

SCHÄR ANUNCIA COMPRA DA BELADRI E AMPLIA LINHA DE PÃES DURANTE A APAS 2018



A SCHÄR - líder mundial da categoria sem glúten – participa pelo quarto ano consecutivo da maior feira do setor supermercadista do Brasil, a APAS, que acontece entre os dias 7 - 10 de maio no Expo Center Norte, na cidade de São Paulo. Para 2018 além do lançamento de três novos produtos, a marca anuncia também a compra da empresa brasileira Beladri, ampliando sua presença no Brasil.

Com a aquisição, a Schär passa a contar com 45 produtos no portfólio, representando a maior oferta de alimentos sem glúten do país. A compra da Beladri com a sua planta industrial, marca a 10ª fábrica Schär no mundo e a primeira no Brasil.

“Estimativas apontam que de 1% a 2% da população pode ter a doença celíaca e, somando a população com sensibilidade ao glúten não celíaca e outras condições que melhoram com a retirada do glúten, estamos falando num mercado potencial de mais de 40 milhões de brasileiros. Isso, sem contar a população que opta pela retirada do glúten na sua alimentação”, explica Fernando Menezes, CEO da Schär no Brasil

Durante a APAS a empresa divulgará ainda novidades na linha de pães com o lançamento do pão francês sem glúten do país e nova receita para pães de forma integral e multigrãos. Esta nova versão promete ainda mais sabor e mantém o padrão de excelência da marca que segue a tradição italiana em panificação.

“Como a categoria sem glúten ainda está em evolução e desenvolvimento, mais do que fechar negócios durante a feira, a oportunidade de estar presente no maior evento do varejo do Brasil nos permite apresentar o potencial da categoria como um todo, e a força da marca como líder desse segmento. Tendo em vista o fato de que operamos com uma estrutura enxuta, a APAS também é uma oportunidade de encontro com varejos regionais, de diversas partes do Brasil”. Ticiane Menezes, diretora de Vendas e Marketing da Schär.

A Schär trabalha em constante pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. Internacionalmente possui mais de 200 opções de itens seguramente sem glúten e que trazem, de volta à vida de quem precisa seguir uma alimentação isenta da proteína, sabor, qualidade nutricional e segurança alimentar.

Mercado de restrições alimentares

A Schär representa hoje entre 25% e 40% das vendas totais da categoria sem glúten, que vem crescendo há mais de 10 anos no Brasil, variando conforme o porte do varejo e o foco que ele dedica ao segmento de saudáveis e especiais. Dados do Instituto Euromonitor indicam que este mercado cresceu mais de 500% na última década, e que hoje já seja duas vezes maior do que o mercado de orgânicos, por exemplo. E, para o futuro, os números permanecem otimistas: a expectativa é de 32% até 2020, mesmo diante de um cenário desafiador como o atual.

Na categoria de "saudáveis", o segmento sem glúten é o que mais tem crescido, especialmente pelo fato de que está em fase inicial. Hoje, alimentação sem glúten é mandatória para quem tem Doença Celíaca (estima-se incidência de 1 para cada 100 pessoas) e Sensibilidade ao glúten não celíaca, que atinge de 6% a 15% da população, de acordo com estudos internacionais.

Porém, este segmento ainda está em desenvolvimento, visto que acredita-se que apenas 10% dos celíacos estejam atualmente diagnosticados no Brasil. Da mesma maneira, estima-se que apenas 5% das pessoas com Sensibilidade ao glúten estejam diagnosticadas. Ou seja: há um vasto campo de expansão em vista, mas que tem como premissa de crescimento a maior qualidade dos diagnósticos.

"A estratégia da marca para aumentar a conscientização do consumidor é investir na comunicação no ponto de venda, garantindo uma área dedicada e sinalizada nos supermercados, impulsionando a categoria e facilitando a experiência do consumidor".
Conta Ticianá Menezes, diretora de Vendas e Marketing da Schär.

Lançamentos de 2018:

A Schär promete sacudir o mercado sem glúten com o lançamento do pão francês. Item de desejo entre os celíacos, o produto chegou para atender uma solicitação antiga e constante dos consumidores. Ainda no primeiro semestre acontecerá também o lançamento das novas receitas dos pães de fôrma Blanco e Rústico, itens que são sucesso em vendas, e que estarão ainda mais macios e saborosos, com embalagem 100% dedicada ao Brasil.

Confira a seguir mais detalhes sobre os lançamentos da Schär que estarão presentes na APAS:

Pão Francês



Sem glúten e sem lactose/Com fibras (psyllium e bambu)/3 pães na embalagem/Fresco e macio, não precisa congelar/ Com massa madre (fermentação natural) = sem conservantes? Isso é importante porque ninguém acredita que essa embalagem permite produtos sem conservantes!

Informação Nutricional: porção 43 g (1 unidade); (% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ)

Preço Sugerido: R\$ 13,90

Nova Receita – Pães de Forma:

- Pan Blanco – Pão de forma tradicional



Sem glúten e sem lactose/Fonte de fibras (fibra de maçã) /Fresco e macio, não precisa congelar/Com trigo sarraceno e massa madre (fermentação natural)/ sem conservantes

Informação Nutricional: Porção de 50g (2 fatias e 1/2); (% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ)

Preço Sugerido: R\$ 12,90

Informação Nutricional para o Brasil Porção de 50 g (2 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	105 kcal 441 kJ	5 %
Carboidratos	20,5 g	7 %
Lactose	0 g	-
Proteínas	1,2 g	2 %
Gorduras totais	1,3 g	2 %
Gorduras saturadas	0,2 g	1 %
Gorduras trans	0 g	-
Fibra alimentar	3,65 g	15 %
Sódio	260 mg	11 %

Pão Rústico – Pão de forma multigrãos



Sem glúten e sem lactose/Fonte de fibras (fibra de maçã) /Fresco e macio, não precisa congelar/Com trigo sarraceno e massa madre (fermentação natural)/ sem conservantes

Informação Nutricional: Porção de 50g (2 e 1/2 fatias); (% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ)

Preço Sugerido: R\$ 13,90

Informação Nutricional para o Brasil Porção de 50 g (2 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	113 kcal 474 kJ	6 %
Carboidratos	22 g	7 %
Lactose	0 g	-
Proteínas	1,9 g	3 %
Gorduras totais	1,2 g	2 %
Gorduras saturadas	0,2 g	1 %
Gorduras trans	0 g	-
Fibra alimentar	3,35 g	13 %
Sódio	200 mg	8 %

Serviço: Schar na APAS 2018

Data: 7 - 10 de maio

Horário: 7 às 22 horas

Endereço: Expo Center Norte - Rua José Bernardo Pinto, 333 - Vila Guilherme, São Paulo - SP, 02055-000

Localização na feira:

Sobre a Schär

Presente em mais de 60 países, a Schär é líder mundial em alimentação sem glúten. A marca chegou ao mercado brasileiro em 2012 e desde o final de 2014 atua diretamente no Brasil por meio de sua filial administrativa e comercial, na cidade de Curitiba (PR). Os 150 pontos de vendas iniciais já se transformaram em mais de 5 mil, cobrindo todas as regiões do país. Atualmente, são mais de 40 produtos disponíveis para o público brasileiro. Mais do que oferecer uma alternativa para quem precisa ou opta por seguir uma dieta sem glúten, a Schär tem compromisso com o sabor e o prazer à mesa. Porque alimentar-se bem é saber fazer as melhores escolhas.

Assessoria de Imprensa

Jessica Marins – jessica.marins@pipah.com.br – (11) 9.9927-2309

Cinthia Curado – cinthia.curado@pipah.com.br – (11) 9. 8563-4924/ (11) 5082-4512