



Café Galo chega ao mercado para agradar a todos os paladares brasileiros
Agora a marca estará presente do começo ao fim das refeições, oferecendo um produto puro e de qualidade excepcional, com gostinho caseiro e inigualável



Líder em vendas com seu incomparável macarrão de todos os dias, agora uma das marcas do Grupo Selmi transformou-se também no complemento ideal das refeições. Chega às gôndolas o **Café Galo**, nas versões 250 e 500 gramas, uma das bebidas mais apreciadas pelos brasileiros com o aval de uma das marcas preferidas pelos consumidores, de acordo com pesquisa Nielsen divulgada recentemente.

A nova linha foi desenvolvida em parceria com uma das maiores e mais modernas torrefações do mundo, para extrair o gostinho de “moído na hora” por meio de um produto 100% arábica. O Grupo Selmi espera alcançar cerca de 8 mil pontos-de-venda nos próximos seis meses, bem como incrementar com seu novo produto em 5% seu faturamento total.

“Fizemos pesquisas importantes sobre o tema e descobrimos dados surpreendentes sobre o consumo de cafés no Brasil. Cerca de 93% dos brasileiros têm, pelo menos, um pacote pequeno da bebida em pó em sua casa e tanto lojas pequenas quanto grandes redes supermercadistas apostam nas vendas desse item. O café é democrático, une as pessoas e é consumido por todas as classes. Achamos que era o momento de inserir Galo neste mercado tão importante”, afirma Egbert Toledo, gerente de marketing do Grupo Selmi.

O ponto de torra diferenciado do Café Galo lhe confere sabor especial e aroma forte e marcante. “É uma iniciativa pioneira, e que será indicada para qualquer momento do dia - seja para as horas em que se precisa de todo o pique e disposição, seja para o momento de descontração e bate-papo com os amigos e a família”, completa Toledo.

Dicas para um melhor café

Com alguns cuidados simples, é possível obter todo o sabor e aroma contido neste lançamento do Grupo Selmi. Confira abaixo como saborear ainda melhor o delicioso café Galo:

- A água utilizada no preparo deve ser pura e limpa, preferencialmente filtrada ou mineral. Não deixe que ela ferva! A temperatura ideal para a filtragem deve ser entre 90°C e 100°C. É muito simples saber quando a água está atingindo a temperatura: basta desligar o fogo quando começarem a surgir as primeiras “bolhinhas”.

- Verifique o prazo de validade do pó de café. Depois de aberta, a embalagem deve ser mantida na geladeira e, preferencialmente, o café deve ser consumido em até 30 dias.
- Coloque o pó no filtro, espalhando-o uniformemente. Não é necessário compactar nem apertar!
- Não tente adivinhar a quantidade de pó a ser utilizada. O ideal é usar a medida! Para cada litro de água, utilize 8 colheres de sopa rasas, que equivalem a cerca de 36 g de pó. Um litro de água rende 20 cafezinhos.
- Nunca mexa com a colher enquanto o café é filtrado: deixe a água circular naturalmente pelo pó. Despeje-a lentamente: assim, o café ficará mais escuro. Não exceda, entretanto, 4 a 6 minutos, para que a extração excessiva não torne o café amargo.
- Jogue fora o filtro e o café já usado. Não passe a bebida novamente pelo café esgotado porque ela ficará amarga e com sabor desagradável.
- Quando armazenar o café em uma garrafa térmica, evite mantê-lo lá por mais de 40 minutos horas, para que o sabor do café não se altere. E não armazene o café já adoçado porque se formará uma crosta de caramelo de sabor ruim nas paredes do recipiente. Escalde a garrafa, antes de colocar o café.

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 m² de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

Informações para a imprensa:

Ketchum Estratégia

Isabela Belotto - Tel: (11) 5096-4334 r. 888 - isabela.belotto@ketchum.com.br

Claudia Moreira - Tel: (11) 5096-4334 r. 231 - claudia.moreira@ketchum.com.br