

Food News PMG

www.pmg.com.br

As novidades das indústrias.

O sucesso dos pratos modernos



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 10 - 2022



Quem Somos

A PMG é uma Atacadista de alimentos e bebidas especializada em atender estabelecimentos como pizzarias, panificadoras, churrascarias, esfiharias, 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 ao clientes.

A PMG tem parcerias com empresas de grande porte e das mais conceituadas no segmento. Oferecemos uma variedade de mais de 1.700 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 20.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado. Contamos com uma equipe com mais de 400 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 280 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.

Sumário

Vigor Alimentos	03
Chocolates Doceiro	06
Alibra Alimentos	09
Moinho Anaconda	12
Laticínios Tirolez	15
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Bebidas	25

VIGOR



alibra



ANACONDA
FARINHA DE TRIGO



MOLHO CHEDDAR VIGOR

SABOR MARCANTE

TEXTURA INCONFUNDÍVEL

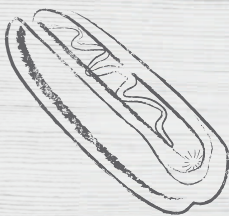
PERFEITO PARA QUEM BUSCA QUALIDADE,
PRATICIDADE E AGILIDADE. É SÓ AQUECER
E ESTÁ PRONTO!

IRRESISTÍVEL NO
HAMBURGUER



ESPETACULAR
NA BATATA

FANTÁSTICO
NO HOT-DOG



Receita
Original



03

DÊ AINDA MAIS SABOR AOS SEUS
PRATOS E PETISCOS COM O
MOLHO CHEDDAR VIGOR.

cremosidade
e Sabor
INCONFUNDÍVEIS

HAMBÚRGUER COM MOLHO CHEDDAR VIGOR



Ingredientes:

- 60g de Molho Cheddar Vigor por sanduíche
- Hambúrguer (de sua preferência)
- Pão de hambúrguer (brioche ou tradicional)
- 1 Cebola grande em cubos
- Shoyu
- Açúcar

Modo de preparo:

Prepare os hambúrgueres no forno ou no grill e, quando estiverem quase no ponto, coloque sobre cada um deles uma generosa camada de Molho Cheddar Vigor.

Tempere cada montinho com shoyu (tomando cuidado para não salgar muito) e 1 pitada de açúcar. Quando a cebola já estiver macia, acrescente Molho Cheddar Vigor.

Enquanto isso, unte uma frigideira com óleo e grelhe a cebola, formando quatro pequenos montinhos, um longe do outro.

Aí é só montar os sanduíches com a carne com cheddar coberta pela cebola com cheddar.



SIGA NOSSO
INSTAGRAM



vigorprofissional

04

O Requeijão mais vendido do Brasil

também
em versão
culinária

Experimente a versatilidade do Requeijão Culinário Vigor.



Assar



Cozinhar



Fritar



Gratinar



Passar



Recheiar

Adicione cremosidade e ainda mais sabor às suas receitas.



SIGA NOSSO
INSTAGRAM



vigorprofissional

05



experimente
nossa **linha Doceiro**
de **recheios** forneáveis



EMBALAGEM EM FORMATO MANGA
COM FÁCIL APLICAÇÃO E
PRONTO PARA O USO.

Haenssger
Desde 1895

www.haenssger.com.br

06

receita

Haenssgen
Desde 1895

Receita de pizza com recheio forneável

Para rechear a borda de suas pizzas, utilize as nossas bisnagas ou um saco de confeiteiro. Quando o produto é utilizado como recheio, suporta temperaturas de até 200°C e tem uma cremosidade incomparável. Antes de levar ao forno, certifique-se de fechar bem a borda para evitar vazamentos.

Para a base de coberturas, aplique os nossos recheios forneáveis sobre a massa previamente assada, no formato de espiral, com pelo menos 1cm de distância, alternando entre chocolate preto e branco para uma cobertura tipo flor ou teia. Se preferir, espalhe sobre a base da pizza e adicione frutas, confeitos ou o que mais a sua imaginação sugerir. A seguir, leve ao forno (200°C) por 2 a 3 minutos para aquecer e está pronto para servir. Lembre-se, é só para aquecer.

www.haenssgen.com.br

07

dica de ouro

Haenssgen
Desde 1895

Confira abaixo aquela **dica de ouro** para sua pizza ficar ainda **mais saborosa**:

Para que a cobertura da sua pizza fique mais cremosa, leve o produto ao micro-ondas por até 30 segundos ou deixa-o em banho-maria (65°C) até que ele atinja a consistência desejada. Acrescente, se desejar, frutas frescas confeitos ou castanhas e leve-a para aquecer (200°C).



www.haenssgen.com.br

08



Ideal para aplicações em pizzas, salgados e pratos forneáveis.



PRODUTO ALTERNATIVO AO REQUEIJÃO

Ideal para coberturas e bordas de pizzas, recheios de tortas, salgadinhos, pastéis e sanduíches.

m mozzana

COBERTURA SABOR MUSSARELA

Para ralar ou filetar e misturar à mussarela.

Fácil de usar, proporciona maior rendimento ao seu produto, sem alterar o sabor.

- Derretimento uniforme.
- Forma fios após aquecida.





PIZZA DE MARGUERITA COM MOZZANA

INGREDIENTES:

- 1 tomate.
- 4 colheres de molho de tomate (por pizza).
- 75 g de **MOZZANA**.
- 75 g de queijo mussarela.
- Manjericão a gosto.
- Azeite

MODO DE PREPARO:

- Corte o tomate em rodela de 1/2 cm de espessura.
- Rale a **MOZZANA** e misture à mussarela na proporção desejada.
- Espalhe, aproximadamente, 4 colheres de molho de tomate sobre a massa e na sequência coloque a mistura de **MOZZANA** com mussarela raladas por cima do molho de tomate.
- Espalhe as rodela de tomate e as folhas de manjericão.
- Regue com um pouco de azeite, asse e sirva.

Siga-nos nas redes sociais



CONHEÇA NOSSA

LINHA DE PRODUTOS



Acesse nossas redes sociais e fique por dentro das possibilidades que a farinha ANACONDA te oferece:

   @moinhoanaconda

FARINHA DE TRIGO
ANACONDA PIZZA
IDEAL PARA O PREPARO
DE PIZZAS E
CALZONES.

VOCÊ PODE USAR 50% DA
FARINHA DE TRIGO
ANACONDA INTEGRAL E
MAIS 50% DA FARINHA DE
TRIGO ANACONDA PIZZA.
ASSIM VOCÊ TERÁ UMA
PIZZA MAIS SAUDÁVEL!



MAIS NUTRIÇÃO E SAÚDE



Massa para Pizza

Ingredientes para a massa:

- 200g (2 xícaras chá) Farinha de Trigo Anaconda Pizza;
- 1 tablete de fermento para pão;
- 1 ovo (clara e gema);
- 1 pitada de sal;
- 1 pitada de açúcar;
- 50g (1 colher sopa) de manteiga ou margarina;
- 75ml (3/4 de xícara de chá) de água morna.



Modo de preparo:

- Em uma vasilha coloque a Farinha de Trigo Anaconda Pizza, em seguida faça um buraco no centro e acrescente o fermento para o pão. Utilize parte da água para fazer um mingau. Na sequência, cubra com a própria farinha.
- Deixe descansar por 15 minutos. Após este tempo, acrescente os ingredientes: ovo, sal, açúcar, margarina derretida e o restante da água.
- Misture todos os ingredientes até que a massa fique lisa e enxuta.
- Cubra a massa com um plástico e deixe descansar até dobrar de volume.
- Abra a massa com o auxílio de um rolo até atingir uma espessura fina, corte no modelo desejado.
- Coloque-a na assadeira e leve ao forno pré-aquecido até dourar.
- Retire do forno e acrescente o molho de tomate e faça a cobertura a gosto.
- Leve a pizza de volta ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até o queijo ficar derretido.
- Rendimento: 1 disco de pizza (tamanho big = 10 pedaços ou 5 discos de mini pizza).
- Tempo de preparo: 1 hora e meia.

Para massa não ficar com bolhas, fure com um garfo a massa antes de assar.





Atacadista de alimentos e bebidas



O QUEIJO
QUEEEEEEEIJO



Requeijão

- ✓ Sem adição de amido
- ✓ Forneabilidade sem igual



Queijo Prato e Mussarela

- ✓ Ótimo derretimento
- ✓ Fácil de fatiar e ralar



Atacadista de alimentos e bebidas



O QUEIJO
QUEEEEEEEIJO

Receita exclusiva!

Pizza caseira com Mussarela, cebola e Queijo Azul



Rendimento: 2 porções



Tempo de Preparo: 45 min.

Ingredientes

Massa:

- ¾ de xícara de água morna
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras de farinha de trigo

Para o molho de tomate napolitano:

- 1 lata de tomate pelado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho pequeno
- Sal e pimenta-do-reino

Recheio:

- 1 cebola roxa
- 1 xícara de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- ½ xícara de Queijo Azul Tirolez picado
- ¼ de xícara de alecrim fresco

Modo de Preparo

Para a massa: Em uma tigela, misture a água morna com o fermento biológico, depois o açúcar, o sal e o azeite. Junte a farinha e sove a massa até ficar bem lisa e não grudar nas mãos.

Coloque numa tigela limpa, untada com azeite, e deixe descansar por 30 minutos no lugar mais "quentinho" da cozinha.

Depois, divida ao meio e faça duas bolinhas.

Polvilhe a bancada com farinha de trigo e, com o auxílio de um rolo de massa, abra os discos de pizza (não muito finos).

Para o recheio: Corte a cebola roxa em tiras e refogue-as em uma frigideira bem quente com um fio de azeite e uma pitada de sal. Mexa de vez em quando até caramelizar. Reserve.

Montagem: Coloque o disco de massa em uma assadeira ou pedra de pizza, cobrindo primeiro com o molho de tomate, o Queijo Mussarela e o Queijo Azul Tirolez, seguindo com a cebola caramelizada e, por último, o alecrim.

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.



PMG

Atacadista de alimentos e bebidas

TIROLEZ
O QUEIJO
QUEEEEEEIJO

**Experimente essa novidade!
Fondue Emmental Intense**



17

O sucesso dos pratos modernos



Assim como em outras áreas, a gastronomia também passa por transformações e tendências.

Ela se modifica com o passar dos anos por meio de novas técnicas e mistura de ingredientes. Em países como a França e Itália, por exemplo, o tema chega a ser considerado patrimônio cultural, pois exporta os costumes desses países para o mundo inteiro.

Sistema prático e moderno de fazer pedidos

Atualmente, com a disseminação da internet e dos aplicativos delivery, os clientes têm à disposição o cardápio completo de comidas, podem agendar o horário em que desejam receber o produto e acumulam pontos.

Modernização dos pratos

No entanto, os desafios de modernizar a gestão de restaurantes e bares requerem muita atenção. Independentemente do modelo de negócios, isso passa por manter as contas no azul e ainda investir em melhorias. Estamos falando do cardápio, gestão de estoque, compra de equipamentos, atendimento ao cliente e precificação.

Novos sabores e formatos

No Brasil, por exemplo, um dos cinco países que mais consomem pizza no mundo, novas versões foram surgindo e conquistando os corações apaixonados dos amantes dessa comida. Há estabelecimentos que vendem o alimento até mesmo no formato quadrado.

18

Informações do Setor

Pizzas inusitadas

Só para dar alguns exemplos disso que estamos falando, algumas pizzarias já desenvolveram a “redonda” com recheio de fatias de filé grelhado que vai ao forno, assa e, depois de assada, leva vinagrete por cima. E pizza Sensação? Já provou? Tem pizzarias já oferecendo, no cardápio, a pizza sabor Sensação e é uma delícia: tem chocolate, morango e sorvete.

Tem até quem escolha a pizza de jacaré. A carne exótica do animal está no “menu” de alguns restaurantes e vem com molho de tomate, filé de jacaré temperado com ervas pantaneiras, muçarela, tomate cereja e cheiro verde.



Pratos Gourmet

Quando falamos em alimentos

gourmet, muita gente pensa naqueles pratos luxuosos. Na verdade, a gastronomia gourmet vai muito além disso.

São refeições especiais elaboradas com ingredientes de ótima qualidade e que se destacam na forma de preparo desses alimentos, trabalhando a combinação de sabores, textura, aromas e cores.



Por que modernizar seu estabelecimento?

Como sabemos, a concorrência está cada dia mais acirrada e os clientes buscam estabelecimentos que investem em tendências à frente do mercado para deixar o restaurante moderno.

E para não ficar para trás e perder a clientela, é importante fazer algumas mudanças. Além de ser uma maneira de renovar o estabelecimento, conseqüentemente as vendas aumentarão se as práticas forem bem planejadas.

Informações do Setor



Inovar é fundamental

A cozinha contemporânea dá asas à imaginação ao combinar novos sabores de pratos com novos conceitos de restaurantes e inovações tecnológicas.

Hoje, quando vamos a um restaurante, nos deparamos com pratos deliciosos que parecem mais uma obra de arte, com combinações inusitadas que criam concepções repletas de tonalidades, aromas e sabores.

Tendência

Buscando o melhor de cada estação, a valorização dos alimentos frescos é fundamental. Muitos cozinheiros se destacam ao priorizar produtos feitos artesanalmente em determinada região. A utilização de produtos orgânicos e até de flores comestíveis segue a tendência de cuidado com a saúde.

Incrível, não é mesmo? São tantos pratos novos que estão surgindo que é impossível não ficar em dúvida na hora de escolher o seu preferido.

Pizzaria Parisio: sabores que dão água na boca

Quando se trata de comer pizza não há muita discussão, difícil achar quem não gosta. Prova disso, o paulistano gosta tanto das redondas que é o segundo maior consumidor mundial, só perde para o nova-iorquino.

Uns preferem as clássicas, outros as de massa fininha...



E opções é o que não faltam na “Pizzaria Parisio”. Lá, você encontra os melhores sabores de pizzas para você provar e não se arrepender. Quem garante isso é o senhor José, que fundou o estabelecimento em 2019. Segundo ele, sempre teve vontade de empreender no ramo, pois tinha bastante experiência na área. “Tive apenas 15 dias para conseguir deixar tudo do jeito que sempre sonhei”, disse José, após comprar o local onde ia montar sua pizzaria. O empreendimento está há 3 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas.

Opções não faltam na Pizzaria Parisio

A Pizzaria Parisio atende cerca de 3 mil clientes por mês e, além de oferecer diversos sabores de pizzas, serve também calzones e fogazzas. Sem contar, que a pizzaria já teve, durante um período, esfihas suculentas que foi o maior sucesso de vendas. Ah, e o delicioso açai também não podia faltar. “Estamos sempre nos reinventando”, afirma. Para que não percam sua qualidade, vale ressaltar que os ingredientes são muito bem escolhidos, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária. Além desses cuidados, José afirma que o ambiente possui a áreas seca e refrigerada separadas. “Fazemos compras semanalmente para manter o produto fresco e temos um giro rápido na mercadoria, limpeza, organização dos produtos e mantemos tudo em potes próprios”.

“Selecionamos sempre o melhor produto e custo-benefício para o nosso cliente. Optamos por sempre buscar o produto, escolher e armazenar da melhor forma, conclui José.



Pizzaria e Esfiharia 4 PRO: sorrisos de prazer e satisfação

Pensando sempre em trazer o que há de mais novo no universo da gastronomia, e principalmente das pizzas, o grupo de amigos Wellington, Adilson, Wando e Aldair fundaram a Pizzaria e Esfiharia 4 PRO, em 24 de setembro de 2020, trazendo diversas opções de pizzas, além de deliciosas esfihas, para seu estabelecimento.

Zelo com os alimentos

Pensando sempre na qualidade e bem-estar dos clientes, todos os ingredientes são criteriosamente selecionados para compor o cardápio do estabelecimento. “Prezamos pela qualidade de nossos produtos, pela higiene da loja e sempre instruímos nossos funcionários para que os clientes tenham o melhor atendimento possível”, diz o fundador.

Usando sempre marcas consagradas de qualidade, o empreendimento está há 2 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas, esfihas e lanches feitos com ingredientes de altíssima qualidade.

Tudo preparado com muito carinho e sabor

Todas as pizzas são feitas com ingredientes selecionados e de qualidade para compor os melhores sabores de pizza. Uma verdadeira

história de paixão em criar sabores deliciosos para os clientes.

O estabelecimento atende cerca de 50 mil pedidos por mês e toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do estabelecimento felizes e satisfeitos.

“Procuramos manter nossos produtos na temperatura adequada (freezer e geladeiras), para que sua durabilidade seja maior e a qualidade do produto permaneça”, diz os proprietários.

Sucesso em São Paulo, a Pizzaria 4 PRO vai muito além de oferecer os melhores sabores de pizzas, os donos do estabelecimento prezam pelo cuidado com o cliente: “Usamos potes bem vedados para armazenar produtos que já foram abertos e que serão usados durante a semana. E, para que tenhamos a certeza de que tudo continua dentro da sua validade, são colocadas etiquetas em todos os produtos, cada uma com seu tempo de validade”, conclui.

Viu só? Está esperando o quê para vir provar nossas delícias?



DEPOIMENTO



“A PMG superou todas minhas expectativas, com processos sólidos e transparentes. Uma visão estratégica e diferenciada sobre a distribuição de alimentos. Desenvolvendo um grande trabalho, aproximando produtores de consumidores. Com um grande portfólio de produtos, possui agilidade nas entregas, e um enorme respeito a clientes e fornecedores. Um grande e próximo crescimento da empresa pode ser visto e farei parte disso.”

Fabiola Ferreira – Contas a Pagar PMG



“No início de 2022 tive a oportunidade de integrar o time de marketing da PMG, onde em pouco tempo já tive a oportunidade de participar de grandes eventos, conduzir os treinamentos junto a indústria para equipe de vendas. Conheci pessoas que além da troca de conhecimentos, criamos um vínculo de amizade e parceria. A PMG preza pela qualidade dos produtos, além do respeito para com os clientes e colaboradores. Fazer parte do time da PMG me traz uma gratidão imensa! Somos motivados a sempre aprender algo novo e a assumir um novo desafio.”

Jaqueline Lembo – Marketing PMG



“Nós da Camil acreditamos no valor dos relacionamentos duradouros, construídos com base no respeito e na confiança mútua. Em tempos de superação e desafios, ficamos muito gratos por manter essa saudável parceria. E que todo sucesso que conseguimos até aqui, se multiplique ainda mais. Somos verdadeiramente gratos a PMG por nos escolher e nos dar a oportunidade de crescer.”

Ella Schade – Executiva de Grandes Contas Camil



“Somos parceiros da PMG a mais de 10 anos, período em que temos alcançado ótimos resultados em vendas.

A PMG tem sido a mão que nos leva onde não conseguimos alcançar! Empresa visionária, que foca na excelência do início ao fim da operação, garantindo a qualidade de nossos produtos e a satisfação de seus clientes!!”

Ronaldo Vicente – Gerente Comercial – Granarolo Group



“Trabalhando quase 45 anos com a indústria têxtil me surge um novo desafio. Mercado muito diferente com enormes dificuldades que no início quase me fizeram desistir. Porém, sempre com incentivo de meus filhos e a grande vontade de aprender que Deus me deu, hoje posso afirmar ser um profissional também vitorioso neste novo ramo. Graças a excelente empresa que represento, e, procurando desempenhar minhas funções da melhor maneira, obtive o reconhecimento e respeito no mercado. Consegui na prática provar que nosso “pós vendas” tem um valor inestimável, ultrapassando a qualidade de saber vender que todos precisamos. Finalizo dizendo que o fato de atualmente poder ajudar meus colegas em nosso dia a dia, é de extrema realização e muito gratificante em minha vida. Com muito orgulho e satisfação sou membro desta grande família. Afinal somos a número 1. Muito obrigado PMG!”

Paulo Barreto – Representante Comercial PMG



“A Pizzeria Piarello está na região de Perdizes há mais de 35 anos, sempre trabalhando com produtos de qualidade, atendimento personalizado e entrega rápida. Nossa pizza é famosa pela massa fina e crocante, assada no forno à lenha e com recheio na medida certa. Encontramos na PMG o parceiro ideal, com uma grande variedade de produtos, preços justos, ótimo atendimento e entrega ágil.

Esperamos manter esta parceria por muitos e muitos anos.”

Luiz Roberto Félix de Oliveira – Pizzaria Piarello

Conheça nossa linha de Whisky

Conheça nossa linha de Vodka





Atacadista de alimentos e bebidas



TELEVENDAS

(11) 5645-0000



WHATSAPP PMG

(11) 9 4003-6469



/pmg.atacadista



@pmgatacadista



@pmgatacadista

Loja PMG Santo Amaro: Rua Ada Negri, 96 - Santos Amaro/SP - CEP 04755-000

Centro de distribuição: Estrada Ferreira Guedes, 784 - Potuverá - Itapeperica da Serra/SP - CEP 06885-150

pmg.com.br