



Renata



Selmi amplia mix de produtos e lança Yakisoba Renata Express



A tradicional massa oriental está agora disponível em uma versão de fácil preparo. A Selmi - uma das maiores e mais tradicionais indústrias de alimentos do país - apresenta o Yakisoba Renata Express. Disponível em embalagem de 500 gramas, o lançamento garante a refeição de toda a família de forma saborosa, rápida e prática - em apenas quatro

minutos de cozimento está pronto. Por não ter sachê de tempero, a idéia é justamente permitir que os consumidores inventem suas próprias receitas, adicionando os ingredientes que preferirem e descobrindo novas e deliciosas combinações.

O lançamento vem de encontro ao sucesso dos produtos lámen no País. Somente no ano passado, a categoria apresentou crescimento de 8,4%, provando que o sabor e textura das massas instantâneas já conquistaram de vez o paladar dos brasileiros. “Percebemos que nossos clientes tinham a necessidade de produtos de fácil preparo que garantissem sabor às refeições, o que culminou com o desenvolvimento do Yakisoba Renata Express”, afirma Ricardo Selmi, presidente da empresa. Por ser livre de gordura trans, a novidade é ainda uma opção de refeição saudável e leve - cada porção de 32 gramas contém apenas 149 kcal. O macarrão tipo yakissoba segue o formato tradicional do lámen, contando - entretanto - com espessura mais grossa e massa mais lisa.

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 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

Thais Helena Hannuch - Tel.: 5090-8913 - thais.helena@ketchum.com.br

Mariana Bevilacqua - Tel.: 5090-8917 - mariana.bevilacqua@ketchum.com.br