



## Scala lança Cream Cheese

O Laticínio Scala, uma das maiores empresas do ramo conhecida pela qualidade, lança sua própria versão do produto: o Cream Cheese Scala. O produto chega inicialmente em embalagem de 1,2Kg em formato de bisnaga e é resultado de um trabalho de pouco mais de um ano em pesquisa e desenvolvimento de produto.



Segundo Marco Antonio Barbosa, Gerente de Marketing e Vendas da Scala, essa é a aposta da fabricante para 2018. “De início nós estamos com a versão na embalagem Bisnaga de 1,2kg, seguindo uma tendência de mercado para esta categoria que cresce de forma sólida e consistente a cada ano. Temos uma grande expectativa de sucesso, com o produto de muita qualidade, preço competitivo com nossos principais concorrentes e uma embalagem atrativa ao PDV e consumidores. ”, conta.

Barbosa explica que a embalagem grande é pensada nos canais Food Service (transformadores), Cash & Carry (Atacarejos) e Distribuidores. “Faremos o monitoramento da performance do produto para um possível lançamento na embalagem de 400g voltada ao varejo e ao consumidor final prevista para o segundo semestre deste ano”, completa.

A Scala, que recentemente ampliou sua unidade em Sacramento/MG para atender ao crescimento da demanda, desenvolveu o novo Cream Cheese com o mesmo padrão de qualidade dos seus produtos mais conhecidos no mercado brasileiro. Bernardo Soares Cerchi, Assessor Técnico de Desenvolvimento de Produtos, também acredita que o produto está cada dia mais presente no mercado com a difusão dos pratos internacionais no hábito dos brasileiros.

“O Cream Cheese vem ganhando espaço na culinária brasileira pela sua praticidade e versatilidade no preparo das mais variadas receitas desde as pizzarias, as casas de culinária japonesa, até as mais elaboradas receitas de tortas e sobremesas. Esse produto proporciona benefícios a pessoas que precisam ficar atentas a pressão arterial e doenças cardiovasculares, por possuir menos sódio e gordura saturada do que seus produtos substitutos. ”, defende.

A produção do Cream Cheese Scala também possui uma estruturação diferenciada, seguindo as diretrizes da empresa. “A Scala investiu na construção de uma planta totalmente automatizada e destinada exclusivamente às operações de produção do Cream Cheese, tendo como foco principal a segurança alimentar com baixa utilização de conservantes e a padronização do



produto. O moderno processo de produção do Cream Cheese Scala também garante outra diretriz da empresa: a sustentabilidade ambiental, por não gerar soro ácido na sua produção. ”, explica Cerchi.

Por fim, o técnico de desenvolvimento de produtos conta que o Cream Cheese foi um grande desafio em termos de criação, com mais de um ano de desenvolvimento: “foi um dos maiores desafios já enfrentados pela equipe de P&D, já que envolveu recursos de diferentes áreas funcionais, além de parcerias com universidades e centros de pesquisas de empreendimentos parceiros, desde os testes piloto até o acompanhamento e análise do produto nos primeiros meses de produção.”.

### **Mas, afinal, qual a diferença entre requeijão e cream cheese?**

Os estágios da produção dos dois produtos são parecidos, porém, a adição de ingredientes faz toda a diferença.

Criado em Chester (EUA), em 1872, quando um produtor de leite tentava reproduzir o queijo francês neufchâtel, o cream cheese possui uma grande concentração de creme de leite e uma consistência mais densa. No Brasil, também se tornou um ingrediente conhecido nos rodízios de comida japonesa. Por ser mais denso e menos salgado, o cream cheese possui um leque de receitas maior que o requeijão.

Já o requeijão é um produto criado no Brasil Colônia. Também possui sabor leve, mas é mais líquido e salgado, utilizado como acompanhamento de pães e bolachas. Costuma ser incluído nas receitas a fim de deixá-las mais cremosas, como tortas salgadas, por exemplo, tão tradicionais na culinária mineira.

### **Sobre a Scala**

Com 55 anos de existência, o Laticínio Scala, se tornou um dos principais fabricantes de queijos do Brasil, responsável pela mussarela queridinha dos pizzaiolos. Possui três fábricas, sendo duas em Sacramento-MG e uma em Salitre de Minas. Além de uma fábrica de produtos destinados à nutrição animal, uma unidade armazenadora de grãos e um moderno centro de distribuição.

Com capacidade para processar mais de 600 mil litros de leite por dia, a empresa detém uma linha de produtos completa que conta com: parmesão, provolone, gorgonzola, minas padrão, colonial, meia-cura, queijo de coalho, prato, requeijão, cream cheese (lançamento), manteiga e a mussarela.

Além disso, a Scala também possui uma preocupação social e ambiental com projetos de sustentabilidade.