

abril 2025, São Paulo

#anugabrazil

Anuga Select Brazil 2025

Lançamentos e novidades das marcas expositoras

A **Anuga Select Brazil**, feira Internacional para o Setor de Alimentos e Bebidas acontece entre os dias 8 e 10 de abril, no Distrito Anhembi, em São Paulo. A mostra está na 6ª edição e reúne lançamentos, novidades e inovação de setores que movimentam a economia no país. São esperadas mais de 510 marcas expositoras, vindas de 38 países, ocupando 14.000 metros quadrados, onde estarão 17 pavilhões internacionais e 20 nacionais. Este ano a feira traz ainda mais atrações, networking e inovação, com mais de 192 horas de conteúdo apresentado por especialistas do setor. A expectativa da organização é ultrapassar a marca dos 16 mil visitantes ao longo dos três dias de evento.



Confira os lançamentos e novidades antecipados pelas marcas expositoras:

A **Badia Spices**, líder norte-americana em especiarias, molhos e temperos, está expandindo suas operações para o Brasil e durante a Anuga Brazil 2025 vai apresentar a linha de produtos naturais, incluindo opções Kosher, Halal e sem glúten. Entre os destaques, o renomado Tempero Completo, uma mistura equilibrada de especiarias que realça o sabor dos alimentos, além de novidades como molhos exclusivos e ervas finas, visando enriquecer a culinária brasileira com qualidade e autenticidade. A marca também vai realizar degustações permitindo que os visitantes sintam a qualidade e versatilidade dos temperos e molhos. **Informações:** Allan Riffert | (11) 94224-4642 | allan@badiabrasil.com.br

A **Doceiro** é a fábrica de chocolates familiar mais antiga em atividade no Brasil, com 130 anos de história. Durante a Anuga Brazil 2025 vai apresentar sua linha de recheios forneáveis, idealizada para o dia a dia, com mais de 10 sabores que combinam qualidade e sabor. Entre os destaques, o recém-lançado Pistache - um creme que virou sensação e está em alta nas principais confeitarias, além do tradicional Creme de Maracujá, leve, refrescante e cheio de personalidade. São sabores que refletem a proposta da marca: entregar praticidade com sabor autêntico e textura perfeita para aplicação em diferentes receitas. A marca desenvolve linhas de produtos para facilitar a rotina, prontos para consumo, perfeitos para compor sobremesas, pizzas doces, receitas ou simplesmente saborear com uma colherada de prazer. **Informações:** Claudiney Arruda | (11) 97439-0771 | chefclauarruda@gmail.com; Sol Costa Ribeiro | (41) 98861.5152 | solangeribeiro111@gmail.com

A Anuga Brazil 2025 será o espaço para o lançamento de dois licores da **Duque Envasadora**, nos sabores jambu e banana. O Jamburito é a essência da Amazônia,

produzido 100% com as flores do jambu. Apresenta uma tonalidade marrom/castanho e um dulçor equilibrado, proporcionando uma experiência sensorial única e marcante, famosa pelo seu efeito anestésico e pela sensação de formigamento nos lábios. Sua harmonização com destilados, frutas e pratos especiais torna cada momento ainda mais memorável. Já o licor de banana NaGoela é produzido com bananas naturais, combina suavidade e intensidade em um sabor único, que nos transporta à infância e desperta memórias dos doces caseiros preparados com carinho pelas avós.
Informações: Fernando Duque | (19) 98111-0126 | fernando@duqueenvasadora.com.br

Pelo segundo ano consecutivo, a **FAMBRAS Halal**, primeira certificadora Halal do Brasil e a maior da América Latina, estará à frente do Pavilhão Halal Zone, um espaço exclusivo onde os visitantes poderão saber mais sobre o conceito Halal e o processo de certificação, acessar materiais informativos e receber orientações diversas de especialistas sobre o mercado islâmico. A certificação Halal assegura que um produto passou por um rigoroso processo de verificação, que inclui análises laboratoriais, revisão documental e avaliação da conduta da empresa produtora. Além de garantir a segurança dos alimentos, esse processo também leva em conta o bem-estar animal e a sustentabilidade. Para ampliar a disseminação do conceito Halal e fortalecer a presença brasileira neste mercado, a FAMBRAS Halal, em parceria com a *International Halal Academy* (IHA), promoverá três minicursos totalmente gratuitos durante o evento. Os participantes ganharão certificado emitido pela IHA. São eles: “Entendendo o Halal: certificação e mercado”; “Conheça - e conquiste - o consumidor muçulmano” e “Como vender alimentos e bebidas para o mercado muçulmano”.
Informações: Cristina Thomaz | (11) 99666-5932 | cristina@jaecom.com.br.

Depois do primeiro **Fornetto**, a marca traz durante a Anuga Brazil 2025 o modelo original repaginado: o Fornetto Clássico. O forno elétrico foi especialmente desenvolvido para a pizza artesanal com características que se aproximam da verdadeira pizza napolitana. Para se chegar a isso, a empresa desenvolveu uma tecnologia que mantém estável a temperatura da pedra (que atinge até 501 graus) para a cocção de pizzas em um curto período de tempo (até 3 minutos). Entre as melhorias do novo Fornetto estão a pedra refratária, que passa de 35cm para 38cm, atendendo a pedidos de clientes que trabalham com eventos e deliveries. Além disso, um novo modelo será lançado no final de abril: o Fornetto Slim. Com a mesma potência, qualidade, tecnologia e praticidade que consagraram a marca, a versão Slim é mais compacta, portátil e acessível, ideal para quem quer fazer uma pizza de alta qualidade dentro de casa ou do apartamento com custo-benefício e praticidade.
Informações: Marcella Moleti | (11) 99211-2843 | contato@fornetto.store

Especializada em sistemas de emulsificantes e estabilizantes para sorvetes e açaí, a **Globalfood** vai apresentar na Anuga Brazil 2025 uma gama de soluções projetadas para o desenvolvimento de Sistemas que trazem a qualidade e a funcionalidade dos Sorvetes para um outro patamar. Pensando nos seguintes benefícios - maior cremosidade; maior resistência ao derretimento; melhor *mouthfeel*; maior controle sobre a formação de cristais de gelo; maior facilidade de incorporação de ar, mantendo o *overrun* estável; maior proteção contra o choque térmico e mais estabilidade de armazenamento - a Globalfood está lado a lado com seus clientes na criação de processos eficientes e produtos inesquecíveis. **Informações:** Monica Hasserodt | (11) 5564-1100 | marketing@globalfood.com.br

No estande da **Juaa Snacks** na Anuga Brazil 2025 será possível degustar os quatro famosos mixes da marca, além de conhecer melhor a história de uma empresa que vem ganhando cada vez mais o coração de clientes a partir de uma alimentação mais saudável. Em uma das ações especiais durante a feira, a Juaa também participa com os ingredientes da Anuga Receita, parceria da Chefs Brasil com o evento. A marca foi uma das primeiras a criar quatro diferentes mixes contendo uma mistura de castanhas, amêndoas, nozes, sementes e frutas secas, constituindo-se numa fonte rica em proteínas, gorduras saudáveis, carboidratos e fibras. **Informações:** Rafaela Manzo | (11) 97300-8559 | contato@rafaelamanzo.com.br

A **Kikkoman**, líder mundial na produção de shoyu, levará à Anuga Brazil 2025 o shoyu de fermentação natural Kikkoman, produzido no Brasil com quatro principais ingredientes: soja, trigo, água e sal. A cor original do shoyu assemelha-se a de um rubi translúcido sem adição de corantes. A marca possui ainda um portfólio de molhos, e entre os quais o Molho de Laranja, Molho Wasabi, Molho Inglês, Molho de Ostra, Molho de Soja para Sushi e Sashimi, Molho tarê, Molho Sweet chilli e o Molho Barbecue, lançado no ano passado e indicado para preparações de carnes, churrasco e finalização de hambúrgueres. A Kikkoman irá promover degustações com preparações especiais de todos os produtos da marca, além de aulas de receitas com os especialistas. Também poderão conhecer e experimentar as linhas de sake Azuma, bebida fermentada à base de arroz que virou estrela em coquetéis inovadores e harmonizações versáteis. **Informações:** Renato Lopes | (11) 91030-3530 | jornalismo@noticiaexpressa.com.br.

A **Netconv Shop** mostra na Anuga Brazil 2025 seu software de gestão de perecíveis para darkstores (estoques utilizados apenas para operações online). O recurso proporciona redução do desperdício de alimentos, redução da logística reversa, comercialização do frescor dos alimentos, reposição de estoque com algoritmos que consideram em tempo real perdas por vencimentos, tentativas de compras e giro. **Informações:** Lucas Carvalho Piccinin (65) 9 9991-2012 | contato@netconv.com

A **Papai que Fez**, marca dedicada a tornar a alimentação mais fácil e saudável para pais, mães e cuidadores, vai lançar na Anuga Brazil 2025 os packs Combo Duplo, além das linhas organizadas por grupos alimentares e a linha BLW (Baby-Led Weaning), desenvolvida para estimular a autonomia alimentar das crianças. Entre as quais estão

a Linha sem Sal, que reúne os cinco principais grupos alimentares, divididos em cubinhos de fácil porcionamento; a Linha com Sal, que traz opções mais sofisticadas e completas, incluindo pratos principais, acompanhamentos e quitutes, a Linha de Lanches, que conta com pães de fermentação natural e snacks saudáveis para diferentes momentos do dia, e, por fim, a Linha BLW, composta por opções ideais para a introdução alimentar guiada pelo bebê, como panqueca de banana, hamburguinhos de carne e frango, além do quibe de abóbora. **Informações:** Renata Nascimento - renata@agenciaviva.com; Andressa Bregalanti - andressa@agenciaviva.com.

A **Prime Energy** marca presença na Anuga Brazil 2025 com soluções Shell Energy para otimizar o consumo e reduzir custos com energia para empresas. Os destaques no estande incluem o Mercado Livre de Energia, que proporciona economia de até 40% (que pode variar de acordo com o prazo contratual, perfil de consumo e as condições de preço de energia no momento da contratação), e a Energia por Assinatura, um modelo prático e digital de economia de energia que oferece até 20% de redução com energia renovável, sem custos com instalação e manutenção (para todo o kWh compensado na fatura, o cliente pagará 10% a menos do que pagaria para a distribuidora. A economia pode chegar a 20% a depender da bandeira tarifária). Por fim, a empresa mostra suas soluções em eficiência energética, abrangendo desde diagnósticos detalhados até investimentos em projetos para um consumo mais inteligente e econômico. **Informações:** Gabriel Pereira | (11) 96828-5025 | primeenergy@maquinacohnwolfe.com

Prepare-se para uma revolução no delivery de fast-food! A **SacoEcoMulti** lançou o primeiro saco kraft do mundo com suportes para bebidas. De acordo com a empresa, foram anos de desenvolvimento, aperfeiçoamento e criação de equipamentos e insumos para viabilizar a produção em larga escala e com qualidade. O saco permite embalar os lanches e as bebidas na mesma embalagem, porém, em compartimentos separados, proporcionando mais praticidade e sustentabilidade. As embalagens da linha premium possuem uma camada impermeabilizante, protegendo o papel contra danos causados por bebidas geladas. E tem mais: a SacoEcoMulti está lançando na Anuga Brazil 2025 uma linha especial para delivery de açaí, eliminando a necessidade de porta copos e reduzindo significativamente os custos com embalagens para os empresários do setor. Não perca essa novidade que promete transformar o mercado! **Informações:** Josiel Pedro | (11) 96401-8457 | atendimento@sacoecomulti.com

A **TRIO COFFEE** oferece um portfólio variado de produtos para que seus clientes encontrem o formato perfeito para seu estilo. A linha de cafés especiais inclui: Pacote de 250g, Cápsulas e Drip Coffee - todos com café 100% arábica, acima de 80 pontos, de torra média para equilibrar acidez, doçura e corpo, proporcionando uma experiência sensorial harmoniosa. A TRIO oferece também soluções personalizadas para atender à diversidade e às particularidades de cada negócio.

O diferencial da marca é ser responsável por toda a cadeia produtiva. Seus cafés são cultivados em suas próprias fazendas, sob uma gestão eficiente e com total rastreabilidade. Apenas os melhores lotes são cuidadosamente selecionados e passam por rigorosos processos, garantindo uma experiência excepcional na xícara de seus clientes. As fazendas estão localizadas em uma das regiões mais privilegiadas para produção de café no Brasil, em Santa Rita do Sapucaí, na Serra da Mantiqueira em Minas Gerais. **Informações:** Luisa Andrade | (35) 99897-2200 | trio@triocoffee.com.br

100% orgânica, a erva mate da **Zampier**, será a estrela do estande da marca na Anuga Brazil 2025. Produzida a partir de técnicas de manejo que consideram as condições naturais de ocorrência da espécie *Ilex paraguariensis*, em um sistema de enriquecimento com erva mate que mantém a diversidade de espécies da floresta Umbrófila Mista ou Floresta de Araucárias, configurando diferentes graus de sombreamento no erval. Manejo que alia a tecnologia à ervais nativos e dessa forma compartilha a preservação, benefícios do produto orgânico, produção e a sustentabilidade. Essa forma de cultivo mantém um microclima ideal, o resultado é a manutenção dos bioativos da planta e um alimento nutracêutico. Conforme atestam pesquisas realizadas por instituições científicas brasileiras, a erva mate possui mais de 230 bioativos. Ela pode ser consumida em forma de chimarrão, chá verde, chá tostado, quente ou gelado. **Informações:** Ana Cláudia Zampier | (41) 9960-53607 | anazamp@hotmail.com

Serviço:

Anuga Select Brazil

Data: 8 a 10 de abril de 2025

Horário: 10h às 19h

Local: Distrito Anhembi

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

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

Sobre a Anuga Select Brazil - É organizada pela Koelnmesse Brasil que, por meio da Feira, dedica o devido espaço a toda diversidade de 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 8 a 10 de abril de 2025, 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](https://www.facebook.com/anugabrazil)

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

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

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

Fotos acesse [aquí](#)

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br | 11-99228-7836

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

(11) 3030-9463 | 3030-9404

www.2pro.com.br

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