

Scala lança Cream Cheese de 400g na APAS Show 2019

O Laticínio Scala – responsável pela muçarela queridinha dos pizzaiolos – irá promover o lançamento do mais novo integrante de sua linha de produtos, o Cream Cheese Scala de 400 gramas durante sua participação na APAS Show 2019. O evento acontece entre os dias 06 e 09 de maio, no Expo Center Norte, em São Paulo.

No estande da Scala os visitantes da APAS Show 2019 poderão degustar sua linha de produtos completa, além de pizzas feitas com os queijos da marca em parceria com os profissionais do Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas, Sr. Pizza, de São Paulo.

O lançamento vem para atender um mercado em expansão, uma vez que o cream cheese vem ganhando espaço na culinária brasileira pela sua praticidade e versatilidade no preparo das mais variadas receitas. “Com as duas versões do nosso Cream Cheese (1,2Kg e 400g) conseguiremos atender a todos os públicos e canais deste produto, desde nossos clientes chamados transformadores (restaurantes, lanchonetes, indústrias e docerias) até o consumidor final. Entendemos que a demanda por este item está em franca ascensão e isso resulta em uma grande oportunidade de alavancagem nos volumes de vendas” pondera Marco Antonio Barbosa, Gerente de Marketing e Vendas da Scala.

Entre os ingredientes utilizados na produção da receita está o leite originário das principais bacias leiteiras do país - a do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – conhecido por sua alta qualidade. Além disso, o creme de leite empregado no preparo possui excelente qualidade e é o mesmo utilizado em outros produtos já consagrados da marca (requeijão culinário, copos e manteigas). “São matérias-primas selecionadas e rigorosamente processadas para produzir um cream cheese na consistência certa”, destaca Bernardo Soares Cerchi, Assessor Técnico de Desenvolvimento de Produtos da marca.

Sua embalagem foi concebida em parceria com empresas de referência mundial em tecnologia na área, a fim de facilitar as mais diversas aplicações do produto e garantir a preservação de suas características ao longo de toda sua vida útil. “Um dos diferenciais do Cream Cheese Scala é a manutenção de sua consistência em alta temperatura garantindo os melhores resultados de forneamento e fritura”, explica Bernardo.

Com menos sódio e menos gordura saturada, o Cream Cheese Scala é uma opção mais saudável em relação a seus produtos substitutos.

Sobre a Scala

Com 55 anos de existência, o Laticínio Scala se tornou um dos principais produtores de queijos do Brasil, responsável pela muçarela queridinha dos pizzaiolos. Possui três fábricas, sendo duas em Sacramento-MG e uma em Salitre de Minas. Além dessas, a Scala possui uma indústria de produtos destinados à nutrição animal, uma unidade armazenadora de grãos e um moderno centro de distribuição.

Com capacidade para processar mais de 600 mil litros de leite por dia, a empresa detém uma linha de produtos completa que conta com: parmesão, provolone, gorgonzola, minas padrão, colonial, meia-cura, queijo de coalho, prato, requeijão, cream cheese (lançamento), manteiga e a muçarela.

Além disso, a Scala também possui uma preocupação social e ambiental com projetos de sustentabilidade.

Mais informações com a assessoria de imprensa da Scala:

Comunicação Assessoria Empresarial

Graziele do Val

Graziele.val@comunicacao.com.br

Bárbara do Val Blanco

barbara@comunicacao.com.br

(11) 3285-5410