



Linha Renata Express com novo sabor Cremoso Frango: macarrão instantâneo fica ainda mais gostoso

Grupo Selmi amplia o portfólio com a deliciosa novidade, que traz toda a praticidade do macarrão instantâneo e molho cremoso em um novo sabor que vai conquistar principalmente a garotada

Janeiro de 2008 - Acompanhando a evolução e as necessidades do mercado, o Grupo Selmi lança **Renata Express Cremoso Sabor Frango**, que reúne um macarrão instantâneo de qualidade e rapidez no preparo a um dos sabores mais populares entre os brasileiros. O novo produto da linha foi desenvolvido especialmente para conquistar o público jovem, que, exigente, sempre busca alimentos práticos e saborosos.

Com a correria do dia-a-dia, o macarrão instantâneo Renata Express é uma ótima opção para quem quer garantir uma boa refeição, mesmo sem tempo para preparar pratos mais elaborados. Além de ficar pronto em apenas três minutos, as massas instantâneas cremosas Renata podem ser preparadas com menor quantidade de água, o que ressalta o irresistível sabor do frango. A linha é comercializada também em três outras versões: Pizza, Picanha e 4 Queijos.

Mais do que oferecer rapidez e sabor, os produtos da linha Renata Express são uma alternativa saudável para seus consumidores, já que contém 0g de gorduras trans.

A linha Renata Express, incluindo o delicioso macarrão Cremoso Sabor Frango, pode ser encontrada em mais de 40 mil pontos-de-venda, espalhados por todo Brasil. O preço unitário de gôndola sugerido para o produto é de R\$ 0,70.

Curiosidades sobre o macarrão instantâneo*

No ano de 2008, a famosa invenção japonesa comemora 50 anos. Diz a lenda que o primeiro macarrão instantâneo chamava-se E-fu e fora produzido na China. No entanto, o inventor do macarrão instantâneo que conhecemos hoje foi Momofuku Ando, que criou o famoso item em 1958, movido pela necessidade de fabricar alimentos de baixo custo e fácil preparo. Ando teve a idéia de produzir a guloseima após ter presenciado uma enorme fila de pessoas famintas diante de uma vitrine clandestina de sopas de fios de massa, no pós-guerra. O próprio inventor relatou isso em sua biografia.

O alimento tornou-se tão popular no mundo todo que ganhou inclusive um museu: o Instant Ramen Hatsumei Kikenenkan, localizado em Ikeda, no Japão. O local, que já recebeu mais de um milhão de visitantes, conta a história de invenção e processo de fabricação do macarrão instantâneo, além de reunir embalagens do produto encontradas ao redor do globo.

Hoje são comercializados cerca de mil tipos de macarrão instantâneo no Japão e a produção mundial é de 85,6 bilhões de porções por ano (dados de 2005). Já a China é o país que mais consome este item, totalizando 44,2 bilhões de porções por ano.

De acordo com uma pesquisa japonesa, realizada em 2000, o macarrão instantâneo foi considerado a invenção japonesa mais importante do século 20, seguido do karaokê e do walkman.

*Fontes: Wikipédia e portal Eu Amo Macarrão.

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 e imagem do lançamento:

Ketchum Estratégia

Juliana Damasceno - Tel: (11) 5096-4334 r.878 - juliana.damasceno@ketchum.com.br

Bruna Baitello - Tel: (11) 5096-4334 r. 884 - bruna.baitello@ketchum.com.br

Ana Cristina Nobre - Tel: (11) 5096-4334 r. 220 - anacristina.nobre@ketchum.com.br