

## Boletim 2

# Mercado de Sorvetes e Gelatos ganha espaço e conquista o público

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (Abis), existem no Brasil atualmente em torno de 11 mil empresas ligadas diretamente à produção e comercialização de sorvetes industriais e artesanais, que respondem pela geração de 300 mil empregos, entre diretos e indiretos.

Devido ao crescimento e importância do segmento no setor de alimentos, a **Anuga Select Brazil**, pela primeira vez, sedia o Congresso Latino-Americano de Sorvetes-Helados (CLASH), que está na 9ª edição. Além disso, empresas especializadas na produção e maquinário para sorvetes e gelados chamaram a atenção durante o evento.

Uma das empresas é a **Açaí Fruta Brasileira**. Participando pela primeira vez, trouxe o lançamento de sabores que conquistam os visitantes e outros expositores. “A Fruta Brasileira não trabalha com sorvete, é importante frisar. A empresa atua com produtos naturais, como açaí, creme de frutas e gelatos e, mais recentemente, com uma nova linha de iogurte”, explica Jefferson Valcezia, responsável pela distribuição do produto.

“Para a nossa primeira participação na Anuga, trouxemos três lançamentos: iogurte grego com amarela, floresta negra e banana com creme de avelã. Além desses, são mais de 70 sabores disponíveis”, completa.

Seguindo a linha de produção natural a **Na Pá Virada Gelateria**, retorna para sua segunda participação visando repetir os leads e negócios de 2024. “Vimos com produtos 100% natural, um gelato que não tem no mercado. Feito totalmente artesanal, sem corante, sem conservante, sem ingrediente hidrogenado. Hoje, na Anuga 2025, a gente trouxe uma linha pop, que é uma linha específica, exclusiva para food service. No total, são 24 sabores. Outro objetivo é expandir o nosso relacionamento B2B”, destaca Felipe Bastida, gerente comercial.

Além dos alimentos, a Na Pá Virada Gelateria apresenta seus carrinhos para cidade, praia e o cesto para armazenamento dos produtos.

Seguindo nesta linha, a **Top Taylor** retorna à Anuga, em conjunto com a Abis, apresentando o GX4, um equipamento desenvolvido para produzir, expor e conservar



sorvete artesanal. “Ele possui quatro cubas, sendo uma para cada compressor, garantindo eficiência na produção e exposição. Suas funcionalidades incluem a produção e exposição de sorvete artesanal ou gelato, além da conservação noturna para manter a qualidade do produto. Entre os diferenciais, destaca-se a possibilidade de produzir o gelato na frente dos clientes, oferecendo uma experiência única, além da flexibilidade para realizar pequenas produções e explorar diferentes sabores”, ressalta Paula Fornasaro, head de marketing da Top Taylor.

## **Expo Supermercados traz para a Anuga o vencedor do Oscar da automação comercial**

O segundo dia da **Anuga Select Brazil** dá destaque às empresas e fornecedores para supermercados de bairro e vizinhança. A Expo Supermercados chega a sua 4ª edição, todas dentro da Anuga, trazendo as últimas tecnologias e inovações para o setor com base no comportamento das pessoas.

“Uma das coisas que tem se observado muito é a praticidade que o consumidor exige do supermercado. Então, cada vez mais o supermercado tem investido no autoatendimento, onde o cliente vai e se serve. Além disso, o produto já está pronto para ser retirado da prateleira, levado para casa e consumido. Isso tem sido uma praticidade para o consumidor que está mais exigente e com menos tempo. A Expo Supermercados sempre reforça muito a importância da loja de bairro, da loja de vizinhança, devido a sua proximidade e praticidade”, afirma Fabiano Polese, Diretor da Expo Supermercados.

Polese também destaca a importância da adoção de novas tecnologias para a sustentabilidade dos negócios. “A tecnologia está disponível para qualquer supermercado de qualquer tamanho, mini-mercados, então qualquer varejo tem a tecnologia hoje na palma da mão. O empresário deve aproveitar essa disponibilidade para o crescimento do negócio. Dessa forma, as feiras são muito importantes para esse supermercadista, que busca soluções para o seu negócio - tanto da parte de equipamento, como lançamentos de produtos -, estar sempre atento às novidades, porque o seu consumidor busca essas novidades, produtos, lançamentos, alimentos, tudo que compõe o seu dia a dia.”

### **Oscar da Automação Comercial**

Participando pela primeira vez do evento, a Telecon Sistemas, uma software house especializada em criar, desenvolver e comercializar softwares e aplicativos para o setor de supermercados, escolheu a expertise da Expo Supermercados para conquistar novos clientes e parceiros no segmento de supermercados de bairro.

“Como nosso foco são as redes de supermercados, decidimos firmar parceria com a Expo Supermercados, exatamente para ter uma atuação direcionada ao registro de

alimentação”, relata Dautro Santos, diretor da Telecon Sistemas. “O Brasil dispõe de muitas empresas, de diversos segmentos, atuando no setor de alimentos. E aqui, na Anuga, além de poder contemplar o mercado nacional, vemos aqui nações de todo o mundo, chegando aqui com produtos diferentes. Isso torna a experiência mais rica e proveitosa, pois gera muitos negócios”, completa.

Em novembro de 2024, a Telecon Sistemas, em parceria com a Urano Balanças, conquistou o Prêmio Automação da GS1 - Associação Brasileira de Automação com sua solução em etiquetas inteligentes, que geram QR Codes com informações completas sobre os produtos, como peso líquido e bruto, valor por quilograma e total, número sequencial único, data de validade, validade e operador de balança. “Com o monitoramento de cada embalagem, a rastreabilidade possibilita o controle preciso da disponibilidade do produto nas gôndolas, o que permite verificar se ainda estão disponíveis ou não. Outro ponto positivo da rastreabilidade, é o controle de validade, agilizando a retirada de produtos vencidos e o planejamento de ações comerciais para vender os produtos que estão próximos do vencimento

“A Telecon entendeu nosso produto, viu o valor de nossas balanças e implementou o software para esta aplicação de rastreabilidade, que permite uma economia financeira, de tempo e também previne contra fraudes”, comenta Zanon Leite Neto, Fundador da Urano Balanças, também premiada na categoria balança no Prêmio Automação da GS1.

A Urano está em sua segunda participação e para este ano trouxe sua nova balança, a B40, que contém a solução de rastreabilidade da Telecon. Aliado a isso, a B40 também possui um display publicitário exclusivo para publicidade e informação de produtos.

“O mecanismo impressor com guilhotina opera com etiquetas com GAP ou contínuas, inclusive etiquetas de segurança. As etiquetas contínuas são impressas com a menor área possível, economizando papel e um custo com suprimentos que pode ficar de 15 a 50% menor”, conclui Neto.

## **Miden apresenta destilados verdadeiramente sem álcool no Brasil**

Normalmente, as bebidas que possuem zero álcool são produzidas com o ingrediente, que é extraído após a produção - o que acaba deixando alguma quantidade residual. Mas, a Miden é a primeira destilaria brasileira que utiliza a hidrodestilação, ou seja, produz gin e italian spritz utilizando apenas água. A novidade, em exposição do Espaço Descobertas, está chamando a atenção dos visitantes da **Anuga Select Brazil**.

“É uma tendência que importamos dos Estados Unidos. A produção é um pouco mais custosa, devido aos rígidos processos de esterilização, mas a matéria-prima é mais

barata, então o produto final tem o mesmo preço ao consumidor”, afirma Hyan Amaro, sócio fundador da Miden.

O italian spritz da companhia recebeu a medalha de bronze na categoria No & Low Drinks da World Drinks Awards 2024, sendo reconhecido como o terceiro melhor destilado zero álcool do mundo. “Nossas bebidas são uma alternativa saudável, pois não contêm álcool, açúcar ou calorias. Feitas com ingredientes selecionados, elas garantem uma experiência de sabor autêntica e sofisticada, perfeita para momentos de celebração ou de relaxamento”, declara Amaro.

## Variedade de queijos inclui até produto norte-americano que não derrete

Presente em 90% dos lares brasileiros, o queijo é uma paixão nacional. Em 2023, a produção nacional com Selo de Inspeção Federal (SIF) no País superou 1,3 milhão de toneladas, segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (Abiq). O mercado ainda apresenta muitas possibilidades de expansão, tendo em vista que o consumo per capita ainda é baixo: com uma média de 4,1 kg, o Brasil é o 17º país que menos consome o alimento no mundo.

Por isso, diferentes empresas internacionais compareceram à Anuga Brazil em 2025 visando exportar o laticínio. A **Ornu** **Ingredients North America**, dos Estados Unidos, é um desses exemplos. Com mais de 80 anos de experiência no setor, a companhia possui uma formulação especializada para produzir diferentes tipos de queijos: desde os que não derretem aos que derretem muito e com facilidade.

“Foi uma necessidade do nosso mercado. Já produzimos há oito anos, é algo consolidado nos Estados Unidos. Os itens que não derretem são adicionados em hambúrgueres e linguiças, por exemplo, facilitando o cozimento. Trabalhamos com diferentes sabores: gouda, cheddar, mussarela e provolone, entre outros, que podem ser trabalhados tanto resfriados como congelados”, afirma Frederico Noltenius, diretor internacional de vendas da Ornu.

Já a **Visser Kaas**, fundada em 1916, traz a história e a cultura diferenciada da produção holandesa, com queijos que são feitos em uma cultura única: a alimentação das vacas é especial e o processo de maturação pode levar até dois anos.

A empresa está presente no Brasil já há cinco anos e exporta atualmente para mais de 60 países. “O mercado aqui foi bem receptivo aos nossos produtos, que possuem um sabor único. Trouxemos nossa linha gouda, a maasdam e também a linha vegana, que é uma novidade”, disse Fred Fasting, representante da empresa.

Por fim, a **Gran Doro** trouxe sua linha completa, com destaque para o mix de risotos. Com os ingredientes desidratados, o produto possui fácil preparo, fica pronto apenas em 20 minutos e precisa apenas da adição de água. “São seis sabores que estão há três anos ganhando espaço no mercado. É um alimento natural, sem corantes e uma solução muito prática ao consumidor”, conta Jéssica Bacila, diretora comercial.

## Mega Rodada promove bons negócios na Anuga Brazil

A Anuga Select Brazil promoveu mais uma edição da Mega Rodada de Negócios, que vem ganhando a atenção dos compradores a cada ano. Durante os três dias, o evento reuniu 57 compradores, sendo 30 hosted buyers trazidos pela própria Anuga, 12 compradores internacionais que vieram pela Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos) e mais 15 representantes das principais redes hoteleiras do Brasil que vieram via FOHB (Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil).

“Nossa empresa já havia vindo na Anuga, mas é a primeira vez que estamos na rodada. Queremos levar as inovações e novidades para a região metropolitana de Curitiba. Viemos com objetivos em três diferentes categorias e tudo aqui está muito bem direcionado, aproximando quem tem produtos similares e otimizando o tempo. Tínhamos negociações que estavam travadas desde o ano passado e foram fechadas aqui”, declarou Darby Gomes, gerente de inteligência de mercado do **Supermercado Jacomar**.

Assim como ele, Ivamar Cunha, diretor de operações da **Nidobox**, também participou pela primeira vez da Mega Rodada de Negócios. “Ouvimos falar muito bem da Anuga e, realmente, nossa participação está sendo muito produtiva. Acredito que vamos fazer bons negócios e levar excelentes produtos para o Ceará”, afirmou.

Entre as novidades que mais chamaram a atenção de Cunha estão uma barra de proteína feita com ovo e um café orgânico. “Buscamos produtos diferenciados, queremos atender fornecedores alternativos. Precisamos apresentar isso aos nossos clientes e, por isso, estamos muito satisfeitos com a participação na feira”, destaca o diretor da Nidobox.

### Serviço:

**Anuga Select Brazil**

**Data:** 8 a 10 de abril de 2025

**Horário:** 10h às 19h

**Local:** Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 1)  
**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 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://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](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ)

Fotos acesse [aqui](#)

**Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br) | 11-99228-7836



Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)  
(11) 3030-9463 | 3030-9404  
[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)