

Título: Josapar participa da Gluten Free 2018 com aulas show e degustação

Veículo: Feiras do Brasil

Cidade: São Paulo

Página: Web

Cm2: 2823


Mídia: Web

Data: 16/07/2018

Jornalista: Redação


FEIRAS do Brasil
Informações estratégicas sobre feiras e eventos empresariais

Página Inicial | Projeções e Grandes Números | Feiras da Semana | Manual do Visitante de Feiras | Catálogo Espaços para Feiras e Eventos
Capacitação em Feiras | Calendário Feiras do Brasil (Impresso) | Calendário Feiras do Brasil (Online) | Catálogo Expositores do Brasil
Destaque & Notícias | Reciba nosso informativo | Cadastro de Feiras | Quem Somos | Anuncie | Contato



Destaques & Notícias

Notícias Online



16/07/2018
Josapar participa da Gluten Free 2018 com aulas show e degustação de pratos elaborados com seus produtos

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

Uma das fabricantes mais tradicionais e respeitadas da indústria de alimentos do Brasil, a Josapar promete surpreender os visitantes da nona 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 movimentando os intervalos da programação de palestras e debates com um verdadeiro show de boas informações e receitas saudáveis, que serão expostas de forma leve e interativa. A ação será comandada pela culinária convidada da Josapar, Cleo Henriquez, que há 26 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 pães 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.

Consagrada 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, entraram na lista de adeptos da medicina integralista 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 Berto.

"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 Janaina Paiva, coordenadora de marketing da 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 35% a 40% ao ano até 2022.

Outra pesquisa, divulgada em 2017 pela Mintel, 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 adquirir novos hábitos alimentares em busca de saúde e qualidade de vida.

"Na 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 este importante mercado", finaliza Luis Augusto Krause, diretor comercial do Grupo Josapar.

Confira a seguir as linhas de produtos que a 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 sobremesa são o brownie e o petit gâteau. Tanto a mistura para bolos como para sobremesas são fáceis de preparar e dispensam o uso de batedeira.
- 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 estão disponíveis nas versões Massa de pizza, pão Multigrãos, Pão caseiro e Massa brisée. Para prepará-las, basta acrescentar óleo, água e ovos. Os pães podem ser preparados em máquinas panificadoras.
- 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 hipoalérgico – que tem menor capacidade de provocar alergias, o arroz é de fácil digestão.
- Linha de azeites Nova Oliva
Produzidos no Chile, os azeites da linha Nova Oliva, da Josapar, têm apenas 0,2% de acidez. São três versões do produto: Nova Oliva Classic, frutado, com sabor adocicado e leve toque amargo e picante obtido através das azeitonas arbequina e arbosana, Nova Oliva Premium, com um toque suave de ervas e amêndoas e levemente picante e Nova Oliva Orgânico, produzido de forma 100% natural com azeitonas das variedades Frantolo, Leccino, 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 A e E, clorofila e magnésio.

Serviço:

Gluten Free Brasil 2018
 Data: 13 e 14 de julho
 Local: Centro de Convenções Frei Caneca
 Endereço: Rua Frei Caneca, 569 - Consolação, São Paulo
 Aulas Show Josapar acontecem em todos os intervalos da programação nos dois dias de evento

Sobre a 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), Itaquí (RS) e Campo Largo (PR) e distribui seus produtos nacionalmente e em mais de 40 países. Além do tradicional Arroz Tio João, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, 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 Ponto. A empresa também conta com a divisão de insumos liderada pela Supremo Insumos. Outras informações: www.josapar.com.br