



RENATA EXPRESS FECHA PARCERIA COM CAMAROTE BAR BRAHMA PARA O CARNAVAL 2011

Marca servirá massas instantâneas com molhos especiais desenvolvidos pelo *chef* Sérgio Arno

A praticidade e o sabor das massas instantâneas já conquistaram o paladar de diversos consumidores em todo o País e agora farão a alegria dos foliões no Camarote Bar Brahma, em São Paulo. Nos dias 4, 5, 6, 10 e 11 de março (desfile das campeãs), a maior festa open bar de carnaval da cidade contará com um delicioso atrativo na Praça de Alimentação: uma unidade do Renata Express Chef Sérgio Arno. O restaurante, inaugurado em 2010 no Shopping Tamboré, em São Paulo, segue o conceito de *fast-food* e oferece os macarrões instantâneos Renata acompanhados de molhos exclusivos desenvolvidos pelo *chef* Sérgio Arno, unindo o sabor e o requinte da gastronomia italiana à rapidez e à qualidade das massas da marca.

Além dos saborosos pratos instantâneos, duas outras opções prometem repor a energia dos foliões: Penne Tricolori Renata Superiore e Fusilli Integrale Renata Superiore, ambas as massas tipo Grano Duro. O espaço contará, ainda, com vista privilegiada para os desfiles no Sambódromo do Anhembi, shows, brindes e bebidas à vontade. “Queremos potencializar a divulgação do Renata Express Chef Sérgio Arno, criando futuras oportunidades para a marca por meio do reconhecimento do grande público. Apesar de ser uma loja de macarrão instantâneo, oferecemos também opções de pratos com massas grano duro e é justamente esse conceito de versatilidade que queremos transmitir”, explica Marina Sardinha, gerente de Marketing do Grupo Selmi, detentor das marcas Galo e Renata.

O investimento no carnaval paulista é a primeira ação de marketing do restaurante. Ainda em 2011, a meta é fazer do projeto uma franquia e expandi-la para diversas cidades do Brasil. “Ainda estamos aperfeiçoando o modelo do nosso restaurante piloto e adaptando-o da melhor forma para sustentar esse crescimento no curto prazo. Estamos otimistas e acreditamos fortemente que esse projeto se tornará um verdadeiro sucesso”, diz Ricardo Selmi, presidente da empresa.

Além das massas, a marca estará presente nos cafés da manhã do camarote com seus bolos e biscoitos, um verdadeiro convite para um carnaval regado a muito sabor.

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 equipamentos e engenharia de produção de primeiro mundo - com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção. São 51 mil m² de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

Informações para a imprensa:

Ketchum Estratégia

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

Ana Cristina Nobre - Tel.: (11) 5090-8939 - anacristina.nobre@ketchum.com.br