

Wessel participa da APAS Show 2019

Com degustação de burgers, empresa vai mostrar seus novos produtos, que seguem a tradição de inovação e qualidade

A Wessel vai participar pela terceira vez da APAS Show 2019, que se realiza entre os dias 6 e 9 de maio, no Expo Center Norte. Em seu estande, haverá degustação de burgers e será possível conhecer as novidades da empresa.

Certificada pelo Instituto BioDinâmico (IBD), a Wessel mostrará a recém-lançada linha de orgânicos (hambúrguer, carne moída, bife ancho, miolo de alcatra e outros cortes). A nova linha traz produtos de origem certificada do Pantanal Sul-Mato-Grossense. O mercado de orgânicos cresce 20% ao ano no País e a Wessel investiu nesse novo segmento para atender a essa demanda do consumidor. Além da Certificação de Orgânico, a Wessel tem a Certificação Halal, para a produção de cortes e hambúrgueres atendendo ao rito islâmico.

Outra novidade é o Burger Minuto, que pesa 120 g e vem embalado individualmente. Esses burgers, acompanhando a atual tendência, foram reduzidos em gramatura, porém com ingredientes da mesma qualidade dos burgers que fizeram a marca líder de mercado no segmento Premium. Os novos burgers de fraldinha e costela são preparados para quem não tem tempo a perder, pois ficam prontos e deliciosos em apenas 4 minutos.

“Nossa fábrica em Araçariçuama, inaugurada em 2015 quando participamos pela primeira vez da APAS Show, permitiu crescimento e diversificação na nossa produção”, afirma o CEO, Daniel Wessel. A produção é de 5 mil toneladas de carne por ano, vendidas em mais de 300 supermercados e fornecidas a 2,5 mil restaurantes e hotéis em todo o Brasil.

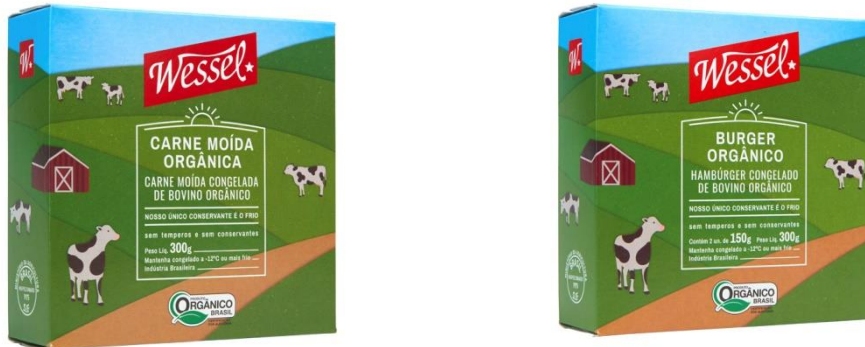
Há mais de 60 anos inovando no mundo das carnes no Brasil, a Wessel foi fundada no País em 1958, seguindo a tradição da família, que abriu o primeiro açougue Wessel, em 1830, na Hungria. São cinco gerações que mantêm a tradição familiar de quase 200 anos, mas nunca pararam de pensar em como inovar. Consagrou a picanha como preferência nacional, introduziu a técnica da carne maturada, inovou com o carpaccio e colocou o hambúrguer Premium como carro-chefe.

Essas inovações sempre seguem o princípio básico de qualidade. “Nosso único conservante é o frio. Não usamos nenhum aditivo em nenhum de nossos produtos”, diz o proprietário, István Wessel

Produtos orgânicos – release

Wessel lança linha de carnes orgânicas

Com a qualidade que caracteriza a marca, produtos são preparados a partir de gado criado ao ar livre no Pantanal Sul-Mato-Grossense



A Wessel decidiu investir no mercado de produtos orgânicos, que vem crescendo 20% ao ano no País e lança sua linha de carnes orgânicas para atender a uma demanda dos clientes. Lançada com a mesma qualidade que caracteriza a marca, a nova linha de carnes traz produtos de origem certificada do Pantanal Sul-Mato-Grossense, onde o gado, criado ao ar livre, se alimenta de pastagens verdes e água limpa.

Os principais supermercados da Grande São Paulo já têm os produtos orgânicos Wessel, como hambúrguer, carne moída, bife ancho, miolo de alcatra e outros cortes. Com o selo de produto orgânico em etiquetas verde e azul, a linha é facilmente identificável e permite que o consumidor tenha opção de carne congelada ou resfriada.

“O lançamento da carne orgânica vem satisfazer um desejo do consumidor, cada vez mais preocupado com a saúde e o meio ambiente”, diz István Wessel, proprietário da empresa, que completou 60 anos no Brasil. De fato, o consumo de produtos orgânicos no País vem crescendo 20% ao ano, nos últimos anos, segundo o Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável (Organis).

István Wessel explica que, na aparência e no gosto, a carne orgânica é bem semelhante às carnes convencionais. A diferença está no modo de produção, que exige certificação da fazenda, do frigorífico e da própria Wessel. Os projetos são certificados e acompanhados pelo Instituto Biodinâmico (IBD).

“Nosso hambúrguer orgânico, assim como a carne moída, ganhou embalagem especialmente desenhada (ATM, ou atmosfera modificada) na forma resfriada”, diz István

Wessel. “Nosso único conservante é o frio. Não usamos nenhum aditivo em nenhum de nossos produtos, sejam os convencionais, sejam os orgânicos.”

Restaurantes que servem carnes Wessel também oferecem os produtos da linha orgânica. Em breve, a Wessel ampliará sua distribuição para outros supermercados e boutiques de carnes em todo o País.

1- Burger orgânico Wessel, a novidade para os hamburgueiros

Hambúrguer virou moda no Brasil? Mais do que isso. Veio para ficar e a Wessel, que prepara hambúrgueres premium há mais de 20 anos, acaba de lançar o Burger orgânico

Sempre atendida na demanda dos seus clientes, a Wessel, referência em hambúrguer de qualidade, lançou o Burger orgânico. Essa linha traz produtos de origem certificada do Pantanal Sul-Mato-Grossense, onde o gado se alimenta de pastagens verdes e água limpa e vive ao ar livre, com muito sol e ar puro.

Os principais supermercados da Grande São Paulo já têm o Burger orgânico Wessel. E não só hambúrguer. Há uma linha completa, que inclui carne moída, bife ancho, miolo de alcatra e outros cortes. Com o selo de produto orgânico em etiquetas verde e azul, a linha é facilmente identificável e permite que o consumidor tenha opção de carne congelada ou resfriada.

“O lançamento da carne orgânica vem satisfazer um desejo do consumidor, cada vez mais preocupado com a saúde e o meio ambiente”, diz István Wessel, proprietário da empresa, que completou 60 anos no Brasil. De fato, o consumo de produtos orgânicos no País vem crescendo 20% ao ano, nos últimos anos, segundo o Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável (Organis).

István Wessel explica que, na aparência e no gosto, a carne orgânica é bem semelhante às carnes convencionais. A diferença está no modo de produção, que exige certificação da fazenda, do frigorífico e da própria Wessel. Os projetos são certificados e acompanhados pelo Instituto Biodinâmico (IBD).

“Nosso hambúrguer orgânico, assim como a carne moída, ganhou embalagem especialmente desenhada (ATM, ou atmosfera modificada) na forma resfriada”, diz István Wessel. “Nosso único conservante é o frio. Não usamos nenhum aditivo em nenhum de nossos produtos, sejam os convencionais, sejam os orgânicos.”

Restaurantes que servem carnes Wessel também oferecem os produtos da linha orgânica, assim como hamburguerias. Em breve, a Wessel ampliará sua distribuição para outros supermercados e boutiques de carnes em todo o País.

2- Notinha – Burger Minuto, novidade da Wessel

A Wessel, que já é referência em hambúrguer premium, lança um produto especialmente para quem tem pouco tempo: o Burger Minuto.

Esses novos burgers – de fraldinha e costela – ficam prontos em apenas 4 minutos. Embalados individualmente, pesam 120 g. São muito práticos para quem vive a vida agitada das metrópoles. E, para quem tem mais fome, podem ser preparados separadamente e unidos com uma fatia de queijo entre eles. Um saboroso prato!

Desde que lançou o hambúrguer feito apenas de carne e gordura, ele vem ganhando importância, por estar entre os preferidos do consumidor. Hoje, responde por 70% da produção da Wessel. “Nosso único conservante é o frio”, diz István Wessel, proprietário da empresa. Sempre com criatividade, a Wessel já lançou burgers feitos dos mais diversos cortes.

Sobre a Wessel

Fundada no Brasil em 1958, a Wessel está há mais de 60 anos inovando no mundo das carnes no País. Apresentou aos brasileiros novos cortes, seguindo a tradição da família, que abriu o primeiro açougue Wessel, em 1830, ainda na Hungria. Em 1969, introduziu a técnica da carne maturada, permitindo que o churrasco tenha sempre carne macia. Investiu em hambúrguer, colocando-o como um produto dos mais desejados por sua fórmula secreta (apenas carne e gordura bovinas). Hoje, em sua fábrica de Araçariguama, produz 5 mil toneladas de carne por ano, vendidas em mais de 300 supermercados e fornecidas a 2,5 mil restaurantes e hotéis em todo o Brasil.

Abril 2019

Dafne Comunicação

cyramorato@gmail.com

candalsilvia@gmail.com