

Food News PMG

www.pmg.com.br

Cardápio com várias opções,
melhora as vendas?



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 12 - 2022



Quem Somos

A PMG é uma Atacadista de alimentos e bebidas especializada em atender estabelecimentos como pizzarias, panificadoras, churrascarias, esfiharias, cozinhas industriais, restaurantes, supermercados, fast food, hospitais, lanchonetes, bares, casas noturnas e similares desde 1995. São mais de 25 anos de trabalho visando a excelência no atendimento e especialmente ao respeito dedicado ao clientes.

A PMG tem parcerias com empresas de grande porte e das mais conceituadas no segmento. Oferecemos uma variedade de mais de 1.700 itens de produtos da mais alta qualidade para atender às necessidades de nossos clientes. Além disso, estamos sempre atentos às novidades do mercado para oferecermos sempre um atendimento diferenciado.

Atualmente atendemos mais de 20.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado. Contamos com uma equipe com mais de 400 profissionais de vendas externas e internas, altamente capacitados para oferecer aos nossos clientes, além de preços imbatíveis, o que há de melhor em produtos e entregas. Contamos com uma ampla estrutura, alta capacidade de estocagem e frota de mais de 280 veículos refrigerados.

Atender aos nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência. Isso faz da PMG uma empresa diferenciada, única e plenamente sintonizada com as necessidades do mercado.

Sumário

Conservas Cepêra	03
Queijo Philadelphia	06
Atum Gomes da Costa	09
Farinhas Rosa Branca	12
Batatas Bem Brasil	15
Informações do Setor	18
Clientes PMG	21
Depoimentos	23
Bebidas	25





CONHEÇA OS PRODUTOS 

EXPERIMENTE A NOSSA LINHA FOOD SERVICE!



  @saborescepera www.cepera.com.br

SALMÃO COM MOLHO DE MOSTARDA COM MEL



2 PORÇÕES 30 MIN

INGREDIENTES

- 500 gramas de Salmão fresco;
- Suco de 1 limão;
- 1 cebola pequena picada;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 xícara de Mostarda com Mel Cepêra;
- 1 caixinha creme de leite;
- Sal e pimenta a gosto;

MODO DE PREPARO

Comece temperando o salmão com o suco de limão, sal e pimenta a gosto, e leve para assar em 200°C por 20 minutos.

Em uma panela refogue na manteiga a cebola picada até ficar translúcida, junte a Mostarda com Mel Cepêra e logo após o creme de leite, corrija o sal e a pimenta. Sirva quente com o salmão. Ótima pedida para acompanhar legumes e batatas!



05



Primeiro Cream Cheese do mundo

Philadelphia é sinônimo de preferência internacional!



06



O 1º Cream Cheese do mundo, é perfeito para dar um toque especial em todas as suas refeições, somando sabor à pães, sanduíches e muitas outras receitas deliciosas



07

ORIGINAL
PHILADELPHIA

Ingredientes

150 gr de bolachas digestivas trituradas
50 gr de manteiga derretida
270 gr de Philadelphia Original
397 gr de leite condensado (1 lata)
120 ml de natas
150 gr de frutos silvestres a gosto
50 ml molho de morango ou framboesa
sumo de 3 limões
raspa de 1 limão

Como preparar Cheesecake com frutos vermelhos:

Misturar as bolachas trituradas com a manteiga derretida. Colocar numa forma de aro amovível com cerca de 20 cm pressionando bem. Levar ao frio.

Bater o queijo Philadelphia com o leite condensado, as natas e a raspa do limão até ficar cremoso. Gradualmente juntar o sumo dos limões.

Retirar a forma do frio e distribuir esta mistura sobre a base de biscoito. Alisar bem. Levar ao frio cerca de 4 horas, ou até ficar bem solidificado.

Decorar com o molho de morango ou framboesa e os frutos silvestres frescos.



08



ATUM GOMES DA COSTA



**Prático,
Rentável,
Com Longa
validade
E Sem
conservantes!**



09



PIZZA DE ATUM E ALHO PORÓ

1 pouch de 500g rende 4 pizzas desta
receita

SEPARE
OS INGREDIENTES:



MASSA
PARA PIZZA



MOLHO
DE TOMATE



ALHO PORÓ



QUEIJO
PARMESÃO



ATUM
GOMES DA COSTA

MONTE A PIZZA:



10



**Prático,
Rentável,
Com Longa validade
E Sem conservantes!**

**BEM
SAUDÁVEL
BEM
DO SEU
LADO**



**Rosa
Branca**
Farinha de Trigo Especial

**Produtos de elevado
padrão de qualidade!**



Bolo de milho

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 1 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo Rosa Branca
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó



Preparo: Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência cremosa.

Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente. Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno médio a 180 °C, preaquecido por 40 minutos.



Pão de batata



INGREDIENTES:

- 250 gramas de batata cozida;
- 1/2 xícara de água;
- 1/2 xícara de óleo vegetal;
- 1 colher de sopa de açúcar; 1 colher de chá de sal;
- 10 gramas de fermento biológico; - 3 xícaras de farinha de trigo Rosa Branca;

MODO DE PREPARO: Em um liquidificador, bata a batata cozida, a água, o óleo vegetal, o açúcar e o sal. Quando a mistura ficar cremosa, transfira para um recipiente e coloque o fermento biológico. Misture bem e em seguida comece a acrescentar a farinha de trigo aos poucos.

- Quando a massa desgrudar das mãos, coloque em uma bancada enfarinhada e sove por 10 minutos. - Coloque a massa novamente no recipiente e deixe descansar por 1 hora.

- Assim que a massa dobrar de tamanho, divida em bolinhas e coloque em uma forma. - Deixe crescer por mais 30 minutos. - Pré aqueça o forno a 200°

- Após 30 minutos, passe uma mistura de azeite e melado de cana por cima dos pãezinhos, salpique orégano e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até dourar e assar completamente



BemBrasil

Alimentando bons momentos

BATATA É BEM BRASIL!



15



Dica

BemBrasil

Alimentando bons momentos



Nada de óleo frio!



O óleo muito quente é muito importante mesmo para o preparo de uma batata frita bem crocante. E não para por aí: ele precisa estar quente nas duas frituras. Isso mesmo, essa é mais uma dica que a Bem Brasil dá! A batata precisa ser frita duas vezes.

A primeira fritura é apenas para esquentar a batata. Assim que estiver um pouco dourada, retire e deixe descansando por 10 minutos.

A segunda fritura também precisa ser com o óleo bem quente, e aí sim pode deixar a sua batatinha dourar. Mas cuidado para elas não passarem do tempo. Quando elas estiverem prontas, sirva-as com deliciosos molhos!

16

Receita BemBrasil

Alimentando bons momentos

Batata frita com cheddar, bacon e parmesão

Tempo: 35min (+4h de congelador)

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes:

500g de batata Bem Brasil
Sal a gosto
1 xícara (chá) de queijo cheddar cremoso
1 xícara (chá) de bacon frito picado
Queijo parmesão ralado a gosto
Óleo para fritar

Modo de preparo:

Descasque e corte a batata em palitos. Cozinhe em água fervente por 3 minutos, em fogo médio. Escorra, deixe esfriar e leve ao congelador por 4 horas. Aqueça uma panela com óleo, em fogo médio, e frite as batatas, aos poucos, até dourarem. Escorra sobre papel-toalha. Transfira para um refratário, polvilhe com sal e distribua o cheddar, o bacon e parmesão por cima. Leve ao forno alto, preaquecido, por 5 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida, se desejar, acompanhada de cerveja ou refrigerante.



17

Informações do Setor

Cardápio com várias opções, melhora as vendas?



Você, dono de restaurante, bar, pizzaria ou outro tipo de negócio alimentício luta diariamente para conseguir alavancar o seu empreendimento dentro desse segmento tão saturado.

Esse esforço é fundamental para tornar o seu negócio reconhecido dentro do mercado no qual há a intenção de tornar a sua marca forte, mas não adianta só ter a vontade de se impor no segmento sem o conhecimento para isso.

É por isso, que o pessoal da PMG contribui com a elaboração de materiais didáticos sobre administração, alimentação e dicas para negócios no âmbito alimentício.

O assunto de hoje é relacionado a maneira como sua empresa cria os seus cardápios.

O cardápio de um restaurante ou pizzaria demonstra muito mais do

que só a qualidade dos pratos elaborados. Um cardápio bem equilibrado e montado transparece a qualidade dos pratos, serviço e o pensamento de poder oferecer sempre algo novo ao cliente.

A diversidade é uma característica fundamental para qualquer negócio no ramo alimentício. Poder abranger o maior número de gostos, toques regionais e opções é uma ótima forma de repassar para os clientes que eles podem sempre buscar alternativas para os seus pedidos usuais.

Se limitar a poucos pratos e opções de ingredientes pode fazer com que os clientes fidelizados acabam cansando do seu estabelecimento. A contemplação do gosto de todos os clientes que buscam o seu negócio deve ser prioridade.

18

Informações do Setor

Dê ênfase para o direcionamento do seu negócio, porém ouse na criatividade para montar os pratos e escolher os ingredientes. O cardápio é a porta para o apetite do cliente. Nunca se esqueça disso!

Torne a variedade o ponto forte do cardápio do seu negócio!

A diversificação não pode acontecer somente para agradar todos os gostos e clientes. Ter um cardápio com várias opções sobre a mesma base de alimentos pode tornar os pratos mais lucrativos para você. Criar promoções para seus clientes comprarem pratos com incrementos pode fazer com que a variedade de alimentos jogue a seu favor. Por exemplo, se o seu restaurante



for especializado em vender batatas, não adianta comercializar somente um tipo de batata frita sem nenhum incremento ou acompanhamento, não é?

Se você tiver uma única opção de batata frita sem outro componente não há como atrair mais clientes e nem como deixar o prato mais rentável para seu negócio.

Continuando com o exemplo da batata, é crucial que seu estabelecimento tenha essa variedade de complementos dentro de um mesmo elemento central. Utilize variações na forma como você prepara o ingrediente principal.

Informações do Setor



Continuando com o exemplo da batata, é crucial que seu estabelecimento tenha essa variedade de complementos dentro de um mesmo elemento central. Utilize variações na forma como você prepara o ingrediente principal.

Nesse exemplo, você poderia servir algum tipo de batata cozida, assada, frita ou outro tipo de preparo que traria mais opções e reconhecimento para sua loja.

No caso dos ingredientes, contar incrementos especiais dentro de um prato que pode ser feito de várias formas é essencial.

Se você incluir batata frita no seu cardápio, não se feche a somente um prato simples e sem outro

ingrediente. Utilize o ingrediente principal como base, mas coloque diferentes atrativos e crie algumas combinações com um alimento principal, no nosso exemplo, a batata.

Você poderia disponibilizar batata frita só com sal, outra com bacon, cheddar e bacon, molhos e especiarias etc. As combinações são infinitas e você tem que usar quantas achar melhor para o seu cardápio!

Obrigado pela leitura e esperamos que as dicas sejam boas para seu negócio! Se precisar da PMG para abastecer os seus suprimentos e ingredientes para a realização dos seus pratos, pode contar conosco!

Pizzeria Sensazionale, local onde tradição e sabor andam de mãos dadas

Ter aquele momento para comer uma pizza deliciosa, aproveitar a companhia e se divertir é fundamental para o cotidiano de todas as pessoas que amam pizza.

Encontrar o local perfeito para ter aquela janta de sexta com os amigos é importante. Sempre que vamos olhar as possibilidades, procuramos um estabelecimento com tradição, ótimo sabor, variedade e um ambiente agradável.

Se você ainda está procurando uma pizzaria com essas características, conheça a Pizzeria Sensazionale e aproveite o melhor que um negócio de tradição pode oferecer.

A Pizzeria Sensazionale e sua habilidade de criar momentos

A maior qualidade dessa pizzaria é a forma como ele cria tradições e momentos inesquecíveis entre família e amigos.

Com um ambiente familiar e próximo à praia, a Pizzeria Sensazionale é conhecida pelo seu sabor, variedade e relacionamento com os clientes.

A Pizzeria Sensazionale foi inaugurada no dia 29/10/2015 pelos fundadores da empresa, Thiago Deboni Gamba e Priscila Baralle Montemor.

Os diferenciais da pizzaria são baseados na escolha dos seus ingredientes de qualidade. Antes de definir as marcas e produtos utilizados nas

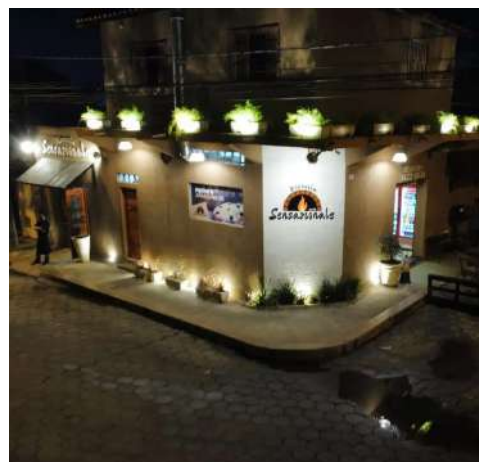
pizzas, eles experimentam e testam todas as marcas/produtos.

Com mais de 60 sabores de pizza no cardápio, a pizzaria possui um repertório interessante que concilia sabores tradicionais com inovações que podem te surpreender a cada visita.

O empreendimento está há 4 anos no mercado e oferece aos clientes e variedade de pizzas salgadas e doces e sempre buscando a sua felicidade e a satisfação por meio do prazer de saborear uma pizza.

A Pizzeria Sensazionale atende em torno de 2000 clientes mensalmente e você pode conhecê-la a qualquer instante.

Aproveite para levar a família e amigos a Sensazionale e tenha uma experiência marcante! A marca tem unidades em Intanhaém - SP e Peruibe - SP.



Pizzarias Skalone e se surpreenda com a qualidade e diversidade do seu menu!

Uma semana cheia de trabalho e estudo pede por uma pizza no final de semana, não acha?

O problema de pedir uma pizza é que muitas vezes não conseguimos achar uma pizzaria que tenha qualidade, renome, variedade e lógico, um bom preço.

Se você procura um lugar que pode lhe oferecer tudo o que listamos acima, conheça a Pizzaria Skalone e sinta um novo sabor tomar conta da sua vida!

A Pizzaria Skalone foi fundada em 2019 pelo empresário Bruno Rodrigues. Com mais de 15 anos de experiência no ramo de pizzas, ele decidiu abrir sua pizzaria junto de seu amigo e cunhado Weberton Roberto.

O início dessa nova jornada em 2019 foi a primeira Pizzaria Skalone na região de Carapicuíba -SP. O sucesso

da primeira filial levou a criação, no ano seguinte, da segunda unidade em Jandira -SP e em 2021 foi aberta a terceira unidade em Osasco-SP.

Sinônimo de qualidade, variedade e bom preço

Uma pizzaria sem qualidade nos pratos não é um bom estabelecimento, por isso, a Skalone trabalha com os melhores produtos e marcas do ramo alimentício.

Em seu cardápio, a pizzaria possui 63 tipos diferentes de sabores, incluindo o famoso e delicioso calzone, as bordas recheadas e as pizzas doces especiais da casa.

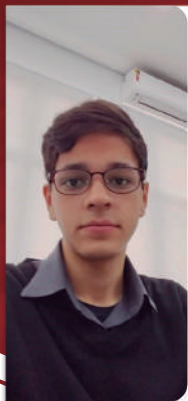
O estabelecimento procura selecionar sempre adquirir e armazenar adequadamente o melhor produto e custo-benefício para os clientes.

A rede de pizzarias Skalone atende cerca de 10 mil pedidos por mês e toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do estabelecimento felizes e satisfeitos.

O empreendimento está há 4 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas salgadas e doces. Se você busca fazer parte da família Skalone e aproveitar todo o sabor da vida, visite alguma das lojas. Temos certeza que você vai sair de lá feliz e satisfeito com cada parte da experiência!



DEPOIMENTO



“Trabalhar na PMG e ter a oportunidade de fazer parte desta equipe, traz como meu principal objetivo e foco o compromisso e responsabilidade de poder contribuir ao máximo com as minhas metas. Constantemente vivo em aprendizado e evolução junto ao apoio e colaboração de meus colegas.

Aqui me sinto bem e procuro manter o pensamento de sempre querer melhorar, evoluir e também aprender através dos meus erros. Por fim, agradeço à equipe PMG pelo progresso e realização profissional que tive até aqui! ”

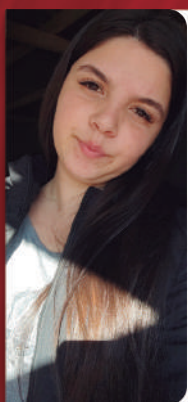
Israel Carlos - Assistente de Gerência PMG



“A parceria PMG e CERATTI sempre foi pautada pelos pilares da qualidade, credibilidade, honestidade, assiduidade e empatia. Nestes mais de 25 anos de parceria podemos atestar que estamos no caminho certo!... Os números não mentem!

Reforço o nosso orgulho e desejo de melhorar e aprofundar ainda mais essa parceria de sucesso! ”

Fabi Costa Sasaquí - Gerente Comercial Ceratti



“Entre na PMG como jovem aprendiz, meu primeiro emprego. No decorrer do tempo fui adquirindo experiência que com certeza contribuíram para o meu crescimento profissional

Após o término do meu contrato tive a oportunidade de ser efetivada. Hoje quero dar o melhor de mim para continuar crescendo e agregando positivamente para essa empresa, sou muito grata por esta oportunidade. ”

Paloma Oliveira - Telemarketing PMG



“Primeiramente agradeço a Deus por me dar esta oportunidade de atendê-los. É uma satisfação imensa em ser parceiro da PMG e poder fazer parte desse crescimento, são por parceiros como vocês que sempre nos dedicamos em aperfeiçoarmo-nos no dia-a-dia. Nosso sucesso só acontece devido a parceria, fidelidade e a confiança que a PMG mantém em nosso trabalho.

PMG, esperamos sinceramente poder continuar a trabalhar lado a lado por muito tempo. ”

André Domingues - Gerente de Área - Danone do Brasil



“Estamos a 23 anos no mercado de pizzas, e temos uma parceria forte com a PMG e a vendedora Suzy que nos atende muito bem com os melhores produtos e preços competitivos para fazer a melhor pizza de Jundiaí, o fornecedor e a vendedora fazem parte do nosso sucesso nesses longos anos de parceria.

Muito obrigado a PMG e Suzy. ”

Eduardo Fernando de Oliveira - Pizzaria Mário



“Tenho muita satisfação de fazer parte da PMG Atacadista. É muito gratificante trabalhar ao lado de profissionais comprometidos e competentes que nos dão todo suporte, toda ferramenta necessária para vencer os desafios e fazer um trabalho de excelência. Esse trabalho em conjunto de todos os setores me estimula sempre ir em busca do meu crescimento pessoal e profissional.

Todo sucesso é fruto de um grande trabalho em equipe, tenho orgulho de fazer parte dessa equipe.

Obrigada PMG Atacadista. ”

Suely Marcelino Da Rocha - Representante Comercial PMG

**Aproveite o final
de ano com nossa
linha de bebidas**






Atacadista de alimentos e bebidas




TELEVENDAS
(11) 5645-0000



WHATSAPP PMG
(11) 9 4003-6469

 /pmg.atacadista

 @pmgatacadista

 @pmgatacadista

Loja PMG Santo Amaro: Rua Ada Negri, 96 - Santos Amaro/SP - CEP 04755-000
Centro de distribuição: Estrada Ferreira Guedes, 784 - Potuverá - Itapecerica da Serra/SP - CEP 06885-150

pmg.com.br