

Título: **Gastronomia: Josapar participa da Gluten Free 2018 com aulas show e degustação de pratos elaborados**

Veículo: O Resumo da Moda

Cidade: Nacional

Página: Web

Cm2: 3314

Mídia: Web

Data: 12/07/2018

Jornalista: Redação

← O RESUMO DA MODA

Notícia em destaque no resumo da moda

duSP

>

GASTRONOMIA: **Josapar** participa da Gluten Free 2018 com aulas show e degustação de pratos elaborados com seus produtos

Julho 12, 2018

Detentora das marcas Tio João, SupraSoy e Nova Oliva, a **Josapar** vai levar informação de qualidade e interatividade para cultivar público da culinária sem glúten

Uma das fabricantes mais tradicionais e respeitadas da indústria de alimentos do Brasil, o **Josapar** promete surpreender de visitantes da nova edição do maior evento de nutrição sem glúten da América Latina, a Gluten Free 2018. A detentora das marcas Tio João, SupraSoy e Nova Oliva participa do evento expondo seus produtos e mostrando os intervalos da programação de palestras e debates com um verdadeiro show de boas informações e receitas saudáveis, que serão expostas de forma live e interativa. A ação está comandada pela culinária convidada de **Josapar**, Cleo Henriquez, que há 28 anos ministra palestras sobre o modo de preparo de receitas inovadoras.

Para a Gluten Free 2018, a profissional preparou novidades que levam as misturas para pizza e pizza à base de farinha de arroz e também receitas preparadas com a linha SupraSoy. O público vai ter oportunidade de acompanhar o preparo passo a passo, conversar com a culinária e, ainda, saber mais sobre a versatilidade das linhas de produtos do Grupo Isentas de glúten e lactose, entre outros benefícios.

Consumida em diversas linhas de alimentos desde 1922, a **Josapar** marca sua presença no evento como uma fabricante preparada para atender aos novos hábitos e demandas por produtos sem glúten e sem lactose, que estão em forte alta no mundo todo e também no Brasil. Além de ganharem o status de alimentos saudáveis, entram na lista de adeptos da medicina integrativa e das pessoas que aderiram à dieta low carb e à nutrição funcional.

O glúten e a lactose podem interferir no processo inflamatório, prejudicando o funcionamento do metabolismo e do intestino. Além disso, dificultam a absorção de vitaminas e de minerais, a função celular e alguns processos metabólicos, explica a nutricionista da marca, Jessica Berti.

"A nossa linha Padaria Tio João Sem Glúten e Sem Lactose está cada vez mais ganhando espaço nas gôndolas. São produtos ótimos e fáceis de preparar. Já os produtos da marca SupraSoy são consagrados e sempre tiveram boa aceitação. A linha de misturas para bolos, por exemplo, é hoje um dos mais reconhecidos na categoria, avalia Jaineira Paiva, coordenadora de marketing do **Josapar**.

A indústria de alimentos sem glúten e lactose está bem distante dos impactos da crise econômica. De acordo com estudo elaborado pela EuroMonitor, provedora global de inteligência estratégica de mercado, e divulgado em junho deste ano, as vendas no segmento devem registrar alta de 30% a 40% ao ano até 2022.

Outra pesquisa, divulgada em 2017 pela Nielsen, líder mundial em inteligência do mercado, revela que 30% dos brasileiros querem mais produtos sem glúten e lactose e não apenas alimentos light ou orgânicos. São pessoas que buscam cada vez mais adotar novos hábitos alimentares em busca de saúde e qualidade de vida.

"No **Josapar**, a percepção é de que a cada ano a procura aumenta mais. As pessoas estão buscando produtos com essas características, estão cada vez mais esclarecidas e os produtos cada vez mais saborosos. Estamos constantemente desenvolvendo produtos e apresentando novidades a esse importante mercado", avalia Luis Augusto Krause, diretor comercial do Grupo **Josapar**.

Confira a seguir as linhas de produtos que o **Josapar** estará expondo no evento:

Linha SupraSoy

Composta por mistura para bolos, sobremesas e alimento em pó à base de proteína isolada de soja, enriquecidos com vitaminas e minerais, a linha SupraSoy garante uma dieta saudável e é uma excelente opção para pessoas com algum tipo de restrição alimentar, como intolerância à lactose e ao glúten, bem como alergia à proteína do leite.

A mistura para bolos pode ser encontrada nos sabores baunilha, limão, laranja, chocolate e milho. Já as opções de sobremesas são o brownie e o pão de galeto. Tanto a mistura para bolos como para sobremesas são fáceis de preparar e dispõem em uso de baldeira.



No segmento de alimentos em pó à base de soja, o consumidor encontra sete versões na linha SupraSoy: Original, Banana, Iogurte, Chocolate, Light Zero lactose e Nature. Todos naturalmente sem lactose. Para preparar, basta acrescentar óleo, água, ovos e, em alguns casos, fermento. A mistura ainda pode ser utilizada no preparo de diversas receitas doces e salgadas.



Linha Padaria



Elaborados com farinha de arroz, os produtos são sempre prontos e estão disponíveis nos sabores Massa de pizza, pão Mingote, pão caonê e Massa biscoito. Para prepará-los, basta acrescentar óleo, água e ovos. Os pães podem ser preparados em máquinas pãificadoras.

Outro destaque dessa linha é a farinha de arroz Tio João, indicada para a preparação de diversas receitas como bolos, pães e empanados. Considerado um cereal hipocalórico – que tem menor capacidade de provocar alergias, o arroz é de fácil digestão.

Linha de azeites Nova Oliva



Produtos do Chile, os azeites da linha Nova Oliva, do **Josapar**, têm apenas 0,2% de sódio. São três versões do produto: Nova Oliva Classic, frutado, com sabor adocicado e leve toque amargo e picante obtido através dos azeites arborequina e suboquina; Nova Oliva Premium, com um toque suave de ervas e amêndoas e levemente picante e Nova Oliva Original, produzido de forma 100% natural com azeite das variedades Fremont, Lecino, Coratina e Arbequina, responsáveis pelo aroma único de amêndoa madura e tomate. Vale destacar que, além de mais eficiente no combate ao colesterol, o azeite extravirgem possui, em comparação aos demais tipos, maior quantidade de vitaminas E e E, clorofila e magnésio.

Serviço

Gluten Free Brasil 2018

Dócio: 13 e 14 de julho

Local: Centro de Convenções Frei Caneca

Endereço: Rua Frei Caneca, 969 - Condição, São Paulo

Aulas Show **Josapar** acontecerem em todos os intervalos da programação nos dois dias de evento

Sobre o **Josapar**

Detentora da marca Tio João, a **Josapar** é referência nacional no mercado de arroz e uma das maiores empresas de produtos alimentícios do país. Fundada em 1922 em Pelotas (RS), possui unidades industriais em Pelotas (RS), em Recife (PE), Itaquilândia (SE) e Campo Limpo (PI) e distribui seus produtos nacionalmente e em mais de 40 países. Além do tradicional Arroz Tio João, o **Josapar** está presente no mercado com o arroz e o feijão Mesa Bijú, com a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja SupraSoy, entre outras marcas: Azeite Nova Oliva, Soy+, Beleza, Exato, Tio Mingote e No Forno. A empresa também conta com a divisão de insumos liderada pela Supremo Insumos. Outras informações: www.josapar.com.br