

Food News PMG

www.pmg.com.br

Dark Kitchen: o mistério das cozinhas fantasma



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 24 - 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

Ajinomoto Alimentos	03
Chocolates Harald	06
Farinhas Venturelli	09
Frigorífico Ceratti	12
Queijos Tirolez	16
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Linha de destilados PMG	25



é profissional.



INOVE SEU CARDÁPIO

conheça a linha profissional da
Ajinomoto® Food Service





Chegou o **Caldo Sazon®** Profissional Sabor Bacon!

O SABOR DEFUMADO DO BACON.
NA MEDIDA CERTA



RENDE 76
LITROS

ZERO
GORDURAS
TOTAIS

PRÁTICO E
FÁCIL DE
DISSOLVER

PERMITE
O TOQUE
DO CHEF



Maionese de Bacon

Ingredientes:

- Leite integral gelado - Meia xícara (chá) - 100 ml
- Suco de limão - Meia colher (chá) - 2,5 ml
- Óleo - 1 xícara (chá) - 200 ml
- Caldo SAZÓN® Profissional Sabor Bacon - 2 colheres (chá) - 9 g

Modo de Preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o leite e o suco de limão e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, por 1 minuto ou até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o Caldo SAZÓN® Profissional Sabor Bacon e misture.
2. Reserve na geladeira e utilize em preparações como sanduíches, saladas ou molhos para aperitivos.

RENDIMENTO
10 porções

TEMPO DE PREPARO
10 minutos





TEMOS UMA LINHA DE PRODUTOS PARA TODAS AS OCASIÕES!

Qualidade e sabor para uma celebração perfeita!





PIZZA DOCE COM HARALD É SUCESSO GARANTIDO.

Derreta, espalhe e conquiste!



É profissional.



PIZZA DE CHOCOLATE COM CARAMELO

Recheio Forneável Confeiteiro sabor Chocolate Ao Leite 1,01kg

INGREDIENTES

MASSA

400g Massa básica de chocolate para pizza
200g Recheio Forneável sabor Chocolate ao leite Confeiteiro
150g caramelo salgado

CARAMELO SALGADO

80g de açúcar
200g de creme de leite
40g de manteiga sem sal
Flor de sal à gosto

MODO DE PREPARO

CARAMELO SALGADO

1. Em primeiro lugar, em uma panela, leve o açúcar ao fogo, mexendo sempre até caramelizar. Quando o açúcar estiver completamente derretido e com uma cor dourada, adicione o creme de leite.
2. Assim, continue mexendo até que a mistura esteja bem homogênea.
3. Além disso, sem parar de mexer, acrescente a manteiga e continue mexendo por mais 3 minutos. Em seguida, retire a panela do fogo.
4. Adicione a flor de sal, mexa bem para incorporar e deixe o caramelo esfriar. Reserve.

MONTAGEM DA PIZZA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

1. Enquanto o caramelo salgado esfria, abra a massa sobre uma bancada, formando um círculo de aproximadamente 35 cm de diâmetro. Mantenha o centro da massa com uma espessura de 2,5 mm a 3,5 mm e as bordas com 1 cm de espessura.
2. Em seguida, deixe a massa descansar por 4 a 5 minutos. Faça pequenos furos no centro da massa para evitar que ela suba durante o assamento.
3. Asse a massa em forno pré-aquecido a 300°C por 1 minuto e 35 segundos.
4. E então, prepare o Recheio de Chocolate ao leite. Aplique uma leve pressão na manga de confeitar para torná-la mais macia e maleável. Corte a ponta da manga e espalhe o recheio sobre a superfície da pizza assada, utilizando uma colher ou espátula.
5. Retorne a pizza ao forno por apenas 5 segundos para aquecer o recheio e deixá-lo brilhante. Logo depois, coloque o caramelo salgado em uma manga de confeitar, corte a ponta e espalhe-o sobre a superfície da pizza.
6. Por fim, corte a pizza em porções e sirva imediatamente para garantir que o recheio esteja fresco e delicioso!

FAMIGLIA
Venturelli

DESDE 1954

SURPREENDA-SE COM O VERDADEIRO

Sabor da Itália



Invista em ingredientes de **qualidade premium** e ofereça sabores incomparáveis, agregando valor e garantindo momentos memoráveis para seus clientes

📷 @famiglia.venturelli

🌐 <https://www.famigliaventurelli.com.br/>



A base perfeita para o sucesso do seu negócio:

Tradição, Qualidade e Sabor

1 Massa Perfeita:
Excelente Abertura e Leveza.

2 Sabor Incomparável
para Seus Clientes.

3 Manuseio Fácil e
Padronização Consistente.

4 Qualidade Estável em
Grandes Produções.

5 Otimização de Tempo
e Recursos.

6 Fidelização de Clientes e
Destaque da Sua Marca.



PIZZA PERFEITA

para seus clientes!

INGREDIENTES:

- 5 kg de Farinha de Trigo Venturelli Pizza;
- 3 a 3,25 litros de Água filtrada;
- 100 a 125g de Sal;
- 10 a 25g de Fermento Biológico Seco (ou 30 a 75g do fermento fresco - a quantidade dependerá do tempo de fermentação desejado: menos para longa, mais para curta);
- 50 a 100g de Azeite Extra Virgem (opcional, para sabor e elasticidade).

DICA DE MESTRE VENTURELLI:

A Farinha Venturelli Pizza é ideal para massas com excelente extensibilidade e performance consistente em suas produções. Para elevar ainda mais o sabor e a textura de massas que exigem fermentação muito longa ou o uso de fermento natural, recomendamos a **Farinha Venturelli Alma Italiana**. Especialmente desenvolvida para suportar longos períodos de maturação, oferecendo um resultado ainda mais complexo e diferenciado para seus clientes.

MODO DE PREPARO:

Preparo Inicial: Em uma batedeira planetária com gancho (ou em um recipiente grande para sova manual), adicione a **Farinha Venturelli Pizza**, o sal e o fermento. Misture brevemente para incorporar.

Hidratação Gradual: Com a batedeira em velocidade baixa, adicione a água gelada (ou em temperatura ambiente) aos poucos, até que a massa comece a se formar. Adicione o azeite, se for usar.

Ponto de Sova: Aumente a velocidade da batedeira e sove por 10 a 15 minutos, ou até obter uma massa lisa, homogênea e elástica que se desprenda das laterais da tigela.

Fermentação em Bloco (Primeira Fermentação): Transfira a massa para um recipiente levemente untado com azeite. Cubra e deixe descansar em temperatura ambiente por 1 a 2 horas.

Boleamento e Fermentação Final: Divida a massa em porções desejadas. Boleie cada porção, formando bolinhas lisas. Disponha as bolinhas em caixas de fermentação ou recipientes individuais, vedados.

• **OPÇÃO 1** (Fermentação Longa/Refrigerada): Leve à geladeira (4-7°C) por 24 a 72 horas para maturação de sabor. Retire da refrigeração 2 a 3 horas antes de usar.

• **OPÇÃO 2** (Fermentação Curta/Ambiente): Deixe fermentar em temperatura ambiente por 4 a 8 horas, ou até que dobre de volume.

Abertura e Forneamento: Abra os discos de massa com as mãos sobre uma bancada levemente enfarinhada (com sêmola, idealmente). Leve ao forno pré-aquecido à temperatura máxima (idealmente com pedra refratária) com o recheio desejado, até dourar as bordas e o queijo derreter.

FAMIGLIA
Venturelli
DESDE 1954

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

Website <https://www.famigliaventurelli.com.br/>

Sabor, tradição e um toque sofisticado digno de pratos do chef!



- CORTES SELECIONADOS
- RENDIMENTO SUPERIOR
- QUALIDADE PREMIUM



FATIAMENTO
UNIFORME:
RENDIMENTO
E PADRONIZAÇÃO
GARANTIDOS

TEXTURA FIRME:
PERFEITA
PARA PREPAROS
COM ALTAS
TEMPERATURAS



PRONTO
PARA USO:
DIRETO DA
EMBALAGEM
PARA A RECEITA

PERFIS
SENSORIAIS
AUTÊNTICOS:
ELEVAM O SABOR
E A EXPERIÊNCIA

Faça já o seu pedido!



Mais possibilidades e sabor no seu cardápio com Ceratti



**TRÊS OPÇÕES IRRESISTÍVEIS PARA
CRIAR RECEITAS EXCLUSIVAS.**

EXPERIMENTE
em seu
próximo
prato!



SUGESTÕES DE USO:

**PEPPERONI: PIZZAS
CROCANTES, WRAPS
CRIATIVOS, SALGADOS
GOURMET**

**CALABRESA: PIZZAS
SUCULENTAS, PETISCOS
DE BAR, ESCONDIDINHOS
CREMOSOS**

**PRESUNTO CRU: BRUSCHETTAS
SOFISTICADAS, TÁBUAS DE
FRIOS, ENTRADAS ITALIANAS**



Risoto de Aspargos com Presunto Cru Espanhol Ceratti

UM PRATO ELEGANTE, CREMOSO E RÁPIDO DE PREPARAR.



INGREDIENTES:

- 100 g de Presunto Cru Espanhol Ceratti
- 1 l de caldo de legumes caseiro
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 400 g de arroz arbóreo ou carnoli
- 100 ml de vinho branco
- 1 maço de aspargos
- 80 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de manteiga
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto
- Azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

Sugestão Ceratti: Sirva esse risoto como prato principal em menus executivos, jantares especiais ou eventos exclusivos, e transforme refeições em experiências gastronômicas memoráveis!

MODO DE PREPARO:

1. Prepare o caldo de legumes.
2. Refogue com um pouco de manteiga, a cebola e o alho picados finamente.
3. Lave os aspargos, reserve as pontas (4 cm) e corte o restante em pedaços de 1 cm. Acrescente à panela e refogue por alguns minutos.
4. Adicione o arroz, refogue e coloque o vinho branco. Cozinhe por 5 minutos para evaporar o álcool.
5. Acrescente o caldo aos poucos, mexendo sempre, até o arroz ficar al dente.
6. Desligue o fogo, pique metade do Presunto Cru e misture com manteiga, parmesão, salsinha e cebolinha. Mexa até incorporar.
7. Sirva decorando com as pontas de aspargos refogadas com um pouco de sal, pimenta-do-reino a gosto e fatias de Presunto Cru; finalize com fio de azeite.



TRADIÇÃO
DESDE
1980
QUALIDADE



TIROLEZ
PROFISSIONAL

Confira nosso portfólio
de Food Service.



www.tirolez.com
[@tirolezqueijos](https://www.instagram.com/tirolezqueijos)





Rendimento, performance e soluções para o seu negócio.

A marca consolidada há 45 anos com os consumidores, agora mais forte como parceira do seu negócio.



**NOVO
VISUAL**



Sabor
inconfundível



Versátil
para recheios
e gratinável



Forneável
e gratinável



Lasanha de tomatinho, pesto e Queijo Mussarela

Porções: 6 porções | Tempo de preparo: 01:50 minutos

Ingredientes

Pesto de manjeriço:

- 1 maço de manjeriço desfolhado
- ¼ xícara (chá), ou 50 gramas, de azeite
- 1 dente de alho picado
- ¼ xícara (chá), ou 25 gramas, de nozes
- ¼ xícara (chá), ou 30 gramas, de **Parmesão**

Ralado Tirolez

- Sal a gosto

Montagem:

- 300 gramas de massa de lasanha pré-cozida
- 400 gramas de **Queijo Mussarela Fatiada Tirolez**
- ½ xícara (chá), ou 50 gramas, de **Parmesão Ralado Tirolez**

Tomate confit:

- 4 xícaras (chá), ou 360 gramas, de tomate-cereja
- 1/3 xícara (chá), ou 70 gramas, de azeite
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- Sal a gosto

Molho branco:

- 2 colheres (sopa), ou 36 gramas, de **Manteiga Com Sal Tirolez**
- 2 colheres (sopa), ou 20 gramas, de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá), ou 480 gramas, de leite
- Sal e Noz-moscada a gosto

Modo de preparo:

Pesto de manjeriço:

- Coloque as folhas de manjeriço lavadas em um processador pequeno e adicione o azeite e o alho. Bata.
- Adicione as nozes, o **Parmesão Ralado Tirolez** e continue batendo, mas sem deixar muito líquido, e sim com pedacinhos.
- Tempere com sal e reserve.

Tomate confit:

- Em uma assadeira média, coloque os tomates, o azeite e o alho. Tempere com sal.
- Misture bem e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que murche e reserve.

Molho branco:

- Coloque a **Manteiga Com Sal Tirolez** em uma panela média e leve ao fogo para derreter.
- Adicione a farinha de trigo e misture com um fouet até virar uma pastinha.
- Coloque o leite aos poucos, misturando sem parar para não empelotar.
- Deixe cozinhar por 5 minutos, misturando sempre.
- Tempere com sal e noz-moscada moída na hora.
- Reserve.

Montagem:

- Em uma assadeira pequena de 15x20x5 e coloque um pouco do molho branco. Em seguida, a massa da lasanha.
- Faça camadas alternando molho branco, **Queijo Mussarela Tirolez**, tomate confit, pesto de manjeriço e massa.
- Repita o processo e finalize com massa, molho branco, **Parmesão Ralado Tirolez** e tomate confit.
- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 20 minutos ou até que esteja com a superfície dourada.
- Sirva em seguida!



– JÁ DISPONÍVEL NA  –



O Mistério das Dark Kitchens

O Modelo que transformou o Food Service



Nos últimos anos, o setor de food service tem vivido uma transformação acelerada. Entre as inovações que estão remodelando o mercado, as Dark Kitchens (ou cozinhas fantasmas) surgem como protagonistas de uma revolução silenciosa. Elas redefinem o conceito tradicional de restaurante e abrem novas oportunidades para empreendedores e marcas que buscam crescer com agilidade e menor custo.

O que são Dark Kitchens?

Dark Kitchens são cozinhas profissionais dedicadas exclusivamente à produção de alimentos para delivery. Sem salão, atendimento ao cliente ou ambiente físico para consumo, esse modelo é focado 100% na entrega. Uma Dark Kitchen pode abrigar diferentes marcas sob

o mesmo teto, cada uma com seu cardápio e identidade própria.

Esse formato elimina despesas como aluguel em pontos comerciais valorizados, decoração, equipe de salão e outros custos fixos que impactam o modelo tradicional. Além disso, possibilita maior flexibilidade e rapidez para ajustar menus e estratégias.

Crescimento e tendências

Segundo estudo da Euromonitor International (2023), o mercado global de delivery cresceu mais de 20% ao ano nos últimos três anos, com as Dark Kitchens desempenhando papel fundamental nesse crescimento. O modelo atende à demanda crescente por praticidade e variedade.

Informações do Setor

acompanhando mudanças no comportamento do consumidor, que valoriza rapidez e experiência digital.

As Dark Kitchens também acompanham tendências como o aumento de pedidos via aplicativos, uso de dados para otimizar rotas de entrega e personalização de ofertas digitais.



Benefícios para o empreendedor

Menor investimento inicial e custos fixos: Sem necessidade de área para clientes, a estrutura é mais enxuta.

Escalabilidade: Possibilidade de replicar o modelo em diferentes regiões com investimentos menores.

Flexibilidade de marcas e cardápios: Testar conceitos diferen-

tes sem abrir novas lojas físicas.

Foco na operação e entrega: Eficiência máxima na cozinha e na logística.

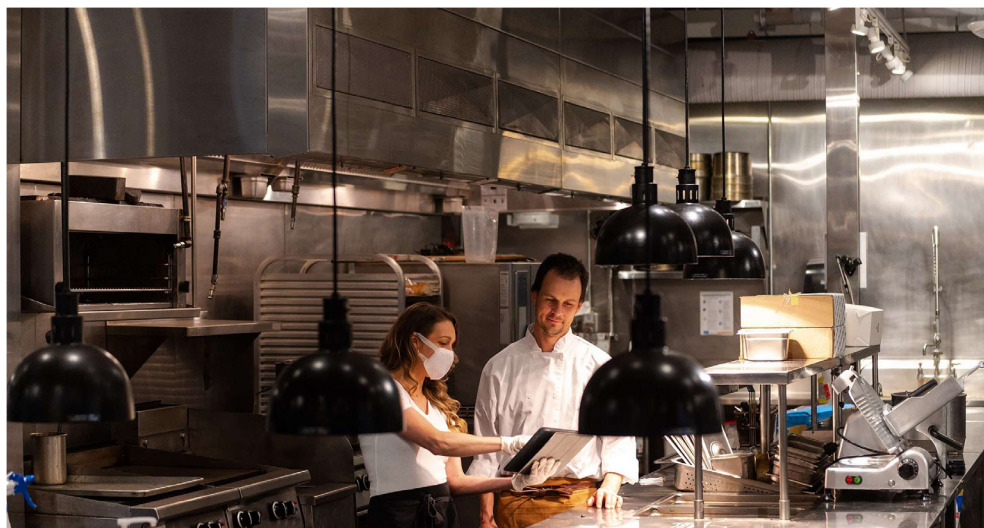
Desafios operacionais

Apesar das vantagens, operar uma Dark Kitchen exige disciplina e atenção a detalhes. A ausência do contato direto com o cliente faz com que a experiência dependa inteiramente da qualidade do alimento, da embalagem e da entrega.

A gestão de estoque, controle rigoroso do prazo dos insumos, treinamento da equipe e tecnologia são essenciais para garantir qualidade constante. A competição acirrada no ambiente digital também exige investimentos em marketing online e bom relacionamento com plataformas de delivery.

O papel essencial do distribuidor

No coração dessa operação ágil está o fornecedor e distribuidor. Ter um parceiro confiável, com variedade de produtos, qualidade e entregas ágeis, é fundamental para que a Dark Kitchen funcione.



A PMG Atacadista entende essa dinâmica e oferece soluções sob medida para os transformadores que apostam nesse modelo. Com um portfólio amplo, logística especializada e condições competitivas, a PMG é um suporte estratégico para o sucesso dos negócios de food service.

Dicas para investir em Dark Kitchen

Invista em tecnologia para gerenciar pedidos e controle de estoque;

Escolha embalagens que garantam a integridade do produto na entrega;

Trabalhe a marca digitalmente, criando identidade forte nas redes sociais e aplicativos;

Fique atento às análises de dados para ajustar o cardápio e ofertas;

Mantenha uma relação próxima com fornecedores para garantir abastecimento constante e qualidade.

O futuro é híbrido e digital. O modelo de Dark Kitchens não substitui os restaurantes tradicionais, mas complementa o ecossistema do food service. Cada vez mais, marcas adotam operações híbridas, conciliando salões físicos com cozinhas voltadas ao delivery.

Fonte: Euromonitor International (2023). Global Food Delivery Market Report.

Don Gregório Pizzaria

Superando Dificuldades e Realizando Sonhos



Dizem que todo grande sabor carrega uma boa história – e a da Don Gregório Pizzaria é daquelas que merecem ser contadas com orgulho. Fundada por quem conhece o forno e a massa como poucos, a pizzaria nasceu do sonho de um profissional que passou anos trabalhando para outras casas e, com esforço e dedicação, foi guardando recursos até abrir o próprio negócio.

Desde então, a Don Gregório se destacou pelo tripé que sustenta seu sucesso: qualidade, bom atendimento e entrega rápida. Esses pilares conquistaram a clientela e mantêm um ritmo impressionante de aproximadamente 1.700 pedidos por mês.

Mas o caminho não foi fácil. Além das dificuldades naturais do início, a equipe da Don Gregório enfrentou um desafio marcante: um incêndio que atingiu metade da pizzaria. Um dos sócios se feriu tentando conter as chamas e precisou ser internado.

Foram dias difíceis, com o estabelecimento fechado por um mês para reformas. Porém, com fé, coragem e união, todos se recuperaram — e a pizzaria renasceu mais forte.

“Graças a Deus, todos estão com saúde e conseguimos voltar com tudo”, compartilha o proprietário. E a clientela, fiel, continuou firme, com os pedidos de pizza – o carro-chefe da casa – não parando de crescer.

O reconhecimento por tanto esforço veio em boa hora. A Don Gregório Pizzaria foi uma das vencedoras da promoção de 30 anos da PMG Atacadista, e levou para casa uma moto Biz 125, símbolo da trajetória de luta, resiliência e sucesso de quem acredita em seus sonhos.



Belluno Verace Pizza

Tradição e Inovação



Belluno Verace Pizza surgiu em 2020 na zona norte de São Paulo, a partir da parceria de dois amigos de infância: Alan, pizzaiolo desde 2007, e Paulo, que começou a produzir pizzas artesanais em seu próprio apartamento durante a pandemia. O nome faz alusão ao condomínio onde Paulo vivia em Jundiaí — por coincidência batizado como a cidade italiana de onde ambos descende — e reforça a proposta de unir tradição europeia e criatividade local.

O grande diferencial está na massa vegana de longa fermentação, assada em forno a lenha em discos de 35 cm: técnica napolitana aplicada a sabores tipicamente paulistanos, com opções que vão da clássica Margherita à inusitada “Japonesa”, inspirada em temaki.

Sem salão interno, as mesas implantadas na calçada convidam

moradores de Pirituba, São Domingos e Freguesia do Ó a desfrutar de uma fatia acompanhada por uma cerveja gelada. Em dezoito meses, a casa já contabiliza uma média de 500 pedidos mensais, reflexo da qualidade consistente e do atendimento acolhedor.

Entre os destaques estão a pizza de camarão, farta no recheio, e as versões doces de cacau com chocolate ao leite puro, capazes de conquistar até quem desconhecia esse estilo. Os sócios planejam ampliar o cardápio com ingredientes sazonais, otimizar a logística de entrega e, em breve, inaugurar uma nova unidade na região. A iniciativa atraiu destaque em blogs gastronômicos e críticas elogiosas.



DEPOIMENTO



Comecei na PMG atuando na área de rescisões. Desde o início, me senti acolhida e tive oportunidades que me desafiaram a crescer e buscar sempre mais. Hoje sou responsável pelo Recrutamento e Seleção, e o que mais me motiva é poder valorizar as pessoas que fazem parte dessa história junto com a gente.

Acredito muito na importância de criar oportunidades para o desenvolvimento de cada colaborador, pensando no perfil de cada gestor para que a equipe esteja alinhada, motivada e preparada para os desafios diários. Sou grata pelas oportunidades e pela confiança que depositam em mim para ajudar a escolher as pessoas que vão fazer parte do nosso time.

Wli Dankielle – Recursos Humanos PMG



É com muita satisfação e entusiasmo que saio de casa todos os dias para trabalhar nesta empresa de sucesso.

Fazer parte da família PMG e poder contribuir com a evolução dos processos, procedimentos internos e ajudando a cuidar do patrimônio da empresa, instruindo e qualificando pessoas para as demandas operacionais é muito gratificante.

A PMG é uma empresa que valoriza seus colaboradores, dando oportunidade de crescimento profissional e desenvolvendo competências para busca diária da melhoria continua em seus processos operacionais com o objetivo em superar as expectativas de seus clientes.

Alexandre Vieira – Coordenador de Garantia da Qualidade PMG

DEPOIMENTO



A Grano junto com a PMG leva a praticidade dos vegetais congelados para otimizar tempo de preparo, custos e levando saudabilidade e sustentabilidade a todos os clientes.

Agradeço a PMG pela parceria e pela oportunidade de crescimento de vegetais congelados no Food Service.

Juntos somos mais fortes.

Claudia Keppler - Supervisora de Vendas Grano



Não tenho absolutamente nada a reclamar, exceto por uma ou outra falta pontual de produtos mais concorridos — o que é compreensível diante da alta demanda. Aproveito para deixar registrada minha enorme gratidão à Paloma, que sempre me atendeu com excelência, até mesmo fora do horário comercial. Profissional dedicada faz toda a diferença!

Alan David - Belluno Verace Pizza, sócio proprietário

CONHEÇA NOSSOS DESTILADOS







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