

Abril 2023, São Paulo

ANUFOOD BRAZIL 2023

Lançamentos e novidades das marcas expositoras

A **ANUFOOD Brazil**, Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas acontece entre os dias 11 e 13 de abril, no Distrito Anhembi, em São Paulo. É organizada pela Koelnmesse Brasil, tendo a missão de gerar novos negócios e apresentar as novidades e tendências em produtos nacionais e internacionais para o varejo, alimentação fora do lar, hotelaria, distribuidores e atacadistas.

- 12.000 m2 em área de exposição
- 43% de aumento na quantidade de expositores e área de exposição em relação à edição passada
- 11 Pavilhões internacionais: EUA, ARGENTINA, PERU, URUGUAI, ITÁLIA, ALEMANHA, TURQUIA, INDONÉSIA, SRI LANKA, TAILÂNDIA E CHINA
- 09 Pavilhões nacionais: SEBRAE, SEBRAE-RS, SEBRAE-MG RZMV, SEBRAE-MG NOROALTO, MDA/UNICAFES, ORGÂNICOS EM MOVIMENTO, ESPAÇO DESCOBERTAS, VEGAN EXPERIENCE SVB E FOOD TRENDS
- 23 países expositores de 04 continentes
- 03 Rodadas de Negócios: ANUFOOD Brazil, FOHB (Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil) e APEX
- +90 horas de conteúdo nos 06 auditórios da feira
- +330 estandes expositores
- +15.000 visitantes pré-credenciados
- +80% de engajamento de nossas redes sociais



ANUFOOD Brazil
Feira Internacional
Exclusiva para o Setor de
Alimentos e Bebidas
11.04.-13.04.2023
HYPERLINK
"http://www.anufoodbr.c
om.br"
www.anufoodbr.com.br

Contato:
Polliana Claudino
Tel.
+55 11 99432-7762
E-mail
p.claudino@
koelnmesse.com.br

Koelnmesse Organização
de Feiras Ltda.
Av. Francisco Matarazzo · 1752
Cj. 1704 / 05001-200
São Paulo (SP)
Brazil
www.koelnmesse.com.br

Managing Director:
Beni Piatetzky

Press releases: <https://www.anufoodbrazil.com.br/imprensa/#>

Programação: <https://www.anufoodbrazil.com.br/experiencias/programacao/>

Experiências únicas

Nesta edição os visitantes e profissionais do setor terão acesso a novas atrações: **1° Workshop Açougue de Primeira**, **Boteco Saudável realizado pela ABRASEL**, a **ação solidária Mesa Brasil Sesc** - programa social que contribui para a diminuição do desperdício de alimentos e reduz a condição de insegurança alimentar da população; **Cooking Show** - espaço compartilhado com marcas expositoras e SENAI/SENAC para apresentação de receitas e cardápios criativos; **Vegan Experience by SVB**, **espaço Startup Zone** e **Workshop Apex by Peiex**.

A sustentabilidade ambiental também ganhou mais atenção este ano, por meio das parcerias da Koelnmesse Brasil com a **Abrarastro e AgroCarbon 360**, ou seja, uma feira totalmente neutra em emissão de carbono, e com a **SustentaPET**, empresa responsável pela coleta de garrafas PET descartadas nas áreas de alimentação.

Projetos que foram sucesso na edição de 2022 seguem na programação este ano, como o **2º Congresso Nacional para Supermercados de Bairro**, em parceria com a Expo Supermercados (dia 12, das 10h às 16h, no Auditório Principal) e as **palestras da Embrapa**, com conteúdo direcionado à inovação, sustentabilidade, tecnologia e melhores práticas no setor de alimentos e bebidas, no 11 de abril, das 15h50 às 17h30, no Auditório Food Trends.

Destaque também para o **4º Congresso ANUFOOD Brazil**, organizado pela FGV Europe e GV Agro, que abordará diversos temas relevantes para toda a cadeia de valor do setor, com a participação de especialistas e moderação do ex-Ministro Roberto Rodrigues. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL terá, mais uma vez, um papel de protagonista na feira e realizará, nos dias 11, 12 e 13, no Espaço da Abrasel e BaresSP, o **IV Encontro ABRASEL-ESBRE: Saberes para Bares e Restaurantes**, com debates e discussões de alta relevância com formadores de opinião do setor.

São mais de **90 horas de conteúdo nos três auditórios da feira**, organizado e apresentado por especialistas renomados do setor de alimentos e bebidas. A programação completa pode ser conferida no [site](#) ou “na palma da mão” com o **aplicativo da ANUFOOD Brazil**.

Confira os lançamentos e novidades antecipados pelas marcas expositoras:

A **Copabase** (Cooperativa Regional de Base na Agricultura Familiar e Extrativismo) apresenta a castanha de baru orgânica produzida por agricultores familiares de Minas Gerais. Rico em diversas propriedades nutricionais é considerado afrodisíaco, o baru é um fruto nativo do cerrado brasileiro e pode ser usado em diversas receitas culinárias, na forma de petisco, ou como farinha para a produção de barras de cereais, bolos, cookies, pesto, creme barutela, entre outros. Durante a Feira, o visitante poderá degustar os produtos à base de baru e fazer contato com os produtores e colaboradores da Copabase. **O lançamento oficial da castanha de baru na ANUFOOD está marcado para às 16h, do dia 11, no estande do Sebrae Minas/Copabase.**

Informações:

Copabase: Dionete Figueiredo Barboza - gestora e coordenadora | (38) 9.9908-7610
Assessoria de Imprensa: Henrique Ulhoa (31) 9.9445-2460 | henrique@prefacio.com.br

Com o tema “Seu futuro inspira a nossa ciência”, a **Embrapa** estará presente na ANUFOOD Brazil no ano em que celebra seus 50 anos. A empresa levará um conjunto de alimentos para degustação e soluções tecnológicas disponíveis para o mercado, com a participação de 11 dos seus 43 centros de pesquisa. Alimentos à base de plantas, os chamados plant-based, estarão disponíveis para degustação, com destaque para a Tirinha Amazonika, Kafta Amazonika, Amazonika Burger e o bolinho Siriju: alimentos à base de fibra de caju tratada. O público também poderá conhecer outros produtos no estande da Embrapa, entre eles o fibrilado proteico vegetal de soja e ervilha; biscoito tipo snack integral areado crocante, entre outros.

As variedades de tomates BRS Zamir, BRS Iracema, BRS Couto e BRS Nagai, desenvolvidas em parceria com a empresa Agrocinco, também poderão ser degustadas no estande, assim como as hortaliças obtidas a partir das chamadas Fazendas Verticais. Além disso, pães de queijo de massa de batata doce roxa, doces à base de grão de bico, biscoitos de farinha integral de feijão-azuki e de feijão-caupi estarão no estande da empresa.

Também serão levadas para o evento o equipamento de ressonância magnética nuclear SpecFIT, desenvolvido em parceria entre a Embrapa Instrumentação e a startup Fine Instrument Technology (Fit) e usado para análises de alimentos (processados ou in natura). Os visitantes vão poder acompanhar demonstrações de análises de diversos lácteos realizadas pelo aparelho, capaz de determinar a presença de gorduras, água e outros componentes adicionados aos produtos em 60 segundos.

Informações:

imprensa@embrapa.br e (61) 3448-1861, 3448-4285 e 3448-1516.

A **P.A.N. Global**, líder mundial em farinha de milho pré-cozida, estará presente na ANUFOOD Brazil para mostrar a versatilidade e todos os benefícios da Farinha de Milho Pré-Cozida P.A.N. nos processos industriais, bem como suas vantagens para o setor gastronômico, de foodservice e Horeca. Também estará no estande da marca o típico Bolo de Fubá feito com farinha amarela P.A.N., assim como empanadas de frango e queijo e brownies feitos com farinha branca P.A.N. Além disso, terá ainda a Maltín Polar, uma bebida refrescante à base de malte, que proporciona uma experiência com muito sabor.

Informações:

isabel.mavarez@empresas-polar.br | +58 414 2507229

O Pastel de Angu é o principal lançamento da **Maria Angu Alimentos**. Trata-se de um petisco salgado congelado, com massa cozida à base de fubá, com recheios variados, para ser consumido frito. A marca levará ainda o Bolinho de Mandioca com Carne Seca

e Requeijão; o Bolinho de Tilápia, com massa à base de tilápia, farinha de trigo, batata e recheio de queijo minas padrão; o Bolinho de Abóbora com Carne Seca e Requeijão; a Marioca, toletes de mandioca descascada, cortada em cubos, pré-cozida, temperada, congelada, para ser consumido frita; a Coxinha de Costela, com massa à base de farinha de trigo e recheio de costela bovina; e o Mini Churros com Recheio de Doce de Leite.

Informações:

Cristian Coelho (Marketing): (31) 3561-1699; (31) 98797-4942.

Vinhos e azeites da Grécia são as estrelas do portfólio da importadora **Monte Dictis**, especializada em rótulos e alimentos gregos. Para o evento, foram selecionados rótulos de vinhedos antigos, vinhos veganos, azeites orgânicos e azeitonas especiais. Da vinícola Monopati, os destaques são o Monopati Moschofilero, elaborado com a uva grega Moschofilero cultivada em vinhedos com idade média de 30 anos, e o Monopati Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon, que vem de vinhedos com idade média de 20 e 25 anos localizados nas montanhas de Nemea. Na região de Creta são produzidos os vinhos da Lyrarakis Winery, entre eles os veganos Lyrarakis Liatiko e Lyrarakis Vidiano, compostos por uvas consideradas rainhas entre as variedades gregas. Os azeites e azeitonas dos produtores Foufas e Sparta Gourmet poderão ser degustados pelos visitantes. Azeitonas Kalamata e azeitonas verdes Halkidiki, além de azeites de oliva extra virgem e extra virgem orgânico estarão também no estande.

Informações:

CH2A Comunicação | Alessandra Casolato - alessandra.casolato@ch2a.com.br; Magaly Corgosinho - coordenadoria@ch2a.com.br; WhatsApp: (11) 97641.7472.

A **Topema Innovations** estará com o estande junto com a Sindal (Sindicato dos fabricantes de cozinhas industriais) apresentando duas linhas de produtos, a primeira sendo a Terraform Kitchen de recicladoras de resíduos e a segunda, a Boost de fornos combinados. A linha Terraform Kitchen conta com equipamentos que transformam o lixo em composto orgânico, reduzindo o seu volume, garantindo sustentabilidade, praticidade e economia para residências, restaurantes e estabelecimentos comerciais. Já a linha de fornos combinados Boost, conta com versões de 4 a 20GNs e tem como novidade o Boost XS, que é o de 4 Gns, perfeito para residências, pequenos negócios e operações pontuais que precisam de uma tecnologia de ponta que cabe no bolso. Com um painel *touch*, conta com o inovador modo de economia, que ao acionar, trabalha um consumo de energia reduzido, possui memória para gravar até 60 receitas e a capacidade para 4 GNs de 1/2.

Informações:

Julia Ries (Marketing) | marketing@topema.com; (11) 2134-7400.

A **Render** lança o SacoEcoMulti, a primeira sacola de papel do mundo que permite embalar o lanche e a bebida na mesma embalagem de forma separada, assim o lanche se mantém quente e a bebida gelada. Com esta embalagem e seu suporte único, substitui-se o uso de embalagem plásticas para o delivery e possui capacidade de até quatro lanches e duas bebidas. Além do seu designer inovador, esta sacola é 100% reciclável, 100% biodegradável e se decompõe em até seis meses, enquanto a de plástico pode levar até 400 anos.

Informações:

Josiel de Oliveira Alves Pedro [|josiel.pedro@outlook.com](mailto:josiel.pedro@outlook.com).

A **Mirella Orgânica**, linha de produtos do Grupo Ocrim, irá apresentar a farinha de trigo Mirella Orgânica, produzida a partir da moagem de trigo orgânico. A empresa participa do evento com um espaço dentro do estande da Organis (Associação de Promoção dos Orgânicos). O Grupo Ocrim tem indústria de farinha de trigo, produtos para panificação, confeitaria e uso doméstico, além de massas, biscoitos e ração animal.

Informações:

Attuale Comunicação - (11) 4022-6824 | Mariele Previdi - (11) 99954-4626
mariele@attualecomunicacao.com.br; Juliana Bonassa - (11) 94928-0849
juliana@attualecomunicacao.com.br

Pela primeira vez na ANUFOOD Brazil, a **Vapza**, companhia de alimentos embalados a vácuo e cozidos a vapor, participa com as linhas de varejo e food service, incluindo seus nove itens da linha orgânica - peito de frango desfiado, grão de bico, feijão carioca, feijão preto, sete grãos, mix de quinoa, quinoa branca, soja e arroz integral. **No dia 13 de abril, a partir das 16h, o chef Rodrigo Albano estará no espaço Cooking**, apresentando as diversas possibilidades de preparo da Batata Rosti, que será lançada oficialmente na feira.

Informações:

Elaine Brazão (Imprensa) | (13) 98127-6754; elaine@v3com.com.br

Serviço:

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 11-13, 2023

Horário: 10h - 19h

Local: Distrito Anhembi

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1.209 - Jardim São Bento, São Paulo/SP

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela Koelnmesse Brasil em parceria com duas unidades da Fundação Getúlio Vargas (FGV), a FGV Europe e a GV Agro, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 11 a 13 de abril de 2023, no Distrito Anhembi, em São Paulo.

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site <https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>
- Vídeos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para acessar no site <https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-videos/>

ANUFOOD Brazil nas redes sociais:

Facebook: facebook.com/anufoodbrazil

Instagram: @anufoodbr

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

Youtube: https://www.youtube.com/channel/UCebO5_ePuMPam5T6hBHVOjQ

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Renê Gardim - rene.gardim@2pro.com.br

Fabiana Cardoso - fabiana.cardoso@gmail.com

(11) 3030-9463 | 99228-7836