



**Renata**



### Renata Superiore Extra Virgem agora com bico dosador



O azeite Renata Superiore Extra Virgem acaba de chegar às prateleiras de todo o Brasil em sua nova embalagem com bico dosador. O produto, que marcou a entrada da Selmi - tradicional fabricante brasileira de massas alimentícias - no segmento de azeites, promete aquecer o mercado com sua altíssima qualidade e embalagem diferenciada. “Identificamos que grande parte dos consumidores solicitava o bico dosador e, pensando justamente em atender a essa demanda,

aprimoramos nossa embalagem. No Brasil, onde o consumo ainda é moderado, percebemos que esse detalhe faz toda a diferença”, explica Marina Sardinha, gerente de Marketing do Grupo.

Produzido e envasado na Itália, terra natal dos melhores azeites do mundo e também da família Selmi, o Renata Superiore Extra Virgem é prensado a frio, apresenta acidez máxima de 0,5% e é feito com azeitonas selecionadas da região da Toscana. Sua embalagem em lata (500 ml) apresenta design inovador que é tendência na Europa, utilizando placas de metal cobertas por uma película de estrato de estanho com função protetora, evitando que o azeite oxide. Além disso, o interior da lata é tratado com um verniz epossifenolica comestível, para garantir a conservação dos alimentos, já que o azeite extra virgem de oliva possui um resíduo muito baixo de umidade. Para garantir um controle ainda maior, o gargalo da garrafa agora vem com bico dosador para evitar desperdício na hora da utilização. Com todas essas vantagens, a embalagem não poderia deixar de cumprir outra missão essencial: evitar que o azeite escorra na mesa. Graças a um design exclusivo, o azeite é facilmente manipulado, mantendo a higiene da lata e do local.

Vale lembrar também que o aço é um dos materiais para embalagem mais facilmente recicláveis do mundo, portanto a lata em metal é uma embalagem sustentável do

ponto de vista ambiental, além de ser mais leve, reduzindo o custo de transporte e a poluição.

Preço sugerido: R\$ 10,10 (vidro 500 ml)

R\$ 10,75 (lata 500 ml)

#### **Sobre a Selmi**

São mais de 120 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de café, queijo ralado, azeite e biscoitos - 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. A empresa 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 51 mil m<sup>2</sup> de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

#### **Informações para a imprensa:**

##### **Ketchum**

Bianca Ferreira - Tel.: (11) 5090- 8916 - [bianca.ferreira@ketchum.com.br](mailto:bianca.ferreira@ketchum.com.br)

Lais Varella - Tel.: (11) 5090-8903 - [lais.varella@ketchum.com.br](mailto:lais.varella@ketchum.com.br)