

Da saudabilidade à confeitaria premium: novo pavilhão da Fispal destaca transformações do setor

Marcas apresentam soluções voltadas à performance, personalização e aumento de valor agregado no mercado de alimentação fora do lar



São Paulo, maio de 2026 – A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes estreiam este ano o Pavilhão de Confeitaria, espaço criado para acompanhar a expansão e a profissionalização do segmento no mercado de alimentação fora do lar. Entre os dias 26 e 29 de maio, no Distrito Anhembi (SP), o novo pavilhão reunirá empresas especializadas, demonstrações técnicas e soluções voltadas à inovação, eficiência operacional e ampliação de portfólio para negócios do setor.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), o Brasil possui 115.619 confeitarias, representando 14,5% de todo o mercado de alimentação fora do lar. O dado evidencia o peso estratégico da confeitaria na dinâmica do varejo alimentar e sua crescente relevância para geração de receita, diferenciação e fidelização de consumidores.

“O Pavilhão de Confeitaria surge em resposta a uma demanda crescente do nosso público e acompanha a transformação do segmento dentro do food service. Hoje, a confeitaria vai muito além da sobremesa: ela é uma ferramenta estratégica para ampliação de portfólio, aumento do ticket médio e criação de

experiências de consumo”, afirma Daniel Corigliano, gerente de Negócios da Fispal Food Service.

Experiência e personalização

As tendências de consumo apontam para uma confeitaria cada vez mais orientada à experiência, personalização e valor agregado. Produtos como brigadeiros gourmet, bolos porcionados e doces voltados a celebrações seguem em alta, impulsionados pelo apelo emocional e pela valorização estética.

Ingredientes premium, soluções funcionais e produtos alinhados à saudabilidade também ganham espaço. Segundo a ABIA, o chocolate está presente em 77% das confeitarias brasileiras, enquanto o brigadeiro aparece em 64% das operações, consolidando-se como pilares do segmento.

Integrada ao novo espaço, a Arena Confeitaria Profissional funcionará como um polo de conteúdo técnico, tendências e inovação aplicada ao negócio. A atração tem o patrocínio e a curadoria da **Mix Ingredientes** - marca que integra desde 2015 o portfólio da da DR Aromas & Ingredientes. A Titã Eletrocomerciais também é patrocinadora do espaço.

A Mix Ingredientes apresentará um portfólio focado em eficiência operacional e inovação funcional, com destaque para o lançamento da linha Mix Plena, que traz soluções com Whey Protein e Zero Açúcar Adicionado, alinhando saudabilidade e performance técnica. A empresa também amplia a linha Supreme com novos recheios de maracujá e morango.

A programação da Arena contará com chefs confeitários, especialistas técnicos e profissionais do mercado abordando temas como produção em escala, cardápio inteligente, tendências de consumo e novas experiências gastronômicas, incluindo conteúdos desenvolvidos em parceria com a Mintel.

“A Arena Confeitaria Profissional nasce como um espaço dedicado exclusivamente ao desenvolvimento do segmento dentro do food service, conectando conhecimento técnico, inovação e oportunidades de negócio. O principal diferencial é oferecer conteúdo prático e aplicável, alinhado às necessidades reais de padarias, confeitarias e operadores que buscam diferenciação e rentabilidade”, destaca Marco Henriques, diretor de marketing da DR Aromas & Ingredientes.

Visando a parte estética da experiência no ponto de venda, a **Alluria** também integra o grupo de expositores do Pavilhão de Confeitaria. A empresa aposta em soluções que valorizam a apresentação dos produtos e fortalecem a conexão emocional com o consumidor.

As soluções da Alluria ajudam as empresas do setor de food service a crescer ao se posicionar como uma parceira que entende a importância de cada detalhe na construção da experiência do cliente. A apresentação, quando cuidadosamente elaborada, valoriza o produto e cria uma conexão emocional com o consumidor”, afirma Cintia Fernanda, coordenadora de produtos da empresa.

Segundo ela, a empresa prioriza o segmento de confeitaria profissional que valoriza a estética como parte fundamental da experiência, especialmente em eventos, celebrações e produtos de alto padrão. “A Alluria busca se conectar com confeitores, ateliês de doces finos, buffets e empresas que trabalham com a realização de sonhos em casamentos, festas ou momentos especiais”, conclui.

Entre os expositores do novo pavilhão está também a **Vanilla Brasil**, que estreia na Fispal acompanhando a expansão de sua atuação no food service. A empresa apresentará soluções voltadas à confeitaria premium, com destaque para o caviar de baunilha composto exclusivamente pelas sementes da fava e para a nova pasta de baunilha sem açúcar.

Outro lançamento é a evolução da pasta de baunilha natural da marca, com concentração até dez vezes superior às opções tradicionalmente disponíveis no mercado brasileiro.

“A maior parte das soluções existentes depende de aromatizantes e não entrega intensidade real de sabor. Nosso foco é oferecer um produto 100% natural, com alta performance e rendimento superior”, afirma Tarcísio Machado, da Vanilla Brasil.

Segundo a empresa, o uso de ingredientes naturais e concentrados permite reduzir volume por receita, elevar a percepção de valor do produto final e aumentar a eficiência operacional dos negócios.

A **Rich's** também reforça sua presença no segmento com participação estratégica no Pavilhão de Confeitaria e no Pavilhão da Panificação. No espaço dedicado à confeitaria, a empresa apresentará lançamentos e extensões de linha voltados à praticidade, padronização e performance operacional.

Entre os destaques estão o Rich's Shining Glaze, desenvolvido para oferecer brilho intenso e acabamento uniforme aos produtos de panificação; o Creme Culinário Versatié Láctea 25%; o chantilly Niagara Cremosa; o Chantilly Spray ON TOP; além do America Zero, versão sem adição de açúcares da tradicional linha America.



A empresa também apresentará novas soluções como o Creme Ganache pronto para uso e o Grand American, chantilly UHT de alta performance voltado a operações que demandam estabilidade prolongada e eficiência logística.

“A participação no Pavilhão da Confeitaria reforça o compromisso da Rich’s com um segmento estratégico para a companhia. O espaço permite uma conexão mais próxima com confeitheiros, chefs, empreendedores e operadores do setor, valorizando inovação, técnica e soluções desenvolvidas especificamente para esse público”, destaca Fernanda Sequetto, diretora de Marketing da Rich’s.

A 42ª Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes esperam receber mais de 70 mil visitantes e reunir cerca de 2.500 marcas expositoras nesta edição. Os ingressos já estão disponíveis no site oficial do evento, incluindo a modalidade solidária, que oferece 50% de desconto mediante doação de 1 kg de alimento não perecível.

As feiras têm o patrocínio oficial da Tramontina Primia. Confira todas as informações e atrações no [site oficial](#) do evento.

Serviço:

Data: 26 a 29 de maio de 2026.

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.

Ingressos: Acesse [aqui](#); valores do 2º lote até o dia 25/05.

Agência de Viagem: clique [aqui](#).

Credenciamento de imprensa: neste [link](#).

[Galeria de fotos](#)

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](#).

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](#).

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br | 11-99228-7836

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9404