou xarope de cereja. A culinária grega também aderiu à leveza do produto, que atualmente é bastante utilizado no preparo de pratos tradicionais. O sabor do iogurte grego logo conquistou consumidores por toda a Europa e, mais recentemente, se tornou o preferido dos americanos. A Nestlé oferece uma linha diversificada para que a tradição do iogurte grego se mantenha também no Brasil. SAC: 0800 770 2460 - www.nestle.com.br

para substituir frios com carne suína (presunto) ou carne bovina (picanha defumada). E também ótimo acompanhante para sucos, chás, cervejas ou vinhos. O peito de frango Tosello é elaborado somente com peito de frango, não leva CMS (carne mecanicamente separada), e passa por um processo de defumação natural que lhe dá um sabor suave e succulento, diferente do tradicional que leva muito sal e tem gosto de fumaça líquida, própria da defumação química. No procedimento de defumação totalmente natural, a fumaça é produzida em modernos geradores por fricção e conduzida para dentro de modernas estufas em aço inox que fazem o cozimento e a defumação da carne. O uso de equipamento de fricção é mais saudável que o sistema de queima, pois possibilita baixas temperaturas de geração de fumaça e, assim, produz quantidade mínima de hidrocarbonetos aromáticos que, em excesso, são prejudiciais à saúde. Ideal para lanches frios e quentes, saladas, omeletes, petiscos e ainda como recheio de pratos principais em diversos cardápios (lasanha, por exemplo), o peito de frango Defumado Tosello pode ser servido em fatias finas e grossas, em cubos ou pedacinhos, e pode ser consumido pela comunidade judaica, embora não seja "kosher". A produção de defumados Tosello é quase artesanal e confere a essas carnes especiais características únicas, mais saudáveis, leves e saborosas. SAC: (19) 3832-5505 - www.tosello.com.br

EMPRESAS CITADAS

ABIAM	57	Kantar Worldpanel	9
ABIC	9, 12	Liotécnica	54
Ajinomoto	45	Lual Alimentos	13, 23
Arcor	20	Lubriplate	2ª capa
Áurea Alimentos	20	M. Cassab	43
Aurora Alimentos	16	M. Dias Branco	6, 10
Batavo	7	Nestlé	15, 21, 22
Beraca	Capa, 48	Nita Alimentos	23

BRF	15, 22	PepsiCo	23
Café Utam	13	Perdigão	11
Castrolanda	7	Polpa Brasil	15
Chr. Hansen	7, 24	Predilecta	18
CP Kelco	50	Probiótica	9
Danone	17, 21	Purac	11, 14, 56
DSM	8	Química Anastácio	35
Dupont	6	Quimtia	13
FIC China	3ª Capa	Sacco Brasil	51
Fufeng	18	Sight and Life	8
General Brands	21	Symbia	19
General Mills	18	Tate & Lyle	3, 4ª Capa
Granotec	16	Tetra Pak	8
Grasse	27, 36	Tirol	7
Harald	21	Tosello	22
Heinz	12	Vigor	11
Itambé	11	Wacker	17
Josapar	22	Wickbold	12, 23
		Yakult	20