

Food News PMG

www.pmg.com.br

Inteligência Artificial no Food

Cozinhando Com IA

Meal Plan for 5 days Generate a personalized meal plan for 5 days based on your preferences, allergies, and dietary goals.	Intelligent cooking Advanced algorithms based on your preferences and dietary goals to create personalized recipes.
Recipes Discover new recipes based on your preferences and dietary goals.	Recipe Discover new recipes based on your preferences and dietary goals.
Shopping List Generate a shopping list based on your preferences and dietary goals.	Recipe Discover new recipes based on your preferences and dietary goals.



Atacadista de alimentos e bebidas



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 2.000 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 6 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

Frigorífico Seara	03
Temperos Penina	06
Cargill Alimentos	09
Frigorífico Prieto	12
Batatas Lamb Weston	15
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Bebidas	25





FOOD SOLUTIONS

A solução mais completa para
o sucesso do seu negócio



searafoodsolutions.com.br
foodsolutions@seara.com.br
[@searafoodsolutions](https://www.instagram.com/searafoodsolutions)



FOOD SOLUTIONS

**Um portfólio completo,
perfeito para suas mais
diversas necessidades.**





Gourmet®

MORTADELA GOURMET SÓ SE FOR



**Duplamente
Defumada**



**Cozida lentamente
por 9 horas**



**Feita com Mix de
Temperos Naturais**



50g PESSO DA
EMBALAGEM

Mantenha em local
seco e fresco
até +25 °C

MORTADELA DEFUMADA

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLUTEN. INDÚSTRIA BRASILEIRA





Penina

A Evolução do Sabor

Da nossa cozinha para a sua: Páprica Defumada e Creme de Cebola Penina



Carinho, amor e
sabor em cada
escolha





Penina

A Evolução do Sabor

HAMBÚRGUER SUCULENTO COM CREME DE CEBOLA



Ingredientes:

- 500g de carne moída (patinho ou acém)
- 2 colheres (sopa) de Creme de Cebola Penina
- 1 colher (sopa) de água gelada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo derretido (opcional)
- Pães de hambúrguer

Modo de preparo::

1. Misture a carne moída com o Creme de Cebola Penina e a água gelada.
2. Modele os hambúrgueres no tamanho desejado.
3. Grelhe em frigideira ou churrasqueira até atingir o ponto de sua preferência.
4. Sirva no pão com os acompanhamentos de sua escolha.



Penina

A Evolução do Sabor

Para acompanhar esse hambúrguer suculento, você também pode fazer batatas fritas usando a **Páprica Defumada Penina** para dar um toque especial



Lançamento

Elefante

A marca de atomatados mais querida pelos brasileiros
agora em condimentos!

AMARILLO



Embalagem ideal
para o delivery



Marca Top of Mind



Mais de 75 anos
de tradição



SC 7 g

O ketchup e a mostarda Elefante estão
com um novo formato, específico para
atender aos operadores de Food Service.



Disponíveis
nas Versões

PET 350 g

PET 180 g

PET 190 g

Cargill

Food Service

Cargill Food Service:
as melhores soluções
para o **seu negócio.**

Tipologia



Padarias



Restaurantes



Bares e
Lanchonetes



Hamburgerias



Delivery



Dogeios

Sinônimo de qualidade e rendimento, o extrato de tomate Elefante é um produto de marca premium e referência na categoria! Elefante é perfeito para dar cor e sabor aos pratos.



Elefante

FOLHA TOP of MIND 8 vezes consecutivas
Extrato: Ingrediente que requer um preparo.

Os Extratos são produtos **concentrados e que conferem bom rendimento** na preparação dos molhos.



Marca de **referência no mercado.**



Produtos com **ótimo rendimento**: entregamos ainda mais conteúdo garantindo qualidade nas preparações!



Feitos somente com tomate, açúcar e sal, **sem conservantes e corantes**, conforme exigido por lei.

Diversidade de tamanhos e embalagens para atender diferentes tipos de negócios e operadores.



MARRASCO



Food Service

Cargill Food Service:
 as melhores soluções para o **seu negócio.**

Tipologia



Restaurantes



Bares e Lanchonetes



Pizzarias



Hamburgerias



Delivery

Pomarola

Pomarola Passata e Pomarola Triturado vêm para complementar o portfólio Cargill na marca Pomarola em molhos, com opções versáteis e que permitem o toque do chef em seus usos!



Produto com apelo natural, saudável e textura mais delicada dando corpo ao molho



Ótimo para enriquecer preparações sofisticadas como molhos artesanais, e finalizar preparações com proteínas como parmegianas

Tipologia



Restaurantes



Pizzarias



Cantinas de massa



SC 1,02 kg



SC 1,7 kg



Molho com cubos de tomate



Máximo rendimento no preparo



Substitui tomate in natura e tomate pelado na receita

Cargill

Food Service

Cargill Food Service:
as melhores soluções para o **seu negócio.**

Tipologia



Restaurantes



Pizzarias



Hamburguerias


Prieto
DESDE 1968

Produtos
PRIETO ALIMENTOS

CELEBRANDO COM AS FAMÍLIAS DESDE 1968.
Transformando a sua festa em um dia inesquecível.



FABADA AUSTRIANA

INGREDIENTES

500 grama(s) de favas-brancas (ou feijão-branco grande), 1 cebola grande, 3 colher(es) de sopa de azeite de oliva, 2 dente(s) de alho, 1 folha(s) de louro, 1 colher(es) de café de páprica doce, 2 unidade(s) linguiças defumadas Prieto cortadas em rodelas, 200 grama(s) de paleta suína Prieto, sem osso, cortada em cubos, sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Na noite anterior, deixe as favas de molho em bastante água. No dia seguinte, escorra e coloque as favas numa panela grande com a cebola sem casca, azeite, alho, louro e páprica. Cubra com água (dois dedos acima das favas) e leve ao fogo. Após ferver, "assuste" as favas com um copo de água fria. Repita essa técnica mais duas vezes durante o cozimento.

Ferva as linguiças e a paleta em outra panela para retirar o excesso de gordura. Reserve a água do cozimento das carnes e adicione-as à panela das favas. Cozinhe em fogo médio-baixo por cerca de três horas, acrescentando mais água morna (da fervura das carnes) se necessário. Não esqueça de "assustar" novamente as favas mais duas vezes.

Quando as favas estiverem macias, ajuste o sal e cozinhe por mais cinco minutos.



QUALIDADE GARANTIDA NA MESA DAS FAMÍLIAS BRASILEIRAS



Batata recheada
com bacon



Torta de presunto
e mussarela



Pizza de
calabresa

STEALTH®: O TRADICIONAL É BOM, MAS PODE SER MUITO MELHOR.

Disponível na versão de 9mm com e sem casca.

CONSISTÊNCIA

na qualidade servida
a cada porção

IDEAL PARA

porções ou como
acompanhamento

QUALIDADE

superior a qualquer
batata tradicional

Maior retenção de
CALOR

12x mais
CROCÂNCIA



Conheça a linha completa de produtos Lamb Weston

O TRADICIONAL É BOM, MAS PODE SER MUITO MELHOR.

A batata **STEALTH®** tem tudo para ser a **nova favorita**. A tradicional batata de 9mm com uma crocância nada tradicional. Pela sua cobertura invisível, é ideal para servir com molhos ou simplesmente como porção por reter o **calor e crocância** até **12x** mais em comparação com uma batata convencional!



**STEALTH® QUALIDADE
QUE VOCÊ PODE CONFIAR.**



FRITAS COM CARNE DESFIADA



Ingredientes

- 1 peça de maminha
- Molho ketchup
- Picles em conserva
- Batata frita STEALTH®



Modo de preparo

- Primeiro sele a peça de maminha no fundo da panela de pressão já coberto com azeite. Após selado, pincele a peça com páprica, chimi churri, sal a gosto e leve a peça à pressão, deixando por 20min (em pressão alta).
- Uma vez pronta, desfie a carne e reserve.
- Frite as batatas-fritas STEALTH® de acordo com modo de preparo.
- No prato de servir, cubra o fundo com as batatas já prontas, por cima aplique as rodelas de picles a gosto, em seguida o molho ketchup, e então a carne desfiada.

Inteligência Artificial no Food Service.

Uma Transformação que Une Eficiência e Criatividade



A inteligência artificial (IA) está transformando profundamente o setor de food service, redesenhando processos, otimizando operações e proporcionando experiências gastronômicas inovadoras. Muito mais do que uma simples ferramenta tecnológica, a IA tornou-se essencial para restaurantes e lanchonetes que buscam se destacar em um mercado competitivo e em constante evolução.

Um dos impactos mais significativos da IA está na personalização do atendimento ao cliente. Sistemas inteligentes, alimentados por grandes volumes de dados, analisam históricos de consumo, preferências individuais e até restrições alimentares. Com isso, conseguem sugerir pratos alinhados aos gostos de cada

cliente, criando experiências únicas. Essa abordagem não só aumenta a satisfação do consumidor, mas também fortalece a relação com a marca, elevando os níveis de fidelidade. Restaurantes que utilizam essa estratégia têm visto um aumento nas vendas e uma vantagem competitiva duradoura, especialmente ao conquistar clientes que buscam experiências mais personalizadas.

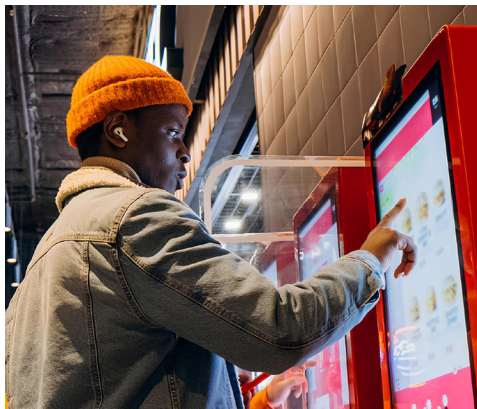
No lado operacional, a IA desempenha um papel crucial ao permitir uma gestão mais eficiente. Ferramentas avançadas analisam padrões de consumo e ajudam a prever a demanda, permitindo que os restaurantes ajustem estoques e cardápios de forma precisa.

Informações do Setor

Sensores inteligentes monitoram a qualidade dos alimentos em tempo real, garantindo que estejam sempre em condições ideais de consumo. Isso reduz significativamente o desperdício de alimentos e otimiza os custos, ao mesmo tempo em que promove práticas mais sustentáveis – um aspecto cada vez mais valorizado por consumidores preocupados com questões ambientais.



Outro grande avanço está na automação de tarefas repetitivas, tanto na cozinha quanto no atendimento. Na cozinha, robôs realizam tarefas como cortar, misturar e até cozinhar pratos com uma precisão que reduz erros humanos. No atendimento, robôs interativos transformam a experiência do cliente, tornando o processo de pedido mais dinâmico e eficiente.



Além disso, assistentes virtuais e chatbots, disponíveis 24 horas por dia, auxiliam clientes a fazer reservas, esclarecer dúvidas e agilizar pedidos. Essa automação não apenas garante maior consistência no serviço, mas também cria um ambiente moderno e conectado, alinhado às expectativas de um público cada vez mais exigente e habituado à tecnologia.

A IA também se destaca como uma ferramenta estratégica na tomada de decisões empresariais. Restaurantes e lanchonetes têm utilizado análises detalhadas para identificar tendências de consumo, ajustar cardápios e criar promoções personalizadas. Esse nível de inteligência de mercado melhora significativamente o desempenho financeiro, enquanto posiciona os estabelecimentos como inovadores e alinhados às expectativas de consumidores e do mercado.

Informações do Setor



Além da eficiência operacional e estratégica, a IA está moldando novas formas de engajamento com o cliente por meio de experiências gastronômicas imersivas. Tecnologias interativas, como ambientações sensoriais, integram som, luz e até aromas para criar momentos inesquecíveis. Essas inovações capturam o interesse de diferentes públicos, especialmente das gerações mais jovens, como a Geração Z, que valoriza tanto a personalização quanto a inovação.

No setor de delivery, a IA tem sido fundamental para integrar processos e melhorar a experiência do cliente. Plataformas de entrega estão utilizando algoritmos para analisar rotas, calcular tempos de entrega e ajustar automaticamente as operações de cozinha e transporte. Essa sincronização resulta

em um serviço mais rápido e eficiente, essencial em um mercado onde a praticidade é tão importante quanto a qualidade dos pratos.

A inteligência artificial está moldando o futuro do food service, unindo eficiência, sustentabilidade e criatividade. Estabelecimentos que adotam essas tecnologias conseguem não apenas operar com mais agilidade, mas também oferecer uma experiência gastronômica que vai além do sabor, destacando-se pela conveniência, personalização e inovação.

Fontes: Abrasel, Blog Bom Sabor, iFood.

Deuses e Faraós Restaurante

Uma Imersão na Cultura Egípcia

A ideia de criar o 'Deuses e Faraós Restaurante' nasceu da paixão do fundador pela cultura do Antigo Egito, que sempre o fascinou. Antes de se tornar empreendedor em tempo integral, ele trabalhava como engenheiro e electricista na Concessionária de Energia Elétrica. Com o espírito empreendedor latente, começou a atuar no ramo alimentício e, com o tempo, decidiu transformar seu amor pelo Egito Antigo em um negócio único. Assim, nasceu o restaurante, inspirado nos templos egípcios, oferecendo aos clientes uma verdadeira imersão na história e cultura dessa civilização fascinante.



O principal diferencial do 'Deuses e Faraós Restaurante' é a experiência sensorial completa. A casa é 100% temática, com cada detalhe pensado para remeter ao Antigo Egito: desde réplicas de estátuas e sarcófagos, até artefatos importados diretamente do Egito. A culinária traz pratos autênticos do Líbano, Síria, Jordânia e Egito, além de lanches artesanais. A programação cultural inclui música árabe ao vivo, dança do ventre e apresentações teatrais

dos deuses egípcios, criando um ambiente único para os clientes.

Além de ser um restaurante, o 'Deuses e Faraós' é uma verdadeira experiência cultural. A implementação de tablets para autoatendimento ajudou a otimizar o serviço e atender a alta demanda de clientes, garantindo que a experiência imersiva não fosse comprometida pela espera.

Com uma média de 300 pedidos diários no período noturno, o restaurante continua a crescer, com planos de expansão e criação de franquias. O sucesso do 'Deuses e Faraós Restaurante' reflete a combinação perfeita de cultura, gastronomia e inovação, proporcionando aos clientes momentos inesquecíveis.



Pizzaria União

Do desafio ao Sucesso



A Pizzaria União nasceu de um momento desafiador. O desemprego trouxe incertezas, mas também abriu caminho para uma ideia que mudaria tudo. O que começou como uma decisão cheia de dúvidas se transformou em um negócio sólido, que hoje é referência em qualidade e sabor.

Desde o início, a União se destacou pelo compromisso com a excelência. Ingredientes de primeira linha e uma equipe de funcionários qualificados formam a base do sucesso. “Procuramos sempre dar o melhor de nós para os nossos clientes, contando com a ajuda dos nossos fornecedores”, explica o proprietário. Essa dedicação se reflete no cardápio, em que as pizzas lideram a preferência, encantando entre 5 a 7 mil clientes todos os meses.

Claro, nem tudo foi fácil. Os primeiros passos trouxeram o desafio de conquistar clientes e mantê-los fiéis ao cardápio. Mas, com esforço, a Pizzaria União conseguiu construir uma relação de confiança com o público, aliando produtos de alta qualidade e um atendimento impecável.

Com o negócio consolidado, os planos agora são de crescimento. Expandir o número de clientes e funcionários está no horizonte, mas sem abrir mão dos valores que construíram a trajetória da União: dedicação, qualidade e proximidade com fornecedores e parceiros.

“Queremos agradecer à PMG pela parceria de sempre. É um suporte essencial, e esperamos que essa relação continue por muito tempo”, conclui o proprietário.

A história da Pizzaria União é um exemplo de como determinação e paixão podem transformar desafios em uma trajetória de sucesso. Mais do que pizzas deliciosas, a União entrega uma experiência única, que conquista não apenas pelo paladar, mas também pela essência de quem está por trás do negócio.

DEPOIMENTO



Comecei na PMG como auxiliar de departamento pessoal e, desde o início, fui acolhido com muito apoio. Ao longo da minha trajetória, tive a oportunidade de aprender, crescer e me desenvolver em diversas áreas, sempre ao lado de uma equipe excepcional que se tornou como uma família para mim.

Sou muito grato pelas oportunidades e pela confiança que recebi, que foram fundamentais para o meu crescimento profissional e pessoal. A cultura da empresa, focada no apoio e na valorização das pessoas, me faz ter certeza de que estou no lugar certo para continuar evoluindo e conquistando novos objetivos.

Kaio Simões Silva - Recursos humanos PMG



Agradecemos à PMG pelos dois anos de parceria, marcada por atendimento atencioso, soluções eficientes e suporte impecável. A confiança construída tem sido essencial para o crescimento do 'Deuses e Faraós Restaurante'. É um orgulho contar com a PMG como distribuidora de confiança e parceira que compreende nossas necessidades. Que venham muitos anos de sucesso juntos!

Wladimir - Proprietário de Deuses e Faraós Restaurante

DEPOIMENTO



Ao longo de 15 anos, a Laticínios Vale do Pardo e a PMG Atacadista construíram uma parceria sólida baseada em confiança, respeito e compromisso com a qualidade. A PMG se destacou pela excelência, agilidade, ética e inovação, contribuindo para o sucesso da Margon Representações no mercado de laticínios e conservas. Juntos, superaram desafios e celebraram conquistas, reforçando a importância de parcerias para o desenvolvimento sustentável e a satisfação dos clientes. A Laticínios Vale do Pardo agradece à PMG pela colaboração e acredita em um futuro de novas oportunidades e realizações.

Marcelo Gonçalves - Margon Representações



Trabalhar na PMG é um privilégio! Estou grata pela oportunidade de crescer em uma empresa incrível. Alegria, aprendizado e realizações são parte do meu dia a dia. A liberdade de inovar, o reconhecimento pelo trabalho bem feito e o ambiente acolhedor me fazem sentir orgulhoso de ser parte da equipe PMG.

Sabrina Reis - Contas à receber PMG

Conheça nossa linha de cervejas





HEINEKEN
HONNEUR AMSTEL
EST. 1864
ne
QUALITY • 350ml • PURO MALTE

OS SABOR DE AMSTERDAM
PREMIUM BIER
1870
AMSTEL
LAGER
AMSTERDAM HOLLAND
• CERVEJA PURO MALTE •

ANTARCTICA
Cerveja
ORIGINAL
PILSEN
350ml
CERVEJA PILSEN

CERVEJARIA BRAHMA
BRAHMA
DUPLO
Dois tipos de malte.
Mais sabor e refrescância.
MALTE
CERVEJA PURO MALTE



Atacadista de alimentos e bebidas



TELEVENDAS
(11) 5645-0000



WHATSAPP PMG
(11) 9 3131-0366



/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 - Itapeperica da Serra/SP - CEP 06885-150

pmg.com.br