

Food News PMG

www.pmg.com.br

As novidades 
 das indústrias.

Sucesso na cozinha



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 05 - 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 1500 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 20000 clientes 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.

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

PMG	03
Alfama	04
Camil	07
Ekma	10
Fricasa	13
PMG	16
Informações do Setor	19
Cliente PMG	22
Depoimentos	24



A PMG APOIA ESSA CAUSA!

*Essa empresa contribui
para uma luta diária.*





Com a linha de produtos Alfama você tem um grande aliado dentro de sua cozinha, ganhando praticidade, diminuindo custos e melhorando seus resultados.

Ganhe tempo para focar em seus clientes e negócio.



Carne Seca Alfama

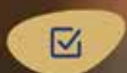


A Carne Seca Alfama é dessalgada, cozida e desfiada. Está pronta para que você pense apenas na sua receita e tempero. Além disso você não tem perdas no processo, com rentabilidade de 1kg de proteína.

Agregue valor ao seu cardápio e melhore seus ganhos!



Pré cozida
e Dessalgada



Praticidade



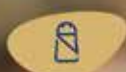
Sem perdas



Segurança
Alimentar



Sem adição
de água



Baixo Teor
de Sódio

Preparo Alfama: 5 min



Temperar



Montar
Prato

Preparo tradicional: +1h



Perda na
Cocção



Desfiar



Temperar



Montar
Prato



Líder de
vendas

Receita Carne Seca do Sertão



Olha a dica que preparamos para você melhorar sua margem e vender mais!

INGREDIENTES

400g de carne seca dessalgada e desfiada; 1/2 pimentão verde sem sementes picado em cubinhos; meio pimentão vermelho picado em cubinhos; meia cebola picada; 6 colheres (sopa) de manteiga de garrafa; 3 caixinhas de creme de leite; 6 xícaras de arroz já cozido; 400g de queijo coalho em fatias; sal a gosto.

MODO DE PREPARO

(1)em uma panela coloque a manteiga, os pimentões, a cebola picada. Refogue. (2)Depois, acrescente a carne seca desfiada; o creme de leite e acerte o sal. (3)Junte o arroz. (4)Leve à uma travessa refratária e cubra com o queijo coalho. (5)Leve para gratinar por cerca de 15 minutos em forno preaquecido a 200°C ou até estar dourado.

Rendimento: 4 porções.





A LINHA CERTA PARA PROFISSIONAIS



Camil é o melhor parceiro para crescer com você.

Desenhado especialmente para Food com tamanhos e receitas adaptadas às necessidades das cozinhas profissionais e aos rígidos padrões de qualidade.





A LINHA CERTA PARA PROFISSIONAIS

Portfólio completo, especialmente desenvolvido para atender às necessidades das cozinhas profissionais e seus padrões de qualidade, em soluções para as diversas ocasiões de consumo, aliando conveniência, saudabilidade e inovação.



Portfólio mais completo de grãos



Grãos nobres selecionados eletronicamente



Receitas testadas e aprovadas pelo time da Cozinha Experimental Camil



Qualidade Camil em uma linha exclusiva para profissionais

CAMIL.COM.BR



/camilbrasil



/camilnamesa



camilvideos

A LINHA CERTA PARA PROFISSIONAIS

ARROZ BIRO-BIRO



Feito com:
Arroz Branco Camil Tipo 1



INGREDIENTES

ARROZ

- 250 ml óleo;
- 2 cebolas grandes picadas;
- 1 embalagem de **Arroz Branco Tipo 1 CAMIL** (5 kg);
- 9 litros de água fermente;
- 100 g de sal.

REFOGADO

- 500 g bacon picado;
- 1 kg de linguiça calabresa defumada cozida e picada em cubos pequenos;
- 100 g de manteiga;
- 3 cebolas grandes picadas;
- 10 ovos fritos picados;
- 100 g de cheiro-verde picado;
- Batata palha a gosto.



COMO FAZER



1h50



15kgs
ou aproximadamente
60 porções de 250g

ARROZ

1. Em uma panela, adicione o óleo, a cebola e o **Arroz Branco Tipo 1 CAMIL** e refogue rapidamente.
2. Junte a água fervente e o sal, tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos ou até o líquido secar e os grãos ficarem cozidos.
3. Desligue o fogo, tampe a panela e repita por 3 vezes o seguinte procedimento: reserve por 20 minutos, abra a tampa, com um garfo, solte delicadamente os grãos de arroz e tampe novamente. Reserve.

REFOGADO

4. Em uma frigideira grande, coloque o bacon e frite em fogo baixo na sua própria gordura até dourar. Retire e reserve.
5. Na mesma frigideira, frite a linguiça até dourar. Retire e reserve.
6. Nesta mesma frigideira, aqueça a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente.
7. Acrescente o **Arroz Branco Tipo 1 CAMIL** cozido, o bacon, a linguiça e os ovos. Misture bem.
8. Adicione o cheiro-verde e a batata palha. Sirva em seguida.



CAMIL.COM.BR



/camilbrasil



/camilnamesa



camilvideos



Os melhores produtos para food service

A Ekma é especialista em atender o segmento de food service, pois conta com a versatilidade de uma linha completa de produtos que entrega muito sabor e alto rendimento a cerca de 50 anos.



Embalagens que contemplam todas as necessidades da sua cozinha.



+ praticidade e economia para o seu estabelecimento.

Instagram: [instagram/ekmaalimentos](https://www.instagram.com/ekmaalimentos)
Facebook: [facebook/ekmaalimentos](https://www.facebook.com/ekmaalimentos)
www.ekma.com.br

Juntos nas
melhores
receitas.

ekma



Facilite sua armazenagem

As bombonas Ekma 3,3 kg são projetadas para facilitar a armazenagem, mesmo em pequenos espaços, o que garante melhor estocagem para o seu estabelecimento.



Medida certa entre sabor e economia

Os molhos Ekma de 2 kg e 1 L são excelentes para cozinhas com um volume intermediário, trazendo a medida certa entre sabor e economia.



Tudo para seu delivery

A Ekma conta com uma linha completa de sachês para atender desde lanchonetes e food trucks, até bares e restaurantes, entregando sabor e segurança para seus clientes. Embalagem abre fácil.

Pizza com Ekma rende muuuito!

Ingredientes da massa:

- 5 kg de Farinha de Trigo
- 100 g de Sal
- 3 L de Água Gelada
- 100 mL de Óleo de Girassol
- 50 g de Fermento Biológico Seco

Modo de preparo da massa:

Coloque na masseira a farinha de trigo, o sal e o fermento. Misture por 1 minuto. Acrescente a água gelada e o óleo de girassol. Bata por 10 minutos. Porcione a massa em bolinhas de 350 gramas. Coloque em vasilhas untadas com óleo, tampe e deixe descansar por, no mínimo, 1 hora.

Recheio:

- Molho para Pizza Ekma 2 kg
- 1 Queijo Brie
- 150 g de Presunto
- 120 g de Queijo Muçarela Ralado
- Tomate Cereja e Manjericão - a gosto
- 1 Sachê de Azeite

Preparação do recheio:

Abra a massa em disco de 35 cm, espalhe o Molho para Pizza Ekma 2 kg e recheie. Distribua o queijo Brie cortado em pedaços e o presunto. Por cima, coloque o queijo muçarela. Leve ao forno por cerca de 2 a 3 minutos a 330 °C. Retire do forno, espalhe o tomate-cereja, o manjericão, o azeite e sirva.

Dê o seu
toque
de chef
e pronto!

Rende
cerca de
25
PIZZAS



Fricasa®

Linguiça Calabresa Fricasa



**DELICIOSA E
VERSÁTIL, IDEAL
PARA DAR UM
TOQUE ESPECIAL EM
SUAS RECEITAS.**





Dicas de Armazenamento

CONFIRA CINCO DICAS DE COMO MANTER A QUALIDADE DA LINGUIÇA CALABRESA:

- 1** A temperatura ambiente é a ideal para o armazenamento da linguiça calabresa Pif Paf que ainda não foram abertos. O local deve ser seco, arejado e livre de insetos. Uma boa opção é coloca-la em uma travessa dentro de um armário ou, se possível, penduradas para que eles não soltem gordura e não tenham contato com prováveis bactérias.
- 2** O produto também pode ser guardado na geladeira, porém nunca dentro de uma sacola plástica. O correto é não colocar nenhuma embalagem, mas em últimos casos o produto pode ser armazenado em um pote plástico grande, para que possa "respirar".
- 3** Depois de aberto, a dica é guardar o alimento dentro da geladeira. Geralmente o tempo ideal para consumo é de 30 a 60 dias.
- 4** Assim como as carnes, a linguiça calabresa Pif Paf também podem ser congelada, mas não é o ideal, pois o sabor poderá sofrer alterações.
- 5** Se não for armazenada da maneira correta a linguiça calabresa Pif Paf pode atrair fungos. Caso isso ocorra, os fungos podem ser removidos da casca com um pano ou papel toalha e álcool.



Fricasa®

Receita

ESCONDIDINHO DE CALABRESA

INGREDIENTES:

MASSA:

- 500 g batatas
- 5 colheres de farinha de trigo
- 1/3 xícara de leite
- 1 colher de manteiga

RECHEIO:

- 1/2 cebola média picadinha
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres de azeite
- 2 tomates picadinhos (sem semente e sem pele)
- 2 gomos de linguiça calabresa

TEMPEROS:

- Alecrim
- Orégano
- Pimenta-do-reino
- Folhinha de louro verde

MODO DE PREPARO:

- Coloque as batatas descascadas para cozinhar.
- Enquanto elas cozinham, coloque em um processador ou liquidificador as calabresas para moer, reserve.
- Em uma panela doure a cebola e o alho no azeite, em seguida coloque o tomate bem picadinho, deixe ele derreter um pouquinho.
- Coloque a calabresa moída.
- Acrescente um pouquinho de alecrim, orégano, 1 pitadinha de pimenta-do-reino e 1 folhinha de louro verde. Não precisa acrescentar sal.
- Depois de refogado, reserve.
- Não deixe fritar, apenas refogue.
- Esprema ou processe as batatas e coloque em uma bacia, ainda quente coloque o leite, a manteiga e a farinha de trigo e misture bem. A massa deverá ser mole. Coloque uma pitadinha de sal.
- Monte em um refratário de vidro colocando toda a calabresa em baixo e o purê de batatas por cima.
- Polvilhe com queijo ralado e deixe 15 minutos no forno.
- Jogue em um prato montado um molho de tomate refogado.



PMG

Sempre com você!



**Que tal abastecer seu comércio
com os melhores insumos e
menor preço do mercado?**



**Siga a PMG nas redes sociais e fique por
dentro de tudo isso e muito mais!!!**

 /pmg.atacadista

 @pmgatacadista

 /pmgatacadista

Acesse
PMG.COM.BR

Food News PMG

www.pmg.com.br

Accesse o site www.pmg.com.br e baixe todas as edições disponíveis.
Confira dicas, receitas e as novidades das indústrias.



Juntos somos mais fortes

Sucesso na cozinha: a tendência da “gourmetização”



Atualmente, é cada vez mais comum encontrar cardápios com a palavra gourmet entre as suas especialidades. Pipocas, cachorros-quentes, hambúrgueres e, até mesmo, docinhos de festa. Estes e muitos outros itens bem tradicionais foram atingidos pelo fenômeno da “gourmetização”.

Em linhas gerais, a culinária gourmet não foi criada nem para saciar a fome e nem para ser apenas um prato luxuoso em pequenas quantidades. Sua função é oferecer uma experiência única ao usuário. Um misto de sabor, apresentação, temperos, cores e cheiro.

O que é uma comida gourmet?

São refeições preparadas com ingredientes selecionados e de forma mais elaborada, a fim de ter um sabor diferenciado e de extrema qualidade e uma apresentação impecável. O termo francês atualmente está atrelado ao conceito de “alta cozinha”.



O gourmet se refere à transformação de alimentos básicos, como comidas de rua, em itens mais refinados.



Gourmet x Premium

É muito comum que as pessoas confundam os dois termos ou os usem como similares, o que não ocorre. O gourmet se refere à transformação de alimentos básicos, como comidas de rua, em itens mais refinados. Com uma apresentação mais bonita e ingredientes com mais qualidade.

Já os produtos premium possuem um alto valor agregado com diferenciais de inovação. Eles normalmente possuem um preço maior que seus similares por serem raros, terem uma tradição ou proporcionarem uma experiência diferenciada ao cliente.

O fato é que o gourmet é uma tendência. No Brasil, está mais fácil encontrar esses produtos com um preço mais acessível.

Isto porque muitos estão começando a produzir em casa e revender por um preço mais baixo que o dos restaurantes.

Há alguns anos eram impensável uma festa junina com milho fora da espiga, cachorro-quente com queijo gratinado e pipoca de leite ninho com Nutella. Hoje, isso ocorre e é um fenômeno graças a esse novo período que estamos vivenciando.

Alimentação consciente: a importância de conhecer a origem dos alimentos!

“Nós somos o que comemos”, é o que escutamos desde sempre, e na realidade, a maneira como as pessoas se alimentam influencia sim

Informações do Setor

na sua qualidade de vida. Nos últimos anos, a medicina deixou cada vez mais claro que hábitos alimentares são a causa ou a salvação para diversas doenças, desde diabetes até outras doenças auto imunes, por isso é cada vez mais comum ouvir falar de Alimentação consciente, ou Consumo Responsável.

O consumo responsável favorece a saúde, gera menos impacto ambiental e promove o comércio justo. Saber a origem dos alimentos que comemos, sua sazonalidade e a forma como são produzidos é fundamental. É importante incorporar quatro instâncias para uma alimentação saudável: conhecer, comprar, cozinhar e comer.

É necessário conhecer de onde vem os alimentos em que estamos nutrindo o nosso corpo todos os dias, para isso temos de estar atentos ao que compramos e onde compramos. A PMG se

encarrega de encontrar os melhores produtores, e de selecionar os melhores ingredientes para que nossos produtos sejam não apenas fonte de energia, mas também de saúde e de prazer para nossos clientes.

Depois de selecionar com cautela nossos produtos, é hora de preparar a refeição, para essa instância recomendamos que a comida seja manuseada com devida higiene, cuidado e respeito. Para garantir que o resultado seja satisfatório, recomendamos que se tempere de maneira equilibrada e que toda refeição seja preparada com amor.

Uma vez pronta a refeição, sugerimos que tome um tempo para saborear cada mordida, e que esse momento seja um momento de deleite, preferencialmente compartilhado com algum ente querido!



Tocco Delivery: os melhores pratos você encontra aqui



Na Tocco Delivery, são 30 opções de pratos disponíveis no cardápio para você provar sem medo. Edson de Jesus Cesário é dono desse estabelecimento que fica localizado em São Paulo e garante que todos os ingredientes são selecionados para compor os melhores sabores de seus alimentos.

“Trabalhamos com as melhores marcas do mercado”, garante o proprietário.

O empreendimento, que está há 25 anos no mercado, foi fundado por Paulo Ramos e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pratos feitos com ingredientes de altíssima qualidade por um preço acessível.

Cuidado com os produtos

Todos os alimentos são feitos com ingredientes selecionados e de qualidade, além de acompanhamentos diferenciados para dar um toque a mais no sabor e complementar o paladar.

Segundo Edson, o estabelecimento atende cerca de 200 pessoas 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.

Os ingredientes são armazenados em lugares com temperaturas adequadas, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária.

Sinônimo de sucesso, a “Tocco Delivery” tem como diferenciais: o cuidado com os alimentos, a qualidade dos produtos e o melhor custo-benefício do mercado.

Tradição e Inovação, experimente a união dos dois mundos!



Fundada por Givanildo Almeida e Rafael Hirami no ano de 2012, buscamos fornecer o melhor atendimento ao cliente, desde a nossa excelente qualidade em produção como massa de fermentação lenta, brindar um baixo tempo de entrega, até mesmo um cardápio vegano e diferenciado. Investimos também em plataformas tecnológicas, como Ifood, Rappi, Uber, Goomer App, Google Ads. E para facilitar a interação com nossos clientes em avaliação, utilizamos das redes sociais, onde podem ter acesso a combos promocionais, desta maneira conquistamos a fidelidade do cliente e entregamos um serviço de excelência, contando até mesmo com atendimentos Bilíngue.

Pensando também em pautas sociais, nossa empresa realiza projetos sociais em comunidades, buscando priorizar a sustentabilidade e promovendo a reciclagem.

Para garantir a qualidade de nossos aproximados 70 pratos/pizzas e 20 variantes de bebidas, utilizamos de marcas selecionadas que são usadas e padronizadas desde a fundação da empresa, os produtos são estocados em sua devida temperatura e conforme os padrões da Anvisa para manter a qualidade e higiene do mesmo. Desde a fundação da empresa, prezamos por um serviço diferenciado, investimos em cursos



profissionalizantes e pesquisas, graças a isso, hoje atendemos cerca de 3 mil clientes. Desde já agradecemos um dos maiores fornecedores do Brasil, o PMG laticínios.



“Fazer parte do time PMG, é de grande satisfação e realização profissional. Estou na empresa a quatro anos, iniciei minhas atividades como colaborador do estoque, com três meses fui promovido, iniciando atividades no setor logístico.

Nesse período tive muito aprendizado com a PMG, foram novas tarefas e oportunidades, atendendo e dando suporte aos prestadores de serviço que fazem parte da frota de veículos, vendedores e gerência dia após dia.

Com o suporte do gestor e toda equipe de logística, executamos processos para melhorias e desempenho do departamento, conseguimos em UNIDADE realizar todas as atividades e demandas diárias de forma eficaz.”

Guilherme Balbino

Auxiliar administrativo - PMG Atacadista.



“A Vigor Profissional tem como missão oferecer soluções para o seu negócio e propósito de impulsionar o crescimento de seus clientes e parceiros. Conhecida pela liderança em vários produtos do segmento de lácteos, a Vigor traz ao mercado uma série de lançamentos com foco nos segmentos de pizzarias, hamburguerias e lanchonetes.

Acreditamos que as novidades da Vigor somada as forças da distribuição da PMG Atacadista proporcionará grandes resultados e levará soluções de qualidade aos operadores de Food Service.”

Giovanni Franco Rodrigues

Coordenador de Vendas do Food Service - Vigor.



“É uma grande satisfação e honra, fazer parte da parceria com a PMG Atacadista, visto que é uma das empresas mais sólidas e atuantes no mercado, contando com uma estrutura fantástica e profissionais diferenciados nas áreas comercial e marketing.

Mesmo com todo cenário desafiador desde 2020, juntos temos encontrado soluções para manter e melhorar os resultados, com muita dedicação e eficácia.

Contem com a J.Macêdo para incentivar e treinar todo time comercial, para assim termos cada dia mais resultados positivos junto aos clientes!”

#JuntosSomosMaisFortes #J.Macêdo&PMG

Stella Y. F. Simionato

Executiva de contas do canal Indireto SP - J.Macêdo.



“A mais de 13 anos a PMG é um dos grandes parceiros do Laticínio Vale do Pardo, uma empresa que em seu propósito sempre foi fidelizar a parceria e atender com maestria todos seus clientes, através de inovações, estratégias e colaboradores muito bem preparados e capacitados, com uma grande equipe de vendas, conseguem suprir as necessidades de seus clientes com entregas pontuais e com um mix de produtos gigantesco. Nós da Lat. Vale do pardo, ficamos honrados em fazer parte da história de sucesso desta grande empresa, que mesmo com o cenário que vivemos atualmente vem crescendo ano a ano!”

Marcelo Gonçalves
Representante comercial - Laticínio Vale do Pardo



“Trabalhar na PMG é muito bom, quando iniciei em 2008, no departamento financeiro, éramos cinco e hoje já são mais de 15 colaboradores. Aprendi inúmeras coisas sobre finanças, pois tínhamos de saber fazer de tudo um pouco pelo fato da demanda ser altíssima. Todo esse conhecimento adquirido no passado foi muito importante para minha carreira profissional, hoje sou a responsável por todas as atividades que se refere ao departamento financeiro na PMG unidade de Santo Amaro. Um dos pontos mais importante, foi a empatia dos sócios diretores Paulo e Marcos, sempre solícitos em nos orientar e ajudar sobre questões mais importantes e delicadas da empresa.”

Maria da Cruz Alves
Assistente financeiro - PMG Atacadista



“Nós da pizzaria Comparini, gostaríamos de agradecer aos colaboradores e parceiros da PMG, por sua cordialidade, prontidão e empenho em nos atender, sempre solucionando questões e viabilizando a melhor maneira de ter um atendimento de excelência e altíssima qualidade, nosso sincero obrigado.”

Saulo Rodrigo Rufato
Gerente - Pizzaria Comparini

Juntos Somos Mais Fortes



**A mais de 25 anos atendendo com
eficiência e dedicação.**



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