



## Renata amplia linha de produtos e lança mistura para bolos

*Produto alia sabor e praticidade para conquistar das cozinheiras tradicionais até as mais modernas consumidoras*

Uma deliciosa novidade chega às cozinhas brasileiras. A tradicional marca **Renata**, que já é sinônimo de confiança e pureza em farinhas e massas, agora virou também **Mistura para Bolo**. Fácil de preparar e tão saborosa quanto às versões caseiras do doce, a receita mantém a textura e maciez de um bolo feito em casa. A linha será comercializada em versões de 400g e contará com cinco diferentes sabores: chocolate, laranja, coco, baunilha e fubá.

O novo produto une, em uma mesma embalagem, praticidade e qualidade. “A idéia é conquistar as consumidoras que valorizam o pouco tempo disponível para o preparo dos alimentos, mas que não abrem mão de adquirir produtos nutritivos e saborosos”, explica Egbert Toledo, gerente de marketing do Grupo Selmi. Segundo ele, as novidades da linha não param por aí. “O grupo está atento a essas necessidades, elaborando a mistura sempre com os melhores ingredientes e com os sabores preferidos do público. Estamos apostando neste lançamento”, diz.

As **Misturas para Bolo Renata** são as únicas produzidas com a Farinha Renata, reconhecida nacionalmente por sua pureza e qualidade. Sua embalagem moderna proporciona um acondicionamento totalmente hermético, o que garante a integridade e as características de sabor e aroma do produto, durante todo o seu período de validade. Com o lançamento, o Grupo Selmi pretende aumentar sua participação no mercado de alimentos práticos, oferecer novas opções a seus já fiéis consumidores e conquistar novas categorias de públicos. O preço sugerido ao consumidor é de R\$ 1,99.

### **Modo de Preparo:**

Separe os seguintes ingredientes:

- 150ml de leite (3/4 de xícara);
- 3 ovos inteiros;
- 2 colheres (sopa) de margarina (40g).

Antes de preparar a Mistura para Bolo Renata:

- Pré-aqueça o forno à temperatura média (180°C) por 10 minutos;
- Unte a forma com margarina, e em seguida polvilhe com Farinha de Trigo Renata.

Modo de preparo da Mistura para Bolo Renata:

- Misture o conteúdo desta embalagem com todos os ingredientes;
- Bata até obter uma massa homogênea e lisa. Na batedeira, por 5 minutos em velocidade alta, ou a mão por 7 minutos;
- Despeje a massa em forma untada e leve ao forno aquecido;
- Asse de acordo com o tempo indicado na forma escolhida; (veja dicas abaixo)
- Depois de pronto, deixe esfriar, desenforme e sirva.

**Para extrair o máximo do sabor do Bolo Renata, é importante:**

- Utilizar uma forma redonda sem furo) - 22 cm de diâmetro = 40 a 45 minutos em média.

Redonda com furo - 22 cm de diâmetro = 40 a 50 minutos em média.

Retangular - 22 x 33 cm = 35 a 45 minutos em média.

- Abrir o forno somente após 25 minutos.
- Espetar um palito, assim que estiver dourado. Se sair limpo, está pronto.
- Para evitar queimaduras, retire a forma com o auxílio de uma luva térmica. Para evitar que o bolo quebre, deixe esfriar por 15 minutos e desenforme.

### **Sobre o Grupo Selmi**

São 120 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais e bolos - por meio das marcas Renata e Galo. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, estrutura humana competente, 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 Adolfo Selmi, o fundador da companhia, em 1887. O grupo possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Londrina (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo - com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção. São mais de 30 mil m<sup>2</sup> de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

### **Informações para a imprensa:**

#### **Ketchum Estratégia**

Juliana Damasceno - Tel: (11) 5096-4334 R.878 - [juliana.damasceno@ketchum.com.br](mailto:juliana.damasceno@ketchum.com.br)

Isabela Belotto - Tel: (11) 5096-4334 R. 888 - [isabela.belotto@ketchum.com.br](mailto:isabela.belotto@ketchum.com.br)

Claudia Moreira - Tel: (11) 5096-4334 R. 231 - [claudia.moreira@ketchum.com.br](mailto:claudia.moreira@ketchum.com.br)