

Renata

Renata lança Macarrão Superiore Veggie Protein +

Produto amplia portfólio da marca e segue tendência de consumo de novas fontes de proteínas

A marca Renata, que faz parte do portfólio da Selmi, lança neste mês o macarrão Renata Superiore Veggie Protein +, que tem como principal diferencial a inclusão de proteína 100% vegetal.

Para esse produto foi escolhida a proteína da ervilha que apresenta uma boa transferência proteica, não interfere no sabor e nas características da massa. Além disso, a experiência no preparo é similar ao macarrão tradicional.

O investimento em um macarrão com proteína 100% vegetal, segue uma tendência de consumo. Segundo uma pesquisa feita pelo The Good Food Institute Brasil junto ao IBOPE, metade dos brasileiros diminuíram o consumo de carnes, mediante esse cenário o Renata Superiore Veggie Protein + é um produto pensado para atender as necessidades de diferentes consumidores.

O lançamento atende as demandas de todos que apreciam uma boa massa, e em especial, os consumidores que desejam consumir mais proteínas, aqueles que buscam uma alternativa à proteína animal, os atletas que necessitam de mais porções de proteína no dia a dia, os idosos em busca de reposição proteica, além de ser uma opção para os vegetarianos e veganos.

“Os novos hábitos foram considerados para a criação e desenvolvimento desse produto, pensamos no macarrão como um veículo perfeito para ser um complemento nutricional presente na mesa do consumidor. Além disso, o macarrão possui vários atrativos, é prático, de fácil preparo combina com diversos alimentos.”, comenta Davi Nogueira, Engenheiro de Alimentos e Desenvolvedor de Novos Produtos da Selmi.

O macarrão Renata Superiore Veggie Protein + possui 20 gramas de proteína por porção de 80 gramas de massa seca, a ervilha escolhida como a proteína ideal para compor esse produto, traz uma massa com textura al dente e o sabor inconfundível da marca.

O produto estará disponível nas principais redes de supermercados de todo o Brasil, no corte spaghetti 8, em embalagens de 500g e renderá aproximadamente 6 porções com 20g de proteína cada.

SOBRE A SELMI

São 134 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de azeite e queijo ralado – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

VIRA

Contato para pautas:

Vira Comunicação - contato@viracomunicacao.com.br - (19)3367.1233

Thiago Rodrigues - thiago.rodrigues@viracomunicacao.com.br - (19)99687.0812

Angelo Sastre - angelo.sastre@viracomunicacao.com.br - (19) 98117.3749

Rayssa Almeida - rayssa.almeida@viracomunicacao.com.br - (19)99217.2709