

Food News PMG

www.pmg.com.br

As oportunidades do Food Service



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 03 - 2021

História

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 16.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado. Contamos com uma equipe de mais de 350 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 230 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.

Missão

Nossa missão é atender nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência.

Visão

Estar entre as principais redes de atacadista do mercado e ser referência de excelência em vendas e serviços.

Valores

Responsabilidade, comprometimento, credibilidade e crescimento.

Sumário

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Novo Site | 03 |
| Alibra | 04 |
| Tirolez | 07 |
| Baden Baden | 10 |
| Brasa | 13 |
| Vale do Pardo | 15 |
| Informações do Setor | 19 |
| Cliente PMG | 22 |
| Depoimentos | 24 |



JÁ DEU UMA OLHADA NO NOSSO SITE?

ELE ESTÁ DE CARA

NOVA



Nosso site foi totalmente reformulado, para ficar muito mais prático e com mais recursos além de um novo visual!

Acesse:

pmg.com.br



Use em pizzas, recheios
para tortas, salgadinhos,
pastéis, massas e sanduíches.





m **mozzarella**

COBERTURA SABOR MUSSARELA

-  *Auxilia na padronização do produto final, sem variação de proteínas, sal e gordura!*
-  *Proporciona derretimento uniforme!*
-  *Não aglomera após ralada!*
-  *Evita formação de poças de gordura após forneamento das pizzas e estouro da massa em salgados fritos!*

COBERTURA CREMOSA SABOR REQUEIJÃO

-  *Substitui os produtos tradicionais proporcionando redução de custos.*
-  *Consistência e cremosidade ideais após o forneamento.*
-  *Características físicas e sensoriais dos requeijões tradicionais.*
-  *Fácil manuseio.*



alibra



A Alibra Ingredientes é especializada em fornecer ingredientes lácteos e não lácteos, misturas alimentícias em pó e substitutos de queijos para o mercado de alimentos e de bebidas: Industrias alimentícias, Food Service e Varejo.

As diferentes soluções Alibra para o mercado Food Service foram desenvolvidas para restaurantes, pizzarias, lanchonetes, cozinhas industriais, confeitarias, casas de bolos, sorveterias, fast foods, vending machines, distribuidoras, dentre outros.

Faz parte de algum destes segmentos?
A Alibra é a parceira certa para você!

Os produtos Food Service da Alibra proporcionam:

- 🔗 Redução de custos
- 🔗 Padronização
- 🔗 Facilidade de aplicação
- 🔗 Alta performance



Alibra, a receita de sucesso
para o seu negócio!



**Tirolez, a marca nº 1 na
categoria de queijos no Brasil***



Fonte: Kantar, 2020

**Qualidade e Tradição
desde 1980.**

Requeijão Tirolez, fornabilidade sem igual.



O Requeijão que irá surpreender você e todos os seus clientes com seu sabor lácteo e ótima fornabilidade!

Requeijão produto tradicionalmente brasileiro e muito versátil para o preparo de diversas receitas.

Requeijão Tirolez uma das marcas mais vendidas no Brasil* não possui amido e na versão bisnaga, é muito utilizado em diversos canais, mas principalmente em pizzarias devido a sua ótima fornabilidade!

Ótimo custo-benefício para os clientes, além da explosão de sabor lácteo, sua estrutura se mantém mesmo que aquecido e ainda possui um picote na embalagem para utilização na medida certa em cada preparação.

Sugestão:

3 gradações de picote



*Fonte: Nielsen, jul.-set.20.

Dip de Alcachofra com Requeijão e Queijo Brie Tirolez



Aprenda outras receitas com a utilização do Requeijão Bisnaga em combinação com outros queijos

Ingredientes:

- 120 g de Requeijão Bisnaga Tirolez
- 150 g de Parmesão Tirolez
- 125 g de Queijo Brie Tirolez
- 1 xícara de espinafre
- 250 g de decoração de alcachofra
- 250 ml creme de leite pasteurizado
- 3 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de maionese
- Óleo para refogar o espinafre
- Sal
- Pimenta

Modo de Preparo:

Lave o espinafre, corte as folhas em pedaços menores e refogue com um pouco de óleo e alho em uma frigideira. Pique as alcachofras em pequenos pedaços e reserve.

Em uma tigela, misture os ingredientes líquidos: o creme de leite, a maionese, o requeijão e uma colher de chá de alho batido e tempere com sal e pimenta a gosto. Assim que a mistura estiver homogênea, acrescente a alcachofra e o espinafre picados. Fatie o Queijo Brie Tirolez e rale o Parmesão Tirolez. Em um refratário que possa ir ao forno, coloque o creme e, por cima, as fatias de queijo brie. Finalize salpicando o parmesão ralado e leve ao forno em temperatura média por, aproximadamente, 15 minutos.

Sirva com pães fatiados.

Dica: Quando o dip estiver ficando douradinho, é hora de tirar do forno.





BADEN BADEN

C E R V E J A R I A A R T E S A N A L

CERVEJA COMO NUNCA



APRECIE COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

10

BADEN BADEN

CERVEJARIA ARTESANAL

CERVEJA COMO NUNCA



APRECE COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

A LEVE ACIDEZ HARMONIZA PERFEITAMENTE COM PRATOS LEVES COMO PEIXES E QUEIJOS ALÉM DE TRAZER NOTAS FRUTADAS DE LARANJA QUE VÃO COMPLEMENTAR A COMBINAÇÃO.



HARMONIZA COM PEIXES SUAVES, FRUTOS DO MAR, QUEIJO BRIE, CAMEMBERT E DE CABRA.



CARACTERÍSTICAS:



CONSUMIR ENTRE: 3° E 5°

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
4,9%

IBU
11

BADEN BADEN

CERVEJARIA ARTESANAL

CERVEJA COMO NUNCA



APRECE COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

EQUILIBRA O AMARGOR DO LÚPULO COM O INTENSO AROMA E SABOR CÍTRICOS PROVENIENTES DO LÚPULO E DA ADIÇÃO DE SUCO DE MARACUJÁ.



HAMBÚRGUER, COMIDA MEXICANA COMO TACOS E BURRITOS, PICANHA E CARNES GORDUROSAS.



CARACTERÍSTICAS:



CONSUMIR ENTRE: 6º E 9º

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
6,4%

IBU
33

Brasa, uma paixão deliciosa pelo Brasil.



Oferecendo produtos de excelência, exclusivos, nutritivos, de sabor inesquecível e produzidos com os melhores ingredientes.

A Brasa Burguers possui os mais deliciosos e suculentos hambúrgueres do mercado, além de contar com uma variedade deliciosa de produtos como almôndegas, Kibes e Pão de Queijo que você encontra na PMG.

Opções incrivelmente saborosas de quem faz questão de alimentar o Brasil com qualidade.



É outro nível!

Brasa Angus Clássico

Brasa
BURGUERS



Preparo
30 min



Porção
01

INGREDIENTES:

- 1 Hambúrguer Angus 200g
- Alface, tomate, cebola e pepino
- Bacon
- Queijo prato
- Maionese de alho

MODO DE PREPARO:

1. Corte o tomate e o pepino em rodelas e o alface.
2. Grelhe o Hambúrguer Angus 200g e coloque o queijo por cima e logo em seguida frite o bacon.
3. Coloque todos os ingredientes no pão e sirva com a maionese de alho.

AGORA É SÓ SE DELICIAR!



Visite nosso site, conheça nossa história e toda a linha de produtos Brasa.



Saiba mais:



brasaburguers.com.br



O Laticínio Vale do Pardo produz uma vasta linha de requeijões. Por atuar no ramo desde 1986 adquiriu grande experiência em avaliar a tendência do mercado consumidor tendo hoje sua marca fixada e reconhecida.

Nossa preocupação com qualidade é total.
Como toda linha Vale do Pardo você leva produtos com qualidade superior, garantia de sabor e economia para seu negócio
Vale do Pardo qualidade a toda prova.

Dica!

Os efeitos dos carboidratos na saúde
às 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 Sofffice.

Confira a tabela nutricional e veja que o Requeijão Sofffice
tem 5,5g de proteínas para cada 2 colheres de sopa.

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

 8 porções

 60 min



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 | ** |
| Fibra alimentar | 0g | 0% |
| Sódio | 70mg | 3% |
| Cálcio | 56mg | 6% |

*Porcentagem de Valores Diários baseada em uma dieta dietética padrão para adultos com 2000 kcal (8400 kJ). **Sem gordura trans adicionada. O teor de gordura trans pode variar devido a diferenças naturais na composição dos ingredientes.



SIGA NOSSO INSTAGRAM
E CURTA NOSSO FACEBOOK

<https://www.facebook.com/valedopardo>

Av. Victor Civita, 1885
Jd. Sta Maria - Osasco / SP
www.valedopardo.com.br





Vale
a pena
experimentar!

PIZZA INTEGRAL DE BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO SOFFICE

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.

Food Service: nova tendência do mercado gastronômico



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

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.

Nova opção

Um setor que está crescendo bastante dentro do mercado de alimentação é o Food Service. Mas o que é isso?

O Food Service consiste em oferecer serviços na área de alimentação para as pessoas comerem fora de casa.

Devido à falta de tempo, as pessoas, cada vez mais, estão improvisando refeições na rua ou no próprio local de trabalho. Com isso, estabelecimentos comerciais vem proporcionando praticidade e um grande leque de opções.

Confira as tendências:



Estudos mostram que na Europa e nos EUA, o Food Service é responsável por 60% do consumo de alimentos da população em geral.

Tendências do Food Service para 2021

Estudos mostram 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.

Após ler essa matéria, é bem provável que você queira implantar esse conceito no seu estabelecimento. Nesse caso, é interessante investir nos setores de alimentos, que podem aparecer em refeições prontas, do tipo grab and go.

O Food Service pode ser o que faltava para o seu negócio ampliar a rentabilidade e alavancar a margem de lucro. Já pensou nisso?



Rapi10: deliciosos sabores de pizza com preço justo



A “Rapi10” é uma rede de franquias que está no mercado desde 2015 e foi fundada pelo atual Diretor de Qualidade, Nauã Evangelista.

Após abrir um estabelecimento e ver as suas vendas despencarem com uma forte crise, Nauã resolveu abrir uma pizzaria com o objetivo de oferecer praticidade, ótimo sabor e um excelente custo-benefício para os seus consumidores. O resultado não podia ser outro, né? Sucesso total!

Variedade de sabores

Com isso, são mais de 65 unidades espalhadas por São Paulo e uma no Rio de Janeiro.

O empreendimento está há 6 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas feitas com ingredientes de altíssima qualidade por um preço acessível.

São mais de 24 sabores de pizzas separadas em linhas tradicionais, especiais e calzones. Além, é claro, da famosa pizza de dois andares que possui mais de 2kg de recheio e que é sucesso em todas as lojas.

Ingredientes selecionados e de qualidade

Todas elas são feitas com ingredientes selecionados e de qualidade para compor os melhores sabores de pizzas.

Segundo a gerente de marketing, Shaiene Flauzino, o estabelecimento atende cerca de 30 mil clientes por mês e já são mais de 130 mil cadastrados em nossos aplicativos.

“A Rapi10 possui uma base de clientes enorme, além de um público que se identifica bem com o produto e com a marca”, explica.



Ainda segundo ela, toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do estabelecimento felizes e satisfeitos.



Pizzaria “Altas Horas”: os melhores sabores de pizza você encontra aqui



Calabresa, portuguesa, muçarela, não importa... são todas bem-vindas!

Com tantas opções de sabores fica difícil não querer experimentar todos, não é mesmo?

Na pizzaria Altas Horas são quase 80 opções de pizzas disponíveis no cardápio para você provar sem medo.

Michele Regina Borba é a dona dessa pizzaria que fica localizada em São Paulo e garante que todos os ingredientes são selecionados para compor os melhores sabores de pizzas.

“Trabalhamos com as melhores marcas do mercado”, garante a proprietária.

O empreendimento está há 13 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas feitas com ingredientes de altíssima qualidade por um preço acessível.

Todas as pizzas são 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 Michele, o estabelecimento atende cerca de 3 mil clientes por mês e, de acordo com ela, toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do estabelecimento felizes e satisfeitos.

Os ingredientes são comprados semanalmente para que eles não percam sua qualidade e escolhidos com todo o cuidado e armazenados em lugares com temperaturas adequadas,



segundo todas as orientações da vigilância sanitária. Sinônimo de sucesso, a pizzaria “Altas Horas” tem como diferenciais: o cuidado com os alimentos, higiene e horário de atendimento diferenciado. “Das 18h até às 2h da manhã”.



“ A parceria com o grupo PMG é extremamente importante para a cia, a penetração que a PMG tem no Food Service é algo extraordinário, a indústria não consegue ter essa capilaridade, desta forma buscamos esta parceria para levar a Gtfoods ao máximo em todos pontos de consumo. A nossa parceria que começou em 2013 de forma tímida hoje é uma das principais parcerias da cia, por isso desejo “ sucesso PMG e sucesso GTFOODS “ que 2021 possamos aumentar mais e mais esse vínculo! ”

Luiz Mauro
Gerente nacional da GTFOODS



“ A 6 meses iniciamos a parceria com a PMG para distribuir o Mix de produtos Alfama. Com um plano robusto de trade e uma equipe comercial empenhada os resultados estão acontecendo de forma saudável. A PMG e Alfama tem muita sinergia, juntos estamos entregando soluções e inovação ao mercado de food service. ”



Douglas Martins
Coord. Marketing Alfama



“ Mesmo diante do atual cenário, a PMG conseguiu se destacar de forma ímpar e acima da média de mercado. A empresa se reinventou mas não perdeu sua essência, prezando sempre pela qualidade de seus produtos, serviços, colaboradores e fornecedores. Diante de todos os resultados positivos alcançados com essa parceria, o melhor deles é fortalecer o nosso relacionamento com o Time PMG a cada dia. Temos orgulho em fazer parte dessa história de sucesso! ”

Geisa Baculi
Executiva de venda Mccain.





“ Ser colaboradora da PMG ATACADISTA é ter a certeza de fazer parte de um grande time, poder contribuir com a empresa em sua ascensão é ter também um crescimento profissional e com muita dedicação, respeito e parceria, conseguimos ter a chave do sucesso diário.

Gratidão por fazer parte desse time campeão e agradeço todos os dias os gerentes e colegas de trabalho.

Quando saímos da antiga sede em Taboão da Serra – SP, para a atual que fica em Itapeverica da Serra – SP, mudamos para um espaço maior e com o esse espaço maior vieram também grandes desafios, que no início me deu um frio na barriga, porém, nós mudamos para melhorar e acreditamos que precisamos melhorar sempre, com comprometimento, dedicação, expectativas e alegrias. Hoje sou parte da família PMG, P de Poder fazer a diferença, M de Melhorias diárias e constantes para sempre apresentar o melhor e G de Gratidão com as pessoas que trabalham na PMG Atacadista que fazem toda a diferença. ”

Priscila de Freitas Reis Xavier

Assis. fin. das contas a pagar da PMG Atacadista



“ Iniciei na PMG em 2011, para atividades relacionadas a tesouraria, porém pouco tempo após tive a oportunidade de aprender um pouco em cada divisão do Financeiro (bancos, cadastro, fiscal) e enfim, análise de crédito onde permaneço hoje, além de auxiliar os vendedores, e clientes.

Temos um dia a dia muito corrido, mas procuramos manter o ambiente agradável para desenvolver bem nossas atividades.

A PMG se dedica para se manter relevante e líder de mercado, sempre em constante evolução. Buscando o melhor atendimento e satisfação do cliente. ”



Juliana Barbosa Moraes

Ana. Financeiro Senior da PMG Atacadista



“ Uma empresa de responsabilidade para com seus clientes, uma vendedora super atenciosa que está à disposição sempre que necessário, sempre oferecendo os melhores benefícios que uma empresa pode oferecer. Os entregadores sempre capacitados e educados, a pmg não é só uma empresa que presta serviços para outra, é uma empresa que chega na família para ficar. ”

**Raimundo Derlanio e sua esposa Ana Paula
Responsáveis pela pizzeria Jonny da vila Natal.**





Você faz parte dessa história



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, N° 96 - Santo Amaro/SP - CEP 04755-000

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

pmg.com.br