



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

## NOVIDADES EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA SÃO DESTAQUES DA FIPAN 2016

**Coberturas e chocolates sem adição de açúcar, farinha sem glúten estão entre as novidades de produtos que visam melhorar a vida útil dos doces e salgados são alguns destaques na edição deste ano na FIPAN 2016.**

A **FIPAN – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos** – apresentará entre os dias 26 e 29 de julho, das 13 às 21 horas (no último dia, a feira será encerrada às 19 horas), lançamentos de produtos exclusivos para os setores de panificação e confeitaria.

A **Alispec** inova com o Brigadeiro Ditacho Panificação, um produto que promete facilitar a rotina nas padarias. Além de manter o sabor e a textura ideal do brigadeiro tradicional, ele não cristaliza, não gruda nas mãos e possui uma validade maior em relação às receitas caseiras.

A **Selecta** sempre trará uma linha de chocolates nobres, sendo sua especialidade coberturas, recheios e chocolates em pó. Neste ano, lançará uma linha de chocolates e coberturas no sabor Blend, uma deliciosa mistura do ao leite com o meio amargo.

Além da Selecta, a **Blend Coberturas** volta à **FIPAN** com suas famosas coberturas diet, base diet, neutra e normal. Também traz produtos novos, como ganaches, novas aplicações para coberturas e *saborizantes* e novos modelos de formas Silikomart.

Já a **Callebaut**, que contava com os sabores meio amargo e ao leite, agora traz para a feira o chocolate branco da linha Malchoc. Conhecidos por serem chocolates diet e sem adição de açúcar, o novo produto continua a levar o sabor quase idêntico aos chocolates tradicionais, mesmo o açúcar sendo substituído por maltitol como adoçante. A empresa também lança a *Pasta Pura de Pistache*, especialmente desenvolvida para atender chefs e confeitadores com receitas de cremes, recheios e gelatos.

Volta também este ano, a **Amafil Alimentos**, com produtos derivados da mandioca. Entre eles, a Mixture, farinha totalmente isenta de glúten e lactose e ideal para o preparo de bolos, tortas, quiches, bolinhos de chuva, panquecas e qualquer prato em que se deseja substituir a farinha de trigo.

A **Emulsant** também traz novidades com o produto Mantepan, uma gordurina extra cremosa que serve para a fabricação de todos os tipos de pães, diminuindo a quantidade de gordura usada em 50% ou mais, além de aumentar a vida útil do pão e dificultando a probabilidade de ele murchar.

O **Moinho Nacional**, por sua vez, lançará sua nova linha completa de massas integrais.



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

Para os amantes de cafeína, a **Café Santa Mônica** traz seu novo café orgânico em cápsulas. A embalagem conta com 10 cápsulas prontas para serem colocadas nas Máquinas Nespresso e continuam levando o tradicional sabor do Café Gourmet moído.

A **FIPAN – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos** – é a maior feira do gênero na América Latina, realizada pelo SAMPAPÃO, sigla que agrega os Sindicato e Associação de Industriais de Panificação de São Paulo e o IDPC – Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria e organizada pela SEVEN. Este ano acontecerá entre os dias 26 e 29 de julho, das 13 às 21 horas (no último dia, a feira será encerrada às 19 horas), no Expo Center Norte. Maiores informações e credenciamento online podem ser obtidos pelo site [www.fipan.com.br](http://www.fipan.com.br). A feira é a quinta maior setorial do mundo e a maior da América Latina. Tem o apoio da AIPESP, ABIP, SINDUSTRIGO, FIESP e CIPAN. É patrocinada pela Souza Cruz e é um evento destinado exclusivamente a profissionais convidados, ligados à indústria de panificação, confeitaria e à cadeia do food service de um modo geral. São esperados 60 mil visitantes de todo o Brasil e de vários países do mundo.

Junho, 21

Dorotéia Fragata – MTb 12.900

**Fragata Comunicação**

**Texto:** Larissa Kato

Informações – Matheus Fragata / Bruna Matos / Larissa Kato / Letícia Liñeira

Telefones – 3926-7554 / 3725-6126 / 3722-4705 / 9.9605-2512

[doroteia@fragatacomunicacao.com.br](mailto:doroteia@fragatacomunicacao.com.br)