



Rua Iacurana, 47 – Vila Gomes  
Tels.: (11) 3725.6126 / (11) 3722.3561 / (11)  
9.9605.2512  
E-mail – [doroteia@fragatacomunicacao.com.br](mailto:doroteia@fragatacomunicacao.com.br)

## **FIPAN 2022 TRAZ NOVIDADES PARA A PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E FOOD SERVICE**

**FIPAN 2022, que acontecerá entre os dias 19 e 22 de julho próximos, no Expo Center Norte, em São Paulo, apresentará novidades em salgadaria, farinhas diferenciadas para pães, doces e balança de frios inteligente.**

Etiqueta comestível com data de fabricação do pão ou salgado vendido em padarias e bares, farinhas especiais para melhorar a qualidade dos pães, glitter em tons roxos para doces de festas infantis, base vegana para fabricação de pães e tortas, sorvete vegano, coco ralado produzido na Região Sul do Brasil, gergelim descascado mecanicamente - sem agrotóxicos, liquidificadores superpotentes e com o mínimo de ruído, além de balança de frios que poderá ser manuseada direto pelo consumidor, estão entre as novidades da **FIPAN 2022**.

“A pandemia provocou uma nova onda de lançamentos que vão desde a preocupação com segurança alimentar dos nossos clientes, até máquinas que auxiliarão muito às panificadoras, confeitarias e o food service. E tudo isso estará na **FIPAN 2022**, a partir da próxima semana, no Expo Center Norte”, diz Rui Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, sigla que congrega os Sindicato e Associação do Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo e a Escola Panificação e Confeitaria do IDPC, que promove a **FIPAN 2022**.

### **Criatividade em família**

A etiqueta comestível nasceu na pandemia. Parados dentro de casa, mãe, filho e nora que produziam marmitas para fora eventualmente, resolveram criar um produto para auxiliar quem comprasse a comer com mais tranquilidade. Desenvolveram as etiquetas comestíveis, feitas com fécula de batata, que levam a logomarca da empresa que a adquire e a data de fabricação do produto que será consumido. Assim surgiu a Print Foods que estará lançando esse produto na **FIPAN 2022**.

As panificadoras, que não fecharam durante a pandemia, por serem consideradas serviços de primeira necessidade, sentiram nos clientes, a necessidade de produzirem pratos vegetarianos e veganos e levaram essas necessidades aos fabricantes de produtos comercializados por eles. A Kibon lançará o Chicabon, Napolitano e Magnun veganos - esse último, com amêndoas - , todos sem açúcar. E a Food Base, uma linha inteira de chocolates, mistura em pó, recheio e cobertura, todos veganos. Trará também uma base para produção de sorvetes veganos com cereais, fibras e proteínas vegetais com baixas calorias, a Vegan Ice Cream. Entre os ingredientes, fibra de tapioca, proteína de ervilha e proteína isolada de soja.

A Podium Alimentos trará amidos especiais para misturas de pães, pães de queijo, , todos produzidos com preocupação socioambiental. A massa produzida com essas misturas auxiliarão na modelagem do pão.

A Fest Vida aprimorou as tonalidades de glitter para decoração de doces e bolos e lança uma linha em tons que vão do rosa chá ao roxo. A Vale Coco, única empresa de coco ralado situada na Região Sul do Brasil, que facilita a logística de atendimento das padarias, confeitarias e docerias de

São Paulo, lugar onde mais se concentra a panificação brasileira, apresentará sete tipos de coco ralados para serem usados tanto na indústria da panificação como em recheios ou decoração.

A Sésamo Real apresentará o seu gergelim para ser utilizado na panificação. Seu diferencial é o processo de descascamento mecânico que livra o produto de agrotóxicos e químicos, tornando-o mais nutritivo.

### **Máquinas e equipamentos**

A GPaniz trará o Forno Convecção Rotativo, um modelo que facilitará a exposição dos alimentos que estão sendo assados aos consumidores de todo o setor do food service.

A Fritsch apresentará a terceira geração, da Rollfix, uma laminadora de massa mais fácil de controlar. O design foi projetado - e atualizado - para facilitar a remoção do enfarinhador, tornando a limpeza da linha muito mais rápida. Outro lançamento da empresa será o Progressa Bread, uma máquina compacta e eficiente na variedade de pães com extrema precisão no peso e suavidade na massa.

A Toledo inovará mais uma vez. Lançará uma balança de autoatendimento com inteligência artificial, capaz de identificar o produto que está sendo pesado, realizar a pesagem e emitir a etiqueta do produto sem a necessidade do operador.

A Freecook Brasil lançará o liquidificador industrial BLENDER BRAVUS, com maior potência do mercado, com 75% menos ruído que os atuais.

### **FIPAN conteúdo**

Conhecida por apresentar também muito conteúdo ao visitante, a **FIPAN 2022** terá cursos ministrados pela Escola Panificação e Confeitaria do IDPC, Arena do Pão (campeonato), Arena do Confeiteiro (cursos), FIPAN Pizza (campeonato), Estação Café.

“Nossa preocupação é que o visitante da feira aprenda tudo o que puder, seja ele dono de estabelecimento ligado à panificação, confeitaria e food service, futuro investidor no setor, ou profissional que trabalha em uma dessas lojas. E, para os que querem se aprofundar mais sobre o assunto, na parte da manhã, teremos o **Congresso FIPAN**, com temas abrangentes que demonstram a realidade atual do mercado, todas as inovações que tem vivenciado e o futuro que se apresenta mais rápido do que que imaginamos”, finaliza Rui Gonçalves.

### **Serviço:**

#### **FIPAN - Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Food Business**

19 a 22 de julho, das 13:00h às 21:00h (no dia 22, o encerramento acontecerá às 19:00h).

Local: Expo Center Norte, São Paulo.

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Não é permitida a entrada de menores de 16 anos.

É necessário credenciamento no site do evento: [www.fipan.com.br](http://www.fipan.com.br)

Valor da credencial válida para todos os dias de visitaç o   de R\$70,00.

Evento promovido pela Associa o e Sindicato dos Industriais de Panifica o e Confeitaria de S o Paulo.

Organiza o e comercializa o: Seven

Patrocínio: British American Tobacco Brasil (BAT Brasil)

Apoio educacional - SENAC.

**Congresso FIPAN -**

19 a 21 de julho, das 9 às 13 horas.

Local - Centro de Convenções do Expo Center Norte, São Paulo.

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Não é permitida a entrada de menores de 16 anos.

É necessário credenciamento no site do evento : [www.fipan.com.br](http://www.fipan.com.br)

Valor para os três dias - R\$ 300,00 ou R\$ 150,00 para quem participar de um dia somente. A participação no Congresso FIPAN dá direito a visita gratuita à **FIPAN** .

Evento promovido pela Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo

Organização e comercialização: Seven

Patrocínio : BAT / *Fritsch* / Prática / Linx

Apoio: Legítima Lindóia

Julho, 10

Fragata Comunicação

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

Dorotéia Fragata

Informações - Nice Felix / Vanessa Stecchini / Lara Amaral

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

Telefones - (11) 3722-3561 / (11) 9.9605.2512