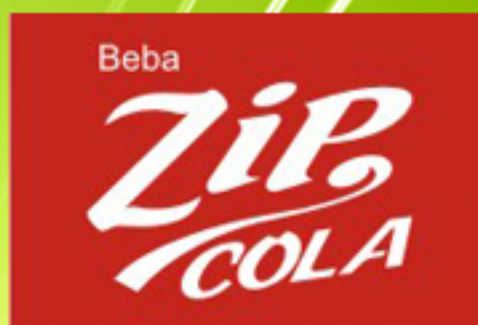


TUBAÍNAS E AFINS EXPRESS



Boletim semanal de notícias do segmento de refrigerantes | Ano 1 | Número 2 | 25 de julho de 2011 | www.tubainaseafins.com.br

Coca-Cola Norsa lança refrigerante de sabor cajuína e guaraná na região do Cariri



A Coca-Cola Norsa leva uma novidade especial para os consumidores da região do Cariri, no Ceará. Chega às gôndolas o Crush Cajuína, um refrigerante com o autêntico sabor cajuína e guaraná. A empresa aposta no lançamento do produto nas embalagens 600 ml e 2L PET. A escolha do sabor do refrigerante, que leva na composição o saudável suco de caju, é fruto de análises de mercado e pesquisas realizadas com o público local. Para o diretor de Operações de Mercado da Coca-Cola Norsa, Bernardo Legey, o lançamento é mais uma forma de agradar os consumidores do Ceará. "Nossa satisfação é levar a eles o que há de melhor e respeitar a cultura de cada região. Sabemos que a importância do caju vai além da preferência popular. A cultura da fruta é responsável pelo consumo diferenciado de refrigerantes no Estado do Ceará. A região é conhecida pela alta produtividade, com unidades de processamento e beneficiamento da fruta". Rico em nutrientes e utilizado como ingrediente da culinária nordestina, o caju se consolida como o principal produto de exportação do Ceará.



Equipe Tubainas e Afins visita fábrica da Ferráspari, em Jundiaí (SP)

Os jornalistas Thell de Castro e Godi Júnior, diretores do portal **Tubainas e Afins**, visitaram a fábrica da Ferráspari, localizada em Jundiaí (SP). Ambos foram muito bem recebidos por toda a equipe da empresa e conheceram todo o processo de fabricação da famosa Turbaína. Vale lembrar que a Ferráspari detém a marca "Tubaina", conforme registros documentados da década de 1950. Confira mais sobre a Ferráspari na edição de julho da revista **Tubainas e Afins**.





A ExpoPostos & Conveniência, que acontecerá em agosto, no Expo Center Norte, em São Paulo, anuncia a expectativa de um mercado que cresce todos os anos. Hoje, existe uma loja para cada 31,5 mil habitantes no Brasil. Para 2015, a previsão é que o setor cresça numa projeção de 10% ao ano, ultrapassando a marca de 10 mil lojas.

Estadão apresenta Paladar – Cozinha do Brasil

Entre os dias 29 e 31 de julho, o Estadão promove a edição 2011 do Paladar – Cozinha do Brasil, no Grand Hyatt São Paulo (Av. das Nações Unidas, 13.301). Chefs de todas as regiões do País se reunirão em volta dos fogões, celebrando encontros imperdíveis entre especialistas e público. O coquetel de abertura do evento, com a presença de todos os chefs, será no dia 28, às 19h30, no mesmo local.

O Paladar – Cozinha do Brasil terá uma agenda recheada de aulas, degustações e palestras que explorarão a cultura gastronômica do País por meio dos ingredientes, técnicas, tradições e de discussão permanente sobre as perspectivas de futuro para o setor.

“Serão três dias para celebrar a cozinha brasileira, com todas as suas cores, sabores, saberes e personagens. Sem dúvida, é um evento de peso na gastronomia da cidade e do País. Como já é sua característica, o Paladar – Cozinha do Brasil contará com renomados chefs brasileiros e estrangeiros e especialistas de diversas áreas da gastronomia para ministrar palestras e workshops e coordenar degustações”, diz Ilan Kow, editor-chefe de Publicações do Estadão.

paladar COZINHA DO BRASIL

O Paladar – Cozinha do Brasil apresentará diversas novidades, entre elas a saída da sala de aula. A nutricionista Neide Rigo comandará uma aula-passeio por ruas paulistanas que escondem ervas, frutas e temperos. Entre as palestras, a novidade é o projeto “Cozinha de autor”, com escritores falando sobre gastronomia. São eles: Ignácio de Loyola Brandão (dia 29, “A cozinha da minha infância”); Humberto Werneck (dia 30, “Musas comestíveis”); Fernando Gabeira (dia 31, “O reino vegetal”) e Luís Fernando Veríssimo (dia 31, “Onde fica a cozinha?”). Para mais informações, consulte o site www.paladarcozinhadobrasil.com.br.

Mesal participará do Confrebras 2011



Localizada em Bento Gonçalves (RS), a Mesal atua desde 1980 no mercado brasileiro e internacional, com a fabricação de máquinas e equipamentos para linhas de envase de bebidas carbonatadas e não carbonatadas. A empresa, que sempre esteve empenhada em um processo de constante inovação tecnológica e de melhoramentos de serviços ao cliente, testa cuidadosamente suas inovações, fazendo com que os produtos sejam eficientes e confiáveis.

Dessa maneira, a Mesal possui sucesso crescente, conquistando a confiança dos clientes mais exigentes e qualificados. Segundo o diretor comercial Adair Cechin, a preocupação com a satisfação do cliente sempre moveu a empresa. “Nossos serviços acompanham passo a passo as tecnologias. Além disso, a Mesal sempre esteve preocupada com a satisfação do cliente, respondendo a todos com total presteza, atendendo nos mínimos detalhes ao pedido de cada cliente”.

Participante pela terceira vez do Confrebras, a Mesal sempre apresentou aos visitantes e clientes fabricantes de bebidas os lançamentos e as novas tecnologias aplicadas aos equipamentos. “Resultado do constante aperfeiçoamento da empresa, a Feira é o local ideal para mostrar as tendências e inovações dos equipamentos, além de toda a linha de produtos e serviços da empresa”, afirma Kellen Fabbis, do Departamento Comercial da Mesal.

Neste ano, além de apresentar produtos, serviços e tecnologias, o objetivo da Mesal é ampliar a rede de relacionamentos e contatos. “Apresentaremos um novo conceito em linhas de envase e também a ampliação de nosso mix de produtos e serviços, além de aproveitarmos a oportunidade de estreitar nosso relacionamento com os clientes e colaboradores”, finaliza Adair Cechin.



SITE DA SEMANA

A nossa segunda indicação é o site da Expo Bebidas & Serviços 2011, que será promovida pela ADIBE, em São Paulo, entre os dias 06 a 08 de outubro, no Expo Center Norte (Pavilhão Azul), com grande cobertura do portal e da revista Tubainas e Afins.

www.expobebidas.com.br

DE GOLE EM GOLE

Don adota rótulos cervejeiros metalizados

A Don, de Ribeirão Preto (SP), é a primeira indústria de sua região a adotar rótulos cervejeiros metalizados em sua linha de garrafas long neck 340 ml e 600 ml. Até então, esse tipo de rótulo era utilizado apenas pelas marcas de cerveja. Além de valorizar o produto, o rótulo metalizado é resistente a umidade, podendo ser colocado em recipientes com gelo, preservando sua integridade. A partir de agosto, todos os sabores e volumes envasados em garrafas de vidro receberão esse rótulo. Na linha long neck 340 ml, a Don possui sabores de Maçã, Guaraná e Limão. Na linha de garrafa 600 ml, Maçã, Guaraná, Limão, Laranja, Uva, Abacaxi e Cola. Isso sem falar dos volumes e rótulos comemorativos, que serão lançados para celebrar datas e momentos especiais relacionados com a nossa gente.



Duas Rodas Industrial lança mistura para mousse

A Mistura em Pó para Mousse da Duas Rodas permite uma série de aplicações saborosas na confecção de mousses e outras sobremesas. A pesquisa com matérias-primas selecionadas confere à mistura um alto rendimento e uma textura leve, podendo ainda ser saborizada de diversas formas, com as qualidades características da deliciosa sobremesa de origem francesa, muito popular no Brasil nos sabores chocolate e maracujá. Comercializada na tradicional marca Selecta, a mistura de sabor neutro oferece a praticidade da linha Foodservice da Duas Rodas, concebida para atender o segmento de padarias, restaurantes, hotéis, buffets e catering, com soluções saborosas e funcionais. O produto conta com a qualidade e segurança oferecida pela empresa líder na América Latina na comercialização de ingredientes para sorvetes artesanais e aromas para a indústria de alimentos e bebidas. **Mais informações:** www.duasrodas.com.

Recordar é viver: Anúncio do Guaraná Brahma em 1965

Anúncio publicado pelo Guaraná Brahma no jornal Folha de S. Paulo de 25 de janeiro de 1965, edição comemorativa do aniversário de São Paulo. Você gostava do Guaraná Brahma? Compartilhe a experiência conosco:

contato@tubainaseafins.com.br ou twitter [@tubainaseafins](https://twitter.com/tubainaseafins).

Índios Mauhé, do Baixo Amazonas, descobriram algo "milagroso":
o fruto-guaraná
- base do delicioso

Guaraná BRAHMA

Lendas indígenas, do Baixo Amazonas, glorificam o fruto-guaraná. Com razão, porque ele tem esplendidas virtudes tônico-revigorantes! Esse mesmo guaraná natural entra no preparo do Guaraná Brahma. Feito, ainda, com o apuro da requintada qualidade Brahma, seu Guaraná Brahma é incomparável. Você tem todas as razões para beber... para exigir Guaraná Brahma, porque:

é mais saudável!
é mais refrescante!
é mais gostoso!

...é muito melhor para você!

Sabor
cola tipo
americano

Beba

Zip COLA

Página Ímpar



www.cotuba.com

QUALIDADE
**Arco
Iris**
Cotuba



CONFREBRAS 2011: MAIS OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS E VALORIZAÇÃO DO SETOR BRASILEIRO DE BEBIDAS.

Local onde estarão as principais empresas fornecedoras de maquinário, tecnologia, serviços e insumos aos fabricantes de bebidas em geral. Aqui, sua empresa ganha mais destaque, apresentando as tendências e inovações oferecidas ao empresário do setor. Aumente seus negócios e solidifique ainda mais seus contatos com clientes, trazendo ao Confrebras o que sua empresa tem de melhor: a qualidade dos produtos e o bom atendimento.



CONFREBRAS 2011

2º CONGRESSO BRASILEIRO DE BEBIDAS

FEIRA DOS FORNECEDORES DA INDÚSTRIA DE BEBIDAS

8 a 10
novembro

Centro de Convenções Ulysses Guimarães
Brasília - DF - das 11h às 20h

INFORMAÇÕES OU RESERVA DO ESPAÇO :

Tel.: +55 42 3035.0150 | www.confrebras.org.br | afrebras@afrebras.org.br

Realização:



Patrocínio:



Apoio:

