

Food News PMG

www.pmg.com.br

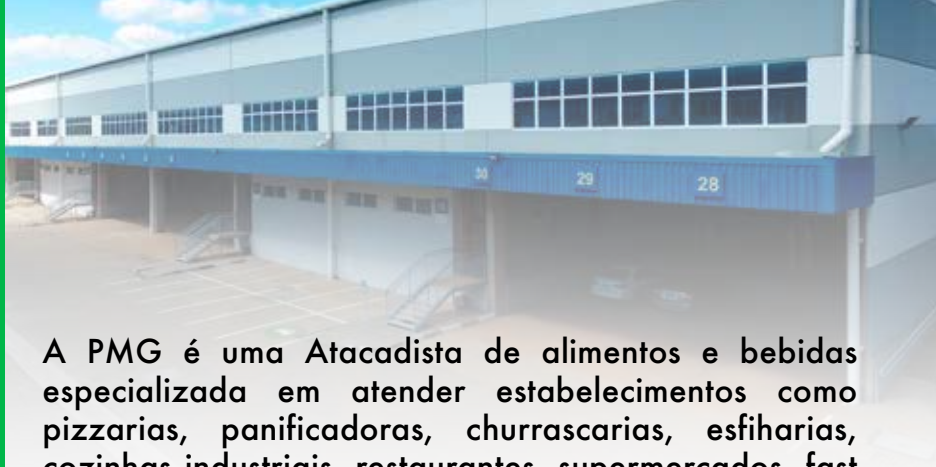
As novidades das indústrias.

Tendências do Food Service



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 08 - 2022



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 1.500 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 23.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado. Contamos com uma equipe de 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

Harald	03
LambWeston	06
Aurora	09
Penina	12
Schreiber	15
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23





LINHA RECHEIOS PARA PIZZA CONFEITEIRO

EMBALAGEM EM FORMATO MANGA.
PRATICIDADE NA APLICAÇÃO.



RECEITAS

MASSA DE CHOCOLATE PARA PIZZA

INGREDIENTES	QUANTIDADE Gr	%
FARINHA DE TRIGO	1000 g	100%
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	10 g	1%
SAL	25 g	25%
AÇÚCAR	25 g	25%
CACAU EM PÓ 100% MELKEN 200 G	20 g	2%
ÁGUA	550 g	55%
ÓLEO GIRASSOL	50 g	5%
TOTAL	1680 g	168%

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

Massa para 4 pizzas grandes (35 cm de diâmetro)

Tempo de preparo

30 minutos

Conservação

Massa crua: até 24 horas em geladeira



DICAS

MAIS PRATICIDADE!

Cada recheio já vem pronto para ser aplicado diretamente da embalagem, sem medo de queimar ou grudar, trazendo o sabor autêntico dos ingredientes originais.



PIZZAS



CROISSANT



PASTÉIS



TAPIOCAS

CROCANTE E SABOROSA



A batata perfeita para as melhores refeições!

SEPARAMOS PARA VOCÊ DUAS DICAS DE MOLHOS PARA FAZER AOS SEUS CLIENTES!

1. MOLHO CHEDDAR

INGREDIENTES

- 160 G de queijo cheddar
- 1 Xícara de creme de leite fresco
- 1/2 Colher de sopa de manteiga
- 1/2 Unidade de cebola
- 1 Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Pique a cebola
2. Despeje a cebola na panela com a manteiga. Deixe fritar em fogo baixo
3. Adicione o creme de leite fresco
4. Assim que levantar fervura, adicione também o queijo cheddar
5. Mexa até dissolver completamente
6. Insira a pimenta-do-reino de acordo com o seu gosto
7. Quando começar a ferver novamente, desligue, e em seguida sirva aos seus clientes.

DICA

Acrescente pequenos cubos de bacon para incrementar o prato.

2. CATCHUP CASEIRO

INGREDIENTES

- 10 Tomates
- 3 Dentes de alho
- 30 G de açúcar
- 50 G de vinagre
- Tomilho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte o tomate ao meio e distribua sobre uma assadeira
2. Fatie o alho em lâminas e distribua em cima dos tomates
3. Salpique o sal a gosto
4. Coloque um raminho de tomilho sobre cada tomate
5. Pré-aqueça o forno a 150 graus e leve a forma para assar durante 2h30 ou até secar bem
6. Triture os tomates no liquidificador e tempere aos poucos com açúcar e vinagre, até atingir o sabor desejado
7. Transfira para um recipiente e sirva como acompanhamento das batatas fritas.

Aprenda a fazer

BATATA FRITA COM CHEDDAR E BACON

INGREDIENTES:

- 1 porção batata palito congelada Lamb Weston.
- 4 colheres (de sopa) de molho cheddar ou cheddar fatiado.
- 2 colheres (de sopa) de leite.
- 100g de bacon picado em cubinhos.

MODO DE PREPARO:

1. Frite o bacon picado até ficar bem dourado.
2. Retire o bacon da panela e coloque num recipiente com papel toalha.
3. Numa panela coloque óleo o bastante para cobrir as batatas. Esquente o óleo por aproximadamente 5 minutos e frite as batatas congeladas até dourarem. Depois retire e coloque num recipiente com papel toalha.
4. Em outro recipiente coloque o queijo cheddar e o leite, leve ao micro-ondas por 30 segundos e misture, ou leve ao fogo baixo até derreter.
5. Despeje o queijo cremoso na batata e por cima coloque o bacon frito.
6. Depois de finalizar o prato, é só entregar para o cliente.



07



08





A gente faz com gosto
tudo que você gosta.

QUE TAL DAR UM TOQUE ESPECIAL
PARA AS SUAS REFEIÇÕES?

EXPERIMENTE!

O PRESUNTO AURORA É DELICIOSO! ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, IDEAL PARA CONSUMO EM LANCHES, APERITIVOS E ACOMPANHAMENTOS CULINÁRIOS.

- ✓ SABOROSO E SUCULENTO
- ✓ ELABORADO COM CARNE 100% PERNIL
- ✓ BAIXO TEOR DE GORDURA

09

10


**RECEITAS
AURORA**



SALADA INTEGRAL DE PRESUNTO AURORA, MAÇÃ VERDE E NOZES

INGREDIENTES:

- 200G DE MASSA INTEGRAL CURTA DE SUA PREFERÊNCIA;
- ¼ DE XÍCARA (CHÁ) DE UVAS PASSAS ESCURAS;
- 20G DE QUEIJO PARMESÃO FRESCO RALADO;
- 1 MAÇÃ VERDE CORTADA PICADA;
- 200G DE PRESUNTO AURORA CORTADO EM CUBOS PEQUENOS;
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE NOZES GROSSEIRAMENTE PICADAS;
- 2 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO TAHITI;
- 1 COLHER (SOPA) DE AZEITE;
- SAL E PIMENTA-DO-REINO EM PÓ A GOSTO.

MODO DE PREPARO:

1. COZINHAR A MASSA INTEGRAL CURTA ESCOLHIDA CONFORME AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
2. RESFRIAR E, EM UM RECIPIENTE, MISTURAR A MAÇÃ VERDE PICADA, O PRESUNTO AURORA, AS UVAS PASSAS, AS NOZES E O QUEIJO PARMESÃO FRESCO RALADO.
3. AJUSTAR OS TEMPEROS COM O SUCO DE LIMÃO, O AZEITE, O SAL E A PIMENTA.
4. RESFRIAR SOB REFRIGERAÇÃO POR 30 MINUTOS E SERVIR IMEDIATAMENTE.


aurora


PENINA
ALIMENTOS

**EXPERIMENTE
NOSSOS PRODUTOS**

DESDE **1965** FAZENDO PARTE DA **GASTRONOMIA DO BRASIL.**



www.penina.com.br |   @peninabrasil

O TRADICIONAL!

+ QUALIDADE!

+ RENDIMENTO!

+ NATURAL!

+ COR!



Utilização: Carnes, frangos, pescados de todos os tipos, arroz, sopas, pães, bolos e qualquer prato que você queira ressaltar o tom avermelhado!

FRANGO AO FORNO

O QUE VOCÊ VAI PRECISAR

INGREDIENTES:

- 8 COXAS DE FRANGO;
- 100 GRAMAS DE COLORAU PENINA;
- 1 COLHER DE SOPA DE CALDO DE GALINHA PENINA;
- ½ LITRO DE SUÇO DE LARANJA;
- 2 DENTES DE ALHO;
- 4 CENOURAS;
- 2 ABOBRINHAS;
- 1 PITADA DE SAL;
- ¼ COUVE FLOR;
- ¼ BRÓCOLIS.



COMO FAZER

MODO DE PREPARO:

- JUNTE TODOS OS INGREDIENTES NECESSÁRIOS;
- MISTURE OS TEMPEROS: COLORAU PENINA, ALHO, CALDO DE GALINHA PENINA, SAL E O SUÇO DE LARANJA, MISTURE BEM, ATÉ OBTER UM MOLHO HOMOGENEO;
- COLOQUE AS COXAS DE FRANGO EM UMA TIGELA E ADICIONE O MOLHO QUE ACABOU DE FAZER. DEIXE A MARINAR POR UMA HORA;
- ENQUANTO O FRANGO MARINA, LAVE AS VERDURAS E CORTE-AS EM PEDAÇOS PEQUENOS;
- EM UM REFRATÁRIO COLOQUE, AS COXAS DE FRANGO, JUNTAMENTE COM O MOLHO E AS VERDURAS;
- LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180° C POR 45 MINUTOS A 1 HORA;
- A SUA RECEITA DE FRANGO AO FORNO ESTÁ PRONTA! SIRVA COM UM ARROZ BRANCO!



BOM APETITE!



Cheddar fatiado

Schreiber

Derretimento perfeito para os melhores pratos.



EM QUAL PRATO DEVO USAR O MOLHO CHEDDAR OU CHEDDAR FATIADO?



Como fazer um hambúrguer de cheddar

Ingredientes

1 kg de patinho moído (ou outro corte)	1 Ovo
1/2 kg de pernil moído sem pele	1 Pimenta
150 g de bacon sem pele triturado	Cheddar fatiado Schreiber
Sal à gosto	

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes com as mãos até ficar uniforme.
2. Molde em formato circular como pequenas bolinhas e coloque em uma forma.
3. Achate cada bola, formando os hambúrgueres, coloque-os em uma assadeira untada com pouco óleo.
4. Coloque três fatias de cheddar Schreiber.
5. Frite na chapa ou asse na churrasqueira.
6. Sirva com acompanhamentos como batatas, saladas, petiscos e molhos.



O ano de 2022 mal começou e já encontramos novas tendências gastronômicas no mercado: o Food Service.

Como sabemos, a alimentação foi um dos segmentos que mais se transformou ao longo dos últimos dois anos. Novos canais de venda, modelos de negócios, cardápios diversificados e gestão de recursos foram alguns dos muitos desafios e aprendizados que os empreendedores do ramo tiveram que enfrentar.

Com a disseminação do novo coronavírus, o setor de alimentos passou por uma grande transformação motivada por novos hábitos. Cada vez mais, as pessoas estão saindo em busca de alimentos saudáveis e que não prejudicam o meio ambiente. Além da demanda por delivery, como já sabemos, as pessoas passaram a escolher formas mais acessíveis e baratas de se alimentar.



Tendências do Food Service para 2022

Pesquisas mostraram que na Europa e nos EUA, o Food Service é responsável por 60% do consumo de alimentos da população em geral. Já no Brasil, com o poder de compra da nova classe média aumentando, a expectativa é de que esse tipo de serviço contribua com mais de um terço das vendas da indústria alimentícia do país. Vale lembrar que o setor se desenvolveu a partir da mudança de hábito do consumidor, e do surgimento de novas plataformas e aplicativos para comercializar esses produtos e serviços, tornando-se um alvo

de fácil investimento.

Refeições personalizadas

O Food Service dá ao cliente a possibilidade de escolher entre diversos ingredientes e apresentações para cada prato, proporcionando então uma sensação de exclusividade.

Produtos artesanais

A busca por um estilo de vida mais saudável está crescendo cada vez mais. Nota-se que os consumidores vem adotando novas metodologias e técnicas para um resultado mais

“independente”, produzindo ingredientes para consumo próprio e também para venda local.

Grab and go

Você já ouviu falar no “Grab and go”? Apesar de já existir no Brasil, o grab and go (literalmente “pegar e levar”) pode ser bem ampliado.

Por meio do grab and go, os restaurantes podem maximizar consideravelmente sua margem de lucro.

O raciocínio é parecido com o modelo usado pelas grandes redes de fast food. No entanto, nós estamos falando de uma comida mais atrativa sob o ponto de vista nutricional.

Pratos regionais tendem a ser mais valorizados

Ao longo da pandemia, os consumidores se conectaram muito mais com os estabelecimentos da região, principalmente com os restaurantes. O empreendedor precisa estudar os clientes para entender quais são os desejos, aspirações, comportamentos de consumo e como se tornar parte da comunidade que ele apoia e frequenta.

Delivery mais assertivo

Depois da guinada para o Delivery, agora é a hora de deixar o modelo mais barato e prático. Por isso, dark kitchens, indústria que vai direto até o consumidor e last mile já têm ajudado a

acelerar o quick commerce.

Em outras palavras, a busca pela sustentabilidade do negócio de delivery deve nortear 2022.

Bom, é bem provável que, agora, você queira implantar esse conceito no seu estabelecimento. Nesse caso, é interessante investir nos setores de alimentos orgânicos, que podem aparecer em refeições prontas, do tipo grab and go. O Food Service pode ser o que faltava para o seu supermercado ampliar a rentabilidade e alavancar a margem de lucro. Já pensou nisso?



Vittoria Pizzaria: sabores inesquecíveis

Na “Vittoria Pizzaria” você encontra diversas opções de pizzas disponíveis no cardápio para você provar e não se arrepender.

Quem garante isso é o senhor Luiz Roberto, que fundou o estabelecimento em 1998. Segundo ele, todos os ingredientes são muito bem selecionados para compor os 110 diferentes tipos de pizzas.

“Qualidade e custo-benefício para nossos clientes”, garante.

O empreendimento está há mais de 20 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas.

Atendimento de alta qualidade e preço justo

Todos os pedidos são feitos com ingredientes selecionados e de qualidade. Segundo ele, o estabelecimento, que atende cerca de 450 clientes por mês, é sinônimo de sucesso.

Os ingredientes são muito bem escolhidos

para que não percam sua qualidade e armazenados em lugares com as temperaturas corretas, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária. Além desses cuidados, Luiz Roberto afirma que o ambiente possui a áreas seca e refrigerada separadas.

“Sou cliente fiel da PMG há 21 anos e crescemos juntos. Só tenho a agradecer pela parceria e pelo atendimento espetacular”, conclui Luiz.



“Pizzaria Juliana”: um rodízio de sabor e qualidade

Pensando sempre em trazer o que há de mais novo e as tendências do universo da pizza, Valdenir Luiz de França, fundador da “Juliana Pizzaria”, trouxe diversas opções de pizzas, além de pasteis e esfihas, para seu estabelecimento.

Pensando sempre na qualidade e bem-estar dos clientes, todos os ingredientes são criteriosamente selecionados. “Trabalhamos com produtos de qualidade e de renome no mercado”, garante.

Usando sempre marcas consagradas de qualidade, o empreendimento está desde 2003 no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas feitas com ingredientes de altíssima qualidade.

Ingredientes selecionados

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 2 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. Vale lembrar que os ingredientes são armazenados em lugares com temperaturas adequadas, seguindo todas as orientações dos órgãos sanitários. Sinônimo de sucesso, a “Pizzaria Juliana” vai além de oferecer os melhores sabores de pizzas. “Agradecemos por sermos lembrados em meio a tantas outras. Nosso muito obrigado!”, conclui Valdenir, fundador do estabelecimento.





“Quando fui convidado a trabalhar na PMG, desde o início encontrei um time competente, transparente que não faz vista grossa para os problemas do dia-a-dia que busca sempre a evolução. Fazer parte desse crescimento é gratificante! Sabemos que nossos valores e cultura são peças fundamentais neste processo de crescimento contínuo da empresa e juntos colhemos os resultados positivos ou negativos. Trabalhar neste time, faz com que a gente fique fora da zona de conforto o tempo todo e com vontade de buscar mais conhecimento técnico e humano. Cada minuto do dia é precioso para vencermos os desafios que nos são colocados.”

Raphael Lisboa Lima – Assistente de Gerência PMG



“Quando entrei na PMG me senti muito bem acolhida e recepcionada! Aqui aprendi a cultivar bons relacionamentos e trabalhar em equipe, tive a oportunidade de expressar minhas ideias e adquirir habilidades que contribuem com meu crescimento profissional. Sou muito grata pela oportunidade em fazer parte desse time, a PMG é uma empresa que me proporciona novas experiências, e a superar os desafios a cada dia. Fico feliz em poder contribuir com o sucesso da família PMG que cresce cada vez mais da união e o trabalho em conjunto de todos!”

Ana Cristina Porto – Contas à Receber PMG



“Comecei na empresa há 6 anos e no início foi um grande desafio devido vir de outro ramo de negócio, com passar do tempo, fui conquistando confiança e agora procuro fazer o máximo para atender os clientes e desempenhar um trabalho digno há altura da empresa. A PMG é muita séria e competente no que faz, com isso me estimula a trabalhar com garra e determinação para alcançar a vitória na carreira profissional de vendas. Tenho orgulho e muita gratidão a toda equipe PMG que sempre procura fazer o melhor para ajudar e realizar um trabalho de sucesso.”

Valdelice Carvalho – Representante comercial PMG



“Seara e PMG, essa grande parceria que ao longo dos anos leva aos clientes produtos de alta qualidade. Nossa missão é atender com qualidade, profissionalismo, dedicação e máxima eficiência, o que faz com que a cada ano sejamos líderes de mercado. Neste Ano 2022 teremos muitos desafios, mas com essa equipe parceira que é a PMG, tenho certeza que vamos alcançar todas as metas no atendimento e distribuição dos produtos Seara e Rezende.”

Raimundo Junior – Vendedor – Seara Alimentos



“A PMG Atacadista é uma forte parceira estratégica da MS Foods, atuando diretamente na distribuição de nossos insumos para seus clientes do setor do food service. Com uma equipe de vendas engajada, uma logística diferenciada e com uma parte comercial tão excelente que exala qualidade e perfeição, não me surpreende o crescimento nem os recordes em vendas que vem atingindo mesmo nesse momento tão sensível. A MS Foods é extremamente grata pela ótima parceria junto a PMG Atacadista e também, acreditamos que o melhor ainda está por vir.”

Renata Nogueira Gomes – Diretora comercial – MS Foods



“Começo esse depoimento agradecendo pela oportunidade que a parceria com a PMG nos proporcionou nos últimos meses, poder estar presente, participar e contribuir um pouco do crescimento e dos resultados que a empresa vem alcançando nesse período. Para nós da Mister Beef é uma satisfação enorme ser parceiro da PMG, uma parceria que teve início há pouco mais de quatro anos e vem se solidificando cada vez mais. Eu, em nome da Mister Beef, fico muito orgulhoso e feliz em tê-los como nossos parceiros e, parabéns por tudo que a PMG vem alcançando e pelo seu crescimento como um todo.”

Thiago Perassoli – Departamento Comercial – Mister Beef

CONFIRA NOSSA LINHA DE BEBIDAS

CONSULTE SEU VENDEDOR





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 Ferrelra Guedes, 784 - Potuverá - Itapecerica da Serra/SP - CEP 06885-150

pmg.com.br