



Food service

Novos produtos para um mercado que não para de crescer

Texto: Talita Molinero

Os conceitos de qualidade de vida, demonstram um novo padrão alimentar.



Que o crescimento do mercado de Food Service é tendência ninguém duvida. O dia a dia das pessoas, a organização das famílias e os conceitos de qualidade de vida, têm apontado para um novo padrão alimentar. A discussão sobre esses temas estão sempre em pauta, porém em 2010, no Seminário Brasil Food Trends 2020 – realizado pela FIESP em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) – levantou-se as tendências da alimentação e da indústria do setor. Até 2020, muita coisa mudará, novos produtos surgirão e o consumo de alimentos se transformará, porém é interessante avaliar quais têm sido as respostas do mercado neste sentido.

A tendência apontada até 2020 é “sensoriedade e prazer” e, esta, sem sombras de dúvida, está notavelmente sendo vista, seja por meio da valorização da gastronomia, ou seja pelo movimento das empresas trabalhando para atender às expectativas dos consumidores e

clientes, uma vez que é grande o desafio de levar sabor e prazer no concorrido mercado da alimentação fora do lar. Os ganhos para o setor são do tamanho das evoluções e as empresas que entrarem primeiro nessa corrida, pela inovação e foco no cliente, serão favorecidas.

Inovação para o mercado

Um lançamento recente para o setor de Food Service que exemplifica o atendimento em uma das novas expectativas do consumidor, é a maionese Liza Chef, lançada em abril deste ano pela Cargill Food Service.

Para a elaboração desse produto a empresa reuniu clientes e seu experiente time de Pesquisa e Desenvolvimento para obter *insights* e entender a fundo as novas necessidades do mercado. A ideia foi criar uma maionese ideal para saladas de batata e legumes, que pudesse ser adicionada a ingredientes ainda quentes, sem nenhuma alteração de textura,



cor ou sabor durante a preparação e contato com o ar no período de exposição nos restaurantes.

O resultado foi um produto cuja formulação acertou em cheio a essas necessidades, sendo comprovado pelo grande sucesso de vendas logo no primeiro mês.

Modernidade e Praticidade

Mas além da criação do produto e a fim de aperfeiçoar seu portfólio de maioneses, a Cargill vem fazendo um trabalho de relançamento de produtos, como a da maionese Mariana, muito utilizada pelo mercado informal; ganhou uma embalagem moderna e formulação mais clara, adequando-se a uma tendência do mercado.

Outra mudança foi na maionese Liza Caseira, anteriormente

comercializada em sachet de 430g e PET de 489g no varejo, agora passará a ser envasada em balde de 2,7kg, para levar diferenciação e praticidade para as cozinhas de todo o Brasil.

Essas novidades são válidas para a profissionalização do mercado de Food Service, com isso melhores produtos serão oferecidos e todas as oportunidades de crescimento serão aproveitadas. O cenário econômico atual é favorável pois novos hábitos surgiram com o aumento do poder de compra dos consumidores, além de estarem, cada vez mais, abertos a desfrutar de todo o prazer que o mercado da alimentação fora do lar pode oferecer.

Para mais informações e consulta da linha completa de produtos Cargill, acesse: www.cargillfoodservice.com.br. ●

A tendência apontada no seminário é “sensoridade e prazer”



Utensílios



tigelas



forma



fouet
(batedor de arame)



faca

Frango Flocado

5 porções

Ingredientes

500g de coxa de frango
234g de Molho para Salada Liza Caseiro
250g de Maionese Liza Chef
100g de bolacha água e sal triturada
100g de bolacha água e sal quebrada em flocos
Sal a gosto

Molho à La Carte

100ml Molho para Salada Liza mostarda e mel
50g de Maionese Liza Chef
100g de creme de leite sem soro
Mix de folhas (alface crespa, roxa e lisa) a gosto
Tomate-cereja a gosto
Sal a gosto

Dicas do Chef

-Após empanar o frango, deixe-o reservado por 5 minutos, assim a farinha tem maior fixação na carne.

-Sirva como acompanhamento, arroz com brócolis e amêndoas laminadas.

Modo de Preparo



Introduza uma faca fina dentro da coxa do frango; ela precisa estar rente ao osso. Com cuidado, solte a carne do osso. Após o corte completo, vire a carne ao avesso.



Em uma tigela, coloque o Molho para Salada Liza Caseiro, adicione o sal e deixe marinar por, aproximadamente, 2 horas.



Em uma tigela, coloque a farinha de bolacha triturada e empane o frango até que a farinha fique bem grudada nele.



Com o auxílio de uma faca, cubra todo o frango empanado com a Maionese Liza Chef.



Em seguida, empane o frango na bolacha quebrada em flocos.



Unte uma forma e coloque as coxas do frango. Em seguida, cubra a forma com papel-alumínio, leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse, por aproximadamente 35 minutos.



Fale com o Chef

Sac Cargill Food Service

0800 643 1214

www.cargillfoodservice.com.br

Foto: Artur Bragança



Após o cozimento retire o papel-alumínio, leve ao forno novamente por aproximadamente 5 minutos ou até dourar a carne.



Em uma tigela, misture o Molho para Salada Liza Mostarda e Mel, a Maionese Liza Chef, o creme de leite sem soro e o sal. Misture todos os ingrediente com um *fouet* (batedor de arame) até homogeneizar.



Para a montagem, em um prato, posicione o frango empanado, as folhas e o tomate-cereja. Regue a salada com o molho e sirva.

