

Food News PMG

www.pmg.com.br

O impacto das redes sociais no Food Service



Maçadista de alimentos e bebidas

30 ANOS

Três décadas de sucesso

Edição 23 - 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 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 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

Batatas McCain	03
Conservas Ekma	06
Farinhas Buquê	09
Vegetais Grano	12
Quatá Alimentos	16
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Linha de vinhos PMG	25
Projetos Sociais	26



Fácil preparo: do freezer direto para a fritadeira.



Personalize: sirva com um
tempero ou molho da casa.
Seus clientes vão adorar.

Mais rentável: maior
preenchimento do prato
com menor quantidade
de produto.

**NOVOS
CORTES**
EXCLUSIVOS



Sabor, crocância e temperatura por muito **mais tempo!**



A linha **Surecrisp** da **McCain** é uma linha de batatas pré-fritas congeladas que são crocantes e **mantêm a crocância por mais tempo.**

- ▶ **Mantém a crocância perfeita por até 30 minutos após a fritura.**
- ▶ **Destaque mundial da McCain.**

Plataforma completa
Mais do que um produto:

Produto



Embalagem



Geração de Demanda.

Nachos de McCain Crosstrax



Ingredientes

Batata

500g Batatas McCain CrossTrax
Sal a gosto

Molho de Cheddar

200g de queijo cheddar ralado
150g de queijo muçarela ralado
100g de manteiga
60g de farinha de trigo
500 ml de leite
Noz moscada a gosto
Sal a gosto

Sour Cream

300g de creme de leite (sem soro)
200g de cream cheese
Suco de 1 e 1/2 limões
Sal a gosto

Montagem

50g de bacon picado em
pedaços bem pequenos
1 tomate médio picado e
sem semente

Modo de Preparo

Batata

Prepare conforme as
instruções da embalagem.

Molho de Cheddar

Derreta a manteiga, adicione a farinha e mexa bem. Cozinhe por 2 minutos, adicione parte do leite e misture até dissolver. Acrescente o restante do leite, mexendo até engrossar. Junte os queijos cheddar e muçarela, misture bem. Tempere com noz-moscada e sal a gosto. Cozinhe até obter um molho espesso.

Sour Cream

Misture todos os ingredientes até formar um creme homogêneo e consistente. Leve à geladeira até a hora de servir.

Montagem

Acomode as batatas e tempere com sal. Cubra com o molho de cheddar, o sour cream, tomate e cebolinha. Sirva imediatamente para manter a crocância.





Minha cozinha, meu toque.

Com o Molho Refogado Ekma, você tem uma base pronta e saborosa pra criar do seu jeito.



- ✓ Pronto para uso direto no preparo
- ✓ Sabor refogado pronto pro seu toque final
- ✓ Mais agilidade na sua cozinha
- ✓ Rendimento ideal para cozinhas profissionais

@ekmaalimentos

www.ekma.com.br

06

ekma
é a minha escolha



Um molho, mil receitas.

Use o Molho Refogado Ekma para padronizar o sabor em grandes volumes sem perder qualidade e também para sua receita do dia:



- ✓ Base para molho à bolonhesa ou molho branco rosé
- ✓ Refogado para carnes ensopadas e estrogonofe
- ✓ Molho direto para pizzas e esfihas
- ✓ Recheio de lasanhas e panquecas

Instagram [@ekmaalimentos](https://www.instagram.com/ekmaalimentos)

Website www.ekma.com.br



Bife à Parmegiana com Molho Refogado Ekma

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 10 bifés de alcatra ou coxão mole (aprox. 150g cada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Alho picado (opcional)
- 3 ovos
- 200g de farinha de trigo
- 200g de farinha de rosca (opcional)
- Óleo para fritar
- 1kg de **Molho Refogado Ekma**
- 500g de muçarela fatiada
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Folhas de manjeriçã para finalizar



Modo de Preparo:

Tempere os bifés com sal, pimenta e alho. Empane os bifés: passe na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e por fim na farinha de rosca. Frite os bifés em óleo quente até dourarem. Escorra em papel-toalha. Monte em uma assadeira: Disponha os bifés lado a lado. Cubra com o **Molho Refogado Ekma** (sem necessidade de temperar!). Coloque a muçarela por cima e finalize com parmesão ralado. Leve ao forno pré-aquecido (180°C) por cerca de 10 minutos ou até o queijo derreter e gratinar. Finalize com manjeriçã fresco e sirva com arroz e batata frita.



Dica do Chef:

Use o **Molho Refogado Ekma** direto do pacote: ele já vem com cebola e alho na medida certa, trazendo o sabor de casa com a padronização que sua cozinha precisa.



@ekmaalimentos



www.ekma.com.br



BUQUÊ

FARINHA DE TRIGO

A ESCOLHA CERTA PARA CADA PREPARO!




BELARINA
Alimentos

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

FARINHA ESPECIAL PARA O PREPARO DE PIZZA



- ✓ ALTA EXTENSIBILIDADE
- ✓ BAIXA ELASTICIDADE
- ✓ DISCO FICA FÁCIL DE ABRIR

Desenvolvida para os pizzaiolos que conhecem a importância de cada ingrediente, nossa farinha proporciona a base perfeita para suas criações.




BELARINA
Alimentos

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

Receita de Panqueca Fofinha e Versátil

INGREDIENTES

- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 2 ovos
- ✓ 2 xícaras (chá) de leite
- ✓ Óleo para untar

Para a versão salgada: sal a gosto

Para a versão doce: 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- 1 No liquidificador, bata a farinha de trigo, o leite e os ovos. Adicione sal para a massa salgada ou açúcar para a doce.
- 2 Aqueça uma frigideira untada com óleo e despeje uma concha da massa. Espalhe bem e deixe dourar dos dois lados.
- 3 Retire e reserve.

RECHEIE COMO PREFERIR!

💡 Sugestões de recheio:

- ➔ Salgado: Carne moída, frango desfiado ou queijo com presunto.
- ➔ Doce: Doce de banana, goiabada cremosa ou chocolate derretido.

Perfeita para qualquer ocasião! 😊


BELARINA
Alimentos

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



Vegetais colhidos e congelados frescos.



+ SAUDÁVEL

Sem conservantes.
Só vegetais e mais nada!

+ PRÁTICO

Sua receita pronta
em poucos minutos.

+ ECONÔMICO

Rende muito mais,
sem desperdício.



Saiba mais sobre nós: www.grano.com.br

@grano.congelados

/grano.congelados

/granocongelados

Confira todas
nossas receitas



Os vegetais congelados Grano são colhidos, higienizados, cortados, pré-cozidos e congelados pelo processo IQF. Esse cuidado em cada etapa preserva o sabor, a textura e os nutrientes.

Experimente!



Conheça os principais diferenciais dos Vegetais Grano:



Cortes padronizados para melhor aproveitamento em receitas.



Valores nutricionais preservados.



Preparo rápido e simples!



Sabor, aroma, textura e cores preservados.



Vegetais selecionados higienizados através de tecnologia de qualidade.



Maior tempo de armazenamento no freezer.



Feito com ingredientes naturais, sem adição de conservantes.

Saiba mais sobre nós: www.grano.com.br

@grano.congelados

/grano.congelados

/granocongelados

Confira todas
nossas receitas





RENDIMENTO:

6 porções

TEMPO DE PREPARO:

Cerca de 30 minutos

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 pacote de Brócolis Grano
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta do reino moída
- 2 discos de pizza pronta
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 xícara (chá) de queijo muçarela ralado
- Folhas de manjeriço a gosto

COMO DESCONGELAR:

Em uma panela com água fervente, coloque 300g de brócolis congelado e cozinhe por 3 minutos. Retire os brócolis com uma escumadeira e reserve.

MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e o brócolis. Mexa bem e tempere com sal e pimenta do reino moída. Desligue o fogo e reserve. Cubra a massa de pizza com molho de tomate e em seguida distribua os brócolis refogados sobre o molho e por último a mussarela ralada. Leve ao forno preaquecido (180°C) por cerca de 20 minutos. Retire do forno, coloque as folhinhas de manjeriço e sirva.



Saiba mais sobre nós: www.grano.com.br

 @grano.congelados

 /grano.congelados

 /granocongelados

Confira todas
nossas receitas



Quatá

Curta o agora, agora!

A Quatá está entre as **maiores empresas de queijos** e é uma das principais empresas de leites do País, ocupando posição de destaque em diversas categorias. Com o reposicionamento, **novas embalagens** e um **robusto plano de giro**, a Quatá avança de forma importante rumo às novas etapas.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 30 g (1 fatia)	100 g	39 g %VD*
Valor energético (kcal)	354	106 5
Carboidratos (g)	0	0 0
Açúcares totais (g)	0	0 0
Açúcares adicionados (g)	0	0 0
Proteínas (g)	21	6,4 13
Gorduras totais (g)	30	8,9 14
Gorduras saturadas (g)	19	5,6 28
Gorduras trans (g)	1	0,3 15
Fibras alimentares (g)	0	0 0
Sódio (mg)	1.147	344 17

*Porcentagem de valores diários fornecidos pela porção.





Quatá

Curta o agora, agora!

A explosão de sabor que você merece!

Pizza Quatro Queijos feita com uma combinação irresistível de produtos Quatá: Mussarela, Parmesão Ralado, o toque marcante do Queijo tipo Gorgonzola e o sabor inconfundível do Requeijão Cremoso.

Acesse o nosso site para
conhecer receitas irresistíveis.
Para sorrisos e coisas gostosas,
a hora é sempre agora.

www.quataalimentos.com.br



Creme de Queijo Quatá

- Um produto único: feito com Minas Frescal e Ricota Fresca. É mais leve, saudável e saboroso.
- Tem consistência na medida certa, fácil de espalhar ou misturar em preparações culinárias.
- É uma opção versátil para diversas preparações culinárias, como pães, canapés, massas e pizzas.
- Versão Light de verdade: não possui o selo "alto em gordura saturada".
- Em menos de 3 anos, o giro médio no PDV é maior que marcas consolidadas no mercado.*



A importância das redes sociais

Como deixar seu estabelecimento mais atrativo.



No dinâmico mundo do food service, a presença digital deixou de ser um diferencial e tornou-se uma necessidade. As redes sociais, antes apenas uma ferramenta de divulgação, agora assumem um papel semelhante ao de um garçom: apresentam o cardápio, interagem com os clientes e influenciam diretamente na decisão de compra. No entanto, assim como um atendimento mal-executado pode prejudicar um restaurante, uma má gestão das redes sociais também pode impactar negativamente o negócio.

O Atendimento começa na tela

Com a ascensão do Instagram, Facebook e TikTok, os consumidores

buscam cada vez mais experiências antes mesmo de chegarem ao estabelecimento. Fotos bem tiradas, vídeos envolventes e postagens estratégicas criam um desejo imediato de consumo. Assim como um bom garçom que descreve os pratos com entusiasmo, as redes sociais vendem a experiência gastronômica por meio de conteúdos cativantes. No entanto, uma presença digital mal planejada pode gerar o efeito oposto, afastando clientes e prejudicando a imagem do restaurante. É essencial que as empresas compreendam que a primeira impressão de um cliente pode ser formada online, antes mesmo do primeiro contato físico.

Engajamento que fideliza – ou afasta

Se antigamente a interação era limitada ao ambiente físico do restaurante, hoje os clientes esperam um atendimento contínuo, mesmo à distância. Responder comentários, tirar dúvidas no direct e agradecer feedbacks são atitudes que fortalecem o relacionamento e criam um vínculo entre o estabelecimento e o público.



Essa comunicação ágil e personalizada gera fidelização e aumenta a recorrência de pedidos. Porém, ignorar mensagens ou responder de forma inadequada pode gerar críticas e até mesmo afastar consumidores. Pequenos gestos, como um simples agradecimento por uma avaliação positiva, podem fazer uma grande diferença na percepção do cliente.

O poder das avaliações e do marketing espontâneo

As redes sociais amplificam o impacto das opiniões dos clientes. Um elogio bem-feito pode atrair novos consumidores e fortalecer a reputação do restaurante. Por outro lado, avaliações negativas, reclamações públicas e comentários mal respondidos podem manchar a imagem da marca rapidamente. Em um mundo onde as pessoas confiam mais na opinião de outros consumidores do que em publicidade tradicional, cuidar bem dessa interação é essencial. Restaurantes que incentivam seus clientes a compartilharem experiências positivas colhem frutos a longo prazo, com novos seguidores e potenciais clientes sendo impactados pelo marketing espontâneo.





Redes sociais e vendas diretas

As redes sociais também se tornaram canais diretos de venda. Links para pedidos, botões de reserva e integração com aplicativos de delivery tornam a jornada do cliente mais simples. No entanto, postagens excessivas ou marketing invasivo podem afastar seguidores e prejudicar a credibilidade do estabelecimento. O equilíbrio entre postagens promocionais e conteúdos relevantes ajuda a manter o engajamento e aumentar as conversões.

Como potencializar sua presença digital de forma positiva?

Invista em fotos e vídeos de qualidade: Imagens bem produzidas

despertam o desejo do público.

- **Interaja com frequência:** Responda mensagens e comentários para fortalecer o relacionamento com os clientes.
- **Gerencie críticas com profissionalismo:** Responder avaliações negativas com respeito evita danos à reputação.
- **Acompanhe tendências:** Utilize formatos de conteúdo como reels e stories para aumentar o alcance.

Quando bem utilizadas, as redes sociais atraem, engajam e fidelizam clientes. Se mal geridas, podem prejudicar a reputação do negócio. O equilíbrio é essencial para transformar sua presença digital em um aliado estratégico para o sucesso do seu estabelecimento.

Sensações Pizzaria

Sabor, superação e sucesso no delivery



A história da Sensações Pizzaria é uma verdadeira inspiração para quem sonha em empreender. Fundada em 27 de abril de 2012, no bairro onde tudo começou, a pizzaria nasceu com o objetivo de oferecer um serviço diferenciado e de qualidade. Seu fundador, que chegou a São Paulo em 2004, enfrentou muitos desafios — morou de aluguel na casa de parentes e trabalhou como catador de papelão.



Mas nunca perdeu a fé e a vontade de crescer. Com coragem e determinação, deu início ao próprio negócio no ramo alimentício. Hoje, mais de uma década depois, comemora a conquista da casa própria, uma equipe com

21 colaboradores e uma clientela fiel. “Gratidão é a palavra que resume nossa história. Agradeço a Deus, à minha equipe e aos nossos mais de 9.000 clientes”, afirma. Desde o início, a PMG Atacadista foi parceira dessa jornada, contribuindo com produtos e suporte para o crescimento da empresa. Com foco exclusivo no atendimento por delivery, a Sensações Pizzaria mantém um espaço organizado, eficiente e voltado para resultados. O segredo do sucesso? Qualidade, agilidade, bons colaboradores e valorização diária da equipe.

As pizzas e porções são as preferidas do público, com uma média impressionante de 3.500 pedidos mensais. Conquistar o paladar do cliente foi um desafio, mas a constância na qualidade fez toda a diferença. “Nem sempre é fácil agradar, mas ganhamos a confiança de cada um com muito esforço.”

Hoje, a Sensações Pizzaria é mais que um negócio — é um exemplo de que, com garra e propósito, é possível transformar qualquer realidade.



Tô Com Fome Food *O pastel que virou referência*



A To Com Fome Food nasceu como muitos bons negócios: da vontade de fazer diferente. Há cinco anos, os fundadores buscavam algo que ainda não existia onde moravam. Foi aí que veio o estalo: por que não uma pastelaria com outro padrão?

A ideia parecia simples, mas a execução exigiu paciência. Durante meses, toda semana era de teste: massa, recheio, fritura. Só depois de muito ajuste e mão na massa chegaram à receita ideal. Desde então, o foco não mudou: manter a qualidade e entregar o melhor pastel possível.

A fidelidade dos clientes mostra que estão no caminho certo. Hoje, com cerca de quatro mil pedidos por mês, o campeão de vendas é o pastel de frango com catupiry, com caldo de cana. Um combo certo — e que virou tradição na cidade.

Mas nem tudo foi fácil. O maior desafio foi manter a equipe

alinhada. Para isso, o negócio investiu em processos e treinamentos que padronizaram a produção, sem perder o sabor.

Em 2025, o reconhecimento veio oficialmente: a To Com Fome Food foi eleita a melhor pastelaria de Embu das Artes. Agora, com o modelo amadurecido, o plano é virar franquia — espalhar a proposta e manter o mesmo cuidado em cada unidade.

Ao longo da caminhada, bons parceiros fizeram diferença. Um deles é a PMG Atacadista, que ajudou a equilibrar custo e qualidade. “Com a PMG, conseguimos mais competitividade sem abrir mão dos nossos padrões”, dizem os proprietários.

A To Com Fome Food cresceu com os pés no chão e o pastel na mão. E, se depender dos planos, ainda tem muita história pra fritar.



DEPOIMENTO



Há dois anos, iniciei minha jornada na PMG Atacadista como jovem aprendiz e, desde então, tenho vivido uma experiência de aprendizado e crescimento inesquecível. Sou imensamente grata à PMG pela oportunidade, acolhimento e confiança depositada em mim desde o início.

Aqui, encontrei não apenas um ambiente de trabalho, mas também um espaço onde sou incentivada a evoluir constantemente. Neste momento especial em que a PMG celebra seus 30 anos, expresso minha admiração por essa trajetória de dedicação, excelência e compromisso. Tenho orgulho de fazer parte dessa equipe e desejo muitos anos de sucesso pela frente!

Francielly Evilyn Espinhosa - Assistente Administrativo PMG



A cada dia que passa, sou imensamente grata por tudo que aprendo e pelos ensinamentos que levo para a vida. Tenho a PMG como uma verdadeira família!

Fazer parte do time PMG Atacadista é, sem dúvidas, uma das maiores bênçãos que recebi. Agradeço a Deus todos os dias por ter encontrado essa empresa, que acreditou no meu potencial, mesmo quando eu ainda não tinha experiência. Gratidão eterna por essa oportunidade!

Maria de Lurdes Ferreira - Administrativo PMG

DEPOIMENTO



Em 2022, a PMG abriu suas portas para mim, marcando um ano de descobertas em minha vida. Após 12 anos atuando em outro ramo, mergulhei no setor alimentício e no telemarketing, onde aprendi e continuo aprendendo todos os dias.

Hoje, sinto-me realizada e sou grata por todas as oportunidades que a empresa tem me proporcionado. Sei que ainda tenho um longo caminho a percorrer, mas estou determinada a me esforçar para alcançar meus objetivos.

Obrigada, PMG Atacadista, por essa jornada incrível! E um agradecimento especial à minha gerente, Barbara, por acreditar em mim e me permitir fazer parte dessa equipe.

Berenice Cardoso - Auxiliar de vendas pleno PMG



Gostaria de parabenizar a PMG Atacadista pelos 30 anos de história, marcados por competência e confiança!

Aproveito também para agradecer e parabenizar a vendedora Betânia, que sempre nos atendeu com excelência, atenção e dedicação.

Agradeço a todos da PMG pela parceria de tantos anos. Que venham muitos mais anos de sucesso! Obrigado!

Marcelo Crescente - Gerente da Pizzaria Cézanne

*As melhores opções
para o seu inverno!*





A PMG APOIA ESSA

CAUSA!



vida é movimento



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