

Renata

Renata lança Mistura para Bolo sabor Brownie

Produto amplia portfólio da marca e segue tendência de mercado de alimentos com cacau

A marca Renata, que faz parte do portfólio da Selmi, lança neste mês a Mistura para Bolo sabor Brownie. O produto tem em sua composição diferentes tipos de cacau, que proporcionam uma mistura com um equilíbrio entre sabor, textura e brilho. A novidade estará disponível para os consumidores brasileiros e também será exportada.

O investimento no famoso “bolo”, que foi criado nos Estados Unidos e aos poucos se tornou uma adoração mundial, segue uma tendência de consumo. Assim, o consumidor pode esperar um brownie que ao mesmo tempo em que apresenta uma crocância por fora, traz a maciez por dentro e o sabor inconfundível da marca.

A Mistura para Bolo sabor Brownie é versátil e pode ser consumida com diversos produtos, como sorvetes, caldas, nozes e pedaços de chocolate; combinações que tornam a experiência única e muito saborosa.

“Uma das grandes dificuldades é o desenvolvimento de uma boa formulação, algo que conseguimos através do uso da tecnologia. O consumidor vai encontrar uma mistura para bolo com diversos tipos de cacau de qualidade, o que irá construir um sabor equilibrado.”, comenta Davi Nogueira, Engenheiro de Alimentos e Desenvolvedor de Novos Produtos da Selmi.

A Mistura para Bolo Renata sabor Brownie estará disponível nas principais redes de supermercados de todo o Brasil em embalagens de 400g cada e renderá aproximadamente 10 porções de 60 gramas.

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

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