

## Linha Renata Express Sítio do Picapau Amarelo ganha novos e deliciosos sabores

*Selmi traz a deliciosa novidade em duas versões que vão conquistar a garotada: Hot-Dog e Feijãozinho*



**Fevereiro de 2008** - O Grupo Selmi sai na frente de novo e traz um lançamento cheio de praticidade e sabor, que vai conquistar as crianças. Desta vez, reunindo um macarrão instantâneo de qualidade e rapidez no preparo a dois sabores muito populares entre a garotada: **hot-dog e feijãozinho**. Os novos produtos da linha foram desenvolvidos especialmente para conquistar o público infantil, mas também pretendem atingir os pais que, exigentes, sempre buscam alimentos práticos, saborosos e nutritivos para seus filhos.

O sabor **feijãozinho** traz o engraçado **Marquês de Rabicó** preparando uma deliciosa caldeirada da iguaria. Já o **Saci**, divertido e bem ágil, serve um delicioso **cachorro-quente** no formato de uma massa incrivelmente saborosa e rápida - são apenas três minutos para o preparo.

Com a correria do dia-a-dia, os macarrões instantâneos Renata Express são uma ótima opção para quem quer garantir uma boa refeição, mesmo sem tempo para preparar pratos mais elaborados. Mais do que oferecer rapidez e sabor, os produtos da linha Renata Express são uma alternativa saudável para seus consumidores, já que não contêm gorduras trans. A linha infantil - incluindo os deliciosos Hot-Dog e Feijãozinho -, podem ser encontradas em mais de 40 mil pontos-de-venda, espalhados por todo Brasil. O preço unitário de gôndola sugerido para o produto é R\$ 0,57.

### 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 era produzido na China. No entanto, o inventor do macarrão instantâneo que conhecemos hoje foi o japonês Momofuku Ando. 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 Kikenkan, localizado em Ikeda, no Japão. O local, que já recebeu mais de um milhão de visitantes, conta a história da invenção e do 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 o 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 m<sup>2</sup> 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](mailto:juliana.damasceno@ketchum.com.br)

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

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