



Verdali estreia na ANUFOOD Brazil com Bacon e Picadinho Vegetal e ampla linha de carnes plant-based

Bacon, Picadinho, Filet Mignon, Costelinha, Steak e Hambúrgueres são algumas atrações da empresa que oferece amplo portfólio de proteínas vegetais para o varejo e food service

Especializada na produção de carnes plant-based, a Verdali estreia na ANUFOOD Brazil com seu amplo portfólio de produtos, destacando os lançamentos do Bacon Vegetal em Cubos e do Picadinho Vegetal. Na feira, que acontece de 11 a 13 de abril no Distrito Anhembi (SP), a empresa catarinense irá expor e promover degustações em seu estande (G400-G500) das suas carnes vegetais elaboradas com ervilha, soja e grão de bico.

Para produzir suas proteínas saudáveis e com alta capacidade nutricional, a empresa não utiliza gordura nem aditivos químicos e aposta na tecnologia para produzir carnes vegetais com maior suculência. Todas as linhas da empresa são elaboradas a partir de um processo de extrusão com maquinário importado, o que torna a Verdali a única indústria no Brasil capaz de proporcionar diferentes texturas à esse tipo de produto.

Ricas em sabor, proteínas, fibras e fontes de Ferro e Vitamina B12, todas as carnes da marca possuem alta capacidade nutricional, além disso, não contém gorduras e glúten podendo ser consumidas por celíacos e pessoas que não querem ingerir o ingrediente.

“O sabor delicioso dos nossos alimentos é o foco do nosso negócio, junto com sustentabilidade e a saudabilidade. Nosso diferencial é fazer proteínas à base de plantas com inspiração nas carnes de vaca, frango e porco, com diferentes sabores e texturas para proporcionar mais possibilidades de consumo”, explica Eduardo Degenhardt, fundador da Verdali.

Elaborada com ingredientes naturais e sem aditivos e químicos, a linha de carnes Verdali é composta por:



BACON VEGETAL EM CUBOS: Inovação no segmento, esse lançamento é defumado naturalmente para lhe proporcionar mais sabor. Com mais proteínas que o bacon de origem animal, é isento de gordura saturada e está disponível em embalagens de 230g.



PICADINHO VEGETAL: Essa novidade contém 22% de proteína vegetal e vem temperada com o sabor do típico prato brasileiro “Picadinho”. Com baixo teor de gordura, é fonte de ferro e vitaminas, livre de glúten e de transgênicos. Está disponível em embalagens de 230g.



MIGNON VEGETAL EM TIRAS – Versátil e levemente temperado, permite a criação de qualquer receita, desde iscas até um delicioso Strogonoff. Com 22g de proteínas vem em embalagem de 230g.



COSTELINHA VEGETAL AO MOLHO BARBECUE – As costelas vegetais são revestidas com molho barbecue da Verdali, o que proporciona um leve toque de sabor defumado e agriçoe ao produto. A Costelinha vem em embalagens de 230g.



STEAK VEGETAL – Com 41g de proteínas, o bife à base de plantas é uma alternativa ao bife convencional pois possui os mesmos aspectos, podendo ser preparado na chapa, grelha, no grill elétrico e na brasa. O produto vem em embalagem com 230g.



CARNE MOÍDA VEGETAL - A carne moída à base de plantas pode ser refogada, moldada como almondega e usada em molhos e recheio em diversas receitas. Com 32g de proteínas vem em embalagem com 230g.



HAMBÚRGUER VEGETAL - Contém 14% de proteína e menos de 5% de gordura, além de leves toques de fumaça e pimenta, oferecendo uma experiência diferente para preparação de um lanche saudável e saboroso. Vem em embalagem de 230g.



FILÉ SEM-FRANGO - Opção rica em proteínas, tem sabor e textura exclusivos podendo ser servido com diversos acompanhamentos para compor uma refeição nutritiva e saborosa. Disponível em embalagem de 230g.



MINI SEM-FRANGO – Petisco saudável é o único nugget vegetal crocante por fora e suculento por dentro. Seu leve toque de gengibre faz com que se harmonize com bebidas geladas e gaseificadas. Vem em embalagem de 230g.



TIRAS SEM-FRANGO - Se encaixam em qualquer receita. Por serem levemente temperadas, podem ser usadas no preparo de Strogonoff, Coxinhas, saladas, recheios e pratos como Frango Xadrez, entre outros. O produto vem embalagem de 230g.



HAMBÚRGUER SEM-FRANGO – Ideal para quem prefere uma refeição leve, sua combinação de cores e sabores resulta em um hambúrguer que completa desde o lanche simples até uma elaboração gourmet. Disponível em embalagem de 230g.

Além dessas opções voltadas ao varejo, a Verdali também oferece uma linha de produtos para o food service. Seus produtos podem ser encontrados nas principais redes de varejo, em empórios, lojas de produtos naturais em todo o país e no e-commerce.

SOBRE A VERDALI

A Verdali nasceu em 2014 com o propósito de oferecer ao consumidor produtos plant based de alta qualidade. Para isso, busca no mercado internacional novas tecnologias para a produção de alimentos com base vegetal que possam ter sabor e textura semelhantes aos de origem animal.

Em sua fábrica instalada em Videira (SC), possui um sistema de produção com princípio na texturização úmida que permite recriar fibras muito semelhantes às da carne e conta com equipe especializada para desenvolver produtos sensorialmente semelhantes.

A Verdali utiliza matérias primas selecionadas e combinadas para obter diferentes fontes de proteínas com alto valor nutricional, acrescentando em seus produtos suplementos para proporcionar uma dieta equilibrada. Sua linha é formada por produtos ricos em proteínas e fibras, com baixos teores de gordura e sal.

A empresa oferece no varejo e food service uma linha de produtos plant based desenvolvidos em seu Centro de Pesquisa e Desenvolvimento com tecnologia de ponta para melhorar a qualidade e criar novos produtos.

Por ter um processo de texturização feito a temperaturas mais baixas, a marca mantém a qualidade e valor nutricional dos seus alimentos, além de obedecer às normas internacionais de qualidade e segurança alimentar, o que lhe proporciona destaque no segmento e a conquista do Selo Produtor do Bem.

Focada na sustentabilidade do planeta, possui um sistema de produção que permite a elaboração de alimentos saudáveis com uma cadeia de produção muito curta.

www.instagram.com/verdalibr

[@verdali](https://www.instagram.com/verdali)

MATÉRIA PRIMMA ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Renata Rebesco – 11 99164-2212 – renata@materiaprimma.com

Leticia Lemos – 11 99588-4195 – leticia@materiaprimma.com