

Boletim 1 / abril 2024, São Paulo

#anugabrazil

Boletim 1

100% natural, Refix fornece até 78 eletrólitos com água do mar

O Refiz utiliza água do mar da Costa da Morte (na região da Galícia, na Espanha), para produzir uma bebida que hidrata e ajuda a repor os minerais perdidos no treinamento. Além disso, também serve como alternativa saudável em qualquer ocasião, até mesmo para ajudar na recuperação da famosa ressaca.

“Extraímos a água do mar e fazemos um processo de filtragem, barrando microplásticos e vírus, mantendo apenas a água e os minerais. Adicionamos ingredientes orgânicos e temos uma composição mineral semelhante à do plasma sanguíneo. Tudo isso sem alto teor de açúcar ou adição de muitos produtos químicos, como corantes e conservantes”, explica Lourival Barreto, CCO da Refix.

A companhia, que já está presente em 12 países, possui apenas embalagens de vidro e de Tetrapak. Ela pode ser encontrada em quatro sabores: abacaxi e coco; maçã e coco; limão e laranja, todos com 20% de água do mar em sua composição.

“Somos a única bebida isotônica 100% natural projetada para melhorar o desempenho atlético. Mas também apresentam benefícios ao bem-estar diário, graças ao alto teor de vitaminas e minerais. Ela ajuda a melhorar a digestão, a combater o cansaço e a fadiga, regular a pressão arterial e fortalecer ossos e dentes, por exemplo”, finaliza Barreto.

Serviço:

Anuga Select Brazil

Data: 9 a 11 de abril de 2024

Horário: 10h às 19h

Local: Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 5 - portão 38)

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1209 - Santana, São Paulo - SP.

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, ABRASEL, APEX-BRASIL, EMBRAPA e EXPO SUPERMERCADOS.



Sobre a Anuga Select Brazil - É organizada pela Koelnmesse Brasil em parceria estratégica com diversas entidades do setor de Alimentos e Bebidas, que fomentam a vinda de compradores nacionais e internacionais ao evento, sendo uma oportunidade de todos se encontrarem em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 9 a 11 de abril de 2024, 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.

Mais informações: <https://anuga-brazil.com.br/>

Anuga Brazil nas redes sociais:

Facebook: facebook.com/anugabrazil

Instagram: [anugabrazil](https://instagram.com/anugabrazil)

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

Youtube: https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ

Fotos da edição de 2023 e do evento de lançamento da Anuga Brazil 2024 acesse [aqui](#)

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

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

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836

www.2pro.com.br

Em caso de publicação, agradecemos o envio de um exemplar.