

## Sabores exóticos: café do Timor, sorvete de chocolate loiro e de pimenta rosa na maior feira de alimentação fora do lar da América Latina

*Café 'single' e sorvete de pinhão do Mediterrâneo são algumas das novidades que estarão em breve em sorveterias, cafeterias, bares e restaurantes do Brasil*

Integradas ao **principal encontro do setor de alimentação fora do lar** – a **Fispal Food Service** –, as feiras **Fispal Café** e **Fispal Sorvetes** acontecem entre **6 e 9 de junho** no **Expo Center Norte, em São Paulo (SP)**, e reúnem inovações em dois dos segmentos que representam a expansão do mercado brasileiro de alimentos.

Cafeterias, padarias, restaurantes e bares e terão acesso a novidades exóticas e raridades, como a linha **Cafés do Mundo**, da **Utam Uno**, que reúne sabores de cafés elaborados com grãos da **Colômbia, Guatemala, Timor e Brasil**.

Na tendência dos *Small Packs*, o **Café Santa Mônica** traz o **drip coffee** – sachê individual com hastes flexíveis que podem ser encaixadas na borda de copos ou xícaras para o preparo instantâneo do café coado – e o **drip coffee orgânico**, composto por grãos 100% arábica e certificado pela Associação de Certificação Instituto Biodinâmico (IBD) e pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA).



Também na produção brasileira, destaca-se o **Peneira 19, microlote especial** da marca **Café do Centro**, elaborado com grãos maiores e de maturação lenta, que resultam em um café suave, com doçura intensa e paladar frutado e caramelizado.

De acordo com a **Associação Brasileira da Indústria de Café**, **36% do consumo de café no Brasil acontece fora de casa**, em cafeterias especializadas e outros pontos de venda, o que torna a Fispal Café uma feira cada vez mais necessária ao crescimento do segmento.

Em levantamento realizado pela **Mintel**, principal agência de inteligência de mercado do mundo, concluiu-se que o **número de cafeterias gourmet no Brasil deve aumentar em 70% até 2018**.

### Sorvetes de chocolate raro e de pinhão do Mediterrâneo



Sabores exóticos e ousados vão se encontrar na **Fispal Sorvetes!** É o caso do **Pasta Pinolo**, sorvete elaborado a partir de **pinhões colhidos à margem do mar Mediterrâneo**; o **Whisky Cream Variegato**, que traz o sabor e aroma concentrados da bebida destilada; e o **Extra Blond**, com pedaços de um **chocolate raro e exclusivo conhecido como chocolate loiro** que traz um **delicado perfume de massa assada e leite caramelizado**. Os produtos serão lançados pela **Food Base**.

A **Doremus** apresenta os ousados sorvetes de **Pimenta rosa, Lemon cookies, Paçoca cream, Algodão e Limão galego**. Já a **Leagel** aposta na **releitura** no



melhor estilo **Candy bar** em sua linha **Ciocco Golosi**, que combina o **creme de chocolate** com **frutas secas, castanhas, waffers** e outros ingredientes para criar os exclusivíssimos **Amandola, Ciochella, Chocobiscoito, Chococôco, Trufa e Malt'Ovo**.

Uma das principais apostas do setor está nos segmentos *premium* e gourmet, que apresentou **crescimento de 5,2%**, em 2017, registrando rendimento de **R\$ 14,9 bilhões**, de acordo com dados da Euromonitor International. O resultado está diretamente relacionado ao amadurecimento do paladar do consumidor brasileiro, que tem experimentado mais e exigido produtos de melhor qualidade e alto valor agregado. Mais informações sobre estes segmentos, você encontra na Academia de Gelatos, no stand A232 da Fispal Sorvetes.

### SERVIÇO

**Fispal Food Service | Fispal Sorvetes | Fispal Café**

**6 a 9 de junho de 2017**

**De 6 a 8, das 13 às 21 horas; dia 9, das 13 às 20 horas**

**Expo Center - Norte Rua José Bernardo Pinto, nº 333, Vila Guilherme / São Paulo**

Informações, credenciamento e novidades: [www.fispalfoodservice.com.br](http://www.fispalfoodservice.com.br)

E-mail: [fispalfoodservice@informa.com](mailto:fispalfoodservice@informa.com)

A feira tem entrada franca e é exclusiva para os profissionais do setor (necessário apresentar identidade e comprovante profissional).



Mais informações para a imprensa: CH2A Comunicação

Direção: Alessandra Casolato – [alessandra.casolato@ch2a.com.br](mailto:alessandra.casolato@ch2a.com.br)

Coordenação: Magaly Corgosinho – [coordenadoria@ch2a.com.br](mailto:coordenadoria@ch2a.com.br)

Atendimento: Débora Rodrigues – [atendimento2@ch2a.com.br](mailto:atendimento2@ch2a.com.br)

Tel. +55 11 3253.7052 | Cel. +55 11 9 7641-7472

Assessoria de imprensa | Eventos | Textos & Conteúdo