

Food News PMG

www.pmg.com.br

As novidades das indústrias.

O crescimento no setor de alimentos e bebidas



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 07 - 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 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

Prieto	03
Frimesa	06
Mister Beef	09
Cepêra	12
MS Foods	15
Belarina	18
Scala	22
Informações do Setor	24
Cliente PMG	27
Depoimentos	29



MS | PRATICIDADE
Foods | COM QUALIDADE


BELARINA
Alimentos

Scala
Desde 1963



Para uma pizza
especial
e cheia de sabor!



Prieto
LINGUIÇA TIPO CALABRESA
Cozida sabor Defumado
PESO LÍQ. 1kg
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA SABOR DEFUMADO

Prieto
LINGUIÇA TIPO CALABRESA
Cozida e Defumada
PESO LÍQ. 3kg
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA

Prieto
LINGUIÇA CALABRESA
Curada e Defumada
PESO LÍQ. 5kg
LINGUIÇA CALABRESA CURADA E DEFUMADA

Prieto
PRESUNTO COZIDO
Sem capa de Gordura
CRIAÇÃO 1919

calabresa

curada e defumada

Calabresa Ouro Prieto é elaborada com ingredientes selecionados, na sua composição não usamos CMS (carne mecanicamente separadas de aves), somente carne suína nobre.

Ela passa pelo processo de cura e defumada de forma natural com madeiras não resinosas. É um produto perfeito para compor pizzas, massas e como aperitivo em ocasiões especiais.



Receita de pizza *especial* de calabresa defumada



INGREDIENTES

- 1KG DE FARINHA DE TRIGO
- 20G DE SAL
- 10G DE AÇÚCAR
- 50ML DE AZEITE
- 200G DE LINGUIÇA CALABRESA CURADA E DEFUMADA PRIETO FATIADA
- 150G DE PRESUNTO PRIETO
- 100G DE CEBOLA FRITA
- ORÉGANO

MODO DE PREPARO

MASSA

- EM UM RECIPIENTE COLOQUE OS INGREDIENTES SECOS.
- DISSOLVA O FERMENTO EM UM POUCO DE ÁGUA, UTILIZE.
- JUNTE O AZEITE E O RESTANTE DA ÁGUA.
- MISTURE OS INGREDIENTES COM AS MÃOS, SOVE A MASSA POR MAIS OU MENOS 20 MINUTOS, ATÉ QUE ESTEJA UNIFORME.
- DIVIDA A MASSA EM 7 PARTES, FORME BOLINHAS E DEIXE DESCANSAR POR 2 HORAS.
- ABRA A MASSA COM ROLO, RECHEIE E ASSE POR TOMIN.

RECHEIO

- DISCO DE PIZZA, COLOQUE O MOLHO, TOMATE FRESCO, LINGUIÇA, ORÉGANO E PARMESÃO.
- FORNEIE.
- ENFEITE COM A CEBOLA FRITA.
- ASSE POR MAIS TOMIN ATÉ DOURAR LEVEMENTE.
- SIRVA EM SEGUIDA.

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES



Frimesa



Receitas incríveis

Quem experimenta, recomenda.

As melhores formas de preparar carne suína

A carne de porco pode ser preparada de diversas maneiras, desde frita, assada e ou mesmo cozida. O segredo para uma boa preparação está nos temperos e maneira como eles são usados no preparo, vale ressaltar que o processo de marinada é fundamental para que os sabores fiquem presentes na carne.

Na hora da preparação muitos cuidados devem ser tomados para que a carne fique saborosa e suculenta. Quando for assar, opte por molhos no preparo para que ela não fique seca ou dura. Antes de levar ao forno, sele sua carne antes, para que não perca seu suco durante a cocção.

Se escolher fritar use azeites ou manteiga, mas antes de colocar a carne na frigideira é importante aquecê-la. Selar a carne evita que o líquido saia durante a preparação.

Se a escolha for fazer carne de panela, o principal cuidado deve ser com relação aos cortes para que favoreçam o cozimento da peça suína e assim acentuem seu sabor.



Frimesa

Bisteca Frimesa ao molho de cerveja de trigo com batata recheada

Ingredientes

- 400 g de Bisteca Suína Frimesa
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- ¼ de cheiro-verde picado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 250 ml de cerveja de trigo
- 1 talo de salsão em cubos
- 1 cenoura média cortada em rodelas
- Ramos de ervas aromáticas (alecrim, tomilho e orégano)
- 2 batatas grandes
- Azeite de oliva
- 1 xícara de farinha de trigo
- Requeijão Cremoso Frimesa
- 100 g de Bacon Frimesa em cubos

Modo de preparo

- Tempere as Bistecas Suínas Frimesa com sal e pimenta.
- Empane-as com farinha de trigo e retire o excesso.
- Em uma panela grande, sele uma por uma as bistecas com óleo quente e deixe os dois lados bem dourados. Reserve.
- Na mesma panela, retire o excesso de óleo e junte a cenoura, o salsão, o alho e a cebola e refogue.
- Junte as bistecas seladas e os ramos de ervas aromáticas. Abaixo o fogo, coloque as bistecas seladas e a cerveja, tempere com sal e pimenta-do-reino, feche a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. Retire as bistecas,coe o caldo e reduza até ficar um molho espesso.
- Junte a salsinha, o sal, o cheiro-verde, a pimenta e reserve.
- Para a batata recheada: cozinhe a batata com pele e deixe o ponto ao dente.
- Pincele azeite por toda a casca da batata e esfregue sal e pimenta.
- Leve ao forno preaquecido a 200°C. Depois de assada, retire a batata do forno e faça um corte sobre ela.
- Com uma colher, recheie com Requeijão Frimesa e salpique Bacon Frimesa por cima.
- Montagem: espalhe bem no prato o molho de cerveja que foi reduzido. Coloque a batata no centro do prato e disponha as bistecas. Sirva quente.



APRESENTA

Hambúrguer bovino

100 GRAMAS DE FELICIDADE
E SABOR

Mister Picanha

O MELHOR HAMBÚRGUER É FEITO COM O
MELHOR CORTE



09





DICAS DO MISTER

"THE MISTER PICANHA", 120G DO MELHOR HAMBÚRGUER SABOR PICANHA

E FICA AINDA MELHOR SE COLOCAR SEU MR.PICANHA PARA ASSAR NA BRASA E DAR AQUELE SABOR ESPECIAL DE CHURRASCO

APROVEITE O CALOR PARA DERRETER UMA FATIA DE CHEDDAR NO SEU BURGUER.

Aviso importante produto extremamente viciante ©





MISTER RECEITA

INGREDIENTES

1-PÃO DE BRIOCHE



2-MANTEIGA SEM SAL



3-CEBOLA



4-PICLES



5-KETCHUP, MAIONESE
E MOSTARDA



6-QUEIJO CHEDDAR



7-HAMBÚRGUER



MODO DE PREPARO

- FRIGIDEIRA QUENTE: SELAR OS PÃES COM MANTEIGA NA CHAPA, E COM UM POUCO DE MANTEIGA FRITE O SEU HAMBÚRGUER MISTER BEEF BOVINO OU MISTER PICANHA, DEPOIS DERRETA DUAS FATIAS DE CHEDDAR EM CIMA DO HAMBÚRGUER.

- MOLHO: COLOQUE EM UM LIQUIDIFICADOR OU MIXER 3 COLHERES DE MAIONESE, 2 COLHERES DE KETCHUP, 2 COLHERES DE MOSTARDA, 3 COLHERES DE CEBOLA PICADA EM CUBOS, E DUAS COLHERES DE PICLES PICADO EM CUBOS, BATA E RESERVE.

- MONTAGEM: PASSE O MOLHO NA BASE DO PÃO, COLOQUE O HAMBÚRGUER COM QUEIJO, COLOQUE UM POUCO DE CEBOLA PICADA, 3 RODELAS DE PICLES E UM POUCO DE KETCHUP E MOSTARDA.

SACHETS DIVERTIDOS, COM AÇÃO SUSTENTÁVEL!



TÉCNICA DE RECICLAGEM, TRANSFORMANDO EMBALAGENS
EM NOVOS PRODUTOS, RESISTENTES E VERSÁTEIS.



COM FRASES CRIATIVAS PARA COMPARTILHAR!



PARCERIA COM A EURECICLO

POSSUÍMOS O SELO DA EURECICLO,
INVESTIMOS NA CADEIA DE RECICLAGEM
DO BRASIL E HOJE RECICLAMOS 22% DO
TOTAL DE EMBALAGENS QUE
PRODUZIMOS A NÍVEL NACIONAL.

AFINAL: O SABOR DA VIDA PODE SER
AINDA MELHOR MANTENDO O
MUNDO MAIS VERDE

@SABORESCEPERA

CURIOSIDADES SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS



CEREJA IMPORTADA

TEXTURA MACIA, IDEAL PARA DECORAÇÃO DE DOCES E DRINKS. A CALDA, FEITA DE LICOR MARASQUINO, PODE SER USADA NA PREPARAÇÃO DE BOLOS E DOCES.



VERSÁTIL E MARCANTE

EMBALAGEM VERSÁTIL PARA FLUXO EM GOTAS OU CONTÍNUO, ACENTUA SABORES DE SALADAS DIVERSAS, MOLHOS E CARNES ESPECIAIS.

MAIS GRÃOS DE MOSTARDA

O "PALADAR DO ESTADÃO" NOS COLOCOU COMO A ÚNICA MARCA NACIONAL NO RANKING ENTRE AS MELHORES MOSTARDAS DIJON. COMBINA PERFEITAMENTE COM CARNES, ROSBIFE, SALSICHA, SALMÃO E MOLHOS DE SALADAS.





SALMÃO COM MOLHO DE MOSTARDA COM MEL SABORES CEPÊRA

CONFIRA A RECEITA
NO QR.CODE



HAMBÚRGUER DE COSTELA E CEBOLA ROXA SABORES CEPÊRA



CONFIRA A RECEITA
NO QR.CODE



Insumo perfeito para preparar as melhores esfihas de carne

Com esse incrível produto da MS Foods, você possui um **facilitador dentro da cozinha**, pois, o insumo já vem **temperado** fazendo com que você **ganhe praticidade, rapidez e ajuda a diminuir custos.**



- ✓ Produto já temperado
- ✓ Não possui gordura trans
- ✓ Insumo excelente qualidade
- ✓ Rendimento aproximado 165 esfihas.



Molhos que deixaram a esfiha ainda mais saborosa



Preparamos para você dois molhos, que deixaram suas esfihas ainda mais gostosas para seus clientes, eles vão amar esses acompanhamentos.

1 - MOLHO DE LIMÃO

Ingredientes

½ - Meia xícara de maionese
½ - Meia caixinha de creme de leite
1 - Unidade de limão (só o suco)
Raspas de limão a gosto



Modo de Preparo

Coloque meia caixa de creme de leite e meia caixa de maionese no liquidificador, em seguida bata os ingredientes por cerca de um minuto, depois acrescente uma unidade de limão (suco), e bata no liquidificador por três minutos e finalize com raspas de limão sobre o molho.



1 - MOLHO DE ALHO

Ingredientes

3 - Dentes de alho
200 - ml de leite
400 - ml de óleo
Sal a gosto



Modo de Preparo

Coloque três dentes de alho no liquidificador junto com 200 ml de leite, bata por aproximadamente por três minutos, em seguida acrescente 400 ml de óleo e bata por aproximadamente cinco minutos, até ficar com a textura cremosa, depois disso acrescente uma meia colher de sal. (Sal à gosto)

Receita de esfiha de carne.
Fidelize seus clientes.



MS
Foods

**Conquiste sua
clientela com essa
super receita!**



Preparamos para você um passo a passo para preparar as melhores esfihas para seus clientes.

Ingredientes

- 50ml de azeite
- 200ml de água morna
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 e ½ copos de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- sal (a gosto)
- **Recheio de carne da MS Foods**



Modo de preparo

Massa:

1. Em um recipiente, misture água morna, açúcar e fermento biológico seco e deixe descansar por 15 minutos.
2. Depois do descanso, acrescente azeite, sal e farinha de trigo, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos.
3. Deixe a massa descansar por vinte minutos.

Montagem da esfiha:

1. Divida a massa em 16 porções iguais.
2. Abra cada uma delas com um rolo e encaixe o recheio de carne da MS Foods no meio, deixando uma borda na lateral.
3. Coloque as esfihas em uma forma untada e polvilhada com fubá ou farinha de trigo.
4. Leve para assar em forno preaquecido a 215°C, até as bordas ficarem levemente douradas (aproximadamente 10 minutos).
5. Depois de assadas é só servir para a clientela.

Receita de Massa de Pizza Profissional

Ingredientes

5kg de **Farinha Buquê especial para pizza**
120g de sal
200ml de azeite de oliva
2800ml a 3000ml de água
100g de fermento biológico fresco (se desejar usar o fermento seco colocar 35g)

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma masseira na primeira velocidade. Em seguida, adicione a água aos poucos e misture por 5 minutos. Após este tempo, passe para segunda velocidade e deixe bater por mais 12 minutos ou até que a massa fique lisa e homogênea. Divida as bolas do tamanho desejado e deixe descansar aproximadamente 2 horas com uma cobertura plástica. Abra os discos e recheie a gosto.

Rende de 26 a 28 discos de pizza com cerca de 300g.



Mais receitas em:
www.belarina.com.br

Dica do Chef

Para que a massa fique mais crocante adicione um cálice de cachaça na massa.



BELARINA
Alimentos

Linha Doméstica

Farinha de trigo econômica, versátil e fácil de usar. A farinha tipo 1 Buquê é enriquecida com ferro e ácido fólico, é perfeita para bolos, tortas, biscoitos, pizzas e pães caseiros.

Validade: 240 dias
Cinzas: máx. 0,80
Cor: 90,90 - 91,40

Versatilidade

Conheça a linha completa:
www.belarina.com.br

 @belarinaalimentos

 /belarina.alimentos





Linha Food Service

Alta extensibilidade e baixa elasticidade desenvolvida especialmente para massa de pizza, garantindo uma massa mais maleável e fácil de modelar.

Validade: 240 dias
Cinzas: máx. 0,75
Cor: 91,40 - 92,50

① disco fica fácil de abrir



Retirada da parte mais nobre do grão, a farinha especial para Pastéis de Massas Frescas, proporciona uma cor mais clara à massa, pelo baixo teor de cinzas, evitando assim pigmentos escuros.

Validade: 240 dias
Cinzas: máx. 0,55
Cor: 93,40 - 93,80

Massa clara.



ESCOLHA SCALA PARA SUAS RECEITAS.
SABOR IRRESISTÍVEL,
QUALIDADE IMPRESSIONANTE.



SE LIGA NAS DICAS PARA DEIXAR NOSSOS QUEIJOS AINDA MAIS GOSTOSOS!



MUSSARELA SCALA COMBINA COM FRIOS EM GERAL.

Corte perfeito:

Fatias grossas ou finas ou fracionado em triângulos ou cubos.



PARMESÃO SCALA VAI BEM COM:

Aceto Balsâmico
Presunto cru
Figo fresco
Uvas frescas

Corte perfeito:

Em lascas, cortado ao meio, em quartos ou fracionado em cubos ou triângulos.



REQUEIJÃO SCALA É SUPER CREMOSO PARA:

Pizzas
Macarrão
Tortas
Tapiocas
Frango desfiado



QUEIJO PRATO SCALA FICA UMA DELÍCIA COM:

Presunto cozido
Fiambres diversos
Sanduiche

Corte perfeito:

Fatias grossas ou finas ou fracionado em triângulos ou cubos.



DICA DE RECEITA DO CHEF:

ALIGOT COM SCALA

Ingredientes:

500g de batata Asterix
200g de Mussarela Scala
200g de Minas Padrão Scala
20g de Manteiga Scala
1 dente de alho
250ml de creme de leite fresco
sal a gosto

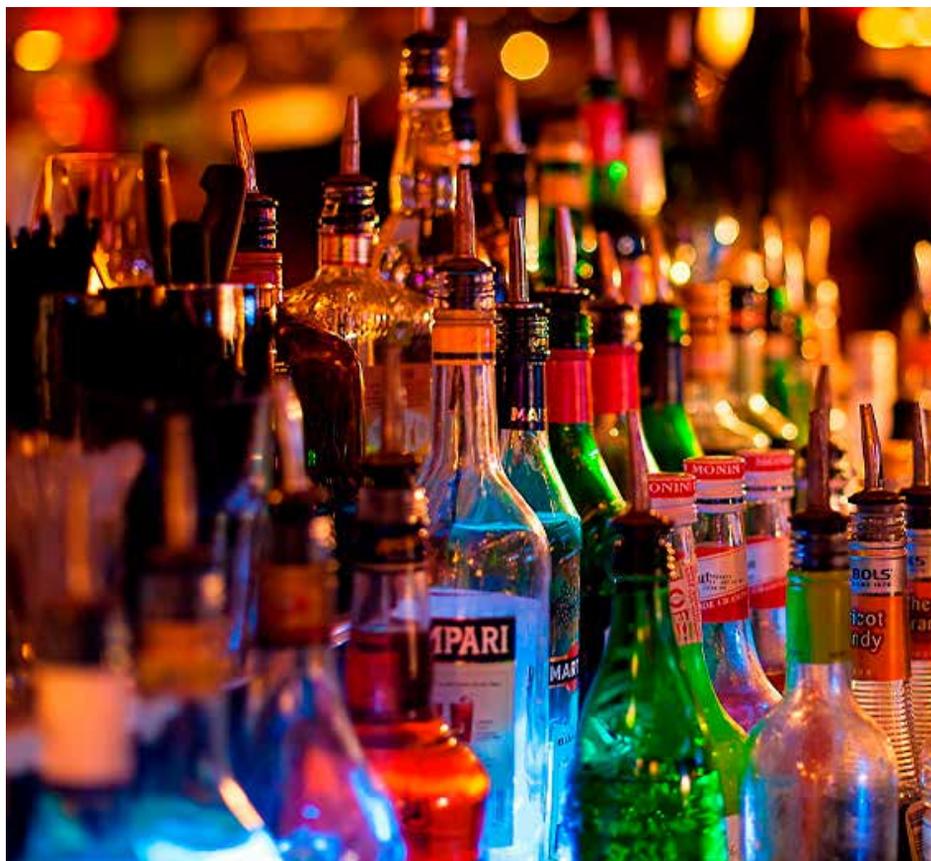
Modo de Preparo:

Cozinhe as batatas inteiras e com casca junto dos dentes de alho em uma panela com água. Quando racharem, escorra as batatas, tire a casca e amasse. Em uma panela coloque a manteiga e o creme de leite e esquite até derreter, mas sem ferver. Junte a batata aos poucos até virar um creme. Adicione os queijos mexendo sempre, em fogo baixo. Adicione o sal e pronto!



**ACESSE O QR CODE PARA
MAIS DELICIOSAS RECEITAS**

O crescimento no setor de alimentos e bebidas



Durante a pandemia causada pelo COVID-19, praticamente todos os setores foram afetados. No entanto, a força do setor de alimentos e bebidas durante a quarentena gerou otimismo para todos os empresários desse segmento. De acordo com o que foi apontado pela Organização das Nações Unidas (OMS), a pandemia instalada mundialmente, devido ao COVID-19, representa a crise moderna mais desafiadora da nossa história desde a Segunda Guerra Mundial.

Ao longo dos últimos meses, presenciamos um quadro muito ruim em diversos setores, especialmente na economia e no setor de saúde. No entanto, alguns empresários conseguiram transformar as adversidades em oportunidades inéditas e necessárias para o setor. Especialmente no segmento de bebidas e alimentos. O setor de alimentos e bebidas durante a quarentena cresceu a níveis astronômicos e jamais vistos. Os empresários encontraram no mundo online e nos e-commerces a oportunidade



ideal para não parar e, além disso, transformar os seus negócios. Ao mesmo tempo em que conseguiram facilitar o acesso ao consumo de produtos e serviços para todos, a qualquer hora e em qualquer lugar.

As categorias que tiveram o maior crescimento em volume de compras foram: Alimentos e Bebidas (aumento de 294,8% em relação a abril de 2019); Instrumentos Musicais (+252,4%); Brinquedos (+241,6%); Eletrônicos (+169,5%) e Cama, Mesa e Banho (+165,9%). Segundo a pesquisa, esses mesmos segmentos continuarão em alta após o término da pandemia.

Agora vamos explicar como se deu o aumento do consumo do setor de alimentos e bebidas durante a quarentena.

Durante a pandemia, o setor de alimentos e bebidas cresceu cerca de 150%, houve também um crescimento de 270% nos pedidos online de estabelecimentos como supermercados, além do aumento de 85% de pedidos feitos em aplicativos de entrega que englobam os itens dessa mesma categoria. Tivemos uma grande transformação: agora, pessoas que antes compravam exclusivamente em supermercados

e pequenos armazéns passaram a adquirir os mesmo produtos diretamente das lojas físicas por meio de e-commerces.

Durante a atual pandemia, uma das principais compras que os brasileiros se obrigaram a fazer foi o consumo de alimentos mais saudáveis e daqueles que fortalecem a imunidade do sistema. Por isso, mesmo com a grande preocupação com a economia no ar, a saúde também passou a ganhar mais destaque na balança mental das pessoas ao redor do mundo inteiro.

Segundo estudos da revista Mitel foi constatado que 36% dos brasileiros consumiram mais alimentos e bebidas com benefícios para imunidade do corpo e que ainda 37,5% dessas categorias de alimentos ganharam força, 18% passaram a crescer neste período, outro dado levantado é que 15% dos brasileiros declararam ter comprado alimentos e bebidas de marcas conhecidas.

Veja a seguir as novas tendências que ficarão mais presentes no setor de bebidas e alimentos graças à pandemia:

Restaurantes aumentarão seus estoques!

Os impactos da Covid-19 nos restaurantes serão permanentes. Isso devido ao aumento do volume dos pedidos para viagem ou para delivery poderão ser ainda maiores que o atendimento presencial nesses estabelecimentos.

Dessa forma, os restaurantes terão que aumentar a sua capacidade de bebidas e alimentos para atender à nova demanda,

resultando em estoques maiores e promoções assertivas, considerando que os itens deverão estar sempre em boas condições para atenderem aos pedidos.

Aumento de pedidos de alimentos perecíveis de forma online!

Uma tendência também bastante observada se refere ao serviço de entregas por parte de supermercados espalhados pelo Brasil. Dessa forma, o setor terá de possuir mais espaço para o armazenamento de seus estoques, como já mencionamos anteriormente. Também vão requerer mais atenção para alimentos congelados e perecíveis, que serão mais solicitados por usuários de aplicativos.



Bar do Juarez

Fundado em 1999 por Juarez Alves, com a proposta de oferecer produtos de qualidade e primeira linha, o Bar do Juarez se tornou um dos pontos de encontro mais badalados da cidade de São Paulo em pouco tempo.

Ao ser questionado em respeito aos diferenciais da empresa, o Sr Juarez indica que um dos pontos mais importantes é selecionar produtos e marcas desde uma central de compras que faz um processo de triagem com as marcas e produtos selecionados, sempre priorizando a qualidade da matéria prima de todos os seus pratos, que são pra lá de variados.

Com um cardápio que possui mais de 200 produtos entre pratos, petiscos, saladas, sobremesas e bebidas, o Sr Juarez destaca que esses produtos estão devidamente estocados, para que eles não percam a qualidade, além de que o bar conta com a visita permanente duas vezes por semana de nutricionistas, e que a estocagem dos produtos é realizada conforme as orientações do próprio fornecedor.

O bar do Juarez recebe em média 35 mil clientes, que sempre voltam satisfeitos com o cardápio que é diversificado e diferenciado, mas o destaque vai para a Picanha e feijoada, pratos que são especialidade da casa e queridinhos da freguesia.



Reza Pizza Bar

Inaugurada em Agosto de 2014, com o propósito de oferecer aos clientes da região um ambiente agradável, com um cardápio diversificado e pizzas feitas artesanalmente no forno a lenha com ingredientes de primeira qualidade.

O Reza Pizza Bar tem como diferencial o descanso de 24 horas da massa e a utilização de farinha Italiana, acompanhada de ingredientes de qualidade. Nossos produtos são previamente testados e assim selecionamos para depois serem incluídos em nossas receitas.

Nosso cardápio contempla de Pizza e Esfiha, com mais de 80 opções de sabores elaborados em cima de três tipos de massa: tradicional, integral e italiana.

Para garantir que os nossos produtos tenham qualidade, realizamos as nossas compras semanais e efetuamos o porcionamento dos insumos para que eles não percam a qualidade quando vai produção até a chegada ao cliente. Mensalmente, atendemos em média 1800 clientes, que sempre voltam!





“Foi uma grande surpresa quando conheci a PMG. Queria mostrar o quanto sou capaz de vencer uma luta. Estou com quase 17 anos nessa grande empresa, onde entrei uma pessoa sem experiência e hoje sou um grande profissional na minha área. Aprendi o que muitos profissionais formados em grandes faculdades não aprenderam nunca e tenho uma grande gratidão para com a PMG e toda sua equipe devido a isto. Empresa de qualidade e com nome reconhecido no mercado como uma das melhores distribuidoras que existe no estado de São Paulo, preocupada com o crescimento e desenvolvimento, diferenciando-se de todas as outras do mercado. Onde a PMG vai parar não sei, pois ela só cresce, mas quero estar com a PMG onde quer que seja, sem medo de estar lá no topo.”

Leandro Lima - Representante PMG



“A PMG é sem sombra de dúvidas um importantíssimo canal para fazer com que a indústria chegue mais próximo do Food Services. É uma enorme satisfação para a Pif Paf tê-los como parceiro de negócios, pois sabemos da força que o time de vendas dessa empresa representa e o quanto assim como nós, a PMG está sempre em busca do melhor para atender os seus clientes. Muito obrigado pela forte parceria que estamos construindo!!!”

Agnaldo Leal - Coordenador de vendas - PIF PAF/FRICASA



“Nós da Kraft Heinz, temos como objetivo tornar a vida de nossos clientes mais deliciosa e a PMG é um dos nossos grandes parceiros para tornar esse objetivo realidade! A cultura profissional e eficiente da distribuidora, tem nos ajudado a construir juntos uma parceria sólida e duradoura que já completa 15 anos em 2021. Agradeço a confiança, prontidão e compreensão de todo o time comercial, marketing e administrativo. Vamos juntos para mais recordes em vendas em 2022!!!”

**Nathalia Vital de Souza
Gestora de Distribuidores Food Service - Kraft Heinz**



“Sou colaborador PMG, desde de 2010. Nesses anos acompanhei o crescimento e a evolução da empresa, nas áreas de armazenamento, distribuição, integração dos motoristas, departamento comercial e em outras áreas também. Ver toda essa evolução me deixa mais feliz em trabalhar numa empresa que visa ser referência no mercado de food service. Desde já agradeço por toda confiança e oportunidade que me deram.”

Anselmo Chanquini - Agregado PMG



“Eu entrei na PMG aos 19 anos como aprendiz, graças a equipe incrível com a qual trabalho e a empresa que me proporcionou muitas oportunidades, eu consegui crescer rapidamente e continuo evoluindo a cada dia. A corporação e seus colaboradores me ajudam diariamente a evoluir e ser uma pessoa melhor, além de ajudarem a me estabelecer como um excelente profissional no mercado de trabalho. Sou extremamente grato ao time no qual sou inserido e a todos com quem trabalho.”

Francisco Caetano da Silva Neto - Assistente de Compras PMG



“O sucesso das parcerias no mercado corporativo é alcançado quando se consegue fortalecer e alavancar marcas e produtos. Participamos a quase 10 anos da história da PMG e podemos comemorar juntos o crescimento dos nossos negócios, destacando o importante papel logístico que o time PMG desempenha nos segmentos que juntos atuamos.”

Eder Desconsi CEO – H.E. Indústria e comércio de laticínios LTDA



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 - Santo Amaro/SP - CEP: 04755-000
Centro de distribuição - Estrada Ferreira Guedes, 784 - Potúvera, Itapeçica da Serra/SP -
CEP: 06885-150

pmg.com.br