



## Pamplona Alimentos

“A história da família Pamplona é uma história de valores.  
O amor pelo campo. A paixão pelo trabalho.  
O respeito pelas pessoas e pelas tradições.  
Princípios que transmitimos de geração para geração.  
E que continuam presentes em tudo que fazemos.  
Um toque de amor na produção de cada alimento.  
Um olhar cuidadoso na seleção de cada ingrediente.  
Essa é a nossa essência.  
É o que alimenta nossa trajetória.  
Afinal, sua família merece o melhor, sempre.”

### Nossa História:

A Pamplona Alimentos S/A, sociedade anônima de capital fechado, foi fundada em 03 de maio de 1948, pelo Sr. Lauro Pamplona e sua esposa Sra. Ana Pamplona. A empresa teve sua origem no município de Agronômica, no estado de Santa Catarina, e em 1963 sob o nome de Açougue Riossulense Ltda., dedicava-se exclusivamente ao abate e comercialização de carne bovina.

O empenho em crescer e a necessidade de fornecer produtos sempre com qualidade e atendimento diferenciado fez este casal empreendedor acreditar que seria possível também a comercialização de carne suína. Surgia, então, um novo produto, que permitia oferecer mais uma alternativa para os clientes. Diversificando ainda mais o mix, foram criadas novas linhas de produtos, tais como: defumados, salgados, embutidos, linguiças e derivados.

Com o ideal de crescer e inovar, em 1969 transferiram as atividades para o município de Rio do Sul/SC, com modernas e novas instalações para a época, passando então a utilizar nova denominação social: Frigorífico Riosulense Ltda. Ao final de 1973 a empresa foi transformada em sociedade anônima. Em 1974, visando adequar-se a novas exigências e atualizações do ramo agroindustrial, fez-se necessário o ingresso no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Este procedimento resultou na abertura de novos mercados e no desenvolvimento de novos produtos.

Com o mercado interno em crescimento, a empresa sentiu a necessidade de ampliar o seu parque industrial. Em função disto, foi adquirido em 1989 outro frigorífico no município de Presidente Getúlio/SC. Esta aquisição permitiu que a capacidade de produção e de armazenagem da empresa fosse ampliada significativamente.

*O sabor de uma tradição.*



A empresa adquiriu o status de Granja Certificada em 2002, com a certificação das granjas localizadas nos municípios de Laurentino e Ituporanga, ambas no estado catarinense. São unidades produtoras que atendem às exigências da Instrução Normativa SDA (Secretaria de Defesa Agropecuária), produzindo animais de genética apurada e com elevado grau de sanidade.

A Pamplona possui ainda uma fábrica de rações, localizada no município de Laurentino/SC, responsável pela produção de rações e concentrados que suprem a necessidade do seu plantel e também a comercialização das Rações Pamplona.

Em 1996 buscando uma maior participação nos mercados, foram realizadas as primeiras exportações. A Companhia buscou direcionar o excedente das suas vendas do mercado interno para o mercado externo. E ainda adotou como estratégia oferecer aos seus clientes produtos com maior valor agregado, industrializando produtos da linha de temperados e cozidos.

Pensando em expansão e modernização em 2015 a Pamplona inaugurou uma nova fábrica de industrializados anexo à sua Matriz em Rio do Sul/SC. Atualmente a companhia tem no seu quadro mais de 2.900 colaboradores, além de gerar renda aos seus integrados, contribuindo assim para o fortalecimento das regiões onde atua, agindo com responsabilidade social, integrando-se ao meio ambiente, à natureza e à comunidade.

### **Lançamentos na feira APAS 2019:**

Em 2019, estaremos presentes pelo terceiro ano na APAS e nesta edição, temos o prazer de lançar mais alguns produtos muito especiais:

#### ➤ Presunto 400g



Já fatiado, o presunto Pamplona 400g pode ser consumido de várias formas e a qualquer momento do dia. Em cafés, no preparo de sanduíches e também, para receitas no dia a dia. É fonte de proteína, feito com carne nobre selecionada de pernil suíno. Possui menos sódio, não contém capa de gordura, zero lactose e zero gordura trans. A opção de 400g é ideal para famílias com mais integrantes, servir de aperitivo em lazeres e também, para receitas que necessitam de maior quantidade.

- Queijo Prato 150g e 400g e Queijo Mussarela 150g e 400g

Os queijos Pamplona são produzidos com leite da mais alta qualidade. Deixa qualquer preparação culinária com mais sabor.

As embalagens são práticas, contendo o “Abre Fácil”, ainda contam com a tecnologia ATM (Atmosfera Modificada)\*\*. Fatias soltinhas e ótima fonte de proteínas. Possuem validade de 60 dias. Ótimas combinações com o Presunto Pamplona incrementando sanduíches e demais proteínas do nosso portfólio.

✓ O Queijo Prato tem um sabor suave e amendoado. Não contém glúten. Possui consistência firme, facilidade em derreter, suas fatias tem em média 2mm.

✓ O Queijo Mussarela tem sabor delicado, suave e sem acidez. Quando o Queijo Mussarela Pamplona é aquecido, tem-se o efeito “estica-e-puxa”, dando ainda mais vontade de saboreá-lo, suas fatias tem em média 2mm.



- Pepperoni 400g ATM – Linha Food Service

Pensando no mercado food-service, que é um público que necessita de maiores quantidades dos itens (como padarias e pizzarias), a Pamplona oferece um produto que proporciona um aproveitamento de 100%. Praticidade para o preparo de pizzas e diversas receitas para a cozinha uma vez que possui fatias soltinhas e de fácil manuseio.

*O sabor de uma tradição.*





Um produto que oferece rendimento, diminuição de mão de obra e maior produtividade na operação. O Pepperoni Pamplona é maturado em processo muito similar aos nossos salames e por isso ele se diferencia na qualidade, no sabor e textura.

O verdadeiro PEPPERONI contém: ÓLEO DE PÁPRICA, principal ingrediente para dar o sabor picante, coloração viva e avermelhada. A facilidade tornou-se maior com esse produto, pois é resfriado, pronto para uso e é embalado com a tecnologia ATM (Atmosfera Modificada)\*\*.

**\*\* ATM (Atmosfera Modificada):** Essa tecnologia aplicada nos produtos Pamplona, consiste em retirar o oxigênio contido no interior da embalagem. Isso proporciona, fatias soltinhas para os Queijos Prato 150g/400g, Queijos Mussarela 150g/400g e Pepperoni 400g. Com a tecnologia empregada nas embalagens da nossa empresa, o manuseio das peças se torna mais fácil e também, as fatias permanecem íntegras, sem rasgar. Dessa forma ainda, elimina-se as folhas de plástico que normalmente separam as fatias dos produtos existentes no mercado.

➤ **Lombo Defumado Fatiado**

O Lombo Defumado Fatiado é fonte de proteína e possui apenas 18 calorias por fatias (14,3g fatia). É um produto com baixo teor de sódio, zero gordura trans.

Feito de carne suína íntegra, que é com baixo teor de gordura, passa pelo processo de cozimento e defumação, tornando-se uma excelente opção de variedade em seu cardápio.

Ideal para compor saladas e lanches, auxiliando em dietas e reeducação alimentar, podendo ainda, ser uma opção de substituição do Peito de Peru ou Frango.



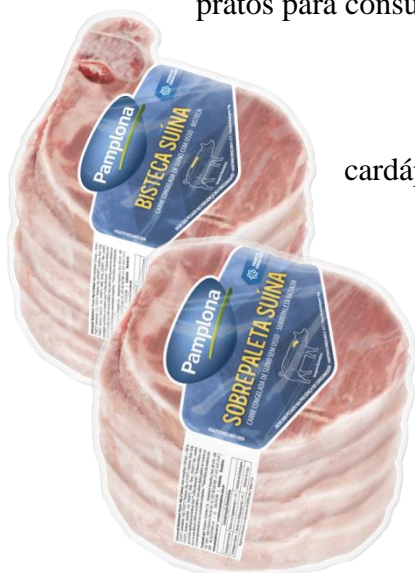
*O sabor de uma tradição.*





## ➤ Bisteca e Sobrepaleta Fatiadas In Natura

Proporcionando maior praticidade, frescor e custo benefício, a bisteca e sobrepaleta são fatiadas e congeladas. Prontas para uso, gerando facilidade para os consumidores. Adicionando criatividade nas receitas e os temperos desejados, tem-se a possibilidade de criação de diversos pratos para consumo em vários momentos.



✓ Bisteca possui 5 fatias no pacote. Ideal para cardápios do dia a dia, práticos e rápidos.

✓ Sobrepaleta tem 100% de aproveitamento nas receitas, pois não possui osso. No pacote contém 4 fatias.

## ➤ Novas embalagens para a Linha Temperados Bovinos Resfriados

As embalagens dos produtos da Linha Temperados Bovinos Resfriados, estão sendo alteradas para que a comunicação com o consumidor final seja melhor. Embalagens mais modernas, com melhor visualização de informações, facilidade na leitura e escolha do corte.

Principais diferenças: Coloração do fundo da etiqueta, antes as etiquetas eram produzidas em tons de roxo e agora em tons de vermelho. Foi retirado o excesso de informações e adicionado dados mais práticos como “Já vem temperado”, “Ideal para churrasco” e “Pronto para Assar”.

*O sabor de uma tradição.*





➤ Queijo Coalho

O Queijo Coalho Pamplona será a melhor companhia para churrascos, pois é ótimo como aperitivo e já vem pronto para assar. É embalado a vácuo com sete espetos no pacote e por ter essa praticidade e rapidez no preparo, é ideal também para gratinar em consumo no dia a dia.



➤ Linha saudável

- ✓ Filé Mignon Suíno Temperado
- ✓ Alcatra Suína Temperada
- ✓ Lombo Suíno Temperado

*O sabor de uma tradição.*



Os produtos da linha saudável não possuem conservantes, são adicionados apenas temperos naturais. Apesar de serem produtos congelados, não há necessidade de descongelar, pois o produto vem pronto para assar com saco assa fácil e vai direto ao forno. As porções foram pensadas para a praticidade do dia a dia, sendo 100% aproveitadas, haja vista que não possuem ossos. É uma linha focada em saudabilidade, com baixo teor de gordura e sódio, é fonte de proteína e possui poucas calorias. É possível prepará-los em menos de 50 minutos. Ideal para dietas, reeducação alimentar e públicos que buscam cardápios mais naturais sem perder o sabor.

### **Importância da Feira APAS para a Pamplona Alimentos**

Sabemos que a Feira APAS é a maior feira de alimentos, bebidas, higiene, limpeza, equipamentos e tecnologia para supermercados do mundo. E para nós, estarmos presentes como expositores, conhecendo tendências, trocando experiências é vital. Esse ano a Pamplona Alimentos apresentará alguns lançamentos do catálogo 2019 e estaremos recebendo todos os visitantes com equipe preparada para sanar quaisquer dúvidas que possam surgir, estreitar laços com nossos atuais clientes participantes da feira e também, gerar novos relacionamentos estratégicos de negócios.

*O sabor de uma tradição.*

