

Food News PMG

www.pmg.com.br

Como criar experiências
gastronômicas inesquecíveis?



Atacadista de alimentos e bebidas

30
ANOS

Três décadas
de sucesso

Edição 22 - 2025



Quem Somos

A PMG é uma Atacadista de alimentos e bebidas especializada em atender estabelecimentos como pizzarias, panificadoras, churrasarias, esfiharias, cozinhas industriais, restaurantes, supermercados, fast food, hospitais, lanchonetes, bares, casas noturnas e similares desde 1995. São 30 anos de trabalho visando a excelência no atendimento e especialmente ao respeito dedicado ao 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 com 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.

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

Alibra Alimentos	03
Bunge Alimentos	06
Frigorífico Frimesa	09
Conservas Heinz	12
Informações do Setor	15
Clientes PMG	18
Depoimentos	20
Promoção 30 Anos PMG!	22



alibra

FOOD SERVICE

Os maiores aliados do
sabor e economia
para seu negócio!

família
queijos
culinários



m
mozzana

Mozzalet

Pizzalet

Parmozzana

A família de Queijos Culinários apresenta soluções que proporcionam **performance para suas receitas** e **economia para o seu negócio!**

alibra
FOOD SERVICE



Mozzana FS:

Substitui parcialmente o queijo mussarela, para aplicação em coberturas e recheios de receitas como polpetone, lasanha, parmeggiana, pão de queijo e outras receitas.

Mozzalet:

Substitui parcialmente o queijo mussarela, para aplicação em recheios de receitas como salgados assados e fritos, massas recheadas, pastel, pão de queijo, e outras receitas.



- ✓ Padronização durante o ano todo.
- ✓ Derretimento uniforme.

- ✓ Fácil manuseio: não aglomera após filetagem.
- ✓ Rendimento ideal para suas receitas.

Pizzalet:

Para aplicação em recheios de salgados, massas recheadas, pastéis, além de topping em pizzas.

Disponível em bisnaga de 1,8 kg.



Parmozzana:

Excelente opção para substituição ao queijo parmesão e ao queijo tropical, em risotos, massas e em diversas receitas culinárias.

Disponível no "ralo grosso" em embalagens de 1 kg.





✓ RECEITA PASTEL DE PIZZA

✓ Ingredientes:

200g de Massa de Pastel Pronto
100g de MOZZALET
100g de Mussarela
100g de Tomate
10g Orégano
05g de Sal

✓ Preparo:

Filete a Mozzalet e a mussarela, misture as duas em bowl, adicione orégano, sal, tomate previamente picado, mexa e reserve. Em uma bancada, abra a massa de pastel, recheie com uma média de 30g da mistura de queijos e tomate, feche a massa e utilize um garfo para pressionar as pontas, para que a massa não abra. Frite em óleo bem quente. Sirva com vinagrete.

✓ RECEITA LASANHA

✓ Ingredientes:

Massa

500g de Massa de Lasanha Pronta

Molho Branco

50g de Manteiga
50g de Farinha de Trigo
40g de Cebola
05g de Alho
05g de Cravo
1l de Leite
Sal a gosto

Recheio

150g MOZZANA
350g Mussarela
450g de Presunto

Molho de Tomate

500g de Tomate
500g de Carne Moída
15g Alho
100g Bacon
100g de Cebola
Manjeriçao (A Gosto)
Pimenta do Reino
Branca (A Gosto)



✓ Preparo

Filete a Mozzana e a mussarela, misture e reserve. Em uma panela, coloque o bacon picado e deixe dourar bem. Em seguida, escorra o óleo, coloque o alho e doure; coloque a cebola picada e refogue bem. Adicione a carne moída aos poucos, e assim que toda a carne estiver refogada, acrescente o molho do tomate e os tomates picados, acerte o sal e a pimenta, e deixe reduzir em fogo baixo. Em outra panela, coloque o leite, a cebola, o cravo, deixe esquentar e reserve. Em uma frigideira coloque a manteiga e a farinha de trigo, misture bem e sem seguida, coloque o leite quente, misture bem para não deixar grumos, deixe reduzir e reserve.

✓ Montagem

Em uma forma, coloque uma camada de molho vermelho, uma de massa, uma camada de presunto, uma de blend de queijos e uma de molho bechamel. Repetir três vezes este processo, e por último polvilhar Parmozzana, levar aos forno para gratinar e servir.

Siga-nos nas redes sociais



/ alibra-ingredientes-sa



/ alibraingredientes



BUNGE
PROFISSIONAL



**Para pizzas
tradicionais
e especiais!**

**Farinhas
desenvolvidas
para otimizar
seu negócio!**



Siga-nos nas redes sociais



@bungeprofissional

06



MASSA DE PIZZA

PLACA



ingredientes

- 3,000kg de **Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza**
- 0,075kg de sal
- 0,010kg de fermento biológico seco
- 0,120kg de azeite
- 1.980 L de água (aproximadamente)

modo de preparo

1. Junte a **Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza**, o fermento, o sal, o azeite e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto.
2. Adicione a água e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos.
3. Em seguida, aumente a velocidade para alta (2ª velocidade) e deixe bater até o ponto de véu.
4. Divida a massa em peças de 1,000kg, boleie e deixe descansar em geladeira (5°C).

Rendimento: 5 placas de pizza

DICAS PARA FINALIZAR

- 1 Abra a porção da massa em formato retangular com aproximadamente 52 cm de comprimento e 32 cm de largura.
- 2 Deixe fermentar por 2 horas, fure toda a massa com a ponta dos dedos.
- 3 Leve ao forno e pré-asse em forno de lastro a 250°C por aproximadamente 2 minutos. Reserve.
- 4 Para finalizar, coloque sobre a placa pré-assada a cobertura que preferir e termine de assar em forno de lastro a 220°C por mais, aproximadamente, 5 minutos.

FEITO COM :





PIZZA LONGA FERMENTAÇÃO COM CERVEJA



ingredientes

Biga

- 1,000Kg de **Farinha de Trigo Suprema Premiata** (100%)
- 0,500L de Água (50%)
- 0,006Kg de Fermento (0.6%)

Massa

- 1,500Kg de **Farinha de Trigo Suprema Premiata** (100%)
- 0,025Kg de Extrato de cevada (1%)
- 0,500L de Cerveja (34%)
- 0,700L de Água (46%)
- 0,050g de Sal (2%)
- 1,500Kg de Biga (100%)

modo de preparo

1. Misturar os ingredientes da biga até ter uma massa homogênea. Deixar fermentar por 4 horas a 28°C. Após as 4 horas, colocar na masseira a **Farinha de Trigo Suprema Premiata**, o extrato de cevada, o sal, misturar por 2 minutos na velocidade 1.
2. Adicionar a biga, a água e a cerveja. Bater por 5 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
3. Após os 5 minutos, colocar na velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 4 minutos ou até atingir o véu.
4. Porcionar em 400g e colocar em potes ou sacos de plástico.
5. Deixar refrigerado em 5°C de 24 á 48 horas.
6. Retirar do refrigerador, abrir e modelar a pizza, rechear como quiser.
7. Assar á 330°C por 5 minutos.

Rendimento:

14 pizzas de 400g cada

FEITO COM:



Produtos Frimesa.

Surpreenda seus clientes
com muito sabor.

Quem experimenta, recomenda.





Frimesa

Frimesa

Cheesecake de Doce de Leite Frimesa

FOTO ILUSTRATIVA



ACESSE A RECEITA

Sem adição de amido, o Doce de Leite Frimesa é puro e extremamente cremoso. Produzido com matéria-prima selecionada e um cuidado especial no processo, é ideal para lanches e receitas.

frimesa.com.br

[f /FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

[i /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)



NINGUÉM FAZ MELHOR QUE HEINZ

ESTD 1869



**Em função do conteúdo (peso) da embalagem, sugere-se o uso comercial em grande escala. Atente aos cuidados de conservação e prazo de validade do produto antes e após aberto.

KETCHUP CITRON

INGREDIENTES:

- Ketchup HEINZ 300g
- Limão Siciliano (suco) 100ml
- Limão Siciliano (raspas) 2g
- Canela em Pó (opcional)

MODO DE PREPARO:

01. Em um bowl, misturar o suco de limão siciliano, as raspas do limão siciliano e o Ketchup HEINZ.
02. Descansar na geladeira por cerca de 1 hora.
03. Usar na montagem de burgers e acompanhamentos de petiscos.





TEM QUE SER

HEINZ

ESTD 1869



A iconicidade, a alta performance dos produtos e a preocupação com naturalidade, entre outros fatores, constroem a SUPERIORIDADE da marca.

Superioridade no mercado que permite explorarmos infinitas possibilidades em nossas categorias.

Como criar experiências inesquecíveis?

Transforme seus clientes em fãs.



O mercado de food service está em constante evolução. Hoje, não basta oferecer pratos saborosos e um bom atendimento: os clientes buscam experiências únicas, que despertem emoções, criem memórias e os conectem ao estabelecimento. Em um cenário onde a competição é acirrada, criar momentos inesquecíveis é o grande diferencial que pode transformar um cliente em um fã fiel do seu negócio. Mas como fazer isso de forma prática e eficiente?

O Poder do ambiente

Antes mesmo do cliente experimentar o prato, ele é impactado pela atmosfera do local. Um espaço bem planejado comunica a identidade do negócio e define como o cliente se sente durante a visita.

Pense na decoração, iluminação, música e até mesmo na possibilidade de tornar seu estabelecimento temático: todos esses elementos trabalham juntos para criar uma experiência sensorial completa.

Um restaurante com um ambiente acolhedor e uma decoração única tende a ser mais lembrado. Por exemplo, uma pizzaria pode apostar em quadros com fotos históricas da região ou em elementos que remetam à tradição do preparo de massas, como utensílios antigos ou fornos à vista. Já um bar pode usar iluminação mais intimista e móveis rústicos para reforçar um clima descontraído. Pequenos detalhes podem transformar seu espaço em um local único, digno de ser compartilhado nas redes sociais.

Atendimento que encanta

O ambiente, por si só, não é o suficiente. O atendimento é um dos pilares mais importantes para criar experiências inesquecíveis. Mais do que atender, é preciso surpreender e encantar. Clientes valorizam um tratamento personalizado, e ações simples podem fazer toda a diferença.



Ensine sua equipe a demonstrar empatia, ouvir atentamente e se antecipar às necessidades. Um garçom que se lembra do nome do cliente ou do pedido da última visita faz com que ele se sinta especial. Mostrar interesse em conhecer preferências e restrições alimentares reforça o cuidado e a atenção.

Outra estratégia é surpreender o cliente com um gesto inesperado, como um mimo ou algo personalizado no prato. Oferecer uma entra-

entrada ou sobremesa cortesia em ocasiões especiais, como aniversários, é um exemplo clássico, mas sempre eficaz. Um restaurante pode servir pratos decorados com mensagens positivas ou até mesmo criar um ritual de apresentação, como finalizar uma sobremesa na mesa. Esses toques não exigem grandes investimentos, mas têm o poder de encantar e transformar a percepção do cliente sobre o seu negócio.

Tecnologia como diferencial

A tecnologia também é uma grande aliada na criação de experiências diferenciadas. Cardápios digitais, por exemplo, não apenas modernizam o atendimento, mas também permitem personalizações que enriquecem a experiência.





Um cardápio interativo pode incluir descrições detalhadas dos pratos, harmonizações sugeridas e até mesmo curiosidades sobre a origem dos ingredientes. Além disso, o uso de QR Codes pode adicionar uma camada de interatividade, levando o cliente a vídeos, receitas ou informações sobre a história do restaurante.

Programas de fidelidade também podem ser repensados para oferecer mais do que descontos. Experiências exclusivas, como convites para eventos, workshops com chefs ou degustações de novos pratos, são formas criativas de valorizar os clientes mais frequentes.

O Cliente no centro de tudo

Criar experiências inesquecíveis exige um olhar atento ao que realmente importa: o cliente. Um am-

biente agradável, atendimento impecável, detalhes criativos e o uso inteligente da tecnologia são ferramentas poderosas para proporcionar momentos que vão além do esperado.

Quando o cliente deixa o seu estabelecimento com um sorriso no rosto e memórias positivas, ele não apenas retorna, mas também se torna um promotor da sua marca, recomendando-a para amigos e familiares.

Lembre-se: a experiência que você entrega hoje pode se tornar a história que o cliente contará amanhã. E essas histórias – repletas de sabores, emoções e momentos – são o que tornam o seu negócio inesquecível.

El Perrito

Sabores que contam histórias



Em uma conversa entre amigos, surgiu a ideia de criar um restaurante mexicano autêntico e acessível a todos os públicos. Combinando o conhecimento de um com o investimento do outro, os fundadores iniciaram a aventura com uma barraca em frente à barbearia de um familiar. Em fevereiro de 2020, em um espaço de apenas 14m², o projeto ganhou forma – mas o timing foi desafiador, já que a pandemia e o lockdown chegaram logo no primeiro mês de funcionamento.

A resposta rápida ao cenário adverso foi apostar no delivery e investir em mídias sociais e influenciadores, estratégia que se provou vital para manter a operação e expandir a marca. Em outubro de 2020, a inauguração da primeira unidade marcou o início de uma trajetória de sucesso, que hoje se reflete em três estabelecimentos e uma média de 2.800 vendas mensais entre o delivery e o atendimento no salão.

O grande diferencial do El Perrito vai além do cardápio mexicano autêntico: trata-se de um ambiente pensado para todos os públicos, onde a valorização do cliente anda lado a lado com o cuidado com os colaboradores. A marca se orgulha de sua identidade familiar e da capacidade de transformar desafios – como a falta de mão de obra qualificada – em oportunidades de crescimento e inovação.

Entre os pedidos mais frequentes dos clientes, o rodízio se destaca, e promete novidades em breve. Com planos ambiciosos para o futuro, os responsáveis pelo El Perrito afirmam que muitas novas unidades ainda estão por vir, sempre mantendo a qualidade e o espírito acolhedor que são a marca registrada do negócio.

A história do El Perrito é um exemplo inspirador de como criatividade, resiliência e uma boa dose de paixão podem transformar obstáculos em degraus rumo ao sucesso.



Pizzaria Vittoria

Sonho, Tradição e Sabor desde 1998



Desde sempre, o sonho de ter um negócio próprio pulsou forte, e em 1998 essa oportunidade se concretizou com a criação da Pizzaria Vittoria. Ingressar no ramo de pizzeria foi o primeiro passo para transformar um desejo antigo em realidade, marcando o início de uma trajetória que, até hoje, se mantém com a mesma paixão e determinação.

O grande diferencial do estabelecimento está na combinação de uma pizzeria e um restaurante, onde a prioridade é oferecer alimentos de alta qualidade a preços justos, aliados a um atendimento dedicado e personalizado. Esse compromisso com a excelência reflete o trabalho árduo e a persistência que fazem parte do dia a dia da Vittoria.

Localizada em um bairro acolhedor e ideal para encontros familiares e entre amigos, a Pizzaria Vittoria se destaca pelo seu cardápio diversificado. Com opções que vão desde pizzas tradicionais até criações exclusivas da casa, o local também conquista os clientes com a famosa costela no bafo, carro-chefe do restaurante, que se tornou uma das especialidades mais apreciadas.

Apesar dos desafios diários, como a dificuldade de manter o capital de giro e a batalha constante no mercado, a persistência e o empenho têm permitido o crescimento sustentável do negócio. Com planos de ampliar as vendas e investir em reformas para melhorar ainda mais o atendimento, a Pizzaria Vittoria segue firme na missão de satisfazer seus clientes e perpetuar uma história de sucesso construída ao



longo de mais de duas décadas.

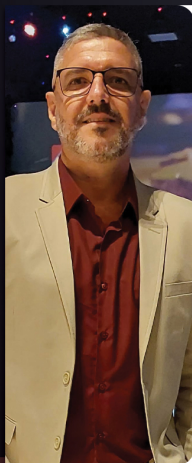
DEPOIMENTO



Gostaria de expressar minha gratidão a PMG pelo excelente trabalho e parceria ao longo do tempo. Como Alibra, é um privilégio contar com uma empresa tão comprometida com a qualidade, eficiência, transparência e satisfação dos clientes.

A Alibra agradece toda dedicação de vocês em manter uma relação de confiança e profissionalismo fazendo toda a diferença para o sucesso de nossos negócios. Estamos muito felizes em fazer parte dessa trajetória e esperamos continuar fortalecendo essa parceria de sucesso. Nosso muito obrigado a toda a equipe da PMG

Allan De Almeida - Executivo de vendas Alibra



Este ano completo 10 anos de PMG! Lembro quando cheguei em dezembro de 2015 e me assustei com a correria (rsrs). Mas aos poucos fui entendendo a grandeza da PMG e percebi que essa correria fazia parte de nosso dia a dia. Hoje sou grato a PMG por toda experiência adquirida e por tudo que passamos e ainda iremos enfrentar, sempre com muita vontade, dedicação e garra para superar os desafios diários.

Estar junto a um time que busca sempre o sucesso da empresa, ajuda e facilita chegarmos a patamares maiores, sempre com sucesso. Buscamos constantemente promover a empresa e isso torna esta jornada ainda mais gratificante e nos impulsiona a alcançar sempre novos objetivos.

Ulisses Sanches Barbosa - Gerência Comercial PMG

30 ANOS

Três décadas de sucesso

A PMG comemora seus 30 anos de sucesso com você! Para tornar este marco ainda mais especial, sortearemos vários prêmios para àqueles que colaboraram conosco nesta longa jornada!



Marcas participantes



Promoção

30 ANOS

*A cada R\$1.000,00 em compras garanta 1 cupom.
R\$300,00 das marcas participantes no mesmo
pedido rendem 1 cupom extra
(valores não cumulativos).*

Nossos clientes serão premiados com:

Fiat Mobi like 1.0	Qtd 1
Motos Start 160	Qtd 3
Motos Biz 125	Qtd 2
Vale compras PMG R\$ 2 Mil	Qtd 1



Atacadista de alimentos e bebidas



TELEVENDAS
(11) 5645-0000



WHATSAPP PMG
(11) 9 7735-9100



/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