

# Food News PMG

[www.pmg.com.br](http://www.pmg.com.br)

## As novidades das indústrias.

Confira as novas tendências  
do mercado de food service.



Confira as novidades dos  
nossos fornecedores.



Atacadista de alimentos e bebidas



Você faz parte dessa história

Edição 01 - 2020

# História



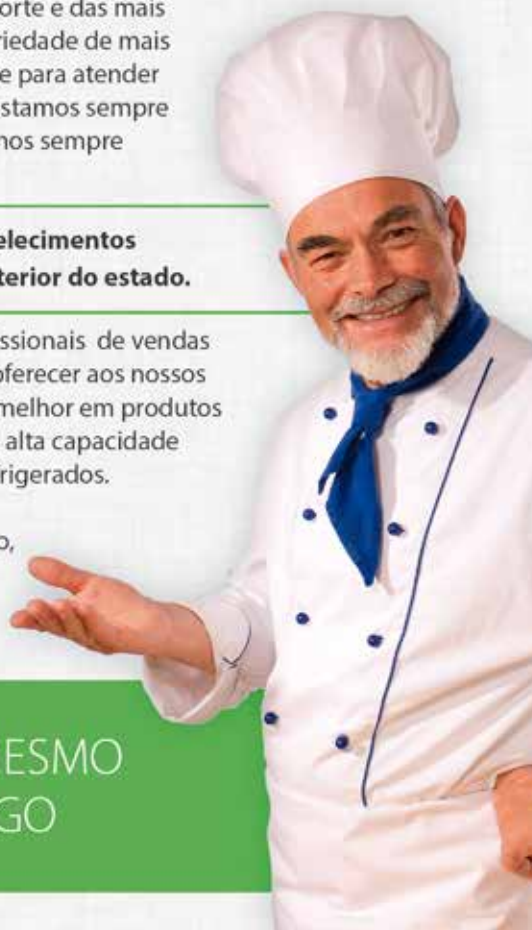
A PMG é uma Atacadista de alimentos e bebidas especializada em atender estabelecimentos como pizzarias, panificadoras, churrascarias, esfíharias, cozinhas industriais, restaurantes, supermercados, fast food, hospitais, lanchonetes, bares, casas noturnas e similares desde 1995. São mais de 25 anos de trabalho visando a excelência no atendimento e especialmente ao respeito dedicado aos clientes.

A PMG tem parcerias com empresas de grande porte e das mais conceituadas no segmento. Oferecemos uma variedade de mais de 1.200 itens de produtos da mais alta qualidade para atender às necessidades de nossos clientes. Além disso, estamos sempre atentos às novidades do mercado para oferecermos sempre um atendimento diferenciado.

**Atualmente atendemos mais de 12.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado.**

Contamos com uma equipe de mais de 300 profissionais de vendas externas e internas altamente capacitados para oferecer aos nossos clientes, além de preços imbatíveis, o que há de melhor em produtos e entregas. Contamos com uma ampla estrutura, alta capacidade de estocagem e frota de mais de 220 veículos refrigerados.

Atender aos nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência. Isso faz da PMG uma empresa diferenciada, única e plenamente sintonizada com as necessidades do mercado.



BAIXE AGORA MESMO  
NOSSO CATÁLOGO

# Sumário

---

Scala	04
Camil	07
Harald	10
Alfama	13
Cepêra	16
Tendência do Setor	19
Clientes PMG	21



# O MESMO SABOR IRRESISTÍVEL

## AGORA EM NOVAS EMBALAGENS



 **Tradição italiana.**  
**Mineira de coração.**

scala.com.br   
laticioscala  

# Dicas do Senhor Pizza

QUEIJOS  
**Scala**  
Desde 1963

## Ronaldo Ayres, o Senhor Pizza do Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas (CTP) dá dicas de como fazer a massa ideal para sua pizza

Para obter a massa ideal para sua pizza utilize o processo de longa fermentação seguindo a receita abaixo (rende 4 discos):

- 1kg de farinha de trigo;
- 10g de fermento biológico instantâneo;
- 20g de sal;
- 20ml de óleo de girassol;
- 550ml de água gelada.

- Coloque os secos na masseira e bata por 1 minuto. Adicione a água e o óleo de girassol e bata por 10 minutos.
- Divida em bolinhas de 400g coloque em vasilhas untadas com óleo, tampe e deixe a massa descansar por 24 horas refrigerada em temperatura entre 2 e 5°C, depois estará pronta para uso.
- Dica para a crocância ideal: Utilize na receita 50% de água gelada e 50% de gelo em cubos.



“  
A Mussarela Scala é conhecida como a Queridinha dos Pizzaiolos porque tem sabor diferenciado e quando é levada ao forno, o óleo não separa da massa, e ao esfriar, não dá a impressão de borracha.  
”



# A MUSSARELA QUERIDINHA DOS PIZZAIOS

QUEIJOS  
**Scala**  
Desde 1963

## Receita de Pizza Marguerita do Senhor Pizza

### Ingredientes:

#### Massa (rende 5 discos de pizza)

- 1kg de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico instantâneo
- 20g de sal
- 20ml de óleo de girassol
- 550ml de água gelada

#### Cobertura

- 400g de Mussarela Scala
- 80g de molho de tomate italiano
- 30g de folhas de manjeriço
- Fatias de tomate italiano
- Azeitonas pretas chilenas

### Modo de preparo:

Coloque na masseira a farinha de trigo, o sal e o fermento. Misture por 1 minuto. Acrescente a água gelada e o óleo de girassol. Bata por 10 minutos. Divida a massa em bolinhas de 350g. Coloque em vasilhas untadas com óleo, tampe e deixe descansar por no mínimo 1 hora. Abra as bolinhas em discos de 35cm, acrescente o molho de tomate. Faça a cobertura e leve ao forno a 300 °C por 3 minutos.



Receita: Ronaldo Ayres - Senhor Pizza  
Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas. (CTP)  
[www.senhorpizza.com.br](http://www.senhorpizza.com.br)

# Camil Food Service



## A Camil no tamanho certo para o seu negócio!

Portfólio completo entregando solução para as diferentes ocasiões de consumo, aliando conveniência, saudabilidade e inovação. A Linha Food Service Camil foi especialmente desenvolvida para atender às necessidades das cozinhas profissionais e seus padrões de qualidade.



Portfólio mais completo de grãos



Grãos nobres selecionados eletronicamente



Receitas testadas e aprovadas pelo time da Cozinha Experimental Camil



Qualidade Camil em uma linha exclusiva para profissionais

Confira nossas receitas em [www.camil.com.br](http://www.camil.com.br)

[facebook/camilnarnesa](https://www.facebook.com/camilnarnesa) [youtube/camilvideos](https://www.youtube.com/camilvideos) [instagram/camilbrasil](https://www.instagram.com/camilbrasil)

# Arroz Culinária Italiana Camil. Cremoso, perfeito para risotos!



Com grãos selecionados, o Arroz Culinária Italiana CAMIL deixa seu risoto super saboroso e com uma cremosidade perfeita!



**RISOTO CAPRESE**

O grão Carnaroli é o queridinho dos grandes Chefs de cozinha, pois possui uma grande absorção de sabor, deixando o seu risoto ainda mais gostoso. Sua grande quantidade de amido traz cremosidade extra ao seu preparo, não necessitando de nenhum ingrediente adicional para tal. Com grãos arredondados, proporciona cozimento rápido e uniforme quando comparado a outros grãos para risoto.

Para um risoto perfeito, escolher o arroz correto é essencial. E a Camil oferece o grão ideal para esse preparo, já que só trabalha com a variedade Carnaroli em sua linha para risotos!

Juntando a técnica correta e o Arroz Culinária Italiana CAMIL seu risoto será sempre perfeito!



Confira nossas receitas em [www.camil.com.br](http://www.camil.com.br)

[facebook/camilnemesa](https://www.facebook.com/camilnemesa) [youtube/camilvideos](https://www.youtube.com/camilvideos) [instagram/camilbrasil](https://www.instagram.com/camilbrasil)



# Risoto Caprese



Com grãos selecionados, o Arroz Culinária Italiana CAMIL deixa seu risoto super saboroso e com uma cremosidade perfeita!



Os segredos para um Risoto Perfeito feito com Arroz Culinária Italiana CAMIL:



- ▶ Tenha sempre um bom caldo, quanto mais completo for o seu caldo, mais sabor o grão irá absorver.
- ▶ O vinho ou um meio ácido (suco de limão, vinagre balsâmico, etc.) é essencial para trazer um pouco de acidez, equilibrando o amido do grão.
- ▶ Cozinhar lentamente, mexendo sempre em cada adição do caldo, é fundamental para que o grão cozinhe uniformemente e solte seu amido aos poucos, chegando assim na textura desejada.
- ▶ Adicionar manteiga bem gelada e queijo parmesão na finalização do prato, garantindo uma emissão no amido do grão tornando o risoto mais aveludado e na cremosidade perfeita!

epss

## •((( Risoto Caprese )))•



Preparo  
30min.



Porções  
4

### ⇒ O QUE VOCÊ VAI PRECISAR ⇒

#### INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de Azeite
- 1 unidade de Cebola pequena picada
- 1 xícara (chá) de **Arroz Culinária Italiana CAMIL Gourmet**
- 1/2 xícara (chá) de Vinho Branco Seco
- 2 1/2 xícaras (chá) de Caldo de legumes fervente
- 2 colheres (sopa) de Manteiga gelada
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 100 gramas de Queijo muçarela de búfala bolinha cortado em rodélas
- 10 unidades de tomate-cereja cortados ao meio
- 1 colher (sopa) de Folhas de Manjeriçao Fresco rasgadas grosselramente

### ⇒ COMO FAZER ⇒

#### MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio, coloque a cebola e doure levemente. Acrescente o **Arroz Culinária Italiana CAMIL**, junte o vinho e cozinhe, mexendo de vez em quando, até evaporar o álcool. Adicione o caldo de legumes fervente, aos poucos, mexendo depois de cada adição. Espere até que o caldo seja completamente absorvido antes de adicionar mais caldo. Quando o arroz já estiver "al dente", desligue o fogo e acrescente a manteiga, o queijo parmesão, o queijo muçarela, os tomates e o manjeriçao. Misture e sirva em seguida.

Confira nossas receitas em [www.camil.com.br](http://www.camil.com.br)

Facebook/camilnemesa YouTube/camilvideos Instagram/camilbrasil





# Dica do Chef



Já pensou que delícia sua pizza com chocolate ate na massa?!

O Chef Davi Leão aqui uma dica para uma massa deliciosa e com muito chocolate Harald!

## Pizza com Massa de Chocolate

### Ingredientes:

1Kg | Farinha de Trigo  
10g | Fermento Biológico seco  
25g | Sal  
25g | Açúcar  
20g | **Cacau em pó Alcalino**  
**100% Melken**  
550g | Água  
50g | Óleo de Girassol

### Preparo:

1. Misture todos os secos e adicione a água, sovando até obter uma massa.
2. Acrescente o óleo e sove novamente até a massa ficar lisa. Se necessário, polvilhe um pouco de farinha na bancada.
3. Divida a massa em 4 bolinhas de 400 g cada. Coloque-as sobre uma superfície lisa e cubra-as com um plástico. Deixe descansar por pelo menos 2 horas.
4. Siga o procedimento para o preparo das pizzas.



Rendimento:  
4 pizzas grandes  
(35 cm de diâmetro)



Tempo de preparo:  
30 minutos



## Pizza de banana, canela e Chocolate Branco

### Ingredientes:

- 400g | Massa para pizza
- 250g | Bananas cortadas em rodelas
- 150g | Recheio para pizza sabor chocolate branco Confeiteiro**
- 2g | Canela em pó

### Preparo:

1. Abra a massa na bancada formando um círculo de 35 cm de diâmetro. Deixe seu centro com 2,5 mm a 3,5 mm de grossura e sua borda com 1 cm de grossura.
2. Descanse a massa por 4 a 5 minutos.
3. Complete o centro com as bananas em rodelas.
4. Asse por 1 minuto e 30 segundos no forno a 300 °C.
5. Aperte a manga do Recheio de Chocolate Branco com as mãos para torná-la mais macia e maleável. Corte a ponta da manga e faça uma decoração com o recheio em xadrez por cima das bananas. Polvilhe a canela em pó. Volte ao forno por 5 segundos.

Harald

Confeiteiro



Rendimento:  
1 pizza grande  
(35 cm de diâmetro)



Tempo de preparo:  
12 minutos



Com a linha de produtos Alfama você tem um grande aliado dentro de sua cozinha, ganhando praticidade, diminuindo custo e melhorando seus resultados.

**Ganhe tempo para focar em seus clientes e negócio.**









# Carne Seca Alfama

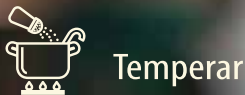


A Carne Seca Alfama é dessalgada, cozida e desfiada. Está pronta para que você pense apenas na sua receita e tempero. Além disso você não tem perdas no processo, com rentabilidade de 1kg de proteína.

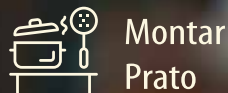
**Agregue valor ao seu cardápio e melhore seus ganhos!**

-  Pré cozida e Dessalgada
-  Praticidade
-  Sem perdas
-  Segurança Alimentar
-  Sem adição de água
-  Baixo Teor de Sódio

**Preparo Alfama: 5 min**



Temperar



Montar Prato

**Preparo tradicional: +1h**



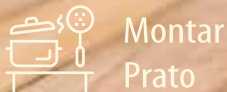
Perda na Cocção



Desfiar



Temperar



Montar Prato



# Receita Carne Seca do Sertão



**Olha a dica que preparamos para você  
melhorar sua margem e vender mais!**

## INGREDIENTES

400g de carne seca dessalgada e desfiada; 1/2 pimentão verde sem sementes picado em cubinhos; meio pimentão vermelho picado em cubinhos; meia cebola picada; 6 colheres (sopa) de manteiga de garrafa; 3 caixinhas de creme de leite; 6 xícaras de arroz já cozido; 400g de queijo coalho em fatias; sal a gosto.

## MODO DE PREPARO

(1)em uma panela coloque a manteiga, os pimentões, a cebola picada. Refogue. (2)Depois, acrescente a carne seca desfiada; o creme de leite e acerte o sal. (3)Junte o arroz. (4)Leve à uma travessa refratária e cubra com o queijo coalho. (5)Leve para gratinar por cerca de 15 minutos em forno preaquecido a 200°C ou até estar dourado.

**Rendimento: 4 porções.**





# O SABOR DA VIDA NÃO TEM RECEITA

## LANÇAMENTO!



**CONSISTENTES  
COM SABORES  
MARCANTES**

OS CONSUMIDORES QUEREM VIVER EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS, SAIR DE SUA ZONA DE CONFORTO E TESTAR NOVOS SABORES. 62% DOS CONSUMIDORES GOSTAM DE DESCOBRIR NOVOS PRODUTOS.

FONTE: SOLUZE GRANDE VIDA RESEARCH



**4 MILHÕES DE  
PESSOAS IMPACTADAS  
NA CAMPANHA COM  
INFLUENCIADORES DIGITAIS  
NPS: 96,88% DE APROVAÇÃO.**

MVP APROVADO. PESQUISA REALIZADA COM 100 INFLUENCIADORES DIGITAIS ONDE PROVARAM OS 4 SABORES: MAIONESE ORIGINAL, MAIONESE ALHO, MAIONESE CEBOLA E MAIONESE CHEDDAR.

FONTE: PESQUISA INFLUENCIADORES CEPÊRA

**SACHET COM  
FRASES DIVERTIDAS**

CONHEÇA MAIS A LINHA  
**Sabores Cepêra**



[www.cepera.com.br](http://www.cepera.com.br) - /saborescepera



# CURIOSIDADES

## SOBRE A LINHA SABORES CEPÊRA



**KETCHUP FEITO  
COM 10 TOMATES.**

**SEM ADIÇÃO  
DE AMIDÃO.**

**SABOR MARCANTE.**

**SABOR INTENSO,  
FEITA A PARTIR DE  
GRÃOS IMPORTADOS.**

**FEITO EM MOINHO  
DE PEDRA.**

**SEM ADIÇÃO DE AMIDO.**



**ELABORADA COM  
OVOS DE GALINHAS  
LIVRES DE GAIOLAS.**

**SEM GLÚTEN.**

**SABOR MARCANTE  
E CONSISTENTE.**



**CAIXAS COM 175 UNIDADES.**

**EMBALAGEM ABRE FÁCIL.**

**SABOR MARCANTE.**

**FRASES DIVERTIDAS QUE  
ENCANTAM O CONSUMIDOR.**



# PANQUECAS COLORIDAS COM MAIONESE ORIGINAL



30MIN



3UNI

## RECEITA!

### INGREDIENTES

- ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 1/3 DE XÍCARA DE MAIONESE ORIGINAL  
SABORES CEPÊRA
- SAL A GOSTO

### PARA COLORIR

- CURRY EM PÓ
- PÓ DE BETERRABA
- PÓ DE ESPINAFRE
- PÁPRICA DEFUMADA
- LEMON PEPPER.

### MODO DE PREPARO

- 1 - BATA NO LIQUIDIFICADOR TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UMA MASSA LISA E FLUÍDA.
- 2 - SEPARE EM PORÇÕES E COLOQUE O QUE QUISER PARA COLORIR, MISTURE BEM.
- 3 - EM UMA FRIGIDEIRA ANTI-ADERENTE, COLOQUE UM FIO DE ÓLEO E DESPEJE 1 PORÇÃO DE MASSA.
- 4 - FAÇA PANQUECAS FININHAS NO FOGO BAIXO.  
DEIXE DOURAR BEM DE UM LADO, VIRE E DEIXE DOURAR DO OUTRO.
- 5 - SIRVA COM RECHEIOS VARIADOS.



**LEIA O QR CODE**  
E ASSISTA NOSSA RECEITA

**FEITA COM OVOS**  
DE GALINHA LIVRE DE GAIOLA

**SEM GLÚTEN**

**CREMOSA E  
CONSISTENTE**



  /saborescepera

# Atacado continua sendo a melhor opção de compra para sua empresa

Se você tem um estabelecimento, comprar os principais produtos no atacado pode gerar uma boa economia.



Apesar das previsões de impactos negativos diante do isolamento imposto pelos governos, é possível manter o otimismo e vender na crise.

Se você tem um negócio e compra no atacado, saiba que a logística, o preço e a qualidade dos produtos importam muito nessa hora.

Quando a gente fala de atacado significa que é um mercado voltado para quem precisa comprar produtos em grandes quantidades e, por isso, tem acesso a um preço abaixo do mercado convencional.

Se você tem um restaurante, por exemplo, independente do tamanho que ele tenha, comprar uma boa quantidade de produtos é fundamental.

Caso contrário, sua empresa iria gastar um absurdo.

Hoje, mais do que nunca, o setor se tornou um grande aliado estratégico das indústrias, porque, com o agito das grandes cidades, os empresários buscam cada vez mais serviços

que proporcionem comodidade e praticidade para sua empresa.

### **Quer economizar na hora de encher o carrinho?**

Na PMG você economiza o seu dinheiro e ainda sai ganhando.

Sem tirar o pé do acelerador, mesmo com a crise gerada pela pandemia do novo coronavírus (Covid-19), a PMG tem adotado uma série de iniciativas para superação do momento delicado. Tudo isso para ajudar a sua empresa a vender mais.

Além da vantagem de economizar no preço, a PMG conta com um grande diferencial: a entrega rápida dos produtos.

Nada mais gratificante que contar com um atacadista parceiro que tenha um prazo de entrega ágil e uma logística bem estruturada, não é mesmo? Esse é o sonho de todo lojista: ter aquela parceria que ele sabe que pode contar.

**Conte com a PMG!**

# Em tempos difíceis, comprar produtos direto de atacadista para sua empresa ajuda a economizar

Para os empresários, essa é uma boa chance de renovar o estoque de seus produtos a um preço menor, garantindo economia e aumentando a sua margem de lucro.



As vendas no atacado estão cada vez mais populares no Brasil. Ao comprar em grande quantidade para sua empresa, é possível garantir descontos de até 50% no valor dos produtos.

Antes da pandemia, este mercado movimentava mais de R\$ 200 bilhões por ano no Brasil. E ao contrário do que muitos pensam, o atacado não é vantagem só para as grandes empresas. Pequenos empreendedores também podem comprar em grandes quantidades para abastecer seus comércios e estabelecimentos.

Para empresas, por exemplo, essa é uma chance de renovar o estoque de seus principais produtos a um preço menor, garantindo economia e aumentando a sua margem de lucro.

### **Negócios e vantagens**

Atualmente, há muitos atacados que apresentam ao cliente a alternativa da compra via internet ou telefone, ou de escolher produtos no estabelecimento e optarem pela entrega. Diante de oportunidades como essas, os negócios podem ser aprimorados, buscando-se meios para

acompanhar as demandas.

Alguns clientes já estão habituados a passar o atacado pessoalmente. Porém, para oferecer mais comodidade e praticidade em alguns momentos, o serviço de entrega no estabelecimento pode ser um grande benefício. A PMG conta com esse sistema de entrega aí na sua empresa.

### **Soluções PMG**

A PMG oferece soluções rápidas e dinâmicas para o dia a dia do seu negócio e tem como principal objetivo facilitar e garantir a integridade física dos produtos, de forma que eles cheguem até os clientes em perfeito estado.

Com a PMG sua mercadoria chega não importa onde seja seu empreendimento. Além disso, as empresas podem contar com uma logística rápida e eficiente, garantindo que os produtos não demore e ainda chegue em perfeitas condições na sua empresa.

### **Compre com a PMG!**

## Silvana Pizzaria: sabores que são referências no mercado

Silvana Pires é proprietária de uma saborosa pizzaria em São Paulo.

Juntamente com seu esposo, Maurício de Jesus Aparecido, fundou, em 1997, o que hoje ela diz ter sido o seu melhor investimento. Segundo Rafael Pires Aparecido, supervisor do estabelecimento e filho do casal, o empreendimento foi construído com muita dedicação e força de vontade.

Ainda segundo o filho do casal de empresários, o local tem como uma das atrações do cardápio a pizza de batata frita com borda vulcão, além, é claro, das tradicionais pizzas de calabresa, muçarela e as de chocolate com morango.

“Estamos há mais de 20 anos no mercado buscando sempre satisfazer e agradar nossos clientes mantendo a tradição e a qualidade de sempre”, revela Rafael.

### Várias opções e sabores

No total, são mais de 100 opções de sabores deliciosos para os clientes poder provar. E se você acha que acabou, isso é só o começo.

Segundo Rafael, o estabelecimento atende, aproximadamente, 6 mil clientes por mês. Para ele, tudo isso é resultado de muito esforço e dedicação ao longo desses anos.

Na pizzaria saborosa, os ingredientes são escolhidos com todo o cuidado e armazenados em lugares com temperaturas adequadas como manda as normas de higiene desses estabelecimentos.

“Os frios são devidamente guardados em freezer e as demais compras estocadas em locais arejados”, conclui Rafael que garante também que compra frutas e verduras fresquinhas todos os dias.



## Pizzaria T2P: qualidade, sabor e comprometimento

A Pizzaria T2P, hoje chefiada por Leandro Goulart, foi fundada em 1997 pelos seus pais que vieram do interior do Paraná e se estabeleceram em São Paulo.

O empreendimento está há 23 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas feitas com ingredientes de altíssima qualidade.

No total, são 50 opções de sabores, desde as tradicionais pizzas de calabresa e muçarela até a famosa pizza de frango com catupiry, para os clientes experimentar.

Todas elas feitas com ingredientes selecionados e de qualidade para compor os melhores sabores de pizzas doces e salgadas, além de acompanhamentos diferenciados para dar um toque a mais no rodízio e complementar o paladar.

Segundo Leandro, proprietário da pizzaria, o estabelecimento atende cerca de 2 mil clientes por mês e, para ele, cada um deles é importante para a evolução e aprimoramento do seu negócio.

“Nossa motivação é fazer pizzas incríveis e que nossos clientes fiquem com a sensação de quero mais”, explica Leandro.

Ainda segundo Leandro, que assumiu a presidência da pizzaria só em 2010, “toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do estabelecimento felizes e satisfeitos”.

### Reformulação da marca

Em 2019, a marca passou por uma evolução e vive um novo momento.

A identidade visual da pizzaria também mudou e precisou ser repaginada marcando a primeira reformulação da empresa.

Sempre em busca de inovação e máxima qualidade, a pizzaria T2P está cada vez mais atenta a novas tecnologias para levar comodidade e praticidade a todos os clientes.

Sinônimo de sucesso, a pizzaria Tio patinhas tem como filosofia: qualidade, honestidade e acima de tudo, a satisfação de seus clientes.





**Você faz parte dessa história**



Atacadista de alimentos e bebidas



**Televendas:**

(11) 5645-0000



**WhatsApp PMG**

(11) 94003-6469



/pmg.atacadista



@pmgatacadista



/pmgatacadista

**Loja PMG Zona Sul:** Rua Ada Negri, 96 - Santo Amaro - SP - CEP.: 04755-000

**Centro de Distribuição:** Estrada Ferreira Guedes, 784 - Potuverá

Itapeperica da Serra - SP - CEP. 06885-150

[pmg.com.br](http://pmg.com.br)