

Boletim 3

“Consumidores querem sorvetes com ingredientes de qualidade e sustentáveis”, afirma Raul Amaral

A **Anuga Select Brazil**, pela primeira vez, sedia o Congresso Latino-Americano de Sorvetes-Helados (CLASH), que está na 9ª edição e é organizado pela Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (Abis). No último dia do evento, Raul Amaral, diretor da Honne Comunicação e Marketing, apresentou a palestra *Tendência e Perspectivas para o Setor de Sorvetes e Gelatos 2025/26*.

[O mercado global de sorvetes foi avaliado em \\$79,08 bilhões de dólares em 2024 e deve atingir \\$132,32 bilhões até 2032](#), apresentando uma taxa de crescimento anual composta de 6,65% durante este período. Os consumidores estão dispostos a pagar mais caro por produtos que utilizam ingredientes premium e naturais. A credibilidade e confiabilidade das marcas passa pela sustentabilidade aliada à qualidade.

Há uma crescente rejeição por parte dos consumidores aos corantes e aromatizantes artificiais, apesar de serem aprovados pelos órgãos reguladores e considerados seguros. Produtos como o dióxido de titânio, por exemplo, têm sido evitados, apontando uma tendência clara de migração para fórmulas mais limpas e transparentes. O apelo por rótulos mais simples e ingredientes conhecidos do público tem crescido, refletindo o desejo do consumidor por mais clareza e autenticidade nos alimentos que consome.

“O mercado de sorvetes tem passado por mudanças significativas, impulsionado por novas demandas dos consumidores e pela busca por produtos mais naturais. Uma das principais tendências observadas é a valorização do ‘natural’, que vem ganhando força como um diferencial competitivo. No entanto, essa rotulagem tornou-se tão ampla que perdeu, em parte, seu sentido original, pois praticamente tudo hoje é descrito como natural, incluindo aditivos extraídos de elementos da natureza”, ressalta Amaral.

“Existe uma busca por produtos com menos aditivos, o que pode incluir até a exclusão de corantes fixadores ou aromatizantes artificiais. Ainda que, do ponto de vista técnico, esses elementos sejam parte da própria natureza (como moléculas replicadas em laboratório), o consumidor comum tende a preferir versões que soem mais familiares e menos ‘químicas’”, completa.

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, 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 [aqui](#)

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