



LANÇAMENTO

VIBRA APRESENTA NAT PRO – LINHA PROFISSIONAL NA APAS SHOW 2018

SÃO PAULO, 7, 8 E 9 DE MAIO DE 2018 – A Nat, marca de alimentos derivados de frangos do Grupo Vibra, aproveita a maior feira supermercadista do País para destacar os diferenciais dos seus produtos e apresentar a **Nat PRO – linha profissional**, desenvolvida para atender ao canal food service. O lançamento, além de incrementar o portfólio, também busca aproximar a Companhia desse segmento, que fatura R\$ 178 bilhões por ano e 27% desse volume é movimentado pelas redes de restaurante. Os dados são do Instituto Food Service Brasil (IFB).

A linha conta com embalagens adequadas para atender às necessidades dos restaurantes, lanchonetes, cozinhas industriais, atacados, transformadores e estabelecimentos comerciais voltados para a alimentação fora do lar. Os produtos mantêm o mesmo padrão de qualidade dos demais cortes da Nat, cujos frangos são produzidos com cuidados especiais, como alimentação balanceada e controle dos níveis de gordura. A carne é 100% livre de conservantes e hormônios, conforme estabelecido pela legislação brasileira.



A **Nat PRO – linha profissional** oferece oito cortes de frangos congelados: Filé de peito fatiado, Filezinho, Sobrecoxa, Filé de coxa e sobrecoxa, Coxa e sobrecoxa sem osso, Coxinha da asa, Frango desossado (Shawarma) e Coração. Os produtos estarão disponíveis em embalagens de 2 kg e 2,5 kg, no caso do Frango desossado.



PRESENÇA NAT NA FEIRA

Além dos cortes tradicionais e especiais da Nat, o estande localizado no **pavilhão verde, rua L/K, 16, número 601**, contará com as linhas já conhecidas dos supermercadistas, como a Nat. Verde e as linguças Temperos do Mundo.

O espaço da Nat preparou um atrativo para os visitantes: um totem interativo com receitas produzidas a partir de produtos da marca. É só clicar e levar para a casa a sugestão de prato.

GRUPO VIBRA

Com sede administrativa no Rio Grande do Sul e unidades no Paraná e Minas Gerais, o grupo conta com 4,5 mil funcionários e seus produtos estão presentes nos cinco continentes. A empresa detém o controle total da cadeia de produção – desde as granjas, incubatórios, laboratórios, fábricas de ração, até os frigoríficos. Para garantir a saudabilidade dos seus cortes de frango, investe continuamente em avançados processos e tecnologias de indústria, incluindo 22 módulos de controle de qualidade dentro de cada frigorífico, e no criterioso trabalho de manejo no campo e bem-estar animal.

Divulgação:

Comunicasul: 51 3024 5289

Néia Oliveira | neia@comunicasul.com.br | 51 99964.3325

Camila Neto | comunicasul@comunicasul.com.br | 51 99269.3693

comunicasul.com.br