



## **Boletim 4**

# **Sabores do Brasil se destacam em experiências artesanais na gastronomia regional**

*Do Pará ao Paraná, passando por Minas Gerais, produtores apostam na tradição e no sabor autêntico para conquistar o mercado nacional*

**São Paulo, maio de 2025** - A diversidade gastronômica brasileira ganhou protagonismo entre os expositores no último dia da Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes, com empresas que trazem ao público produtos regionais autênticos, feitos com matérias-primas selecionadas, processos artesanais e forte ligação com as tradições locais. Com origens no Pará, Minas Gerais e Paraná, as marcas apresentaram alimentos que representam mais do que sabores, são expressões culturais embaladas para o mercado nacional.

De Curitiba, a **Crituts**, empresa especializada em biscoitos artesanais, apresentou uma linha de grissinis e lascas de inspiração italiana, mas com identidade brasileira. Os produtos são feitos à mão, sem aditivos ou conservantes, e já circulam em empórios, mercados e lojas de vinhos de todo o país.

“Nós ‘abrasileiramos’ a receita italiana e mantivemos a tradição artesanal. Nossos grissinis são trançados à mão, o que garante crocância, sabor e um diferencial autêntico em relação ao que existe no mercado”, explica Gustavo Farhat, diretor da empresa. “Participar da feira é uma honra, porque conseguimos mostrar nossa marca para o Brasil todo, ouvir feedback direto dos visitantes e reforçar nossa presença no setor.”

Já no norte do país, um açaí 100% puro, vindo diretamente de Abaetetuba, no Pará, chamou a atenção pelo compromisso com a qualidade e a sustentabilidade. Respeitando os métodos tradicionais amazônicos, o **Açaí Paraense**, que já distribui seus produtos para diversas regiões do Brasil, fez sua estreia na Fispal.

“Nosso objetivo aqui é fazer com que mais pessoas conheçam o verdadeiro açaí paraense. Temos um produto puro, sem mistura, e é muito importante para nós que essa autenticidade seja valorizada”, afirma Andréia Teles,



coordenadora de logística.

De Pouso Alegre, no sul de Minas Gerais, o destaque foi para um doce de leite intenso e de coloração mais escura, resultado de um cozimento prolongado e da ausência total de espessantes, aromatizantes ou conservantes. A **Rocca**, que há dez anos se dedica à produção do doce em sua forma mais pura, aproveitou o evento para apresentar a sua nova linha de food service.

“O nosso doce de leite é feito só com leite e açúcar. O cozimento mais longo dá essa cor escura e um sabor mais profundo”, explica Rosi Barbosa, diretora da empresa. “Trouxemos nossa linha para o food service há pouco mais de um ano e ela se encaixou perfeitamente na produção de sorvetes.”

### **Sobre a Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes**

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são os maiores e mais importantes eventos para o setor de alimentação fora do lar da América do Sul. Ao longo de quatro décadas, tornaram-se referência em inovação, conhecimento e transformação do mercado, reunindo profissionais de toda a cadeia produtiva. As feiras se consolidaram como uma plataforma estratégica para o lançamento de produtos, apresentação de novas tecnologias e promoção do desenvolvimento sustentável do setor.

Mais informações sobre as feiras acesse [aqui](#)

Galeria de fotos acesse [aqui](#)

### **Sobre a Informa Markets**

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 28 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais informações, acesse [aqui](#).

**Serviço:**



**Data:** 27 a 30 de maio de 2025.

**Local:** Distrito Anhembi

**Endereço:** Av. Olavo Fontoura, 1209 – Santana, São Paulo – SP.

**Horários:** Terça a quinta-feira: 13h às 20h | Sexta-feira: 13 às 19h.

**Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br) | 11-99228-7836

Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)

(11) 3030-9463 | 3030-9404