

Pautão expositores



No. 01/ 2PRÓ Comunicação / março, São Paulo
#anufoodbrazil



A **Açaí Frutaria** apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 sua nova linha de smoothies, que segue o padrão #açaídeverdade, contendo os sabores: tradicional, banana, morango, laranja e zero. No stand, o público poderá fazer uma degustação dos produtos. **Mais informações:** Rebecca Rinaldi - Assistente Administrativa - admacaifrutaria@gmail.com - (11) 97700-3770



A **Argonay Chocolates** apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 a sua nova linha de chocolates bean-to-bar com responsabilidade socioambiental. Também haverá uma degustação no stand de chocolates e de chá de cacau, um produto pouco conhecido e inovador. A empresa vai oferecer preços promocionais para quem fechar parceria durante o evento, num esforço para expandir a distribuição dos seus produtos para um público maior. **Mais informações:** Stéphane Brand -CEO - contato@argonay.com.br - (12) 98113-1845



A **Back-Frost** levará à ANUFOOD Brazil 2020 produtos congelados pré-assados voltados para panificação, com padrão de qualidade internacional, feitos com massa de fermentação natural, sem conservantes e foco no bem-estar e praticidade. O processo de conservação é feito a -18 °C, o que interrompe o crescimento de microrganismos e minimiza a perda de vitaminas, mesmo ao longo de vários meses de armazenamento. **Mais informações:** Heinz Verst - Diretor - heinz.verst@backfrost.com - (11) 4497-1141 ou (11) 9-9935-7538

A **Bello Fruit**, empresa que produz, embala e comercializa frutas para os mercados interno e externo, com embarques aéreos diários para clientes da Europa e Estados Unidos estará na ANUFOOD Brazil 2020. A comercialização é feita diretamente através de sua unidade embaladora onde as frutas são colhidas, tratadas, embaladas e seguem em caminhões refrigerados para atacadistas e as maiores redes de supermercados do país. Para o mercado internacional, após passarem pela embaladora, as frutas seguem também em caminhões refrigerados para os principais aeroportos do país. **Mais informações:** Ulisses Brambini - CEO - Ulisses@bellopapaya.com.br - (73) 99987-7595



A **Brazô Alimentos** faz parte do Projeto Alimentos e Bebidas Premium do Sebrae RS e apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 sua linha de biscoitos, sem glúten, açúcar e aditivos químicos, de quatro sabores: Banana e Canela, Amendoim com Néctar de Coco, Tomate e Azeite de Oliva e Beterraba com Pimentas. Os produtos

são feitos à base de tapioca, fonte de fibras e proteínas. **Mais informações do projeto:** Vanessa Pellin - Gestora do Projeto - vanessa.frontalrh@rs.sebrae.com.br - (51) 99844-5536

Page
2/9

A **CMC Itália**, pioneira no fatiamento de frios importados no Brasil, trará para ANUFOOD BRAZIL 2020 sua marca campeã, os produtos VILLANI, uma das mais antigas salumerias da Itália, com fatias finíssimas, produção artesanal, embalado em atmosfera modificada e redução no uso de sal e conservantes. Lançará também duas novas marcas de frios fatiados importados de origens Italiana e Holandesa. Além disso, o público poderá conferir no stand degustações dos produtos da empresa e distribuição de brindes. **Mais informações:** Ane Ribeiro - Comercial - comercial@cmcitalia.com.br - (24) 2263-3850



ANUFOOD Brazil
12 a 14/03/2019



A **Coplana**, Cooperativa Agroindustrial, vai expor na ANUFOOD Brazil 2020 a Coplana *Brazilian Premium Peanuts*, marca de amendoim produzido em rotação de culturas, em área de renovação de canavial. Com a adoção de programas de qualidade e práticas sustentáveis desde a lavoura, o produto possui certificações nacionais e internacionais, atendendo aos mercados mais seletivos do mundo. **Mais**

informações: Robson Fonseca - Foreign Trade Manager - rpfonseca@coplana.com - (16)3209-9041

Contato para imprensa:
Myrian Vallone
Teresa Silva
E-mail
anufoodbrazil@2pro.com.br
Tel.
+5511 3030-9463
+5511 3030-9404
+5511 3030-9403

O **Espaço Encontro Vegano JMA**, uma das atrações da ANUFOOD Brazil 2020, terá um espaço para degustação de produtos veganos dos expositores parceiros, bem como incentivará os empresários do setor a oferecerem opções veganas em seus estabelecimentos. A empresa promoverá a palestra “Vegan World News and Trends - Novidades e Tendências do Mundo Vegano”, ministrada pelo diretor executivo do Happy Cow, Ken Spector, no dia 11/03, às 16h. **Mais informações:** Rosiana Alda / Rosana Tsibana - Assessoria de Imprensa - assessoria@encontrovegano.com.br - (12) 9.9238-4697 / (11) 9.9656-2858

Insight Comunicação – FGV
Projetos
Vania Santos -
vania.santos@insightnet.com.br
Tel.
+(21) 2509-5399 / 98187-4127

A **Fruitex Exporter**, empresa especializada em exportação de frutas e vegetais, estará na ANUFOOD Brazil 2020 com sua ampla gama de produtos como Frutas Frescas, Legumes, Especiarias e Produtos Enlatados. **Mais informações:** Wilma Bonfim - Gerente de Comércio Exterior- exporter@fruitex.com.br e contact@fruitex.com.br - ++55 31 99752-0996

Koelnmesse Organização de Feiras Ltda.
Avenida Francisco Matarazzo, 1752, cj
1704
CEP 05001-200 São Paulo/SP, Brasil
CNPJ. 21.572.082/0001-19
Tel. +55 11 3024-0030

Diretor Geral:
Cassiano Facchinetti



A **GONSCHÄ Chocolat** levará à ANUFOOD Brazil 2020 sua linha de chocolates orgânicos, produzidos a partir de práticas e princípios

agroecológicos que permitem a preservação da biodiversidade e da vida do solo tal como a preservação das matas e nascentes. **Mais informações:** Romain Gonçalves - Co-fundador - gonschachocolat@gmail.com - (73) 99939- 4256

Page
3/9



A **Grani Amici**, especialista na produção de alimentos livres de alergênicos, irá expor na ANUFOOD Brazil 2020 suas linhas de torradas, bolos, pães de forma e mais uma variedade de panificados sem glúten e sem leite. A empresa também oferece opções de produtos sem açúcar e veganos. Durante o evento, a Grani Amici oferecerá degustação dos produtos ao público a fim de demonstrar que é possível criar alimentos saudáveis, seguros e muito saborosos. **Mais informações:** Gustavo Zaccarelli- Analista de Negócios - gustavo@graniamici.com.br - (11) 93029-4557. Acompanhe as novidades da Grani Amici em [@graniamicie](https://www.instagram.com/graniamicie) www.graniamici.com.br

O **Grupo Benassi SP**, referência em FLV (Frutas, Legumes e Verduras) de alta qualidade e prestação de serviço, levará à ANUFOOD Brazil 2020 a parceria com a Estação Solar Alimentos Naturais, empresa de Goiânia que produz frutas secas a partir do produto in natura, sem adição de açúcar, mel, conservantes, corantes ou qualquer outro aditivo. **Mais informações:** Marília Bianchini - Assessoria de Imprensa - marilia@sorellapr.com.br - (11) 99678.7756



A cervejaria belga **Halve Maan Brasil** irá expor na ANUFOOD Brazil 2020 a linha de cervejas belgas, das marcas Brugse Zot, cervejas leves, com um visual descontraído e cativante. Além disso, o público também poderá conhecer a marca Straffe Hendrik, que traz cervejas mais complexas para o paladar, causando grandes paixões para os amantes da alta gastronomia. **Mais informações:** Marcel Ocampo - Diretor - marcel@halvemaan.com.br - (11) 9 4521-8474/ (11)2675-0527/9



A **Indústria Tabajara de Alimentos** apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 o novo produto do seu portfólio, o Flocão de Milho, feito a base de milho 100% natural, livre de transgênicos, sem glúten e com selo de produto vegano. Além disso, o público poderá conferir, ao vivo, o preparo de receitas, para que possam conhecer e degustar o sabor dos produtos. Além disso, temos uma linha de cafés de alto padrão e produzimos um excelente portfólio com grãos especiais da Bahia. **Mais informações:** Darlon Ximenes dos Santos - Assistente de Marketing - darlon@tabajara.ind.br - (75) 99896-1710.

Pela primeira vez na ANUFOOD Brazil 2020, a **Isto é Veg** reservou alguns lançamentos para o evento, sendo eles o queijo cheddar vegano, queijo americano vegano e o refogado de carne de jaca com leite de coco. Todos os produtos são

naturais, isentos de corantes e conservantes. Importante ressaltar também que não contém glúten e soja. **Mais informações:** Paulo Lins - Diretor Marketing - istoeveg@hotmail.com - (11) 99353-8344 / (11) 99201-7072 / (11) 2083-7189

Page
4/9



A **Jambuzera**, a única cachaça com jambu com selo orgânico Brasil, estará na ANUFOOD Brazil 2020. Ela é produzida com uma excelente cachaça, sem adição de açúcar, corantes e produtos industrializados. A bebida contém 38% de grau alcoólico e é perfeita para ser apreciada em doses e drinks. **Mais informações:** Fernando Silva - Sócio Administrador - fer@jambuzera.com.br - (11)99251-9423

A **Jós**, bebida popularmente conhecida como “cachaça de jambu”, levará à ANUFOOD Brazil 2020 seu novo lançamento, a Joselita, uma versão mais suave e doce da cachaça Jós, que continua com um sabor 100% brasileiro, contendo gengibre. Diferentemente da Jós que é indicada para a coquetelaria, a Joselita foi pensada para ser tomada pura, em doses ou em um copo com gelo. **Mais informações:** Guilherme Melo - Sócio-fundador - guilherme@josbrasil.com.br- 11 99654 9075



A **KAIF**, marca alemã de produtos energéticos, traz novidades para a ANUFOOD Brazil 2020. A empresa surgiu em 2010 apostando em sabor superior e maior tolerância quando comparada com outros produtos concorrentes. Tem em sua linha os sabores KAIF Black, KAIF Light, KAIF Mokka e KAIF Mojito. Os produtos são certificados com selos halal e kosher, por exemplo, e em 2017 e 2019 receberam prêmio Superior TasteAward, em Bruxelas. **Mais informações:** Waldemar Schlemmer - Diretor Geral - w.schlemmer@ancor-group.de - +49 (0)7931 / 961994 - 0

A **Karavel**, primeira trading digital do mundo focada em exportação agrícola, apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 uma plataforma para ajudar no processo de precificação, negociação e logística para a exportação de produtos. No stand, os visitantes poderão conferir amostras de tipos de grãos já disponíveis para vendas na plataforma. A empresa também levará alguns de seus parceiros, como: Rei do Milho, Vinhal Cafés Artesanais, AHL e Getting from Brazil. **Mais informações:** Natasha Kubala - Especialista em Comunicação - natasha@vinciuscordoni.com – (11) 3819-8684



A **Karuna** lançará na ANUFOOD Brazil 2020 a linha Orgânica de Kombucha, um chá fermentado com probióticos. A bebida proporciona diversos benefícios para a saúde, como regulação do intestino e aumento da imunidade, atraindo públicos que prezam por bem-estar e qualidade de vida. A nova linha é composta por quatro sabores: pitaya, uva, maçã verde e abacaxi. Toda produção é orgânica, certificada pelo Ecocert e suas embalagens são 100%

recicladas. **Mais informações:** Luan Paris - Fundador e CEO - luan@preservenat.com.br - (48) 99624-3965

Page
5/9



A **Kiro**, bebida não alcoólica para adultos, estará na ANUFOOD Brazil 2020. Feita com apenas quatro ingredientes: gengibre, mel, água e vinagre de maçã, é uma opção com personalidade e muito sabor para beber quando não se está bebendo. **Mais informações:** Leeward Wang - Sócio Fundador - contato@bebakiro.com - (11) 99627-7020

A **Korin**, empresa de agricultura natural, vai expor na ANUFOOD Brazil 2020 sua linha de produtos orgânicos e sustentáveis. Os visitantes poderão conhecer, entre os itens da marca, os frangos e ovos orgânicos, livres de antibióticos e de transgênicos. A empresa também mostrará a sua linha de peixes (trutas e tilápias), produzida sem antibióticos, hormônios e aditivos químicos. **Mais informações:** Sandra Campello - Assessora de Imprensa - sandra@maximasp.com.br - 11-3283-2508 / 11-99156-6432



A alemã **Kuchenmeister**, empresa líder na confeitaria em todo o mundo, apresenta na ANUFOOD Brazil 2020 produtos como bolos natalinos, bolos de licor, entre outros tipos. Este ano a novidade é o StollenBites, que traz o tradicional bolo de Natal em tamanho apropriado para snacks, em embalagens abre-e-fecha. Os visitantes

também poderão conhecer o bolo de caramelo, que tem recheio cremoso de caramelo com sal. A empresa produz mais de 500 itens, e vende em mais de 80 países. **Mais informações:** Enrique Mirón - Setor de Exportação - enrique.miron@kuchenmeister.de - 0049 292 17808705

O **Makro Food Service**, patrocinador oficial da ANUFOOD Brazil 2020, apresentará na feira a estrutura de consultores de vendas para grandes contas e a força da sua frota. A empresa levará a variedade do sortimento que disponibilizam para os seus clientes, bem como a sua marca própria Aro e outras marcas exclusivas. A Distribuidora estará com os fornecedores parceiros mais importantes do Food Service e os maiores nomes do setor em palestras e workshops exclusivos em uma arena interativa, além de lançar seu blog e reforçar o e-commerce como alternativa de multicanalidade para atendimento ao cliente. **Mais informações:** Crys Rodrigues Ribeiro - Marketing e Inteligência de Mercado - CRRIBEIRO1@makro.com - (11) 97081-8393 ou (11) 3745-2169



A **Mateus Alimentos**, empresa com mais de 40 anos no segmento do Agronegócio, destacará na ANUFOOD Brazil 2020, e pela primeira vez no mercado internacional, o Arroz Maná Premium Exportação. O produto é livre de glúten e tem como base avançada tecnologia aplicada nos mais variados processos, desde o plantio até o empacotamento, aplicando a este arroz as análises sensoriais com grande ênfase no teste de cozimento. O público poderá garantir amostras dos produtos no stand da empresa. **Mais informações:** Marcelo Tessari Danesin - Consultor - marcelo@d2mconsultoria.com.br - (16) 3902-5038 | (16) 98183-8583



A **OffGluten**, empresa de produtos 100% sem glúten, apresentará na ANUFOOD Brazil 2020 suas linhas de salgados, doces, produtos veganos e pães. O público também poderá conferir alimentos saudáveis e saborosos, que agrada ao paladar e podem ser compartilhados por todos. **Mais informações:** Fernanda Corlaiti - Marketing - mkt@offgluten.com.br - (31) 97348-5160



Para ganhar a atenção do mercado nacional e internacional, a **Pänen** vai apresentar o novo biscoito Fisty na ANUFOOD Brazil 2020. O produto foi lançado em junho de 2019 e sua comercialização ainda é restrita à cidade de São Paulo. O biscoito, no formato palito, é simples e prático de ser consumido, em porção individual de 50g. Também é produzido com componentes saudáveis e funcionais: batata-doce, azeite, polvilho e sal marinho. O biscoito é mais resistente do que um biscoito de polvilho, segundo a empresa, e também mais leve do que um grissini. Além disso, é livre de glúten, lactose, colesterol e não tem produtos de origem animal (vegano). **Mais informações:** José Henrique Senna - Diretor de Administração e Vendas - (11) 9 9496-2452 - panen.henrique@gmail.com

O **Primolog**, maior agente brasileiro de cargas e gestor logístico focado no mercado alimentício, destaca na ANUFOOD Brazil 2020 uma nova opção para transporte rodoviário internacional, despacho aduaneiro com armazenagem refrigerada e atuação como “Trading Company”. A empresa também mostrará na feira soluções em coleta e distribuição de alimentos frescos, congelados e secos. **Mais informações:** Augusto Ferraiol - Diretor Comercial- augusto@oprimolog.com.br - (11) 2338-1129 / 98210-3296



A **Riclan**, estreante na ANUFOOD Brazil 2020, traz à feira os principais produtos do seu portfólio, para atender todos os canais de atuação de seus clientes. O lançamento da marca será o MyToffe Zero Lactose e Zero adição de açúcar sabor leite, o primeiro caramelo zero lactose de leite e zero açúcar. O produto é brasileiro e único no mundo. **Mais informações:** Fabio Delalibera - Gerente de Marketing - (19) 3526-8161 - fabio.delalibera@riclan.com.br



A **Stuttgart Artigos Finos** vai levar à ANUFOOD Brazil 2020 as Bruschettas Peruanas, produto resultado da parceria de dois expositores da primeira edição da feira. Elaboradas com vegetais tradicionais do Peru (alcachofra, aspargos e palmito), seu preparo utiliza óleo de oliva extra virgem e não possui óleos refinados, tornando a receita natural. Além desse lançamento, a empresa vai levar patês tradicionais franceses, com uma característica mais rústica com pedaços maiores e o xarope de maple canadense, além de muitos outros itens interessantes de vários países europeus. **Mais informações:** Frank Norman Hirt - Sócio-diretor demarketing e vendas - frank@stuttgart.com.br- (47) 3239 7503 | (47) 9 9918-8899



A **TapiBrownie**, empresa especializada em brownie feito com tapioca, reservou três lançamentos para expor na ANUFOOD Brazil 2020: o TapiBrownie Black, com sabor meio amargo, o TapiBrownie Maxx, com cobertura de chocolate, e o Tapi'Gateau. Além dos lançamentos, o brownie tradicional também estará em exposição. Todos os produtos não têm glúten e são os únicos feitos com massa de tapioca no mundo. **Mais informações:** Fábio Ambrizzi - Diretor - contato@tapibrownie.com.br - (19)3312-2358



A **Terra Amor**, também faz parte do Projeto Alimentos e Bebidas Premium do Sebrae RS, empresa especializada em alimentos naturais, levará à ANUFOOD Brazil 2020 sua linha de temperos e chás, contendo ingredientes vindos

diretamente da horta. **Mais informações do projeto:** Vanessa Pellin - Gestora do Projeto - vanessa.frontalrh@rs.sebrae.com.br - (51) 99844-5536

Page
8/9



A **Trevisan** apresentará na ANUFOOD Brazil2020 o seu vasto portfólio de pratos prontos congelados à base de batata. Os pratos prontos são feitos com batata de próprio cultivo, com uma tecnologia de cocção, que permite a manutenção dos nutrientes da batata nos produtos. As refeições são práticas e o cardápio é saboroso: escondidinhos de diversos sabores, pães de batata recheados, purê, medalhão, salgados e batata frita. **Mais informações:** Assessoria de Comunicação - Marcelo Tessari Danesin - (16) 3902-5038 | (16) 98183-8583 - marcelo@d2mconsultoria.com.br

A **TÜV Rheinland Brasil**, especialista em avaliar cadeias de fornecimento de alimentos, levará à ANUFOOD Brazil 2020 soluções em certificações, combinando auditorias de normas de segurança alimentar, tais como BRC, FSSC 22000, ISO 22000, e outros padrões internacionais. A empresa também oferece serviços de Supply Chain Audits (HSE, CSR) e RSPO (Certificação de Óleo de Palma). **Mais informações:** [Thais dos Santos Rocha](mailto:Thais.dos.Santos.Rocha) - Analista de Marketing - info@br.tuv.com - (11) 3514 5700

Há quase 100 anos de sua fundação, a **Vinícola Decordi** comemora uma etapa importante na ANUFOOD Brazil 2020 com o lançamento da sua nova linha de vinhos “21” e a nova apresentação gráfica do brand de família, a linha Decordi. O público também poderá fazer uma degustação dos melhores vinhos italianos da empresa. **Mais informações:** Angheliki Zambrini - Departamento de vendas - angheliki@decordi.it - +390375310203



Serviço:

ANUFOOD Brazil

Data: 9 a 11 de março de 2020

Feira: 10h às 19h | **Congresso:** dia 9, das 11h às 17h30

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP
Parceiros estratégicos - ABIA, ABIR e ITAL

Os próximos eventos:

WellFood Ingredients - Summit Internacional de Ingredientes Funcionais,
Nutracêuticos e Naturais - São Paulo, Brasil - 14.-15.04.2020
ANUFOOD China - Shenzhen, China - 15.-17.04.2020

Wine & Gourmet Japan - Tokio, Japão - 15.-17.04.2020
THAIFEX - Anuga Asia - Bangkok, Tailândia - 26.-30.05.2020
Alimentec - Bogotá, Colômbia - 9.-12.06.2020

Page
9/9

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site
<https://www.anufoodbrazil.com.br/imprensa>

Facebook:

[facebook.com/anufoodbrazil](https://www.facebook.com/anufoodbrazil)

Instagram:

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

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse
Email equipe: anufoodbrazil@2pro.com.br
Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br
Renê Gardim - rene.gardim@2pro.com.br
+55 (11) 3030-9463/9422/
www.2pro.com.br