

Confeitaria e chocolataria chegam à FIPAN 2026 com lançamentos que unem sabor, praticidade e menos açúcar

Harald, Catupiry, Rich's, Petry Sabores, VaBene, Martini Professional e Barry Callebaut apresentam produtos que respondem tanto à demanda por sabor quanto à busca por saudabilidade e eficiência de produção

SÃO PAULO, julho de 2026 — O segmento de confeitaria vive um momento de expansão técnica no Brasil, e a FIPAN 2026 concentra boa parte dos lançamentos que devem movimentar padarias, confeitarias e food service ao longo do segundo semestre. Entre recheios termoestáveis, chocolates com menos açúcar e produtos pensados para a Copa do Mundo, o panorama mostra um setor que amadurece tecnicamente sem abrir mão do apelo do desejo.

Recheios e coberturas ganham resistência térmica

A Petry Sabores, indústria gaúcha com mais de 300 produtos no portfólio, investiu mais de R\$ 4 milhões na reformulação de sua linha Food Service e chega com uma série de recheios e coberturas forneáveis de chocolate — branco, ao leite, leiteinho e creme de avelã com cacau — capazes de suportar temperaturas de até 180°C sem perder cremosidade ou estrutura, mesmo após forno ou congelamento. A novidade amplia a versatilidade de aplicações em confeitaria, panificação e pizzaria, com foco em reduzir desperdícios e padronizar resultados.

Na mesma linha, a VaBene, especializada em ingredientes para confeitaria e sorveteria, lança o Mega Ball Chocolate Branco e Misto, reforçando seu portfólio de crocantes e coberturas, categoria que consolidou a marca no mercado desde sua fundação.

Chocolate com menos açúcar e mais cacau

A Barry Callebaut, maior fabricante de chocolate e cacau do mundo, apresenta ao mercado dois movimentos que devem repercutir entre chocolatiers e confeitadores: o WholeFruit, chocolate feito com 100% de cacau e adoçado apenas pela frutose natural da fruta, sem açúcares refinados, lecitina ou conservantes; e a chamada "segunda geração de chocolate", reformulação que reduz o teor de açúcar em até 50% frente à média global, priorizando as notas de sabor natural do grão de cacau desde a colheita até a torrefação.

A italiana Martini Professional, marca do grupo Unigrà, chega com uma leva de lançamentos apresentados internacionalmente no início do ano: a linha de cremes Gran Caravella ganha a versão Nutix e um novo Gran Caramello Salgado, enquanto o chocolate Ariba lança um gianduia ao leite com alta

concentração de avelã. A empresa também amplia sua linha de sobremesas congeladas com o Dessert Frozen, categoria voltada ao canal de food service e hotelaria.

Produtos práticos para volume e Copa do Mundo

A Catupiry Profissional, que celebra 115 anos da marca em 2026, apresenta seis novos produtos voltados à cozinha profissional, com destaque para o Recheio de Chocolate Branco Forneável, direcionado a pizzas doces, sobremesas e produtos de confeitaria. A Rich's, que também completa 80 anos de história global, chega com a linha Grand American, chantilly em embalagem UHT de longa vida útil que dispensa refrigeração até a abertura, uma solução pensada para otimizar estoque e logística de padarias e supermercados.

A Harald, uma das maiores fabricantes de chocolate para uso profissional do país, amplia sua linha Inovare com uma nova embalagem de 1kg — antes disponível apenas em 2kg —, reduzindo a barreira de entrada para pequenos negócios. Em clima de Copa do Mundo, a marca também lança o Confeitê TOP Verde e Amarelo, opção temática para decoração de bolos e doces durante o torneio.

Já a Vanilla Brasil, referência nacional em baunilha 100% natural cultivada na Bahia, reforça seu portfólio com produtos de alta concentração, como o extrato natural concentrado e a baunilha em pó feita a partir da fava inteira, uma alternativa brasileira a um insumo historicamente importado.

Para Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do Sempapão e da FIPAN, a confeitaria vive um momento de amadurecimento importante.

"A confeitaria deixou de ser só sobremesa e virou uma vitrine de tecnologia. Produtos que resistem ao forno, que reduzem açúcar sem perder sabor, que chegam prontos para uso — isso é o que o confeito moderno precisa para ganhar tempo e manter qualidade. A FIPAN é o lugar onde essas inovações chegam primeiro ao mercado brasileiro", afirma Gonçalves.

Serviço

 FIPAN 2026: 21 a 24 de julho de 2026

 13h às 21h (dia 24, até 19h)

 Expo Center Norte — Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo

 6º Congresso FIPAN: 21 a 23 de julho, 10h às 13h, Centro de Convenções

 Credenciamento e ingressos: fipan.com.br



Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira da América Latina dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampapão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.500 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento e principal plataforma de inovação, capacitação e geração de negócios do setor.

Sobre o Sampapão

Há mais de cem anos, o Sampapão reúne as entidades representativas da panificação e confeitaria de São Paulo, defendendo os interesses dos empresários do setor, promovendo qualificação profissional e valorizando as padarias como patrimônio econômico, social e cultural da cidade.

Contato para imprensa: Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br