



Seara apresenta lançamentos inovadores na APAS Show 2019

Além da presença no estande para cozinha show dos chefs Claude Troisgros e Dalton Rangel, a Companhia inaugura categorias e traz à feira produtos alinhados às tendências do mercado

A **Seara Alimentos** apresenta seus principais lançamentos do ano na APAS Show 2019, considerada a maior feira mundial de alimentos, bebidas, higiene, limpeza, equipamentos e tecnologia para supermercados, que acontece entre os dias 6 e 9 de maio, no Expo Center Norte. Para este ano, além da presença de chefs renomados no estande, como Claude Troisgros e Dalton Rangel, que dividirão algumas de suas receitas com os presentes em uma Cozinha Show, a Seara Alimentos inaugura novas categorias, aumentando o portfólio com produtos diferenciados, sempre mantendo a qualidade já característica da marca.

Entre os lançamentos, destaque para **Seara Nature**, uma linha com produtos que usam apenas conservantes naturais, atendendo às demandas *clean label*; **Frango Orgânico Seara**, uma linha completa e inovadora cujos animais recebem alimentação equilibrada e de origem vegetal, composta por milho e soja não transgênicos, 100% orgânicos, além de vitaminas e minerais; **Incrível Burger Seara Gourmet**, hambúrguer vegetariano com sabor e textura de carne, mas feito com proteína 100% vegetal; a nova linha **Bacon Seara Gourmet**, com produtos *premium*, diversos cortes e tipos de bacon, que apresenta qualidade superior por conta da seleção especial de matérias-primas e por ter processos produtivos diferenciados.

"A Seara Alimentos investe constantemente em inovações, tecnologias e segue tendências mundiais, não apenas em alimentação, mas também em serviços, para agregar e entregar cada vez mais experiências gastronômicas e produtos de qualidade aos seus consumidores. O nosso portfólio cresce constantemente e, com as novidades do ano que apresentaremos na APAS, continuaremos pioneiros em algumas categorias especiais de produtos", comenta José Cirilo, diretor executivo de Marketing da Seara Alimentos.

Ainda de acordo com Cirilo, "a Companhia tem feito investimentos para entregar produtos alinhados com as demandas de seus clientes, oferecendo opções que atendam aos diversos perfis de pessoas e de ocasiões de consumo".

Destaques da Seara Alimentos na APAS Show 2019, localizada no Pavilhão Verde:

SEARA NATURE

Uma linha inédita da Seara, que atende às demandas de produtos *clean label* do mercado, com produtos sem conservantes artificiais. Feitos com o cuidado de garantir uma lista de poucos e conhecidos ingredientes, voltada para quem acredita que uma alimentação natural é a melhor forma de levar uma vida mais saudável, sem abrir mão do prazer de comer. São oito novos produtos com apenas elementos naturais em sua composição, como extrato de alecrim, aipo e acerola, que têm propriedades conservantes e não alteram o sabor dos alimentos.





- **Hambúrgueres e Almôndegas:** preparados com carne 100% bovina e enriquecido com supergrãos (linhaça e chia);
- **Filezinho de Frango em Crosta de Grãos:** 100% com peito de frango DaGranja, sem pré-fritura, com crosta de grãos (farinha de aveia e linhaça);
- **Presunto, Salsicha e Linguiça:** carne 100% pernil e só com temperos naturais.

FRANGO ORGÂNICO SEARA

Os Frangos Orgânicos Seara recebem alimentação equilibrada e de origem vegetal, composta por milho e soja não transgênicos, 100% orgânicos, além de vitaminas e minerais. Não recebem nenhum tipo de hormônio ou promotor de crescimento, conforme estabelece a legislação brasileira, além de possuir total liberdade de expressar seu comportamento natural com acesso livre às áreas externas durante o processo de criação das aves. Além disso, recebem cuidados especiais de uma equipe de técnicos e veterinários que asseguram as melhores práticas de bem-estar animal.

A criação dos frangos também segue os parâmetros do Plano de Manejo Orgânico, com base em uma produção sustentável e que garante a rastreabilidade de toda a cadeia produtiva. Todos os produtos possuem sistema de criação certificado pelo IBD, certificadora de produtos orgânicos com reconhecimento nacional e internacional.

As embalagens receberam todo um cuidado especial no desenvolvimento, tendo sido elaboradas com materiais 100% recicláveis, dando mais um passo em sustentabilidade.



- **Linha de Cortes Congelados 1 a 1**, em embalagem 600 g com fechamento ZIP: praticidade e exclusividade na categoria:
 - Bife de Filé de Peito; Tiras de Peito; Filé de Coxa e Sobrecoxa; Filezinho (Sassami); Meio da Asa; Coxinha da Asa e Sobrecoxa;
- **Bandejas com Peso Fixo 600g:** embalagens 100% recicláveis:
 - Filé de Peito, Sobrecoxas, Coxas, Coração, Fígado e Moela;
- **Frango Inteiro Embalado a Vácuo:** mais atrativo no ponto de venda.



SEARA GOURMET

Seara Gourmet é a linha *premium* da Seara Alimentos. Seu portfólio apresenta produtos com qualidade superior, pois é feito com carnes selecionadas, as melhores matérias-primas e processos inovadores para oferecer produtos com textura e sabor diferenciados, além de contar com uma linha de frios importados da Itália.

- **Lasanha Bolognese Seara Gourmet:** foi criada para surpreender os paladares mais exigentes. Uma receita feita exclusivamente para o forno, mais alta e com seis camadas de recheio. Montada manualmente, a Lasanha Seara Gourmet tem recheio de carne bovina e molho com polpa de tomate natura, refogado com bacon, cebola, alho, salsinha, manjeriço e pimenta-preta, finalizada com uma deliciosa cobertura de muçarela e parmesão;
- **Incrível Burger Seara Gourmet:** foi criado para surpreender! É um hambúrguer vegetariano com sabor e textura inconfundível de carne. É 100% vegetal, feito com soja, beterraba, trigo, alho e cebola. É perfeito para o dia a dia, combinando estilo de vida sem perder o prazer de comer;
- **Linha Bacon Especial Seara Gourmet:** foi criada para os amantes de bacon! São três produtos ideais para as receitas, práticos e versáteis, que se adaptam a todas as ocasiões. **As versões são:**
 - **Bacon em Fatias:** fatias finas e padronizadas;
 - **Bacon em Fatias Double Smoked:** duplamente defumado, proporção ideal de carne, fatias mais grossas para o momento *gourmet*;
 - **Bacon em Cubos:** duas embalagens individuais e cubos padronizados.
- O churrasco agora é *gourmet*! A nova **Linha de Linguiças Especiais Seara Gourmet** chega para trazer sabor e qualidade. São cinco sabores:
 - **Apimentada (mix de quatro pimentas):** preta, rosa, branca e jalapeño;
 - **Cuiabana:** recheada com queijo coalho e temperos naturais;
 - **Pimenta Biquinho:** pimenta-biquinho e erva-doce em grãos;
 - **Alho Poró:** alho e alho-poró em pedaços;
 - **Linguixa de Frango com Bacon:** com bacon em pedaços.



SEARA ROTISSERIE

A Seara Rotisserie inaugurou a categoria de pratos prontos resfriados no país. Neste ano, a linha inaugura uma subcategoria, a Seara Rotisserie Fit, com a proposta de agregar produtos com ingredientes do universo *fitness* e, em alguns pratos, os cortes de frango são da Seara DaGranja, com aves criadas sem antibióticos e alimentadas com ração 100% vegetal.

A Seara detém a exclusividade da tecnologia PowerVac no Brasil, que aplica um vácuo poderoso enquanto a refeição está sendo preparada na fábrica, preservando o sabor e o frescor dos ingredientes, sem a necessidade de adição de conservantes. Todos os produtos da linha são feitos com ingredientes que podem ser encontrados na cozinha do consumidor e devem ser armazenados em geladeira. São facilmente aquecidos no micro-ondas, ficando prontos em até quatro minutos ou no momento em que a embalagem apita.

- **Seara Rotisserie:** Feijoada com Arroz e Filé Suíno ao Molho de Laranja com Arroz e Castanhas;
- **Seara Rotisserie Fit:** Frango com Batata Doce, Frango com Quinoa e Legumes, Frango Oriental com Brócolis e Cenoura, Strogonoff de Cogumelos com Arroz Integral;
- **Seara Rotisserie Fit (com frango DaGranja):** Frango ao Molho de Ervas e Chia com Arroz Integral e Frango ao Molho de Legumes com Arroz Integral.





SEARA

- **Chikenitos Supreme Pote Multiuso:** feitos com peito de frango, empanados com farinha de tempurá que deixa a casquinha mais sequinha e crocante, assim como os das maiores redes de *fast-food* do mundo, e sem adição de conservantes. Vêm dentro de um pote multiuso, que pode ir ao micro-ondas e ser reutilizado;



- **Hambúrguer Bovino 6 Unidades:** agora disponível em embalagens de seis unidades. Uma nova opção para aqueles que não abrem mão de um produto de qualidade, mas que buscam um menor desembolso no momento da compra. E o melhor de tudo é que ele continua sendo feito com carne 100% bovina, deixando o produto macio e suculento;

• **Hambúrguer Unitário:** pensando em agregar valor a esse mercado comoditizado, a Seara traz com exclusividade a nova linha de hambúrguer unitário de 75g.



EMBUTIDOS

- **Novas Salsichas Hot Dog e Longuette Seara:** elaboradas com objetivo de melhorias, evidenciando notas de sabor, cor e, principalmente, mordida.



MARGARINAS



- **Delicata para Cozinhar** foi desenvolvida para uso culinário e industrial, porém com MAIS SAÚDE! Não possui hidrogenação, ou seja, não tem gordura hidrogenada e, por consequência, é zero gordura trans e zero colesterol. Aliada à saúde, trata-se de produto com excelente performance, cremosa, com sal, feita com óleo de algodão (novidade no segmento de margarinas) e 70% de lipídios. Ideal para massas, tortas, pães, doces, molhos e fritura rasa.

EDER

Tradicional em produtos artesanais, **Eder** é uma marca conhecida por unir ingredientes selecionados, sabores diferenciados e produção artesanal, garantindo assim a qualidade superior de seus produtos. Neste ano, a marca está com várias novidades, entre elas, a revitalização de sua identidade visual, mas preservando os valores da marca e a sua reconhecida qualidade.

Lançamento

- **Bacon Extra Paleta:** bacon produzido com um corte de barriga suína acrescida de paleta, cozido e defumado. Suas peças têm uma proporção maior de carne e passam por um processo de defumação lenta e natural, o que resulta num bacon mais saboroso e de ótima aparência.



Últimos Lançamentos

- **Paio 350 g:** linguiça que passa por uma etapa de defumação natural para adquirir sua cor e sabor característicos. O paio é feito com carnes suína e bovina e temperado com





pimentas vermelha e calabresa e embutido em tripa natural. A embalagem de 350 g vem com dois gomos.

- **Bacon Tablete 440 g:** o bacon é um produto muito versátil e confere sabor a vários pratos. Seu sabor é obtido com uma etapa de defumação lenta e natural. As embalagens são de aproximadamente 440 g;

- **Linguiça de Pernil Congelada 5 kg:** a linguiça de pernil é presença obrigatória no churrasco do brasileiro. É elaborada com cortes selecionados de pernil, temperada com alho e pimenta-branca e tem proporção equilibrada de carne e gordura. Disponível em pacotes de 5 kg;

- **Peito de Frango Defumado:** produto com pouca gordura e ideal para quem busca uma dieta mais equilibrada, mas sem deixar de lado o sabor.



Linha Eder Chacutaria

A linha é composta por Salsichas e Linguiças produzidas artesanalmente, em pequenas quantidades, com matérias-primas de alta qualidade e processos que privilegiam a obtenção dos melhores sabores.



- **Linguiça Calabresa Condimentada 400 g e 1 kg:** com defumação natural, embutida em tripa natural, esta linguiça leva ervas, erva-doce e pimenta calabresa em sua composição. Disponível em embalagens de 1 Kg e 400 g;

- **Linguiça Calabresa Defumada Especial 240 g:** defumada naturalmente, leva tempero de ervas. Possui calibre aproximado de 2 cm e está disponível em pacotes de 240 g;

- **Linguiça Frescal com Vinagrete 4 kg:** temperada com pedacinhos aparentes de tomate, cebola e alho, é apresentada em gomos longos com aproximadamente 50 cm, presos com o exclusivo lacre Eder. Disponível em pacotes de 4 kg;

- **Linguiça Frescal com Pimenta Cumari 4 kg:** possui entre seus ingredientes a pimenta-cumari, típica do Sudeste do Brasil, com grau de ardência alto. Além da cumari, leva uma mistura de ervas em que predominam alecrim, tomilho e manjeriço. Apresenta-se em gomos longos, com aproximadamente 50 cm, presos com o exclusivo lacre Eder. Disponível em pacote de 4 kg;
- **Salsicha Viena 350g:** feita somente com carne e toucinho suínos, leva em sua receita temperos como pimentas, noz-moscada e coentro, que entregam sabor e textura diferenciados em relação às salsichas tradicionais;
- **Salsicha Branca 320g:** típica da região da Baviera, na Alemanha, essa linguiça é feita com paleta suína e toucinho, temperada com salsa, coentro, cebola e noz-moscada. É embutida em tripa natural, que confere uma mordida mais resistente;
- **Salsicha com Alho 320g:** com calibre maior, leva alho em sua receita e é levemente defumada. É embutida em tripa natural, que confere uma mordida mais resistente;
- **Salsicha Húngara 300g:** leva paleta suína e é temperada com páprica – picante e doce;
- **Salsicha Schüblig 400g:** tipicamente alemã, é feita com tripa natural suína e temperada com pimentas branca, vermelha e jamaica, coentro e noz-moscada;
- **Salsicha Frankfurt 300g:** é preparada com paleta suína e toucinho, e temperada com cebola, pimenta-branca, erva-doce e gengibre.

Site: www.ederalimentos.com.br

Facebook e Instagram: @eder.alimentos

HANS

Hans é uma tradicional marca de frios e embutidos preparados com receitas de origem alemã. Desde 1997 é reconhecida pelo processo de produção rigoroso, para proporcionar aos seus consumidores alimentos de altíssima qualidade e sabores únicos.



Últimos Lançamentos

- **Costelinha em Pedacos:** a costela é temperada com uma salmoura e passa por um processo de cura para aprimorar sua cor e sabor. Defumada naturalmente, tem um sabor marcante e confere personalidade aos pratos em que é colocada. A nova versão vem em embalagens com 4 ripas, ideal para quem quer consumi-la em pequenas quantidades;
- **Joelho de Porco em Embalagem Individual:** produto típico da gastronomia alemã, conhecido como *Eisbein*, o joelho tem uma condimentação feita com alho, gengibre e canela, e passa por uma etapa de defumação lenta e natural. A novidade é que agora ele pode ser encontrado em embalagens individuais;
- **Presunto Cozido com Capa de Gordura:** o presunto cozido com capa de gordura Hans é feito com pedaços de pernil íntegro desossado e passa por um longo processo de massageamento da carne para aprimorar seu sabor e textura. Sem pimenta em sua composição, levando um tempero à base de cravo e canela, esse presunto oferece um sabor equilibrado e agradável. Produto com grande aceitação pelo consumidor e de alta qualidade para compor o mix dos clientes.



Site: www.hansalimentos.com.br

Facebook e Instagram: @hans.alimentos

BUONA ITALIA

Buona Italia é uma marca especializada em frios, preparados a partir das melhores receitas italianas. Seus produtos são feitos com carnes da mais alta qualidade e temperos frescos, passando por etapas de processos que garantem sabores e texturas surpreendentes.

- **Mortadela Bologna:** feita com carne suína e temperos naturais, o que confere uma textura macia e aroma irresistível. Com calibre de 19 cm, suas fatias são grandes, e a peça tem ótimo fatiamento;
- **Salame Italiano:** seu preparo segue uma receita tradicional com pimenta-preta e vinho branco. A maturação lenta deixa o produto muito saboroso e com textura macia;
- **Panceta:** produto feito com barriga suína salgada, sem pele e sem defumação. Seu processo de produção é artesanal e lento: o produto passa por várias etapas, inclusive maturação. Possui grande versatilidade culinária, podendo ser servido em tábuas de frios ou fazer parte de vários pratos como massas e assados;
- **Copa:** preparada com copa-lombo refilada e poucos temperos, entre os quais o destaque é a pimenta-preta. Possui sabor marcante e textura macia;
- **Presunto Roma:** feito com pernil suíno íntegro, mantendo sua capa de gordura. Temperado com noz moscada e vinho em longo processo de massageamento e cura, o que deixa o produto com textura carnea e suculenta.

Site: www.friosbuonaitalia.com.br

Facebook e Instagram: @buona.italia





SAC 0800 472 425

www.seara.com.br

www.facebook.com/SearaBrasil

www.instagram.com/searabrasil

www.youtube.com/user/SearaBrasil

Sobre a Seara

Presente há mais de 60 anos no mercado, a Seara é a marca de produtos alimentícios do Brasil com total compromisso com a alta qualidade, que oferece um amplo portfólio nos segmentos de carnes de aves in natura, carnes suínas in natura, alimentos preparados e industrializados. Presente em todo o país, a Seara fornece anualmente a milhares de lares brasileiros produtos preparados para os mais diferentes tipos de paladares, entre linhas de Frango, Suínos, Empanados, Hambúrgueres, Pratos Prontos, Frios, Vegetais, Pizzas, Linguiças, Salsichas e a linha especial Seara Turma da Mônica. A Seara Alimentos está presente em mais de 150 países (como Arábia Saudita, Alemanha, Estados Unidos, Emirados Árabes Unidos, China e Japão) e conta com certificações internacionais de excelência em produção, como BRC (British Retail Consortium), SWA (Supplier Workplace Accountability), Global GAP (Certificado Global da Cadeia Agropecuária), Swiss Law, ISO 14001, Certificação Halal, Certificate of Conformity (ESMA Halal National Mark), entre outras.

Atendimento SEARA à imprensa:

Camila Pelicano | (11) 5090-8900 r.8687 | camila.pelicano@ketchum.com.br

Mayara Oliveira | (11) 5090-8900 r.8753 | mayara.oliveira@ketchum.com.br

Valeria Santoro | (11) 5090-8942 | valeria.santoro@ketchum.com.br