

Food News PMG

www.pmg.com.br

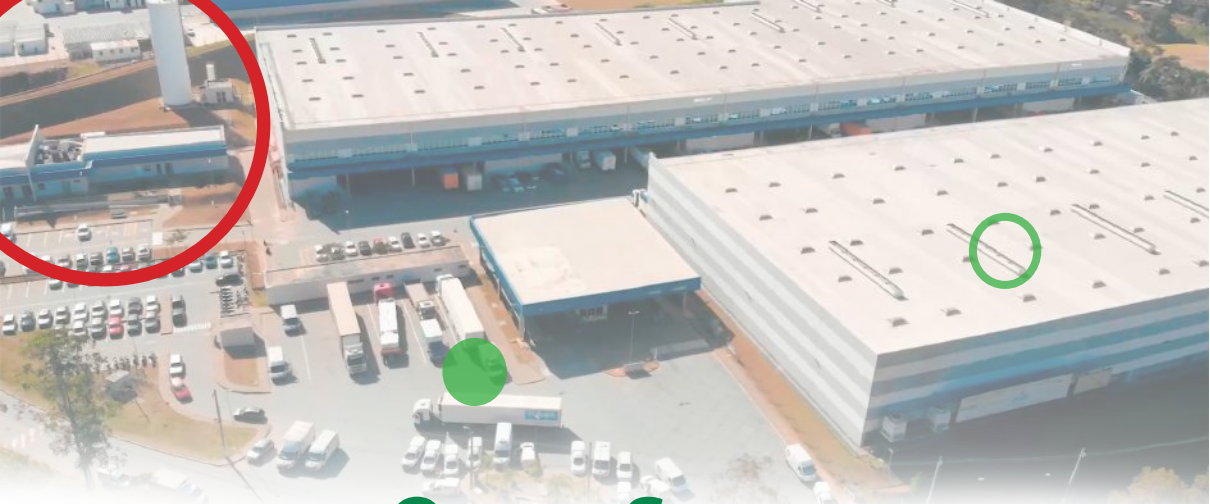
As novidades das indústrias.

Atendimento fideliza cliente



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 11 - 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 aos 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

Moinho Mirella	03
Ekma Alimentos	06
Laticínios Vale do Pardo	09
Laticínios Yema	12
Frigorífico Fricasa	15
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Copa do mundo	25



Com Mirella, o
HUUMMM...
vem fácil!


mirella

- Massa leve
- Fácil de abrir
- Boa extensibilidade

- Massa mais clara
- Fácil manuseio
- Massa mais crocante e sequinha



Experimente

Siga nosso perfil nas redes sociais e
saboreie o melhor da vida com Mirella!

  @farinhamirella



Atacadista de alimentos e bebidas

03


mirella

Receitas com Mirella

*Que
delícia!*

Esfíha aberta

Prepare esta **delícia recheada de sabores** com a qualidade superior da melhor farinha de trigo.

INGREDIENTES

- 500 g Farinha de Trigo Mirella Pizza
- 250 ml de água gelada
- 40 g de açúcar refinado
- 25 g de óleo
- 20 g de fermento fresco biológico
- 5 g de sal
- 100 g de fubá para polvilhar na assadeira

RECHEIO

- 300 g de carne moída
- 200 g de tomate, sem sementes, picado
- 100 g de cebola picada
- 10 g de azeite
- Suco de 2 limões
- Sal e pimenta QB

MODO DE PREPARO:

Adicione todos os ingredientes secos na masseira e homogeneize por 1 minuto. Em seguida, acrescente a água desenvolvendo a massa na primeira velocidade por 5 minutos. Acrescente o óleo e o fermento, mude para a segunda velocidade desenvolvendo a massa até o ponto de véu.

Divida a massa em peças de 30 g, boleie e deixe fermentar por 30 minutos em assadeiras com fubá. Modele as esfíhas recheie deixando fermentar por 10 minutos. Após isso, asse na temperatura de 250 °C por 5 minutos.

RECHEIO:

Em um recipiente, coloque a carne com os outros ingredientes misturando bem. Reserve por 30 minutos na geladeira.

Após isso, retire da geladeira e coloque numa peneira até que os líquidos escorram. Por fim, recheie as esfíhas.



Atacadista de alimentos e bebidas

04

Anote esta dica!

Pastel de Nata

A receita que é uma explosão de sensações a cada mordida. Crocância, massa levinha e deliciosa. Quer fazer bonito? Faça com Mirella!

INGREDIENTES

- 1 kg de Farinha de Trigo Mirella Pastel
- 15 g de sal
- 650 g de água gelada
- 500 g de margarina folhada

RECHEIO

- 1 l de leite
- Casca de 2 limões
- 2 canelas em pau
- 500 g de açúcar
- 100 g de Farinha de Trigo Mirella Pastel
- 8 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO:

Adicione a Farinha de Trigo Mirella Pastel e o sal na masseira e homogeneize por 1 minuto. Em seguida, acrescente a água gelada desenvolvendo a massa por 2 minutos na primeira velocidade.

Depois, retire a massa da masseira e coloque em um bowl enfarinhado, cubra com um plástico e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa em uma mesa enfarinhada em formato retangular e aplique a margarina folhada dando duas dobras triplas.

Abra a massa na espessura de 1/2 cm, faça um rolinho no formato de rocambolo, leve à geladeira envolvido em um saco plástico por 2 horas. Após tirar da geladeira, corte o rolinho em peças de 2 cm, abra em forminhas de alumínio, aplique o creme até completar e asse em forno turbo, à temperatura de 240 °C, por aproximadamente 10 minutos, e forno lastró, à temperatura de 260 °C, por aproximadamente 12 minutos.

CREME:

Em uma panela, adicione o leite, o açúcar, a Farinha de Trigo Mirella Pastel e misture muito bem com um fue. Reserve um terço da mistura e agregue as gemas até homogeneizar e reservar.

Leve a panela ao fogo baixo adicionando as cascas de limão e a canela em pau, mexendo com o fue até levantar fervura. Acrescente o creme separado e deixe cozinhar mexendo por mais um minuto e meio. Após esfriar, coloque nas forminhas.



Atacadista de alimentos e bebidas



Os melhores produtos para food service

A Ekma é especialista em atender o segmento de food service, pois conta com a versatilidade de uma linha completa de produtos que entrega muito sabor e alto rendimento a cerca de 50 anos.



Embalagens que contemplam todas as necessidades da sua cozinha.



+ praticidade e economia para o seu estabelecimento.

Instagram/ekmaalimentos

Facebook/ekmaalimentos

www.ekma.com.br

Juntos nas melhores receitas.

ekma



Facilite sua armazenagem

As bombonas Ekma 3,3 kg são projetadas para facilitar a armazenagem, mesmo em pequenos espaços, o que garante melhor estocagem para o seu estabelecimento.



Medida certa entre sabor e economia

Os molhos Ekma de 2 kg e 1 L são excelentes para cozinhas com um volume intermediário, trazendo a medida certa entre sabor e economia.



Tudo para seu delivery

A Ekma conta com uma linha completa de sachês para atender desde lanchonetes e food trucks, até bares e restaurantes, entregando sabor e segurança para seus clientes. Embalagem abre fácil.

Pizza com Ekma rende muuuito!

Ingredientes da massa:

- 5 kg de Farinha de Trigo
- 100 g de Sal
- 3 L de Água Gelada
- 100 mL de Óleo de Girassol
- 50 g de Fermento Biológico Seco

Modo de preparo da massa:

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. Porcione a massa em bolinhas de 350 gramas. Coloque em vasilhas untadas com óleo, tampe e deixe descansar por, no mínimo, 1 hora.

Recheio:

- Molho para Pizza Ekma 2 kg
- 1 Queijo Brie
- 150 g de Presunto
- 120 g de Queijo Muçarela Ralado
- Tomate Cereja e Manjericão - a gosto
- 1 Sachê de Azeite

Preparação do recheio:

Abra a massa em disco de 35 cm, espalhe o Molho para Pizza Ekma 2 kg e recheie. Distribua o queijo Brie cortado em pedaços e o presunto. Por cima, coloque o queijo muçarela. Leve ao forno por cerca de 2 a 3 minutos a 330 °C. Retire do forno, espalhe o tomate-cereja, o manjericão, o azeite e sirva.

Dê o seu toque de chef e pronto!

Rende cerca de
25
PIZZAS



**SOFFICE
O REQUEIJÃO
DA
NOVA
GERAÇÃO!**



Soffice

09



**PIZZA
INTEGRAL
DE BRÓCOLIS
COM
REQUEIJÃO
SOFFICE**

**SOFFICE
O REQUEIJÃO
DA
NOVA
GERAÇÃO!**

Ingredientes:

- 1 pitada de Sal
- 1 tablete de Fermento biológico fresco
- 1/2 copos de Leite desnatado
- 2 colheres (sopa) de Óleo de soja
- 2 colheres (sopa) cheias de Aveia em Focos
- 1 xícara (chá) de Farinha de trigo comum
- 1 colher (chá) rasa de Sal
- 3 xícaras (chá) de Farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de Molho de tomate caseiro (tomate, cebola e/ou alho)
- 200g de Brócolis cozido
- 400g de Requeijão cremoso Soffice

Modo de preparo:

Massa:

Dissolva o fermento no leite morno. Acrescente o óleo e o sal, misture bem. Aos poucos, adicione a aveia, a farinha comum e a farinha integral. Unte uma forma redonda grande com óleo e coloque a massa. Deixe crescer por aproximadamente 30 minutos. Asse em forno médio por 20 minutos.

Montagem:

Depois de assado, acrescente o molho de tomate sobre o disco e pizza. Disponha o requeijão Soffice e os brócolis. Leve ao forno para gratinar, sirva em seguida.

Soffice

10

**SOFFICE
O REQUEIJÃO
DA
NOVA GERAÇÃO!**



**CLIENTE SATISFEITO É
RETORNO GARANTIDO**

A linha de requeijão Vale do Pardo, conhecida pela preocupação com a qualidade de seus produtos, acaba de integrar o Premium da Soffice.

Dica!

Os efeitos dos carboidratos na saúde as vezes são controversos. No entanto, quase todos concordam em um ponto:

proteína é importante!

O Segredo para deixar essa Pizza rica em proteínas está no Requeijão Soffice. Confira a tabela nutricional e veja que o Requeijão Soffice tem 5,5g de proteínas para cada 2 colheres de sopa.

Experimente e veja que é possível fazer pratos saborosos e saudáveis!



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPICIONADO
3100
S. I. F.**

**INDÚSTRIA BRASILEIRA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 30g (2 colheres de sopa)

Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	81kcal = 342kJ	4%
Carboidratos	0,7g	0%
Proteínas	5,5g	7%
Gorduras totais	6,3g	11%
Gorduras saturadas	3,5g	16%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	3%
Sódio	70mg	6%
Cálcio	56mg	**

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valores diários não estabelecidos.

INGREDIENTES

Massa coagulada (leite desnatado e sal cloreto de cálcio), creme de leite, manteiga, leite em pó, concentrado proteico de soro de leite em pó (de sódio), estabilizante tetrapirofosfato de sódio, regulador de acidez bicarbonato de sódio, conservador sorbato de potássio e conservador sorbato de potássio e conservador sorbato de potássio e conservador sorbato de potássio.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO

MANTENHA RESFRIADO DEPOIS DE ABERTO, MANTENHA EM TEMPERATURA DE 1°C A 10°C E CONSUMA EM ATÉ 30 DIAS.
DATA DE FABRICAÇÃO E VALORIDADE EM VÍDEO EMBALEAGEM



QUAL SUA MOZZARELLA PREFERIDA: CEREJAS DE LEITE, BOCCONCINO OU FIOR DI LATTE?

Exclusividade Yema, o Queijo Mozzarella de Vaca e Búfala possui textura macia e sabor suave. Elaboradas a partir de uma cuidadosa e balanceada combinação do leite de vaca e de búfala, são produzidas em 3 diferentes tamanhos: **Cerejas de Leite** (bola pequena), **Bocconcino** (bola média) e **Fior di Latte** (bola grande).



Burrata

QUEIJO TIPO BURRATA COM RECHEIO DE STRACCIATELLA

Mozzarella feita de leites de vaca e búfala com recheio incrível e cremoso de Stracciatella (mozzarella desfiada com creme de leite). Ideal para tábuas de frios, pizzas, ou acompanhada de pestos e tomatinhos salteados.

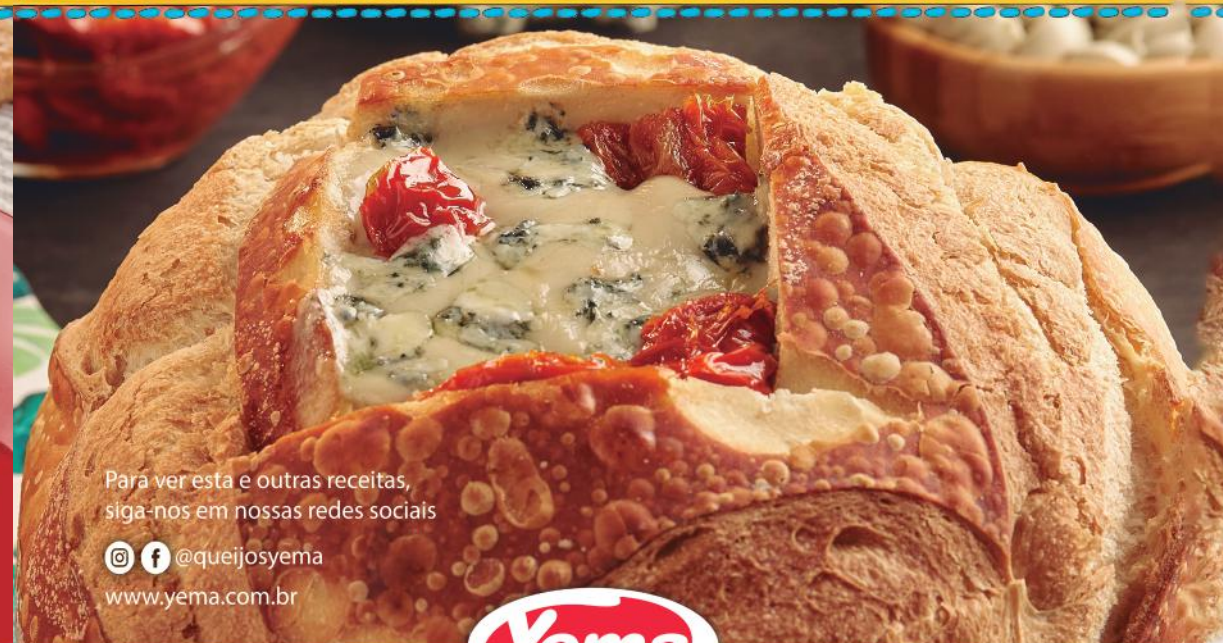
Experimente!

www.yema.com.br



#ficaadica!

@queijosyema



Para ver esta e outras receitas, siga-nos em nossas redes sociais

@queijosyema

www.yema.com.br



Creme de Gorgonzola no Pão Italiano

INGREDIENTES:

- 300g de Gorgonzola Yema;
- 250g de Mascarpone Yema;
- 100g de Requeijão Cremoso Yema;
- 200g de palmito picado;
- 100g de tomate seco;
- 15g de Manteiga sem Sal;
- 1 alho poró cortado em rodelas;
- 1 pão italiano redondo;
- sal e pimenta do reino à gosto.



MODO DE PREPARO:

Em uma panela, refogue o alho poró e o palmito picado na manteiga sem sal. Acrescente o gorgonzola picado, o mascarpone e o requeijão cremoso e mexa até derreterem e ficarem homogêneos. Adicione o tomate seco. Em uma forma, coloque o pão italiano e corte a parte de cima. Retire o miolo em pequenos pedaços e os reserve. Coloque o creme de gorgonzola dentro do pão, "feche" com a parte de cima que foi cortada e envolva-o com papel alumínio. Leve o pão junto com os pedaços do miolo ao forno pré-aquecido em 180°C por 10 minutos. Sirva imediatamente.

Fricasa®

Linguixa Calabresa

Fricasa®

Dicas de Armazenamento

CONFIRA CINCO DICAS DE COMO MANTER A QUALIDADE DA LINGUIXA CALABRESA:

DELICIOSA E VERSÁTIL, IDEAL PARA DAR UM TOQUE ESPECIAL EM SUAS RECEITAS.

- 1** A temperatura ambiente é a ideal para o armazenamento da linguixa calabresa Pif Paf que ainda não foram abertos. O local deve ser seco, arejado e livre de insetos. Uma boa opção é colocá-la em uma travessa dentro de um armário ou, se possível, penduradas para que eles não soltem gordura e não tenham contato com prováveis bactérias.
- 2** O produto também pode ser guardado na geladeira, porém nunca dentro de uma sacola plástica. O correto é não colocar nenhuma embalagem, mas em últimos casos o produto pode ser armazenado em um pote plástico grande, para que possa "respirar".
- 3** Depois de aberto, a dica é guardar o alimento dentro da geladeira. Geralmente o tempo ideal para consumo é de 30 a 60 dias.
- 4** Assim como as carnes, a linguixa calabresa Pif Paf também podem ser congelada, mas não é o ideal, pois o sabor poderá sofrer alterações.
- 5** Se não for armazenada da maneira correta a linguixa calabresa Pif Paf pode atrair fungos. Caso isso ocorra, os fungos podem ser removidos da casca com um pano ou papel toalha e álcool.



Fricasa®

RECEITA DE ESCONDIDINHO DE CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

- ✓ 500g batatas
- ✓ 5 colheres de farinha de trigo
- ✓ 1/3 xícara de leite
- ✓ 1 colher de manteiga

RECHEIO:

- ✓ 1/2 cebola média picadinha
- ✓ 2 dentes de alho picadinho
- ✓ 2 colheres de azeite
- ✓ 2 tomates picadinhos (sem semente e sem pele)
- ✓ 2 gomos de linguiça calabresa

TEMPEROS:

- ✓ Alecrim
- ✓ Orégano
- ✓ Pimenta-do-reino
- ✓ Folhinha de louro verde

MODO DE PREPARO

- 1 Coloque as batatas descascadas para cozinhar;
- 2 Enquanto elas cozinham, coloque em um processador ou liquidificador as calabresas para moer, reserve;
- 3 Em uma panela doure a cebola e o alho no azeite, em seguida coloque o tomate bem picadinho, deixe ele derreter um pouquinho;
- 4 Coloque a calabresa moída;
- 5 Acrescente um pouquinho de alecrim, orégano, 1 pitadinha de pimenta-do-reino e 1 folhinha de louro verde. Não precisa 2 acrescentar sal;
- 6 Depois de refogado, reserve;
- 7 Não deixe fritar, apenas refogue;
- 8 Esprema ou processe as batatas e coloque em uma bacia, ainda quente coloque o leite, a manteiga e farinha de trigo e misture bem. A massa deverá ser mole. Coloque uma pitadinha de sal;
- 9 Monte em um refratário de vidro colocando toda a calabresa em baixo e o purê de batatas por cima;
- 10 Polvilhe com queijo ralado e deixe 15 minutos no forno;
- 11 Jogue em um prato montado um molho de tomate refogado.



Atendimento fideliza clientes



Grande parte das empresas no Brasil começam a perceber como o atendimento fideliza clientes e qual o tamanho da sua importância para o desenvolvimento dos negócios. Porém, o consumidor está mais exigente quando se trata de escolher um produto para comprar e, por isso, o atendimento da empresa se torna decisivo. Sem dúvidas, um dos aspectos que mais influenciou essa mudança de comportamento por parte do comprador foi a pandemia. Isto é, com o isolamento social o consumidor passou a valorizar a melhor experiência de compra e as empresas que não entenderem isso, terão dificuldades. Certamente, um dos maiores desafios das empresas que investem em fidelização de clientes é, em primei-

ro lugar, reter o cliente.

Por exemplo, a experiência que um consumidor tem em um programa de fidelidade deve entender suas dores e diferentes necessidades de cada pessoa.

Desta forma, a empresa consegue mostrar para o seu cliente que toda a jornada de compra foi pensada exclusivamente para ele.

Portanto, a mudança de comportamento do consumidor afeta diretamente sua relação de fidelidade ou não com uma marca.

Nesse sentido, cabe às empresas pensar em como oferecer novos benefícios.

Ou seja, com base no seu público e nas suas necessidades específicas, garantir resultados positivos para o programa de fidelidade.

Entender o consumidor

Uma das formas mais eficientes de entender a importância do atendimento para fidelizar clientes é olhar para pesquisas deste setor.

De acordo com a Associação Brasileira das Empresas do Mercado de Fidelização, os brasileiros estão mais ativos nos programas de fidelidade.

Segundo a ABEMF, o quarto trimestre de 2021 teve aumento de 60% na quantidade de brasileiros que trocaram benefícios como pontos e milhas em 2020.

Os dados da entidade também mostram que, somando todos os resgates de benefícios feitos durante o ano passado, as transações atingiram mais de R\$ 22 milhões.



Assim, fica mais fácil compreender a importância de entender que a estratégia de fidelização do cliente deve ter diferenciais competitivos e inovadores.

Certamente, algumas ferramentas se tornam essenciais para que a empresa entenda o que o cliente mais valoriza.

Por exemplo, as pesquisas de opinião e de mercado funcionam como um catalisador de expectativas e uma ótima fonte de informações sobre cada perfil de consumidor.

Entretanto, nada é mais importante do que saber ouvir o que o consumidor tem a dizer e encontrar as soluções que ele precisa.



Dados sobre fidelidade e atendimento



A pesquisa Global Consumer Pulse, feita em 2021 pela Accenture Strategy, mostra que o modelo de fidelização tradicional já não é mais tão atrativo para os usuários.

Segundo o estudo, que avaliou hábitos de consumo de 1322 brasileiros, 80% deles estão cada vez menos fiéis a marcas ou empresas.

Ou seja, o atendimento que fideliza clientes é eficiente em processos, tem times capacitados e bons resultados.

Além de investir na estrutura desse setor, é preciso evoluir junto com os consumidores, que esperam cada vez mais respostas rápidas, infor-

mações precisas e em diferentes canais.

Para isso, a tecnologia se torna ainda mais importante para oferecer a base de suporte ao atendimento ao cliente a partir de diferentes ferramentas.

Diante desse cenário, cabe aos empresários e empreendedores perceber a importância do atendimento em relação a fidelizar clientes, tanto novos como atuais.

Isto é, quanto mais a empresa sabe sobre o que importa para o seu consumidor, maiores as chances dele continuar, ou se tornar fiel a uma marca.



Bistrô Faria Lima com rodízio de Fondue em área nobre de SP

Você já teve a experiência de comer um Fondue sem precisar se preocupar em grelhar a carne, apenas em comer? Esse é um dos diferenciais que o Bistrô Faria Lima traz para o mercado de São Paulo e, hoje, o local é uma referência quando o assunto é rodízio de Fondue.

Desde 2006, quando as portas do Bistrô se abriram pela primeira vez, a avenida mais famosa e conhecida da cidade de São Paulo passou a ser o endereço de trabalho do fundador da empresa, João Justino Neto, chef e proprietário do Bistrô Faria Lima. Na hora de selecionar os produtos e marcas que fazem parte do cardápio, nosso foco é sempre prezar pela qualidade dos itens usados como base para as receitas da casa. Para atender o paladar dos nossos clientes, todos os produtos são selecionados para manter o padrão de sabor que a casa oferece.

Você é capaz de adivinhar quantos pratos fazem parte do nosso cardá-

pio? Sem dúvida, para atingir o nível esperado pelos consumidores, investimos em um cardápio completo e diversificado, com 35 a 45 pratos diferentes, além das sugestões diárias para almoço executivo.

Segredo para garantir o padrão de qualidade

Uma das formas de garantir o padrão dos pratos do Bistrô Faria Lima tem relação direta com cuidados de estocagem dos produtos para que eles não percam a qualidade. Para isso, fazemos compras de acordo com o movimento da casa e a demanda dos itens, assim conseguimos evitar que produtos fiquem parados no estoque. Para isso, a entrada de novos produtos no estoque varia entre 1 e 4 vezes a cada semana.

Desta forma, a empresa consegue entregar pratos frescos e atingir a marca de 4 mil clientes, em média, visitando o espaço todos os meses. Entre os pratos mais vendidos do estabelecimento, destaque para o nosso carro chefe, o Fondue, e também o Escalope de filé mignon ao molho mostarda dijon e risoto de alho poró.

Agora, você é nosso convidado para experimentar o Fondue mais famoso da capital paulista, assim como qualquer outra opção do nosso cardápio.



Bar' D Jorge se destaca com qualidade e preço justo na Zona Norte de SP

Quem não gosta de um bom pagode com aquela cervejinha gelada e uma porção de petiscos no capricho. Imagina um lugar onde é certo de você ter aquela resenha animada com os amigos, com muita risada e brindes com a cerveja gelada no copo.

Essa é uma das atrações do Bar'D Jorge, que fica na Zona Norte da cidade de São Paulo, aberto desde 2017, que tem como principal diferencial o atendimento de qualidade e preços justos para os clientes.

Uma das formas de garantir que os produtos comercializados estejam sempre dentro do padrão de qualidade é o trabalho de profissionais especializados que mantêm o estoque da loja sempre abastecido. Ao todo, oferecemos cerca de 45 tipos diferentes de pratos, mas alguns deles já caíram no gosto da galera que frequenta o Bar'D Jorge.

Especialmente porções de aperitivos como as "Isclas" e, dentre as opções que temos em nosso cardápio, as mais famosas são: contrafilé, frango, peixe, calabresa, mandioca e batata frita.

Qualidade no cardápio, na cerveja e na resenha

Para garantir que um dos pilares da empresa, a qualidade, esteja presente em todos os pratos entregues aos nossos clientes, a empresa en-

tende que precisa investir em cuidados com a estocagem de toda a mercadoria que chega.

Para isso, o nosso espaço conta com câmara fria, freezers e, claro, profissionais capacitados para manusear e cuidar de tudo o que será comercializado dentro do bar. Atualmente, estamos presentes nas principais redes sociais, o Facebook e o Instagram, e lá nossos clientes conseguem acompanhar o cardápio, as promoções e também os eventos que preparamos toda semana.

Hoje, o Bar'D Jorge recebe cerca de 4 mil pessoas todos os meses e você está convidado a se misturar com a gente e fazer parte da massa que curte a nossa casa. E você, que tá lendo esse texto aqui, é nosso convidado e te garantimos que música, resenha e diversão estão no DNA do nosso bar.



DEPOIMENTO



“É um prazer trabalhar com a PMG. Uma empresa que vem crescendo e se desenvolvendo constantemente! Sempre trazendo ideias inovadoras para o mercado. O olhar atento para cada segmento é um diferencial para fortalecer relações, construir resultados sólidos e sustentáveis.

A Ocrim - Farinhas Mirella - tem grande prazer em fazer parte desta parceria.”

Fábio Laurino - Gerente de Área Ocrim



“Quando comecei na PMG no ano de 2017, tomei inicialmente como um desafio profissional, começando no estoque na separação de pedidos, posteriormente na digitação, emissão de notas e faturamento. Passado um período 1 ano ousei encarar mais um desafio, ser freteiro PMG, no período de cerca de 7 meses vi a dinâmica da área e suas dificuldades, por fatores pessoais acabei que fazendo a escolha de não continuar como freteiro PMG, há cerca de 3 anos retornei para a PMG no setor digitação, hoje no setor logístico da PMG e acompanhado de experiências adquiridas anteriormente consigo ter a dimensão e uma pequena noção do que essa grande distribuidora pode alcançar, posso afirmar que a PMG a cada ano tem superado desafios e atingido grandes feitos.”

Lucas Matos - Logística PMG



“A pizzaria e esfiharia ESQUINA DA ESFIHA está na região do Marilene a quase 4 anos, sempre garantindo a satisfação dos nossos clientes, oferecendo produtos de ótima qualidade e atendimento diferenciado, em um ambiente limpo e acolhedor. Nós da ESQUINA DA ESFIHA estamos muito agradecido pelo parceria e apoio recebido pela PMG, entrega rápida, atendimento ótimo, produtos de qualidade e um ótimo preço.

Esperamos manter a parceria por anos!”

Bruno Henrique da Silva Espindola - Esquina da Esfiha



“Fazer parte do time da PMG me traz uma gratidão imensa! Aqui somos desafiados a cada dia para sermos melhores, vencer obstáculos, buscar sonhos e ter coragem para enfrentar qualquer batalha! Além de acreditar na cultura e nos valores da empresa, tenho muita admiração e orgulho das pessoas que trabalham comigo.

Além disso, o sentimento que juntos iremos mais longe é o que alimenta a minha qualidade como profissional nesta instituição PAMA.”

Laercio Duarte Lima - Encarregado Recebimento PMG



“Somos fornecedores do PMG desde setembro de 2019. Desde então nossa parceria vem se fortalecendo. Principalmente pela seriedade, comprometimento, planejamento. Esses motivos se traduzem numa equipe comercial que traz resultados.

Tenho certeza que esta parceria será sempre sólida.”

Humberto Menossi Neto - Representante comercial Doceiro



“Trabalhar com profissionais dedicados que me inspiram a ser melhor a cada dia é muito gratificante. A PMG me proporciona todos os elementos para sempre ir em busca de crescimento.

Os valores, a cultura, tecnologia e o suporte dos setores fazem com que tenhamos ferramentas suficientes para superar todos os obstáculos.

Me orgulho por fazer parte desse time!

Aqui temos o sentimento de que juntos iremos mais longe e isso alimenta diariamente minha admiração pela PMG Atacadista.”

Viviane Moura - Supervisora de Vendas PMG



SERÃO 20 KITS DA SELEÇÃO BRASILEIRA

1 CAMISA OFICIAL DO BRASIL
1 BOLA OFICIAL DA COPA
1 KIT FOLIA BRASIL

PROMOÇÃO VAMOS JUNTOS TORCER PARA O BRASIL!!!

CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

A CADA R\$ 800,00 EM COMPRAS, GANHE UM CUPOM PARA
CONCORRER A UM KIT COPA DO MUNDO, E A CADA R\$ 150,00
DAS MARCAS PARTICIPANTES, GANHE UM CUPOM EXTRA.

*VALORES NÃO CUMULATIVOS.

PERÍODO: 20/09/22 ATÉ 10/11/22



PATROCINADORES





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 - Itapecerica da Serra/SP - CEP 06885-150

pmg.com.br