



FIPAN 2025 apresenta novos sabores e ingredientes que definem as tendências da Panificação e Food Service

Feira apresenta um panorama completo de lançamentos, desde farinhas de alta performance e cafés especiais até chocolates, laticínios e soluções para confeitaria e pratos prontos.

A FIPAN 2025, que acontece de 22 a 25 de julho no Expo Center Norte, se consolida como o principal palco para a indústria de alimentos do país, apresentando um ecossistema completo de ingredientes e produtos que ditam as tendências para o setor de panificação, confeitaria e food service. Os corredores da feira serão uma verdadeira jornada de sabores, com expositores renomados apresentando suas inovações em diversas categorias.

A base de tudo: farinhas, fermentos e melhoradores

O coração da panificação começa com a qualidade da farinha, e os visitantes da FIPAN terão acesso ao que há de mais avançado no setor. A **Nita** apresentará a **Farinha de Trigo Viennoiserie**, especialmente desenvolvida para panificação fina como croissants e brioches, com alto teor de proteína ideal para laminação e fermentação longa.

Na mesma linha de especialização, o **Moinho Consolata** levará a **Magistrale Tipo 00**, de moagem fina para massas macias, e a **Farinha Argentina Splendida** destacará sua **Panificação Premium**, que garante miolo aerado e casca crocante.

Para otimizar os processos, a **AB Mauri** apresentará o **Melhorador Platinum**, um aditivo enzimático que garante maior volume, miolo uniforme e casca crocante para pães, e o **Admix Super**, que melhora o desenvolvimento do glúten e a estabilidade da massa. O **Moinho Globo** também trará praticidade com a **Mistura Globomix Pão Francês**, uma solução que agiliza o preparo sem abrir mão da qualidade artesanal.

Lesaffre e a nova era da Panificação

A **Lesaffre**, referência global em fermentação, marcará sua presença com lançamentos importantes. O destaque é o **fermento fresco industrial 2x5kg**, uma solução para otimizar processos em larga escala. Além disso, a empresa reforçará a divulgação do seu aplicativo gratuito "**Lesaffre & Você**", uma ferramenta digital com conteúdos técnicos, receitas e suporte de especialistas para padeiros e confeiteiros.

Laticínios: a alma da textura e do sabor

Essenciais para a cremosidade e a estrutura de inúmeras receitas, os laticínios e gorduras terão forte presença. A **Bunge** levará a tradicional **Margarina Primor Cremosa**, reconhecida pela sua textura ideal e sabor suave. A **Martini Profissional** destaca o **Martini Mélange**, um blend de alta performance com ponto de fusão controlado, ideal para massas laminadas como croissants e folhados. No segmento de laticínios, a **Leite Fazenda** apresentará seu clássico **Queijo Minas Frescal**, de textura macia e sabor suave, enquanto a **Santa Clara** trará o **Leite Senior 50+**, enriquecido com cálcio, vitamina D e proteínas para atender às necessidades do público na melhor idade.

Para uso profissional, o **Creme Culinário Sina Cheff**, da **Agrofoods**, será apresentado como uma solução versátil para dar cremosidade a molhos e risotos. Também durante o evento, a **Mococa** promove uma série de aulas-show focadas em panificação, iniciativa voltada ao mercado B2B com o intuito de profissionalização. Os preparos contarão com a **Mistura Láctea Condensada** e a



Mistura de Creme de Leite Mococa, ambos líderes de mercado no Brasil.

Universo da confeitaria: doces, chocolates e sobremesas inovadoras

A confeitaria brilhará com uma infinidade de sabores. A **Bacio di Latte** levará seu sofisticado **Bombom di Gelato** que une o gelato artesanal a uma cobertura crocante.

A **Doces Portão do Cambuí** apresentará duas novidades: o **Doce de Leite Zero Açúcar**, para dietas com restrição e o **Kit Doce de Leite de Verdade**, com sabor autêntico e artesanal.

Para recheios, a **Puratos** destaca a **Cocada Cremosa Gourmet**, com sabor tropical e consistência ideal para bolos e tortas. A **Harald** trará a **Ganache Melken Sabor Caramelo** e a **Cobertura TOP Sabor Chocolate Ao Leite**, enquanto a **Loja Sto Antônio** distribuirá a **Ganache Nestlé Professional**, todas soluções práticas para finalizações perfeitas.

Pastas saborizantes de alta qualidade também estarão em destaque, como a **Pasta de Pistache Premium** da **Gustosía Mecs Blend** e a da **Le sinfonie**, ideais para gelatos e doces finos.

Cafés, bebidas e o mundo dos salgados

O universo das bebidas será representado pela **3 Corações** com a **Cápsula de Cappuccino Paçoca TRÊS**, que une a cremosidade do cappuccino ao sabor clássico da paçoca. Para os puristas, o **Café Santa Mônica** apresentará o **Café Gourmet Microlote Fox Beans**, um café especial de 87 pontos com notas de frutas vermelhas e toques florais. Para os dias quentes, a **Nestlé** levará o **NESCAFÉ® Gelado**, pronto para consumo.

No segmento de salgados, a **Seara** apresentará a **Pipoquinha de Frango Seara Netflix**, pedaços de frango empanados e crocantes, ideais para lanches práticos. A **Catupiry** trará a clássica **Mini Coxinha Frango Catupiry**, com a cremosidade inconfundível do requeijão. E a **M. Dias Branco** focará no bem-estar com o **Lámen Zero Fritura**, com baixo teor de sódio para uma refeição rápida e mais saudável.

Rui Gonçalves, presidente do Sempapão, celebra a diversidade de produtos da feira. *"A excelência da panificação começa na escolha dos ingredientes. Na FIPAN, nosso objetivo é reunir em um só lugar o que há de melhor, desde a farinha de alta performance e o fermento tecnológico até o chocolate gourmet e o queijo artesanal. Essa diversidade de insumos de ponta é o que permite aos nossos profissionais inovar, criar produtos de altíssimo valor agregado e, no fim, encantar o consumidor. A feira é a materialização da riqueza da nossa cadeia produtiva."*

Serviço:

FIPAN 2025

22 a 25 de julho | das 13h às 21h com encerramento no dia 25 às 19h.

Expo Center Norte – São Paulo – Proibida a entrada de menores de 14 anos.

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

www.fipan.com.br

Sobre a FIPAN:

A FIPAN é realizada pelo Sempapão (Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo). É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 5ª no mundo, atraindo milhares de visitantes que buscam aprimorar suas técnicas e expandir seus negócios. Feira organizada pela Seven.

Contato para Imprensa: Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 |



matheus@fragatacomunicacao.com.br