

## Frigol apresenta nova identidade visual e renova linhas de produtos na APAS Show 2018

*Todas as linhas de produtos serão relançadas com a nova identidade. Além disso, uma nova linha de carnes será apresentada durante o evento. Trata-se da Charcutaria Frigol, composta por produtos defumados artesanais*

A **Frigol**, quarto maior frigorífico de carnes bovina e suína do país, dá mais um passo em seu constante processo de renovação. Durante a APAS Show, mais importante feira supermercadista do Brasil, realizada entre 7 e 10 de maio de 2018, no Expo Center Norte, em São Paulo, a marca relança suas linhas de produtos com uma nova identidade visual.



A logomarca ganha nova fonte, cores e formato (imagem ao lado). “A nova marca da Frigol é mais leve e moderna, mas preserva os princípios e valores que definem a empresa e mantêm sua essência como organização dinâmica, parceira e criativa”, explica o CEO Luciano Pascon.

Sob a nova marca corporativa, estão sendo relançadas todas as linhas de carnes da indústria. São elas:

- **Angus Frigol:** cortes macios provenientes de gado precoce e participantes do Programa Carne Angus Certificada
- **BBQ Secrets:** cortes selecionados, com marmoreio e acabamento superiores
- **Frigol Tradicional :** cortes fracionados, padronizados e embalados a vácuo
- **Frigol Jerked Beef:** cortes desossados do dianteiro e traseiro bovino que passam por longo processo de salga e desidratação
- **Frigol Suínos:** cortes nobres e selecionados, comercializados frescos ou congelados
- **Grand Chef Temperados:** cortes bovinos e suínos já temperados e prontos para assar
- **Frigol Grand Chef:** cortes maturados, limpos e desossados e prontos para assar que são ideais para churrasco

O programa **Açougue Completo**, iniciativa da Frigol que valoriza a parceria entre a indústria e o varejo, tornando os açougues de supermercados ainda mais eficientes e competitivos, também é relançado com nova identidade visual. Este programa oferece um pacote de benefícios da Frigol aos supermercadistas, incluindo consultoria, planos de ação e até treinamento para os açougues estarem cada vez mais preparados para atender bem aos seus clientes.

Além da renovação da marca, a Frigol também lança na APAS a linha **Charcutaria Frigol**, com carnes defumadas de extrema qualidade, produzidas de forma artesanal, seguindo os altos padrões de qualidade da companhia.

**Crescimento e inovação constantes** – A Frigol tem como marca a promoção de melhorias constantes em todas as áreas de atuação, visando oferecer mais soluções aos seus clientes e parceiros comerciais. “A nova marca, a atualização das linhas e os lançamentos periodicamente fazem parte desse processo de renovação da nossa empresa. O resultado positivo é comprovado nos números. Hoje a Frigol processa 120 mil toneladas/ano,

distribuídas nos principais mercados do Brasil e exportadas para mais de 60 países em todos os continentes”, destaca Luciano Pascon.

**Sobre a Frigol:** A Frigol S.A. tem capacidade para processamento de 120 mil toneladas de carnes/ano. A produção é distribuída para todo o Brasil e exportada para mais de 60 países da América do Sul, Europa, Oriente Médio, Ásia e África. A empresa conta com seis unidades industriais, localizadas em São Paulo (Lençóis Paulista); Pará (São Felix do Xingu e Água Azul do Norte); Goiás (Cachoeira Alta) e Mato Grosso (Juruena). A capacidade de abate é de 3.000 bovinos/dia e 400 suínos/dia. A empresa conta com mais de 2.300 colaboradores. Mais informações: [www.frigol.com.br](http://www.frigol.com.br)

**Contato para a imprensa:**



**Texto Comunicação Corporativa | (11) 3039-4100**  
Altair Albuquerque – [altair@textoassessoria.com.br](mailto:altair@textoassessoria.com.br)  
Guilherme Bonatti – [guilherme@textoassessoria.com.br](mailto:guilherme@textoassessoria.com.br)  
Rodolfo Vieira – [rodolfo@textoassessoria.com.br](mailto:rodolfo@textoassessoria.com.br) (11)  
98240.3434