Food News PMG

www.pmg.com.br

A Arte da Cozinha Japonesa

PMG

Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 20 - 2024

Quem Somos

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 quase 30 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 1.800 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 450 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, além de contar com 5 pontos de apoio logístico para abastecer todo litoral e interior de São Paulo.

Atender aos nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência. Isso faz a PMG uma empresa diferenciada, única e plenamente sintonizada com as necessidades do mercado.

Sumário

Camil Alimentos	03
Laticínios Vale do Pardo	06
Frigorífico Mister Beef	09
Frigorífico Alfama	12
Informações do Setor	15
Clientes PMG	18
Depoimentos	21
Bebidas	23

Camil

Food Service

A LINHA CERTA PARA
PROFISSIONAIS

Camil é o melhor parceiro para crescer com você.

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

www.camil.com.br

Embalagens diferenciadas ideais para o seu negócio.

Camil
Food Service

A Camil, com mais de 60 anos de experiência, oferece aos nossos parceiros os melhores produtos. Nosso portfólio para cozinhas profissionais foi cuidadosamente desenvolvido para atender às demandas da sua operação, garantindo padrões de qualidade e rentabilidade. Oferecemos diversidade de produtos que atendem às diversas ocasiões de consumo, combinando praticidade, inovação e economia de tempo e recursos. Estamos comprometidos em fornecer soluções eficientes para impulsionar o seu negócio.

- Grãos nobres selecionados eletronicamente
- Receitas testadas e aprovadas pelo time da Casa do Sabor
- Qualidade Camil em uma linha exclusiva para profissionais

www.camil.com.br

A LINHA CERTA PARA PROFISSIONAIS

Camil
Food Service

1h50

15kgs
ou aproximadamente
60 porções de 250g

Feito com:
Arroz Branco Camil Tipo 1

Arroz Biro-Biro

INGREDIENTES

ARROZ
- 250 ml de óleo;
- 2 cebolas grandes;
- 1 embalagem de **Arroz Camil Tipo 1 Camil** 5kgs;
- 9 litros de água fervente;
- 100 g de sal

REFOGADO
- 500 g de 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

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 cheiro-verde e a batata palha. Sirva em seguida.

Alternativa Vegan ao Requeijão Cremoso

CERTIFICADO SVB PRODUTO VEGANO

Cerificacão da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB)

SOFFICE VEGAN

O creme vegetal **SOFFICE VEGAN** é produzido totalmente de fonte vegetal (plant-based), uma alternativa saudável e ecologicamente correta para substituir os requeijões tradicionais a base de leite.

O novo produto cremoso de base vegetal sabor Requeijão não atende apenas ao público vegano e vegetariano, mas também os consumidores do requeijão tradicional, devido à sua cremosidade e sabor surpreendentes.

É muito delicioso!

SOFFICE VEGAN é bom para você, é bom para o planeta!

Soffice Vegan

ser vegano é bom para...

Sustentabilidade

No futuro, cada mordida de alimentos à base de plantas será uma escolha que nutre o corpo, protege o planeta e fortalece nossa responsabilidade por um futuro sustentável.

Inovação

A Vale do Pardo está em constante crescimento no mercado de alimentos veganos, oferecendo uma variedade crescente de produtos com sabores e texturas semelhantes aos de origem animal.

Inclusividade

Optar por produtos veganos é uma escolha inclusiva, adequada para diversas dietas, incluindo vegetarianos, veganos e pessoas com intolerâncias alimentares.

Saúde Pessoal

Uma dieta baseada em plantas pode reduzir o risco de doenças crônicas, como cardíacas, diabetes e câncer, promovendo um estilo de vida mais saudável.

É bom e não para de crescer!

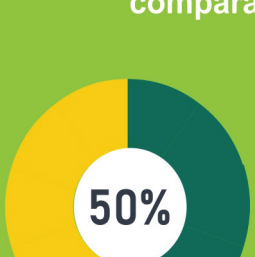
75%

de crescimento da população vegetariana nas regiões metropolitanas.

55%

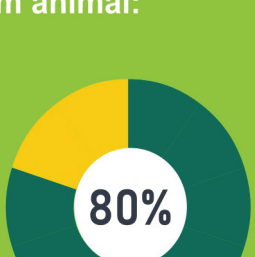
dos brasileiros consumiriam mais produtos veganos se estivessem indicados na embalagem.

Fator na decisão de compra dos alimentos plant based em comparação com similares de origem animal:



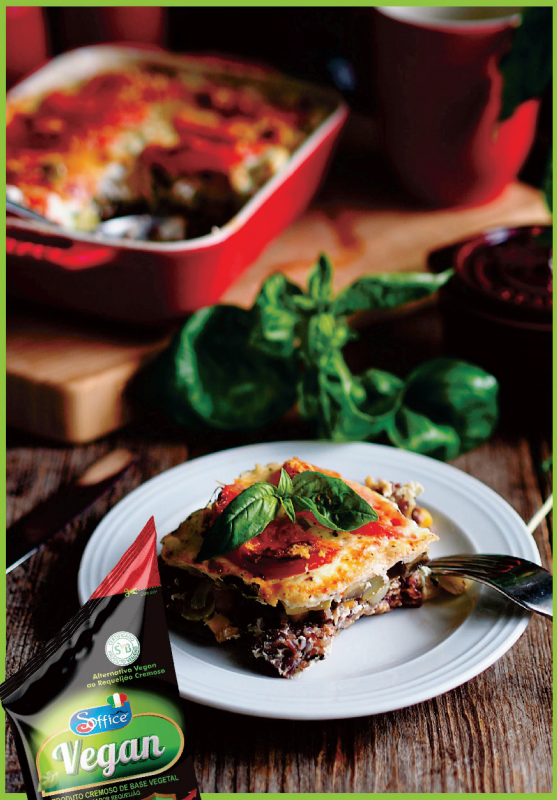
cuidado com a saúde

consideram a sustentabilidade das marcas muito importantes



considera que as alternativas alimentares à base de vegetais são mais saudáveis

Lasanha de Berinjela com Requeijão Cremoso Soffice Vegan



Ingredientes:
• 2 berinjelas médias, fatiadas
• 2 colheres de sopa de azeite
• Sal e pimenta a gosto
• 1 cebola picada
• 3 dentes de alho picados
• 1 lata de tomate pelado ou molho de tomate
• 250g de requeijão cremoso Soffice
• 1/2 xícara de espinafre fresco
• 1/2 xícara de cogumelos picados
• 1/2 xícara de azeitonas verdes fatiadas
• Queijo vegano ralado (opcional)

Modo de Preparo:
• Assar Berinjela: Preaqueça o forno a 200°C. Tempere as fatias de berinjela com azeite, sal e pimenta. Asse por 20 minutos até ficarem macias.

Molho de Tomate: Refogue cebola e alho no azeite. Adicione o tomate, sal e pimenta. Cozinhe por 15 minutos.

Recheio: Misture o requeijão Soffice Vegan com espinafre, cogumelos e azeitonas.

Montagem: Em uma assadeira, alterne camadas de berinjela, molho de tomate e recheio. Finalize com queijo vegano (opcional).

Assar: Asse a lasanha por 30 minutos a 180°C. Deixe esfriar por 10 minutos antes de servir.

Soffice Vegan

www.valedopardo.com.br

VALE DO PARDO LATICÍNIOS Desde 1986

Qualidade e Praticidade com

MISTER Beef

A qualidade que você já conhece, com a praticidade e a eficiência que seu negócio precisa. Com produtos **premium** comercializados pela **PMG**, a Mister Beef é a parceira ideal para atender às demandas do seu mercado.

Facilite seu processo, surpreenda seus clientes

4 Dicas para um hambúrguer suculento e irresistível

MISTER Beef

Tem dificuldades em preparar um hambúrguer suculento? Não se preocupe! Trouxemos 4 dicas para garantir que seu hambúrguer seja semprre irresistível, utilizando os **Hambúrgueres Bovino** e **Sabor Picanha** da Mister Beef.

Qualidade
O Hambúrguer Sabor Picanha e o Hambúrguer Bovino, são produzidos com cortes selecionados para a máxima suculência.

Tempero na medida
Sal e pimenta fresca são suficientes para realçar o sabor natural da carne.

Preparo rápido e eficiente
Sele por 3 a 4 minutos de cada lado em superfície bem quente, sem pressionar, para manter a suculência.

Acompanhamentos que enriquecem
Adicione queijos, vegetais grelhados ou substitua o pão por berinjela grelhada para um toque especial.

Ingredientes:

01 **Hambúrguer Bovino** ou **Hambúrguer Sabor Picanha Mister Beef**

02 fatias de queijo coalho

02 fatias de **Paleta Suína Defumada Mister Beef**

02 rodelas de cebola roxa grelhadas

01 colher de chá de mostarda com mel

01 pão australiano

Folhas de mini agrião a gosto

Modo de preparo:

1. Em uma frigideira antiaderente, frite as fatias de **Paleta Suína Defumada Mister Beef** por cerca de 2 minutos de cada lado, até ficarem crocantes. Coloque-as sobre papel toalha para remover o excesso de gordura.

2. Grelhe as fatias de queijo coalho até dourarem levemente. Reserve.

3. Frite o **Hambúrguer Bovino** ou **Hambúrguer Sabor Picanha Mister Beef** por 4 minutos de cada lado, até atingir o ponto desejado.

4. Corte o pão australiano ao meio e monte o lanche: na base do pão, adicione as folhas de mini agrião, coloque o **Hambúrguer Bovino** ou **Hambúrguer Sabor Picanha Mister Beef**, as fatias de queijo coalho, a **Paleta Suína Defumada Mister Beef**, as rodelas de cebola roxa grelhada, e finalize com a mostarda com mel. Feche com a outra metade do pão.

5. Sirva e desfrute do sabor irresistível de um Hambúrguer com qualidade **Mister Beef**.

Carne Seca Alfama.

Cozida e desfiada, **pronta para o preparo.**

100% Bovino

Prático e Eficiente

Carne Sem Nervos

1 ano de validade
Congelado

Sugestões de receitas

- Batata frita
- Hot Dog com Carne Seca
- Arroz Carreteiro
- Salada com Carne Seca
- Mac and Cheese com Carne Seca
- Caldo de Aipim com Carne Seca

Canais de venda

- Lanchonete
- Restaurante
- Pizzaria
- Hamburgueria
- Buffet
- Padaria
- Hotel

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA
VALOR AGREGADO

Receita

Ingredientes

- 90g de carne seca
- 10g de cebola
- 5g de salsinha
- Sal e pimenta a gosto
- 150g de batata doce
- 10g de creme de leite fresco
- 5g de manteiga
- Noz moscada a gosto
- 50g de parmesão ralado

Modo de preparo

Refogue a carne seca Alfama com a cebola, acrescente a pimenta e a salsinha, e reserve. Descasque as batatas e cozinhe em uma panela com água e sal até ficarem bem cozidas. Retire da água e amasse com um maçador. Adicione ao purê de batatas o creme de leite fresco, parmesão, noz-moscada e misture bem, ajustando o sal se necessário. Em um recipiente que possa ir ao forno, monte camadas de purê de batata, carne seca e mais purê, finalize com mais queijo parmesão e coloque para gratinar.

Custo da receita

Peso da porção	250g
CMV	R$ 28,26
Número de porções	1
Custo por porção	**R$ 9,18**
Preço sugerido de venda	**R$ 32,00**

LUCRO POR PORÇÃO:

R$ 22,82

(CUSTO DE PRODUÇÃO MENOS PREÇO DE VENDA)

MAIS ALGUMAS RECEITAS COM **CARNE SECA ALFAMA**

PIZZA DE CARNE SECA

PASTEL DE CARNE SECA

BOLINHO DE CARNE SECA

CROQUETE DE CARNE SECA

A Arte da Cozinha Japonesa:

Uma Jornada pela Tradição e Inovação

A cozinha japonesa vai além de uma refeição; ela é uma arte que une tradição, estética e inovação, transformando o ato de comer em uma experiência sensorial completa, inesquecível e repleta de significados culturais. Conhecida por sua elegância e precisão, essa culinária oferece sabores, texturas e técnicas que satisfazem o paladar e encantam os olhos, equilibrando sabor e apresentação de forma harmoniosa. Cada prato reflete a cultura japonesa, valorizando simplicidade e frescor. Neste artigo, exploramos os pilares da cozinha japonesa, suas tradições, e como essas práticas podem inspirar e impactar o setor de food service, trazendo novas ideias ao mercado.

Tradição e Filosofia

A base da culinária japonesa está firmemente enraizada na tradição e na filosofia de simplicidade e respeito pelos ingredientes. Os pratos japoneses são conhecidos por sua apresentação refinada e equilíbrio de sabores, obtidos através do uso de ingredientes frescos e técnicas precisas. O conceito de “umami”, um dos cinco sabores básicos, desempenha um papel crucial, proporcionando uma profundidade e complexidade aos pratos, que são cuidadosamente preparados para criar uma experiência sensorial única. A valorização da frescura e da temporada é essencial, com muitos pratos refletindo o ciclo das estações e a disponibilidade dos ingredientes.

Ingredientes: A Alma da Cozinha

Os ingredientes são a alma da cozinha japonesa. Arroz, peixe fresco, algas, tofu e uma variedade de vegetais formam a base de muitos pratos. O arroz não é apenas um acompanhamento, mas parte central da refeição, preparado com grande cuidado e precisão. O uso de molho de soja, miso, mirin e vinagre de arroz adiciona camadas de sabor, enquanto técnicas como o sashimi e o sushi revelam a arte de preparar alimentos com precisão. Cada prato é uma demonstração de habilidade, desde o corte delicado do peixe até a fritura leve e crocante do tempura. A atenção aos detalhes na apresentação também é crucial, com muitos pratos decorados artisticamente para criar uma experiência visualmente agradável.

Inovação e Fusão

A cozinha japonesa está em constante evolução, adaptando-se às novas tendências e influências. A fusão da culinária japonesa com outras tradições está em alta, resultando em pratos inovadores que combinam ingredientes e técnicas de diferentes culturas. Chefs experimentam novas combinações e criam pratos que respeitam a tradição, ao mesmo tempo em que incorporam elementos modernos. Além disso, a crescente popularidade dos pratos japoneses em versões mais acessíveis, como o ramen e os poke bowls, está transformando a forma como esses pratos são percebidos globalmente. Essas adaptações modernas mantêm a essência da culinária japonesa enquanto a tornam mais acessível e atraente para um público mais amplo.

Inspiração para o Food Service.

Para os profissionais do food service, a cozinha japonesa oferece valiosas lições sobre qualidade, apresentação e inovação. Incorporar elementos da culinária japonesa em seus menus pode diversificar as ofertas e atrair uma nova clientela. A atenção ao detalhe na apresentação e o uso criativo de ingredientes podem resultar em pratos exclusivos e memoráveis, que se destacam no mercado competitivo. Experimentar com técnicas e ingredientes japoneses, e adaptar essas práticas para atender às preferências locais, pode proporcionar uma nova perspectiva e agregar valor ao seu negócio. A adaptação e inovação são essenciais para se manter relevante e oferecer experiências gastronômicas únicas aos clientes.

A Influência Contínua da Cozinha Japonesa

A arte da cozinha japonesa continua a influenciar e inspirar chefs e entusiastas da culinária em todo o mundo. Sua dedicação à qualidade, estética e inovação a torna uma referência valiosa para o setor de food service. Ao explorar e integrar os princípios da culinária japonesa em suas operações, os profissionais da indústria alimentícia podem elevar a experiência gastronômica e oferecer algo verdadeiramente especial para seus clientes.

Na PMG Atacadista, oferecemos uma seleção de produtos que traz a autenticidade e a excelência da culinária japonesa para o seu negócio

Fonte: Tsuji, Shizuo. Japanese Cooking: A Simple Art. 1980.

Agello Cucina: O Sabor da Itália com um Toque Moderno

Fugir do circuito badalado e estabelecer-se como um restaurante de bairro é um desafio, mas o restaurante Agello Cucina faz isso com excelência. Localizado em uma rua tranquila, o restaurante serve uma média de 4500 refeições mensais desde sua inauguração em setembro de 2010, oferecendo uma experiência gastronômica única, acolhedora e intimista.

Sob a liderança do chef e sócio Rodrigo Velloso de Barros, o Agello Cucina se destaca pela sua culinária italiana com um toque contemporâneo e inovador. Rodrigo, formado em administração hoteleira e pós-graduado em administração de empresas, sempre teve uma paixão pela culinária, inspirada pelas memórias afetivas com sua avó e mãe. Após uma carreira em auditoria e formação como Cozinheiro Chefe Internacional pelo SENAC, Rodrigo se uniu aos amigos de infância, Luis Antonio Doria e Alexandre Abreu Pereira, para abrir o restaurante.

O cardápio do Agello Cucina inclui uma variedade de pratos deliciosos, como Gnocchi de mandioquinha com ragú de mignon, Tortelli de abóbora com molho de tomate e a Costelinha suína marinada com risoto de parmesão. O almoço executivo, servido de terça a sexta, é conhecido pela excelente relação custo-benefício e pela qualidade excepcional, que atraem uma clientela fiel.

Garantir a qualidade das preparações e a satisfação dos clientes sempre foi e continua sendo a principal motivação do Agello Cucina, fazendo dele um destino gastronômico imperdível para quem aprecia a autenticidade e o charme da culinária italiana com um toque moderno.

Restaurante Hannover: Uma Experiência Única em Fondues e Culinária Europeia

O Restaurante Hannover se posiciona como o único estabelecimento especializado em fondues no Brasil, oferecendo uma experiência gastronômica incomparável. Combinando sabores excepcionais com um ambiente romântico e aconchegante, o Hannover vai além de uma simples refeição. Ele transforma cada visita em uma noite mágica, onde os detalhes criam momentos inesquecíveis.

A missão do Hannover é clara: trazer o melhor da culinária europeia para São Paulo. Cada prato é elaborado com autenticidade e respeito às tradições, transportando os clientes diretamente para o coração da Europa. Com um toque acolhedor da hospitalidade brasileira, o restaurante celebra a cultura e o sabor europeu de maneira única.

O carro-chefe da casa é o Rodízio de Fondues Royal Premium, que se tornou um verdadeiro sucesso entre os clientes. Com dedicação, o restaurante superou desafios como a hiperinflação e a pandemia de COVID-19, adaptando-se sem comprometer a qualidade e segurança.

Hoje, o Hannover atende uma média de 10.000 clientes por mês e continua crescendo. Com grandes planos para o futuro, o restaurante se prepara para expandir sua rede com novas especializações, incluindo um espaço exclusivo para os amantes do Tomahawk. Esta nova jornada gastronômica é apenas o começo de mais inovações e experiências inesquecíveis que o Hannover promete proporcionar.

DEPOIMENTO

Estou há cerca de 3 anos na PMG Atacadista, onde tive a grande oportunidade de integrar o time de Marketing. Desde então, tem sido uma jornada de muito aprendizado e satisfação. Durante esse período, cresci profissionalmente, ampliando minhas habilidades e conhecimentos em diversas áreas do marketing. Além de contribuir significativamente para os projetos e estratégias da empresa, também encontrei um ambiente colaborativo e motivador que me ajudou a evoluir tanto pessoal quanto profissionalmente.

PMG, a entrega nos move até você!

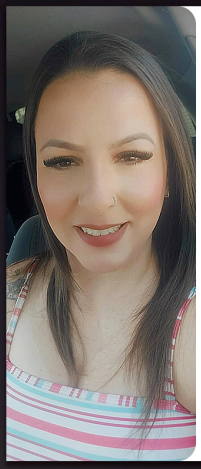
Djemerson Filemon – Marketing PMG

Gostaria de expressar minha gratidão pela parceria com a Distribuidora PMG e pelo atendimento excepcional da vendedora Paloma. Sua prontidão, agilidade e dedicação são notáveis.

Paloma tem sido essencial em nosso relacionamento com a PMG, sempre demonstrando profissionalismo e compromisso com a excelência. A parceria tem sido muito positiva e fundamental para nosso sucesso, graças ao atendimento diferenciado da Paloma. Agradecemos e esperamos que nossa colaboração continue a prosperar.

Jonatan Willar - Compras Hannover

DEPOIMENTO



"Trabalho na PMG há 11 anos, e nesse tempo, tenho muito a agradecer. A empresa me deu diversas oportunidades para crescer, tanto pessoalmente quanto profissionalmente. Ao longo dessa jornada, consegui desenvolver minhas habilidades, aprender coisas novas e ampliar minha visão sobre o mercado. O apoio da equipe e a cultura da empresa sempre me incentivaram a buscar o melhor, não só nos resultados, mas também nas relações com os colegas e na construção de uma carreira sólida. Sou muito grata por tudo o que vivi aqui e sigo motivada a contribuir cada vez mais para o sucesso da PMG."

Denise Gutierres - Contas a pagar PMG

Sou representante comercial da Mister Beef e há 8 anos temos uma parceria muito forte com a PMG. Me sinto parte da equipe. Sou muito acolhida pelos compradores, gerentes e vendedores. Sempre desenvolvemos nosso trabalho em conjunto com a equipe multidisciplinar da PMG. Nas feiras conseguimos nos aproximar dos clientes e levar a experiência dos nossos produtos através das degustações. É sempre um prazer trabalhar com a PMG!

Lairce Perazolo - Representante Comercial Mister Beef

Conheça nossa linha de espumantes

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

pmg.com.br