



## **Santa Helena leva para a Apas Show 2019 inovações nas linhas doces e snacks**

*Novos itens foram inspirados em comidas de boteco e também em momentos de diversão; lançamentos já estão disponíveis no varejo*

Estimular o sensorial e integrar os consumidores a experiências divertidas foram os principais objetivos da Santa Helena, uma das maiores indústrias de alimentos da América Latina, ao aliar sabores inusitados às linhas de produtos já reconhecidos no mercado de snacks e doces. As novidades serão anunciadas na Apas Show 2019, que acontecerá entre 6 e 9 de maio, no Expo Center Norte, na capital paulista.

O lançamento de destaque ficará por conta da Paçoquita, marca sinônimo de paçoca em todo o Brasil. As novidades envolvem desde mudanças na embalagem do produto até a apresentação de novos conceitos de consumo, em uma proposta inusitada para a marca. Quem visitar o estande da empresa na Apas, além de ter acesso aos lançamentos, poderá participar de uma atividade lúdica e receber brindes da Santa Helena.

“A experiência será totalmente sensorial e divertida. É uma abordagem diferenciada em nossa trajetória e que, depois da feira, poderá ser vivenciada por todo o público, instigando uma nova maneira de consumir a Paçoquita, de forma mais divertida e com um produto mais moderno”, afirma Tiago Garcia Leal, gerente de produto da Santa Helena.

Já a Linha Crokíssimo, que tem como característica a crocância e os sabores diferenciados, cresce com os itens Pão de Alho, Picanha ao Alho e Frango a Passarinho. Eles serão distribuídos em embalagens de 90g e também serão envasados na premiada embalagem termofomada de 60g, que preserva a textura original do alimento e dispensa o contato manual no processo produtivo.

De acordo com Daniela Zanin, gerente de produto e inovação da indústria, a linha agrada tanto pelo paladar quanto pelo tamanho das porções. “É uma alternativa para quem procura um lanche rápido e diferenciado. Os sabores possuem ainda o atrativo de servir de petisco nos encontros com os amigos.”

Os sabores de boteco, consagrados no paladar do brasileiro e que remetem aos momentos de lazer, foram a aposta para os lançamentos da Linha Crokíssimo. “Constatamos em pesquisas que as novas opções agradam

aos consumidores. Desde o início do processo de criação quisemos aliar o amendoim, um aperitivo muito popular, aos alimentos mais consagrados nos bares do País”, explica Daniela.

Durante a feira, a empresa também apresentará outras novidades em embalagens termoformadas nos produtos Mendorato; Amíndus sabores Bacon e Cebola; Crokíssimo Levemente Salgado; Ovinhos de Amendoim; e as bandejas Crokíssimo Mix e Amendoim Aperitivo. Todos envasados em porções de diferentes gramaturas, para atender a diversas ocasiões de consumo, tanto individual quanto para um grupo de pessoas.

Todas as novidades estarão disponíveis no estande da Santa Helena, que estará localizado na Apas no estande 655, na Rua N, esquina com a 19.

### **Investimento e resultados**

Desde 1997, quando começou a exportar para países como Japão e Chile, a Santa Helena busca continuamente novos mercados e formas de atuação que se aproximem das culturas e tradições de cada local. Com essa estratégia e o estreitamento de relações com os varejistas do exterior, a empresa registrou um crescimento de 14% nas exportações em 2018. Neste ano, a indústria aumenta a capilaridade com a entrada no Paraguai.

O cenário também é positivo no mercado nacional: a Santa Helena expande os canais de distribuição com centros próprios no Espírito Santo e no Paraná. Com o investimento, espera-se reduzir em 30% o ciclo do pedido e melhorar a gestão de estoque do cliente. Os novos centros estarão em funcionamento a partir deste semestre.

A produção nacional de amendoins cresce ano a ano, diante do aumento da procura por produtos à base do grão, um movimento que acontece devido à maior preocupação da população com a qualidade do que é ingerido, tendência apontada pela empresa de pesquisas [Euromonitor](#) há cerca de um ano. O reflexo em 2019 é um crescimento de 10% no cultivo da oleaginosa, segundo a [Conab](#).

Tradicional, as festas juninas chegam em breve com a promessa de estimular ainda mais o setor. “Esperamos um crescimento de 25% no período e inovamos continuamente para aquecer o consumo dos nossos produtos ao longo de todo o ano”, reforça Daniela Zanin.

### **Sobre a Santa Helena**

Uma das mais importantes indústrias de amendoim da América Latina, a Santa Helena é reconhecida pela tradição, qualidade e procedência de seus produtos. A empresa possui um vasto portfólio, com itens de referência nacional, como Paçoquita e Mendorato (amendoim japonês), campeões em vendas, entre tantas outras diferentes categorias, como a linha Troféu e as marcas de alimentação saudável Cuida Bem e First.

A Santa Helena leva o melhor do amendoim para todo o território nacional há mais de 75 anos e, desde 1997, exporta para os mercados mais exigentes do mundo, como Europa, América Latina e Ásia. A empresa caminha ao lado da inovação para atender às expectativas de seus consumidores, dessa forma, investe constantemente em tecnologia, melhoria de processos, na qualificação de seus colaboradores e em rigorosos métodos de controle de qualidade da matéria-prima.

Com aproximadamente 1.300 colaboradores, o complexo industrial da Santa Helena está localizado em Ribeirão Preto, no interior paulista. Mais informações em [www.santahelena.com](http://www.santahelena.com).

### **Informações para a imprensa**

**ComTexto Comunicação Integrada**

**Talita Macário – [talita@ctexto.com.br](mailto:talita@ctexto.com.br)**

Tel.: (16) 3964-7000/ 99766 2767

**Tháís Campos – [thaiscampos@ctexto.com.br](mailto:thaiscampos@ctexto.com.br)**

Tel.: (16) 3964-7000/ 99772 5907

**Abril/2019**