



Rua João Della Manna, nº 670, cj 31, Jdm Rolinópolis, SP  
11 3725.6126 / 11 3722.4705 / 11 9. 9605.2512  
E-mail – doroteia@fragatacomunicacao.com.br  
cao.com.br

**FIPAN 2016, QUE COMEÇA NA PRÓXIMA TERÇA-FEIRA, DIA 26 DE JULHO, NO EXPO CENTER NORTE, TERÁ HORÁRIO DIFERENCIADO PARA JORNALISTAS**

**A FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – que se iniciará na próxima terça-feira, dia 26 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo, terá horário diferenciado para jornalistas**

Terça-feira, dia 26 de julho, terá início a **FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos** –, no Expo Center Norte, que fica na Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, terá horário diferenciado para jornalistas.

Com 36 mil m<sup>2</sup> de área de exposição, recebendo 300 expositores com 450 marcas, a **FIPAN 2015** é a maior feira setorial da América Latina e a quinta maior do mundo. Deverá receber nesse ano 60 mil visitantes, vindos de todos os estados do Brasil e de vários países do mundo.

Com negócios iniciados previstos para R\$ 1 milhão, a feira será aberta à imprensa desde o início da manhã e os jornalistas contarão com:

- Mesa de lançamentos de produtos de expositores da FIPAN 2016.
- Mesa de café da manhã com todos os itens para filmagem.
- Entrevista com o presidente do evento, Antero José Pereira e chefs padeiros e confeitadores (caso tenha necessidade).
- Liberação para carro de entrada de link pelos portões combinados com a assessoria.

Espaço Pizza Roldão: 900 m<sup>2</sup> dedicados ao produto que mais cresce em vendas tanto em panificadoras quanto no varejo independente de alimentos. Entre palestras e performances feitas por conhecidos chefs pizzaiolos, os visitantes conhecerão os lançamentos da Aurora Alimentos, Caparroz, Arrifana Alimentos, Nestlé, Moinho Anaconda, Ferri, Catupiry e Harald e sugestões de novos sabores de pizza.

Arena Show IDPC – o Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria de São Paulo, escola técnica de panificação do Sampaopão, fará cursos com chefs padeiros e confeitadores em todos os dias do evento. Entre eles, *Técnicas de Congelamento de Pães, Técnicas de Glaçagem em Torta Mousse, Entremet de Menta, Pudim Gourmet de Pistache, Evolução e Resgate das Tradições da Panificação e Confeitaria no Brasil, CheeseCake sem Forno*.



Rua João Della Manna, nº 670, cj 31, Jdm Rolinópolis, SP  
11 3725.6126 / 11 3722.4705 / 11 9. 9605.2512  
E-mail – [doroteia@fragatacomunicacao.com.br](mailto:doroteia@fragatacomunicacao.com.br)  
**cao.com.br**

Lançamentos desse ano: linha de chocolates nobres da Selecta – recheios, coberturas e em pó, ideais para recheios. Mistura pronta para brigadeiro lançada pela Alispect, que não cristaliza e não gruda nas mãos. Ainda em chocolates, a Callebaut lançará o chocolate branco diet e a pasta pura de pistache. A Amafil lançará uma linha de produtos todos derivados da mandioca, isento de glúten e lactose, para preparo de bolos, tortas, quiches, etc. As massas integrais serão o lançamento do Moinho Nacional. A Emulsant lançará uma gordurinha que serve para a fabricação de todos os tipos de pães, diminuindo a quantidade de gordura usada na receita. O Café Santa Mônica trará café orgânico em cápsulas. A Vigor apresentará Margarina Melange e a Blend, com 50% de margarina e 50% de manteiga em caixa de 30 kg e um requeijão forneável.

Em Maquinários: a Toledo lançará uma fatadora eletrônica especialmente para quem comercializa frios – o equipamento contará o número de frios cortados para evitar desperdício de alimentos. A Prática trará um cilindro automático com comando eletrônico e a Lep, uma laminadora veloz para produção de discos de pizza. A Zummo, tradicional em fabricação de equipamentos para suco de laranja, trará um sistema internacional de filtragem de óleo e a Ferri, uma nova linha de fornos para panificação. A Argus apresentará a Catraca Eletrônica com comandas higiênicas e a Restoclean, a Thomas Dorr, uma máquina inovadora, alemã, que por meios de escovas de polimento laváveis, deixa taças e copos polidos rapidamente.

Para marcar entrevista, entre em contato com a **Fragata Comunicação** – 3722-4705 / 3926-7554 / 3725-6126 / 9.9605-2512 / 9.7203-3138 / 9.4119.4091 / 9.4969.8614 com Dorotéia, Matheus, Bruna, Larissa e Letícia.

[www.fragatacomunica.com.br](http://www.fragatacomunica.com.br)