

## **Gomas de drink que “explodem” na boca e brownie de chocolate com bacon: confira as novidades curiosas da indústria de alimentos e bebidas**

*Produtos foram apresentados na 7ª edição da Anuga Select Brazil 2026, realizada de 7 a 9 de abril no Distrito Anhembi*

Em sua sétima edição, a Anuga Select Brazil, consolidada como o principal ponto de encontro da indústria de alimentos e bebidas da América Latina, reuniu 550 marcas para apresentarem as suas novidades ao mercado nacional. Algumas, bem curiosas.

A Mais Que Um Brownie, confeitaria artesanal de Cafelândia, interior de São Paulo, lançou no evento um brownie de chocolate com bacon caseiro. A fundadora diz que a receita demorou um ano para ser finalizada. “Não tem quem não goste de bacon e não tem quem não goste de chocolate, então pensamos que a combinação poderia dar certo. Passamos meses trabalhando para chegar ao produto ideal”, afirma Bárbara Gervasoni, também Head de Produto da marca.



Há dois anos focada na produção de brownies e geleias com apelo afetivo e receitas autorais, a empresa tem a proposta de transformar doces tradicionais em experiências sensoriais, combinando ingredientes selecionados e criatividade. “Um dos maiores diferenciais da Mais Que Um Brownie está na cozinha caseira, que garante o controle de sabor e qualidade. Queremos ampliar nossa atuação, mas sem abrir mão do que faz a empresa ser ‘mais’ nesse mercado”, reforça.

Além do bacon, a marca também trabalha com outros sabores: brownies de cookie, red velvet, pistache importado, torta de limão e outros, além de geleias de pimenta com chocolate - ideais para acompanhar cortes suínos e bovinos.

Outra curiosidade apresentada nesta edição da feira foi a “popping boba” (ou pérolas explosivas), da Boba Tea, empresa americana que está expondo uma bebida de Taiwan no

evento. O produto é composto por pequenas esferas gelatinosas recheadas com suco que estouram na boca, liberando sabor.



Diferentemente da boba de tapioca, essas são feitas com alginato de sódio e lactato de cálcio. São populares em bubble teas, iogurtes e sobremesas por oferecerem uma textura divertida, com um recheio líquido refrescante. Ao mastigar, a fina camada externa (derivada de algas) estoura, liberando o suco de frutas.

Uma empresa que também trouxe novidade foi a MashCup, fábrica pioneira de purês instantâneos no copo, prontos para consumir. Presente na Anuga Select Brazil pela primeira vez em 2025, a marca decidiu voltar este ano para lançar no evento o sabor de whey.



O novo produto é focado para quem treina, com a proposta de concentrar proteína e carboidrato em uma única refeição de preparo rápido. São 25g de whey protein em cada embalagem. “Sempre pensamos em adicionar proteína ao produto, mas ficava muito seco, com um gosto que não condizia com o que queríamos”, explica Salua Majzoub, diretora da marca. “Mas chegamos ao ponto ideal com whey”.

Para manter o sabor, a empresa, que é de Curitiba, evita conservantes. O percentual é de 0,1% por saquinho de batata desidratada, que é feito através de batatas laminadas. O produto ganha forma com água quente e, em três minutos, fica pronto. Todo o portfólio é vegano.

A Anuga Select Brazil é organizada pela promotora de eventos Koelnmesse, de 7 a 9 de abril, no Distrito Anhembi. A feira é fechada a profissionais que atuam no setor.

### **Sobre a Anuga Select Brazil**

A Anuga Select Brazil é o principal ponto de encontro da indústria de alimentos e bebidas na América Latina. Um espaço onde marcas, compradores e especialistas nacionais e internacionais se conectam para gerar negócios, explorar tendências, descobrir inovações e fortalecer relações estratégicas. Com rodadas de negócios qualificadas, conteúdo relevante e visibilidade global, o evento transforma oportunidades em resultados concretos, posicionando as marcas no centro do mercado e do futuro do setor.

Em 2025, a Anuga Select Brazil - que este ano chega à sua 7ª edição - contou com expositores de 38 países, visitantes de mais de 65 nações e cerca de 2650 reuniões de negócios, que geraram R\$ 89 milhões em oportunidades comerciais.