

## SCHÄR LANÇA LINHA DE BOLOS FABRICADOS NO BRASIL



*Nos sabores chocolate e laranja, os novos produtos fabricados no país vêm atender a demanda do consumidor brasileiro por bolos prontos sem glúten e sem lactose*

A **SCHÄR**, líder mundial da categoria sem glúten, participa pelo quinto ano consecutivo da maior feira do setor supermercadista do mundo, a APAS Show, que acontece entre os dias 6 e 9 de maio no Expo Center Norte, na cidade de São Paulo. Neste ano, a marca anuncia o lançamento da linha de **bolos prontos sem glúten e sem lactose**, nos sabores chocolate e laranja.

A categoria de bolos prontos é amplamente conhecida entre o consumidor brasileiro, que possui o hábito diário de incluir o bolo no café da manhã ou lanche da tarde. De acordo com o IBGE, o **consumo médio** de bolo pelos brasileiros é de **4kg por mês**.

Dados do estudo Consumer Insights realizado pela Schär em 2018 apontam que **56%** dos consumidores compram bolos sem glúten ao menos **uma vez ao mês** e, pelo menos metade deles, apesar de considerar um produto importante para sua família, tem dificuldades de encontrá-lo. A pesquisa ainda apontou que **91%** dos shoppers preferem comprar bolos sem glúten em **temperatura ambiente** e, apenas 9%, optam por bolos congelados.

Esses números demonstram que há uma demanda pela categoria no mercado. "Um dos valores da Schär é a proximidade com seu consumidor. Por isso, investimos em inúmeras pesquisas para entender as necessidades do nosso cliente, de maneira a trazer os produtos mais importantes para ele, sempre com o padrão de qualidade Schär", comenta a diretora de Vendas e Marketing Ticianá Menezes.

Os novos produtos são fabricados no Brasil e vêm para expandir o portfólio da Schär no país. Atualmente, a empresa já produz aqui a farinha multiuso e as linhas de pão branco tradicional e multigrãos. Todos os produtos fabricados na planta brasileira mantêm o padrão internacional de excelência da marca.

Além de não possuir glúten, os bolos da linha Schär também não contém adição de leite, lactose, conservantes e ingredientes transgênicos. Além disso, o bolo de chocolate é

feito com cacau e ambos possuem psyllium, fibra vegetal reconhecida por auxiliar na regulação da flora intestinal, na redução dos níveis de açúcar no sangue e no controle do colesterol.

Outro cuidado dos produtos da Schär é utilizar somente ovos de galinhas livre de gaiolas (free range), valorizando o bem-estar animal e a qualidade dos ingredientes utilizados em suas receitas.

A Schär trabalha em constante pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. Internacionalmente possui mais de 200 opções de itens seguramente sem glúten e que trazem sabor, qualidade nutricional e segurança alimentar à vida de quem precisa seguir uma alimentação isenta da proteína.

As novidades estão disponíveis em embalagens com 200g e poderão ser encontradas em gôndolas do mercado varejista a partir de junho.

### **Lançamentos de 2019:**

#### **Bolo sem glúten – Sabor Chocolate**



Sem glúten e sem lactose / Fonte de fibras (psyllium) / Baixo teor de gorduras saturadas / Cacau em pó / Sem conservantes assim como toda a linha Schär

| <b>Informação Nutricional</b>   |                   |          |
|---------------------------------|-------------------|----------|
| Porção de 60g (2 fatias médias) |                   |          |
| Quantidade por porção           |                   | % VD (*) |
| Valor Energético                | 228 kcal / 958 KJ | 11       |
| Carboidratos                    | 27 g              | 9        |
| Proteínas                       | 3,4 g             | 5        |
| Gorduras Totais                 | 11 g              | 20       |
| Gorduras Saturadas              | 1,5 g             | 7        |
| Gorduras Trans                  | 0 g               | **       |
| Fibra Alimentar                 | 3,0 g             | 12       |
| Sódio                           | 215 mg            | 9        |

(% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ)

**Preço Sugerido:** R\$ 14,90

#### **Bolo sem glúten – Sabor Laranja**



Sem glúten e sem lactose / Fonte de fibras (psyllium) /  
Baixo teor de gorduras saturadas / Sem conservantes  
assim como toda a linha Schär

| Informação Nutricional          |                   |          |
|---------------------------------|-------------------|----------|
| Porção de 60g (2 fatias médias) |                   |          |
| Quantidade por porção           |                   | % VD (*) |
| Valor Energético                | 223 kcal / 937 KJ | 11       |
| Carboidratos                    | 26 g              | 9        |
| Proteínas                       | 3,3 g             | 4        |
| Gorduras Totais                 | 11,5 g            | 21       |
| Gorduras Saturadas              | 1,5 g             | 7        |
| Gorduras Trans                  | 0 g               | **       |
| Fibra Alimentar                 | 1,8 g             | 7        |
| Sódio                           | 208 mg            | 9        |

(% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ)

**Preço Sugerido:** R\$ 14,90

### **Serviço**

**Data:** de 6 a 9 de maio de 2019

**Horário:** de 6/5 a 8/5, das 14h às 22h; e 9/5, das 13h às 19h

**Local:** Expo Center Norte

**Endereço:** Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme – São Paulo, SP.

### **Sobre a Schär**

Presente em mais de 80 países, a empresa italiana Schär é líder mundial em alimentação sem glúten. A marca chegou ao mercado brasileiro em 2012 e desde o final de 2014 atua diretamente no Brasil por meio de sua filial administrativa e comercial, na cidade de Curitiba (PR). Os 150 pontos de vendas iniciais já se transformaram em mais de 6 mil, cobrindo todas as regiões do país. Atualmente, são mais de 40 produtos disponíveis para o público brasileiro. Mais do que oferecer uma alternativa para quem precisa ou opta por seguir uma dieta sem glúten, a Schär tem compromisso com o sabor e o prazer à mesa. Porque alimentar-se bem é saber fazer as melhores escolhas.

### **Assessoria de Imprensa**

*Pipah Comunicação*

Daniela Dadona – [daniela.dadona@pipah.com.br](mailto:daniela.dadona@pipah.com.br) – (19) 9.9785-1891/ (11) 9.9785-7331

Cinthia Curado – [cinthia.curado@pipah.com.br](mailto:cinthia.curado@pipah.com.br) – (11) 9. 8563-4924