

Food News PMG

www.pmg.com.br

As novidades das indústrias.

Vendas nas redes sociais



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 06 - 2021



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 20.000 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

Ceratti	03
Forneria	06
Seara	09
GT Foods	12
Yema	15
Informações do Setor	18
Cliente PMG	22
Depoimentos	24





CERATTI
DESDE 1932



PEITO DE FRANGO CERATTI

Os peitos de frango Ceratti são feitos unicamente com filé de peito de frango (sassami) e condimentos naturais. Nosso processo de produção inclui a defumação natural e o cuidado que só a Ceratti tem. Ideal para quem não abre mão do sabor, mas privilegia refeições mais leves. Conheça nossos sabores exclusivos.



PEPPERONI

O Pepperoni Ceratti é temperado na medida certa e já vem pronto para deixar sua pizza ainda mais gostosa.



MORTADELA

A nossa famosa mortadela é conhecida – e reconhecida – por seu incomparável sabor e seu perfumado aroma. Feita com 100% carnes nobres e temperos naturais, a Mortadela Ceratti é a predileta entre os consumidores mais exigentes. Receita



PALETA DEFUMADA

Com cortes selecionados de suínos, a paleta Ceratti é succulenta e saborosíssima! Um produto versátil e marcante, é perfeito para rechear pizzas, fogazzas, pastéis, empadas; incrementa a tapioca, a salada e é também uma delícia para ser consumida pura!



COMO MONTAR UMA TÁBUA DE FRIOS PERFEITA?

1 UTILIZE LOUÇAS E TALHERES ESPECIAIS PARA MANUSEAR E APRESENTAR OS PRODUTOS



2 SELECIONE OS FRIOS CERATTI DE SUA PREFERÊNCIA, COMO PRESUNTOS IMPORTADOS, SALAMES, MORTADELAS, PASTRAMI, LOMBOS E ETC.

3 ESCOLHA QUEIJOS DE SABORES INTENSOS QUE AGRADEM O SEU PALADAR, COMO GOUDA, BRIE, PARMESÃO, PECORINO, ETC.



6 FRUTAS, NUTS E AZEITONAS AJUDAM A LIMPAR O PALADAR, HARMONIZAM PERFEITAMENTE, ALÉM DE UM VISUAL CONVITATIVO.

5 ADICIONE GELÉIAS, PATÊS E MOLHOS PARA DAR UM TOQUE ESPECIAL ÀS COMBINAÇÕES

4 PÃES E TORRADAS SÃO ACOMPANHAMENTOS ESSENCIAIS QUE NÃO PODEM FALTAR NA SUA TÁBUA



RECEITA DE

SANDUICHE LIGHT

Ingredientes

- 100g de folhas de espinafre frescas;
- 20gr creme de ricota;
- 15gr milho cozido;
- 3 fatias peito de frango Ceratti com Gostinho de Frango Assado;
- Alho em pó, sal e pimenta do reino;
- Azeite.

Modo de Preparo

1. Picar finamente as folhas de espinafre e refogar em azeite.
2. Temperar com alho em pó, sal e pimenta do reino e misturar com o creme de ricota.
3. Passar a mistura no pão, em seguida o peito de frango e o milho cozido.

Dicas

Se você recebeu seu sanduiche congelado, deixe de 3-4 horas na geladeira descongelando e depois esquentar no forno a 180° de 10 a 12 minutos.

Se não estiver congelado, aquecer no forno também a 180° de 10 a 12 minutos.

O pão ficará crocante por fora e macio por dentro.





LATICÍNIOS

Chegou
Forneria.
A mussarela
que derrete
sem queimar.

FORNERIA



FORNERIA
45°
GRAUS

A receita de uma vera pizza italiana. Mamma mia!

Por Dani Branca, chef pizzaiolo formado em gastronomia na Itália.

Ingredientes:

- 1kg de trigo (tipo 1 ou 00)
- 620ml de água gelada
- 25g de sal
- 3g de fermento biológico fresco

Processo com sova na mão

- Coloque a água em uma vasilha e dilua o sal.
- Adicione metade da farinha e mexa até formar uma massa mais sólida. Vá adicionando farinha aos poucos e sove. Após 10 minutos de sova, adicione o sal.
- A massa estará no ponto quando não grudar mais nas mãos.
- Deixe a massa descansar por meia hora embaixo de um pano úmido e faça as bolinhas do tamanho desejado.

Descanse a massa na geladeira por 22 horas, entre 6 e 8 graus.

- Após o tempo de maturação da fermentação, tire a massa da geladeira e deixe em temperatura ambiente até a massa chegar na temperatura de 22 a 24 graus, para que possa ser aberta e coberta.
- Utilize forno com temperatura mínima de 350 graus para que possa ter mais estrutura nas bordas da pizza.



Dicas para um bom molho de tomate.

- 10 tomates
- Sal e manjericão a gosto
- Asse os tomates no forno por 12 a 15 minutos, na temperatura de 200 graus fazendo um corte inferior nos tomates, para que facilite a saída da pele após assado.
- Bata por poucos segundos no liquidificador ou processador os tomates sem pele, para que não separe a água com o suco e fique com a consistência grossa e encorpada.
- Tempere a gosto com sal e algumas folhas de manjericão.

Buon Appetito!



Forneria, o verdadeiro queijo para pizzas.

A HE Laticínios traz agora uma nova proposta para você dar o seu toque de mestre no preparo de pizzas perfeitas. É mussarela, só que muito melhor. Feito com uma tecnologia exclusiva que elimina todo o açúcar residual do queijo e evita que ele se queime em altas temperaturas. Mude para quem faz da sua pizza a mais perfeita, mude para Forneria.



LATICÍNIOS

queijoforneria.com.br

@queijoforneria



EXPERIMENTE,
A QUALIDADE
VAI TE SURPREENDER.





EXPERIMENTE,
A QUALIDADE
VAI TE SURPREENDER.

Produzido com carnes selecionadas,
é um produto versátil, podendo ser
utilizado em pratos variados e diversos
momentos de consumo.



- ▶ 12 kcal por fatia;
- ▶ **Menor sódio** do mercado;
- ▶ Feito com carne **100% de PERNIL**;
- ▶ **Mais sabor e suculência** devido à cura lenta.





QUERO MAIS.

MAIS CONFIANÇA E MAIS ECONOMIA.

PRODUTO COM
EXCELENTE
FATIABILIDADE;

NÃO
ESFARELA;

ÓTIMO
RENDIMENTO
E TEXTURA
FIRME.



GT Foods



CONHEÇA A NOSSA

Linha de Produtos



Movidos Pelo Sabor!

f @gtfoods

ig @gtfoods_oficial

yt @gtfoods

www.gtfoods.com.br

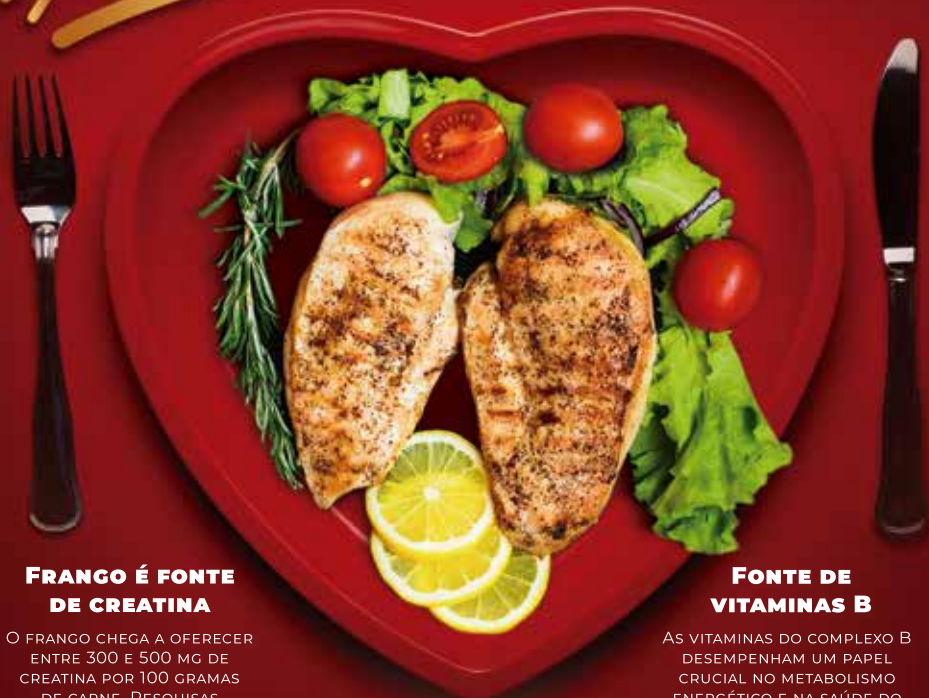
FRANGO É

Saúde

GT Foods



“ CONHEÇA OS BENEFÍCIOS DE CONSUMIR ESSA FONTE DE PROTEÍNAS RICA EM VITAMINAS, QUE TRAZEM DIVERSOS BENEFÍCIOS A SUA SAÚDE! ”



FRANGO É FONTE DE CREATINA

O FRANGO CHEGA A OFERECER ENTRE 300 E 500 MG DE CREATINA POR 100 GRAMAS DE CARNE. PESQUISAS DEMONSTRAM QUE A CREATINA PODE MELHORAR O DESEMPENHO FÍSICO, A RECUPERAÇÃO, A FORÇA E A RESISTÊNCIA.

FRANGO É ALIADO PARA A PERDA DE PESO

O FRANGO TEM SIDO UM DOS PRINCIPAIS CANDIDATOS A ALIMENTOS QUE PROMOVEM A PERDA DE PESO. É MUITO UTILIZADO NAS DIETAS COM ELEVADOS NÍVEIS DE PROTEÍNA E BAIXO TEOR DE GORDURA.

FRANGO É RICO EM PROTEÍNAS

100G FORNECEM MAIS DE 18 GRAMAS DE PROTEÍNAS, IMPORTANTE PARA A CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO DA MASSA MUSCULAR, CRESCIMENTO E REPARAÇÃO DOS TECIDOS DO CORPO E AUMENTO DA SENSAÇÃO DE SACIEDADE.

FONTE DE VITAMINAS B

AS VITAMINAS DO COMPLEXO B DESEMPENHAM UM PAPEL CRUCIAL NO METABOLISMO ENERGÉTICO E NA SAÚDE DO CÉREBRO. 100G DE CARNE DE FRANGO CONTÉM UMA GRANDE QUANTIDADE DE VITAMINA B3 (NIACINA), OFERECENDO 56% DA INGESTÃO DIÁRIA.

AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL

A QUANTIDADE DE GORDURA SATURADA E COLESTEROL ENCONTRADO NA CARNE DE FRANGO É MUITO MENOR QUANDO COMPARADOS AOS NÍVEIS ENCONTRADOS EM OUTRAS FONTES DE PROTEÍNAS COMO A CARNE VERMELHA.

EXPERIMENTE O DELICIOSO



Filetê de Peito

AO MOLHO TERIYAKI



INGREDIENTES

- 500g de Filetê de Peito Canção Alimentos cortados em cubos grandes
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal a gosto
- ¼ de xícara de shoyu
- ¼ de xícara de água
- ½ colher de sopa de vinagre de arroz
- ½ xícara de suco de abacaxi
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 4 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada



MODO DE PREPARO

1. Refogar o frango no azeite.
2. Temperar com sal, gengibre e alho.
3. Adicionar o shoyo, a água, o vinagre e o suco de abacaxi. Quando ferver, abaixe o fogo e adicione as 2 colheres de amido dissolvidas em ¼ de xícara de água, mexer bem até que o molho fique cremoso.
4. Acrescentar o mel, deixar ferver por 5 minutos ou até que o molho reduza pela metade e obter uma consistência mais espessa.
5. Finalizar com a cebolinha verde.



ACOMPANHAMENTO

Anéis de Cebola Empanadas Canção Alimentos, preparados na Air Fryer ou forno convencional.

GT Foods





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).



MARGHERITA

QUEIJO MOZZARELLA DE VACA E BÚFALA

É o queijo perfeito para enriquecer sua pizza!

Melhor rendimento e mais sabor. Pode ser usado também em recheios, para gratinar e em lanches.

Experimente!



#ficaadica!



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

  @queijosyema
www.yema.com.br



PANQUECA DE RICOTA COM ESCAROLA

MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 2 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de chá de fermento

RECHEIO:

- 2 maços de escarola
- 500 g de ricota
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 dentes de alho

MOLHO:

- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata no liquidificador todos os ingredientes por três minutos. Deixe reservado na geladeira enquanto prepara o recheio e o molho.

RECHEIO:

Lave e pique os dois maços de escarola e reserve. Amasse com o garfo as 500 g de ricota. Numa panela antiaderente coloque a margarina e doure o alho. Acrescente em seguida, a escarola e refogue por 5 minutos. Acrescente a ricota e refogue por mais 5 minutos, ou até quebrar o amargo da escarola. Mexa a cada dois minutos para que refogue por igual.

MOLHO:

Dissolva as duas colheres de farinha de trigo no leite frio. Coloque a margarina em uma panela e deixe derreter. Acrescente em seguida o leite, o queijo ralado e o sal. Mexa até engrossar. Retire a massa da geladeira e forme discos na frigideira antiaderente. Tome a precaução de colocar pequenas quantidades de massa na frigideira em forma de círculos, para que a panqueca fique fina e grelhe por igual. Com o auxílio de uma espátula, grelhe os dois lados da panqueca. Depois é só colocar o recheio no centro da panqueca e enrolá-la, posicionando uma ao lado da outra em uma forma refratária. Cubra com o molho, acrescente o queijo ralado e deixe esquentar por 10 minutos em forno médio.

Vendas nas redes sociais



Qual o empreendedor que não quer vender mais e tornar sua marca cada vez mais conhecida no mundo digital? Saiba que é possível vender pelas redes sociais da sua empresa.

Em algumas redes sociais, como Facebook e Instagram, por exemplo, é possível divulgar produtos e serviços com muito resultado, pois você pode atingir centenas, milhares e até milhões de pessoas.

O uso de redes sociais para interagir com

consumidores foi uma das grandes revoluções proporcionadas pelo marketing na era da transformação digital. Esses canais servem como plataformas para atrair a atenção da audiência e, em casos mais avançados, dispõem de chats privados que podem ser usados para o atendimento.

O sucesso na comunicação via mensagem direta em redes como o Facebook, Twitter e o Instagram fez com que as marcas olhassem com maior atenção para essa funcionalidade.

O sucesso na comunicação via mensagem direta em redes como o Facebook, Twitter e o Instagram fez com que as marcas olhassem com maior atenção para essa funcionalidade



Descubra os seus clientes e o que interessa a ele

Com o surgimento das redes sociais, você pode, facilmente, mapear seu público, emitir mensagens de forma efetiva e vender pelas redes sociais.

A utilização dessa ferramenta é uma boa saída para estabelecimentos que querem se destacar ao utilizar tecnologia em seu atendimento, mas ainda não contam com uma grande central de atendimento ao consumidor por telefone, por exemplo.

Monte um planejamento

Aproveite que a grande maioria das pessoas está em casa e use as redes sociais para se comunicar com a sua clientela.

Todos estão passando por momentos de incerteza e insegurança. Desse modo, pense primeiro na comunidade, faça algo que gere valor, que mostre que a sua empresa busca o bem-estar comum acima de tudo.

Interaja com seus seguidores

As redes sociais são um ambiente de conversa. Responda os questionamentos dos usuários, crie ações para trazer mais o público para a página e compartilhe a história positiva de algum cliente com a sua marca.

Tudo isso ajuda a alavancar a visibilidade da sua marca e, conseqüentemente, as vendas.

Acompanhe os resultados

Não poste só por postar. É fundamental medir o desempenho das suas publicações.

Conheça, portanto, os horários de pico na sua página e os posts que tiverem mais sucesso. Ajuste o seu planejamento com base nesse resultado.

Crie vínculo com seu público

Chame o seu público para participar e compartilhar o conteúdo com mais pessoas. O engajamento vale ouro nas redes sociais.

Invista em campanhas

Se você deseja aumentar o número de seus seguidores invista em impulsionar posts estratégicos e em campanhas para aumentar o seu público.

Como atrair clientes pelas redes sociais?

Trazer clientes para o seu negócio requer muita pesquisa, estudo e planejamento. Mas quem conhece como funciona o mercado no mundo virtual, sabe que não tem muita mágica aí, não. Para chegar até as pessoas certas, existe uma série de estratégias que foram muito bem estudadas e testadas.

Divulgação da empresa nos meios digitais

O ponto de vendas deve ser muito bem

estudado. Para divulgar os serviços do seu estabelecimento, o primeiro passo é procurar saber quais são as publicações especializadas que podem receber os anúncios do seu negócio. Por isso, é importante investir em um site criativo, com todas as informações possíveis, e um layout de arrasar. Dessa maneira, fica mais fácil para as pessoas saberem exatamente quais os serviços e produtos oferecidos por ele.

Facebook e Instagram

Como sabemos, na atualidade, quem quer continuar relevante para seus clientes também precisa ter visibilidade nas redes sociais. Lembre-se: o importante não é estar na internet, mas sim, como se colocar nela para ganhar a atenção do público e se destacar em meio à concorrência.

Marketing de conteúdo

Atualmente, o marketing de conteúdo é uma maneira de engajar o seu público-alvo por meio da criação de conteúdos relevantes e valiosos, atraindo, envolvendo e gerando valor para as pessoas de modo a criar uma percepção positiva da sua marca e assim gerar mais negócios.





Ao contrário das propagandas agressivas que jogam anúncios na “cara” das pessoas quando elas não estão preparadas, o objetivo do marketing de conteúdo é atrair o público sutilmente. Deu pra entender?

Campanhas Facebook e Instagram

Outra dica importante é: além de interagir com os seus visitantes pelo próprio site, atraia-os também em outros canais de comunicação, como nas próprias redes sociais, por exemplo. Crie um perfil para o seu estabelecimento no Facebook, no Twitter, no Instagram e, possivelmente, também em outras mídias que facilitem o contato com o seu futuro cliente. Isso fará com que eles também se sintam mais à vontade para tirar dúvidas, dar sugestões e realizar comentários de modo geral.

Atenção com a audiência

Muitas vezes, é da simples observação e análise da concorrência que nascem boas ideias de publicações. Mas isso não significa

imitar ou copiar alguma ação. Essa prática serve para observar tendências para conseguir fugar novas fatias de seu público alvo. Muitas vezes o tempo investido em alguma ação pode estar equivocada e o seu concorrente pode estar fazendo o certo. De olho sempre.

Identifique o seu público e saiba agradá-lo

Embora as promoções sejam estratégias excelentes para atrair, motivar e fidelizar clientes, é preciso que elas também sejam atraentes para essas pessoas, não é mesmo? Para ter a certeza de que os clientes vão querer participar da ação, é preciso identificar bem o seu público-alvo e, assim, entender quais prêmios serão mais interessantes para eles. Aposte em um bom plano de marketing.

Aplicativos de delivery

Mesmo diante do cenário que estamos vivendo, muitas empresas não deixaram de trabalhar. Pedir comida por aplicativos ou qualquer outro produto pelo celular é uma alternativa para driblar a crise.

Por isso, diversas franquias criaram seus próprios aplicativos para que clientes usem os seus celulares para fazerem os pedidos.

Sabemos que, mesmo com a crise, destacam-se aqueles que vão além das expectativas em todas as etapas do relacionamento com o cliente.

Gostou das dicas? Então, mãos na massa!

Pizzaria e esfiharia Nova Juazeiro: sabor e bom gosto

Na “Pizzaria e Esfiharia Nova Juazeiro” você encontra diversas opções de pizzas, porções de batata, pastéis, esfihas, beirutes e bebidas disponíveis no cardápio para você provar e não se arrepender.

É tudo uma delícia!

Quem garante isso é o fundador do estabelecimento, José Markson da Silva. Segundo ele, todos os ingredientes são criteriosamente selecionados para compor os melhores sabores dos aperitivos e das comidas.

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

O empreendimento está há mais de 15 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de comidas e porções feitas com ingredientes de altíssima qualidade.

Atendimento diferenciado e de qualidade

Todos os pedidos são feitos com ingredientes selecionados e de qualidade para compor os melhores sabores, além de acompanhamentos diferenciados para dar um toque a mais no rodízio.

O estabelecimento, que atende cerca de 8 mil clientes por mês, é sinônimo de sucesso. 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 minuciosamente selecionados para que eles não percam sua qualidade e escolhidos com todo o cuidado e armazenados em lugares com temperaturas adequadas, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária.

E aí, ficou com água na boca? Venha provar nossas delícias!

“La Pizza Pop”: os melhores sabores de pizza

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

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

Na “La Pizza Pop” são quase 90 opções de pizzas disponíveis no cardápio para você provar sem medo.

Quem garante isso é o fundador da pizzeria, Moisés Júnior, mais conhecido por seu apelido “Pop”. Segundo ele, todos os ingredientes são criteriosamente selecionados para compor os melhores sabores de pizzas.

“Trabalhamos com produtos de qualidade e de renome no mercado”, garante.

O empreendimento está há 5 anos 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 pizzas doces e salgadas, além de acompanhamentos diferenciados para dar um toque a mais no rodízio e complementar o paladar.

O estabelecimento atende cerca de 1.800 clientes por mês, entre serviços de salão e delivery, e 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 minuciosamente selecionados para que eles não percam sua qualidade e escolhidos com todo o cuidado



e armazenados em lugares com temperaturas adequadas, seguindo todas as orientações dos órgãos sanitários.

Sinônimo de sucesso, a pizzeria “La Pizza Pop” vai além de oferecer os melhores sabores de pizzas. “Nos destacamos porque aqui vendemos alegria, que por um acaso, tem formato e sabor de pizza. Trabalhamos nossa comunicação para tornar o dia do nosso cliente sempre melhor. Queremos que as pessoas sintam orgulho em ser um cliente POP”, conclui Moisés, fundador do estabelecimento.



“É um enorme prazer fazer parte da PMG, quando iniciei em Santo Amaro, nunca pensei que iria tão longe, pensava em desistir diariamente, achava impossível vender, mais quando temos gestores capacitados conseguimos ir longe, sou grata por minha gerente Bárbara, ela me lapidou, cheguei até a aqui com muito apoio dela, foi com muita paciência e profissionalismo que ela me ensinou. Ao longo desses 10 anos venho conquistando os meus objetivos, são 10 anos de aprendizado, superações e suporte dos nossos gestores, trabalhamos em equipe para melhor atender os nossos clientes.”

Suelen Santos

Vendedora externa - PMG Atacadista



“Desde que fundamos a pizzaria, o nosso fornecedor principal é a PMG, além de ser excelente no atendimento, os produtos chegam todos embalados adequadamente, refrigerados, além de uma grande variedade de produtos que atendem as nossas necessidades e são pontuais nas entregas. É muito gratificante a nossa parceria, desde já agradeço.”

Givanildo Almeida Silva

Proprietário - Pizzaria Dona Moema



“Fazer parte do time PMG ATACADISTA, me traz uma gratidão! 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 paixão pelo meu cargo de supervisão e por inspirar a minha equipe, deixando bem claro que juntos somos mais fortes.”

Karine Talarico

Supervisora de vendas - PMG Atacadista



“A PMG Atacadista é uma grande escola, um desafio permanente que me proporcionou crescimento e realização profissional. 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 paixão pela empresa. Fazer parte do time da PMG Atacadista me traz uma gratidão imensa! ”

Flavio Roberto
Gerente Financeiro / Recursos Humanos -
PMG Atacadista



“A PMG é um dos principais players no mercado de Food Service e um importante parceiro para Ekma. Nossa parceria, estabelecida há mais de uma década, tem se fortalecido a cada ano fazendo uma ampla distribuição dos nossos produtos. Uma empresa em excelência no atendimento, sempre pensando em seu cliente como prioridade. Muito obrigado a equipe PMG por essa longa e importante caminhada juntos! ”

Dauto Junior
Diretor Comercial - Ekma



“É com grande satisfação que atendo a PMG há 10 anos, uma parceria levando pra você consumidor a 3ª marca escolhida pelo os nossos patriotas, apesar dos desafios da pandemia estamos com o time da PMG focando em atender com o nosso trabalho e a gama de produtos ITALAC. Com isso, é um prazer em atendê-los, uma parceria de sucesso sempre inovando o mercado. Juntos somos fortes!!! ”

Nadilson Amaral
Vendedor - Italac

Juntos Somos Mais Fortes





Atacadista de alimentos e bebidas



Amelii, estava ótimo 😊

Manda mais duas 😊😊

Muito bom, parabéns 😊👍



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