

Três novos sabores 100% Orgânicos são as novidades da Vapza para a APAS 2018

Maior evento supermercadista do mundo acontece entre os dias 7 e 10 de maio

A Vapza, empresa pioneira na produção de alimentos cozidos no vapor e embalados à vácuo, apresentará os lançamentos que chegam para ampliar o seu portfólio de produtos, durante a 34ª edição da Apas, maior evento supermercadista do mundo. No evento, a marca irá apresentar sua linha de orgânicos com destaque para os três novos sabores



A linha de produtos 100% orgânicos da marca ganha três novos sabores que serão apresentados em durante a feira: Quinoa Mix, Soja em Grãos e Mix 7 Grãos. Pensada especialmente para quem se preocupa com a alimentação, mas não abre mão de ter praticidade na hora de preparar uma refeição, a linha conta ainda com Arroz Integral, Feijão Carioca, Feijão Preto e Quinoa entre as opções. Todos com baixo teor de sódio, alta propriedade nutricional e livres de agrotóxicos. Além de serem prontos e nutritivos, os produtos não precisam de refrigeração.

“Participar de um evento com o porte da Apas, que reúne os principais players do mercado em diversos seguimentos é uma ótima oportunidade para apresentarmos os lançamentos que preparamos para o varejo esse ano, dando destaque para a linha de orgânicos lançada no ano passado”, avalia Enrico Milani, diretor geral da Vapza



A Vapza está presente em quase todos os estados brasileiros e em alguns países do mundo, como Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, França e Portugal com seus canais de distribuição. No Varejo, os produtos podem ser encontrados em gigantes como Assaí, Carrefour, Extra, Makro, Pão de Açúcar e Walmart.

Os interessados poderão conhecer mais sobre os produtos Vapza no estande da Organics Brasil, no Expo Center Norte.

Serviço

APAS – 34º Congresso e feira de negócios e Supermercados

Data: de 7 a 10 de maio

Horário: 9h às 20h

Local: Expo Center Norte - Rua José Bernardo Pinto, 333 - Vila Guilherme, São Paulo – SP

Sobre a Vapza

A Vapza começou suas atividades em 1995 com capital 100% paranaense. A empresa, que possui tecnologia pioneira no Brasil para produção de alimentos cozidos no vapor e embalados à vácuo, trouxe este processo da Europa, aprimorando-o e adaptando à realidade da matéria-prima nacional. Com seu parque fabril instalado na cidade de Castro (PR), proporciona a geração de aproximadamente 1.820 de empregos indiretos. Hoje, são processadas mais de vinte matérias primas básicas, entre vegetais, tubérculos, carnes de frango, bovina, suína e pescado.

Informações para a imprensa:

Encaso Comunicação Corporativa

Tel.: [+55 11 2950-2849](tel:+551129502849)

Jornalista Responsável:

Ana Paula Soares – ana@encasocomunicacao.com.br

Fabiola Ribeiro – fabiola@encasocomunicacao.com.br

Kenia Ferraz – kenia@encasocomunicacao.com.br