

Renata

Primeiro da América Latina, biscoito cracker de fermentação natural da marca Renata se consolida no mercado

Pioneiro, produto vem em embalagens de 200g e 360g, utilizando massa madre na composição

O biscoito cracker de fermentação natural da marca Renata, o primeiro da América Latina, se consolidou no mercado após dois meses de lançamento, e está presente em mais de 600 pontos de venda de todo o Brasil, sendo disponível nos principais supermercados, em embalagens de 200g e de 360g.

A novidade vem ganhando espaço junto aos consumidores e está superando as expectativas de aceitação e vendas junto aos varejistas pelo diferencial proporcionado pelo fermento natural, que melhora a textura e desperta sabores e aromas únicos

O biscoito, produzido com massa madre, amplia as opções oferecidas pela marca Renata, atendendo as demandas de todos que apreciam uma excelente opção para um café da manhã, lanche ou café da tarde.

A chegada do primeiro biscoito cracker de fermentação natural segue as diretrizes da marca Renata que é a busca por novidades e que está presente como um dos pilares da empresa. "O consumidor vai encontrar um produto de alta qualidade como é característica da marca, dessa maneira podemos perceber a boa aceitação do biscoito cracker que já está presente em mais de 600 clientes, pelo supermercadista e também pelo consumidor. Vale ressaltar, que o investimento na inovação dos produtos e a procura constante por entender o hábito e perfil do consumidor contribui para uma marca mais

completa em termos de qualidade e de opção de consumo", explica Marcelo Guimarães, diretor comercial da Selmi.

Pioneirismo com sabor inconfundível

O pioneirismo na fabricação e comercialização desse produto, que começou a ser desenvolvido em 2019 e foi lançado em novembro de 2021, mostra como a marca Renata está atualizada em relação às tendências do mercado. "Cada vez mais as pessoas têm contato com produtos feitos a partir do processo de fermentação natural, esse segmento está crescendo e é uma tendência mundial. Temos o conhecimento de que a massa madre promove uma série de benefícios, em sabor, aroma, textura e possui um alto valor nutricional", comenta Paulo Roberto Cavalcante, diretor geral da PMAN, empresa parceira da primeira patente a disponibilizar massa madre comercialmente no mundo, localizada na Alemanha.

Para Cavalcante o crescimento da busca pela utilização da massa madre na composição de alimentos acontece de maneira comum na produção de pães, já para a fabricação de biscoito cracker pelo o que tem conhecimento de mercado é inédito e pioneiro na América Latina.

"A parceria com a Selmi, a qual fornecemos a matéria - prima para a produção do biscoito, teve início em 2019, envolveu toda a equipe da Alemanha, que está a frente da primeira empresa de massa madre do mundo, e assim, foi possível chegar a um biscoito cracker inovador com todos os benefícios que um alimento feito com massa madre promove ao consumidor", afirma Cavalcanti.

Já para Davi Nogueira, engenheiro de alimentos e responsável pelo desenvolvimento de novos produtos da Selmi, o processo de desenvolvimento do produto levou em conta um rigoroso padrão de qualidade e, principalmente, o que representasse a melhor opção ao consumidor. "Realizamos vários testes para levar ao consumidor um biscoito cracker com todos os atributos da massa madre, sendo o primeiro na linha de biscoitos a ser feito com fermentação natural, processo considerado tendência para esse ano", comenta.

Aceitação dos supermercadistas

É possível perceber a boa aceitação do produto junto ao varejista e consumidor final. A novidade chamou a atenção dos supermercadistas pelo seu pioneirismo e atributos. “ O fato da Selmi ser a primeira empresa a lançar um biscoito cracker de fermentação natural, mostra como a marca está atenta às tendências do mercado e buscando inovar, o que contribui para a confiança que sempre depositamos na Selmi e nos seus produtos. Os alimentos feitos com massa madre, estão em destaque, e os consumidores estão cada vez mais interessados e dispostos a conhecer e comprar esses alimentos, especialmente, aqueles que possuem qualidade, como esse lançamento da marca Renata que é leve, crocante e supre as necessidades do consumidor”, comenta Maria Estela Basso Bozza, compradora do supermercado Caetano.

SOBRE A SELMI

São 134 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de azeite e queijo ralado – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

Contato para pautas

Rayssa Almeida - rayssa.almeida@viracomunicacao.com.br - (19) 99217-2709

Angelo Sastre - angelo.sastre@viracomunicacao.com.br - (19) 98117-3749

Mário Barra - mario.barra@viracomunicacao.com.br - (11) 97111-7074

Thiago Rodrigues - thiago.rodrigues@viracomunicacao.com.br - (19) 99687-0812

Vira Comunicação - contato@viracomunicacao.com.br - (19) 3367-1233