

# Food News PMG

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

## Hambúrgueres Gourmet



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 13 - 2023



## 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

<b>Laticínios Parmato</b>	<b>03</b>
<b>BRF</b>	<b>06</b>
<b>Frigorífico Prieto</b>	<b>09</b>
<b>Batatas Lamb Weston</b>	<b>12</b>
<b>Frigorífico Mister Beef</b>	<b>15</b>
<b>Informações do Setor</b>	<b>18</b>
<b>Clientes PMG</b>	<b>21</b>
<b>Depoimentos</b>	<b>23</b>
<b>Bebidas</b>	<b>25</b>





**PARMAGGIO...**  
**COMBINA COM SUA EMPRESA!**

# PARMAGGIO

REQUEIJÃO DE FÁCIL MANUSEIO  
COM EXCELENTE DERRETIMENTO!





## MACARRÃO AO CREME PARMAGGIO!

### INGREDIENTES:

500 g de penne cozido al dente;  
 2 colheres (sopa) de azeite;  
 2 dentes de alho picados;  
 1 lata de molho de tomate;  
 200 g de requeijão cremoso PARMAGGIO;  
 1 lata de creme de leite;  
 300 g de presunto picado;  
 300 g de mussarela;  
 Queijo parmesão ralado;  
 Sal e pimenta a gosto.



### MODO DE PREPARO:

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho, Junte o molho de tomate, o requeijão cremoso PARMAGGIO e o creme de leite, Tempere com sal e pimenta. Deixe no fogo brando até o requeijão cremoso PARMAGGIO derreter, Desligue o fogo e misture a mussarela e o presunto picado.  
 Em um refratário coloque o macarrão, despeje o molho e polvilhe o queijo ralado, Deixe por 20 minutos em forno pré-aquecido e esta pronto.

05

Seu verão pede presunto Sadia

Frios Sadia: a melhor opção a qualquer hora do dia. Fresquinhos, deliciosos e feitos com a qualidade que você já conhece.



Presunto Sadia O PREFERIDO do BRASIL\*

VERÃO E PERDIGÃO  
 ESSA COMBINAÇÃO TEM PODER



Faça como Ivete, peça Mortadela Ouro Perdigão.



Defumadinha no ponto certo, é um produto versátil, ideal para deixar o seu feijão ainda mais saboroso e dar aquele toque especial em variadas receitas.



Modo Ivete com Perdigão



Mortadela Ouro é ideal para deixar qualquer receita campeã. Com um sabor único, é o ingrediente que faz a diferença no dia a dia.

06

DEFUMADA EM ATÉ 9HS

FAZER com   
**QUALY**   
DIZ MUITO.

*Qualy*



Tão cremosa que derrete na boca, espalha fácil e com aquele sabor único que só a Qualy tem! Combina com pãozinho, bolo, brigadeiro, receitas e com tudo aquilo que você quiser colocar muito mais sabor!

Além de tudo isso, Qualy é sustentável: a cada pote vendido, outro é reciclado.

Sadia  
**Sofiteli**  
*margarina*

A margarina Sofiteli foi desenvolvida para atender às necessidades das padarias, confeitarias, cozinhas industriais e indústrias. É um produto que oferece versatilidade nas aplicações e um excelente rendimento com alta performance no resultado final das receitas.

07



Seu verão  
pede presunto  
**Sadia**

## Ingredientes

- 2 pacotes de presunto Soltíssimo Sadia
- 1 pacote de mussarela Soltíssimo Sadia
- 2 croissants grandes
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- Mini rúcula a gosto
- Azeite a gosto

## Modo de Preparo

- 1** Corte os croissants ao meio e distribua a mostarda em toda a base.
- 2** Coloque as fatias de presunto e mussarela Soltíssimo Sadia.
- 3** Finalize com as minis rúculas e o azeite.
- 4** Sirva em seguida!

Croissant com Presunto, Mussarela e Mostarda





Fazemos os melhores produtos que seus clientes procuram!



**PRESUNTO COZIDO**  
Sem capa de Gordura



PESO LÍQUIDO: 3,350kg  
PESO NA EMBALAGEM: 22g



**PRESUNTO COZIDO**  
Sem capa de Gordura



PESO LÍQUIDO: 3,350kg  
PESO NA EMBALAGEM: 22g

## Macarrão com presunto

Confira essa deliciosa receita de Macarrão com presunto que é simples de ser feita! Divirta-se.

### Ingredientes

- 600g. de macarrão da sua escolha
- 350g. de presunto Prieto
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 unid. de cebola picada
- Queijo ralado a gosto

### Modo de preparo

- 1• Cozinhar o macarrão ao dente
- 2• Dourar ligeiramente a cebola na manteiga, jogar o presunto picado e deixar fritar.
- 3• Tirar do fogo e juntar o creme de leite sem o soro.
- 4• Misturar ao macarrão cozido e escorrido, colocar o queijo e servir.



11

## Um portfólio diversificado

A Lamb Weston® oferece uma variedade de produtos de alta qualidade, que ajuda em manter seus clientes retornando, maior lucratividade e eficiência na cozinha.



Corte Fino 7mm



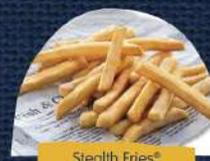
Corte Tradicional 9mm



Corte Restaurante 12mm



Steakhouse



Stealth Fries®  
Crocante 9mm



Stealth Fries®  
Crocante com casca 9mm



Stealth Fries®  
Potato Dippers



Corte Xadrez



Rústica temperada e Ondulada



Descubra mais possibilidades em:  
[www.lambweston.com.br](http://www.lambweston.com.br)

@Lamb Weston for Chefs Brasil

@lambweston4chefs\_brasil

**Lamb Weston**  
VEMOS POSSIBILIDADES EM BATATAS

©2021 Lamb Weston, Inc. Todos os direitos reservados.

12

Em todo o mundo,  
somos locais



APRESENTAÇÃO:  
Lamb Weston® Cortes Tradicionais

Lamb Weston cresceu e se tornou uma das maiores empresas de batata congelada, felizmente entregando as delícias das batatas fritas para mais de 100 países.

Agora temos o orgulho de **poder atendê-lo** no Mercosul, produzindo excelentes batatas fritas para o seu negócio.

# 6 passos simples para uma ótima fritura





Quer preparar um lanche gostoso?

Aposte no Mister picanha!



**Mister Picanha**  
Sucesso garantido para os  
**#BURGUERLOVERS**



# Mister Receita

## Linguíça vinagrete



### Ingredientes:

Pão com gergelim  
Manteiga sem sal  
Cebola  
Tomate  
Azeite e limão  
Queijo mussarela  
Hambúguer Mister linguíça



### Modo de preparo

**Frigideira quente:** Selar os pães com manteiga na chapa, e com um pouco de manteiga frite o seu hambúguer Mister linguíça. Depois derreta duas fatias de mussarela por cima do hambúguer.

**Molho:** Pique uma cebola e um tomate em cubos e reserve. Misture 3 partes de azeite a 1 parte de suco limão para fazer o vinagrete. Junte a cebola com o tomate, adicione o vinagrete e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

**Montagem:** Coloque o vinagrete na base do pão, em cima ponha o Mister linguíça com o queijo derretido, coloque um pouco mais de vinagrete, um pouco de maionese a gosto feche e está pronto.

### Informações do Setor

## Por que o mercado das hamburguerias artesanais está tão em alta atualmente?



Todo mundo gosta de sair em uma sexta-feira à noite para comer um lanche delicioso com os amigos e família! O número de opções que temos hoje com os aplicativos de delivery só aumenta a cada dia que passa, mas muitas pessoas têm um queridinho dentro dessas alternativas, os hambúrgueres gourmet.

Os hambúrgueres gourmet fazem parte da dieta de diversas pessoas aqui no Brasil. O prato é aclamado pelos brasileiros por ser rápido, customizável, versátil, prático e, além de tudo, gostoso!

Entrando no ano de 2023, o mercado de hamburguerias nunca esteve tão em alta, recheado de empresas do ramo e poderoso dentre outros tipos de restaurantes.

Se pegarmos o ramo da alimentação nacional nos últimos anos,

perceberemos que o número de empresas ligadas a hamburguerias artesanais cresceu mais do que qualquer outro tipo de restaurante ou estabelecimento alimentício.

Falando diretamente sobre números, só para dimensionarmos um pouco melhor o crescimento das hamburguerias, na última década, o crescimento no número de estabelecimentos desse tipo foi de 575%.

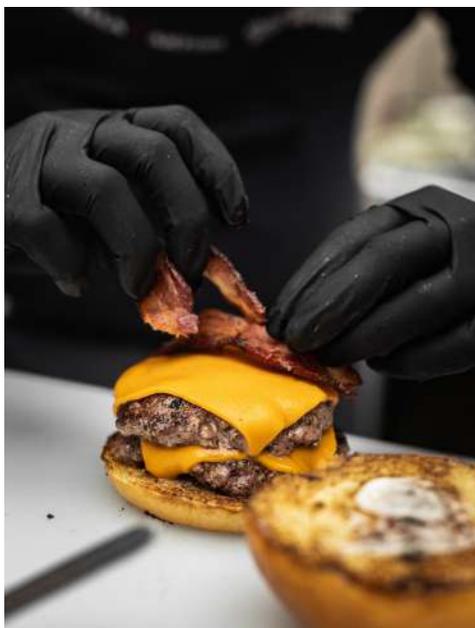
Um número desses não é passível de interpretação. Hoje, temos quase 7 vezes mais hamburguerias no Brasil do que há 10 anos.

Agora, um dado mais recente, de acordo com o Sebrae, indica que nos últimos três anos, o crescimento no número de hamburguerias artesanais foi de 30%.

## Informações do Setor

Esses dados são importantes para entender o potencial do crescimento desse tipo de empreendimento no Brasil, mas por que as hamburguerias estão dando tão certo, ao contrário de outros empreendimentos alimentícios?

A resposta não é tão simples de ser dada. O primeiro fator é que os hamburgueres artesanais possuem uma qualidade extraordinária e



combinam com os gostos do brasileiro, por conta também da sua versatilidade.

Por não serem pratos que dependem de algum clima ou período específico para serem consumidos e fazerem parte do cardápio do tradicional do brasileiro, não há como os hamburgueres gourmet não terem



sucesso aqui no país. Outros pontos que favorecem o crescimento das hamburguerias gourmet são:

- Qualidade e sabor incomparável;
- Impulsionamento promovido pelos aplicativos de delivery;
- Restaurantes virtuais;
- Falta de tempo do brasileiro para cozinhar;
- Prato prático e de muita tradição na nossa cultura.

No hambúrguer gourmet são usados ingredientes especiais e de qualidade. O sabor é realmente outro. Fica ainda mais delicioso se acompanhado com molhos, batata-frita, refrigerante ou anéis de cebolas fritos!

## Informações do Setor



### Sabor diferenciado

Continuando com o exemplo da batata, é crucial que seu estabelecimento tenha essa variedade de complementos dentro de um mesmo elemento central. Utilize variações na forma como você prepara o ingrediente principal.

Nesse exemplo, você poderia servir algum tipo de batata cozida, assada, frita ou outro tipo de preparo que traria mais opções e reconhecimento para sua loja.

No caso dos ingredientes, contar incrementos especiais dentro de um prato que pode ser feito de várias formas é essencial.

Se você incluir batata frita no seu cardápio, não se feche a somente um prato simples e sem outro

ingrediente. Utilize o ingrediente principal como base, mas coloque diferentes atrativos e crie algumas combinações com um alimento principal, no nosso exemplo, a batata.

Você poderia disponibilizar batata frita só com sal, outra com bacon, cheddar e bacon, molhos e especiarias etc. As combinações são infinitas e você tem que usar quantas achar melhor para o seu cardápio!

Obrigado pela leitura e esperamos que as dicas sejam boas para seu negócio! Se precisar da PMG para abastecer os seus suprimentos e ingredientes para a realização dos seus pratos, pode contar conosco. Possuímos uma linha de alimentos em atacado especializada para seu negócio. Entre em contato e realize seu orçamento agora.

## Com estacionamento grátis, pizzeria 'Vila Nostra' é a 'queridinha' dos amantes da redonda



Pizza é aquela comida que une as pessoas. Democrática e gostosa, vai bem em todos os momentos! Quando uma empreendedora se une pela paixão à pizza e abre um negócio, o resultado são duas décadas de sucesso e clientes fiéis.

Essa é a história da Mara, sócia da pizzeria 'Vila Nostra', que viu uma excelente oportunidade de negócio no local.



### Delicie-se com as pizzas da 'Vila Nostra', em São Paulo

Esse alimento, originário da Itália, realmente caiu no gosto da população, tanto que são gastos mais de R\$ 22 milhões em pizza em todo o Brasil.

Com tantas pizzarias e opções, a necessidade de sempre apresentar um diferencial ao público se mostra essencial na hora de se destacar no mercado.

A Pizzeria 'Vila Nostra' surgiu em janeiro de 2010 e, além das deliciosas pizzas, possui um excelente buffet por quilo, com mais de 30 opções de saladas e mais de 30 opções de

pratos quentes.

Todos os dias, o cardápio varia. A noite entra a pizzaria e esfiharia. Diversas opções para o cliente, além de ser uma das queridinhas do público vegano, na zona norte. Isso porque ela oferece opções 100% veganas no cardápio. Outro diferencial é a localização estratégica e o ambiente grande e com estacionamento grátis.

### Sabores deliciosos

Com mais de 80 sabores no cardápio, entre pizzas e esfihas, os donos da 'Vila Nostra' estão prontos para inovar, e mudar o carro-chefe da pizzaria sem deixar de lado as pizzas tradicionais.

Com quase 4 mil clientes cadastrados, cada produto possui a sua particularidade. O local conta com uma nutricionista que observa, o tempo todo, a temperatura e o local que eles devem ser armazenados. Segundo a sócia do local, ela fica responsável por avaliar o tempo que o produto deve ser consumido após aberto, e, também, a forma que deve ser armazenado novamente.

### Como trabalhamos?

A Pizzeria 'Vila Nostra' atende, em média, 4.000 clientes e você pode conhecê-la a qualquer momento. Aproveite para levar a família e os amigos e tenha uma experiência incrível!

## Pizzaria 'Basiléia' oferece mais de 40 sabores para você provar e se deliciar



De origem italiana, hoje a receita é disseminada pelo mundo afora. Aqui, em São Paulo, opções não faltam para quem gosta de compartilhar uma boa fatia de massa, molho e queijo. Seja a quantidade de sabores ou de pizzarias, os números são expressivos na cidade.

Na "Pizzeria Basiléia", você encontra os melhores sabores de pizzas para você provar e não se arrepender.

O estabelecimento foi fundado em maio de 2020 e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas.

### Sucessos do cardápio

O cardápio da Basiléia oferece 46 opções de pizzas, entre doces e salgadas, e mais de 8 mil clientes cadastrados. Há sabores tradicionais e as criações da casa.

Os diferenciais da Pizzeria são baseados na escolha dos seus ingredientes de qualidade. A Basiléia possui um repertório interessante que concilia sabores tradicionais com inovações que podem te surpreender a cada mordida.

"Cliente, para nós, não é apenas uma pessoa que compra um produto. Cliente é um ser humano movido por emoções, sentimentos e desejos. E compreender as emoções, sentimentos e desejos de seus clientes é o caminho para a criação de elos emocionais que são inque-

bráveis. Somente assim você terá sucesso em suas vendas", afirmam os responsáveis pela pizzaria.

### Pizza, paixão nacional

Para que não percam sua qualidade, vale ressaltar que os ingredientes são muito bem escolhidos e feitos com ingredientes de marcas consolidadas.

"Nossa empresa tem como foco trazer as melhores marcas de alimentos para os clientes. Buscamos a excelência para atender sempre."

Todos com ingredientes caprichados, tanto na quantidade, quanto na qualidade. Para quem quiser conhecer esse espaço maravilhoso e se deliciar com essas delícias, basta acessar o site [pizzariabasileia.com.br](http://pizzariabasileia.com.br) ou pelo Instagram @pizzariabasileia.



## DEPOIMENTO



“É um privilégio ter a PMG, um dos maiores Distribuidores de São Paulo, como um grande parceiro de negócios da Alibra desde 2018, através da Mozzana. Já temos um trabalho bastante sólido desenvolvido em conjunto, mas também temos a certeza de que o conhecimento de mercado da PMG somado à nossa expertise e pioneirismo na tecnologia de queijos análogos no Brasil, irão possibilitar um crescimento ainda maior em 2023”

**Fábio Nery - Gerente Comercial Food Service Alibra**



“Estou na PMG a 2 anos, contribuir e acompanhar o seu crescimento é um grande orgulho, procuro dar o meu melhor nos atendimentos aos clientes, suporte aos colegas internos, vendedores e motoristas, sou muito grata por fazer parte dessa equipe, pelas oportunidades de conhecimento e crescimento que o financeiro tem me proporcionado, muito feliz por trabalhar com pessoas maravilhosas e em uma empresa em grande ascensão.”

**Regiane Amorim - Contas à receber PMG**



“Sou muito grato em fazer parte desse time chamado PMG! Hoje posso dizer que a PMG faz parte da minha vida, aqui conheci pessoas incríveis e com elas aprendo todos os dias, o que me fez melhorar significativamente minha vida profissional e pessoal.

Todos os dias superamos novos desafios e juntos crescemos cada vez mais. Hoje para mim a PMG não é apenas uma empresa de distribuição de alimentos, mas uma família! A palavra que vem e minha mente todos os dias é gratidão!

Efésios 1:16 “não deixo de dar graças por vocês, mencionando-os em minhas orações”.

**Pedro Tararan - Contas à pagar PMG**



“É com muita satisfação e gratidão que agradecemos a Deus toda parceria com a empresa PMG, os dois últimos anos principalmente, nos momentos difíceis da pandemia juntamente com seus vendedores... Viviane Laureano uma pessoa maravilhosa que ficou ao nosso lado, ajudando, entendendo e compreendendo e nos dando a muita força!

A Jenagio pizzaria só tem que agradecer sempre! Vocês estão de parabéns, uma excelente empresa!”

**Valdair André Lima - Jenagio pizzaria**

Conheça nossa  
linha de cervejas





Atacadista de alimentos e bebidas



TELEVENDAS  
**(11) 5645-0000**



WHATSAPP PMG  
**(11) 9 4003-6469**



[/pmg.atacadista](https://www.facebook.com/pmg.atacadista)



[@pmgatacadista](https://www.instagram.com/pmgatacadista)



[@pmgatacadista](https://www.youtube.com/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](http://pmg.com.br)