

Selmi participa da 33ª edição da feira Super Rio Expofood

Grupo expõe suas três marcas no tradicional evento do setor alimentício, que será realizado entre os dias 28 e 30 de março, no Riocentro

A Selmi leva seu portfólio de produtos para a 33ª edição da Super Rio Expofood, tradicional evento dedicado ao varejo do setor alimentício e que será realizado entre os dias 28 e 30 de março, nos pavilhões 3 e 4 do Riocentro, na Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro.

O destaque do grupo são os produtos da linha Galo, que é líder de venda no Rio de Janeiro. Os visitantes também encontrarão informações e oportunidades envolvendo as linhas Grano Duro e Especialidades da marca Renata e o portfólio da tradicional marca Todeschini, que é referência na região sul e vem conquistando espaço nos demais estados brasileiros.

A Super Rio Expofood contará com uma área de mais de 40 mil m² e mais de 500 expositores confirmados. Consolidado desde 1981, o evento gerou, no ano passado, R\$ 500 milhões em negócios e recebeu cerca de 56 mil visitantes.

A Selmi marcará presença com membros da diretoria, marketing, trade marketing, equipe comercial e representantes locais, e preparou um estande com área de 80 m², com um ambiente para receber os varejistas, durante os três dias de duração da feira.

"A retomada da Selmi neste grande evento visa o fortalecimento da marca, geração de negócios, conteúdo e relacionamento. Vemos a Super Rio Expofood como uma grande oportunidade de visibilidade perante o varejo e uma forma de estreitar nosso relacionamento com atuais e potenciais clientes no mercado carioca", afirma Marcelo Guimarães, diretor comercial da Selmi.

SERVIÇO

33^a Feira Super Rio Expofood

Data: 28, 29 e 30 de março

Local: Pavilhões 3 e 4 do Riocentro – Av. Salvador Allende, 6555, Barra da Tijuca – Rio de

Janeiro

SOBRE A SELMI

São 135 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

Contatos Vira Comunicação

Carlos Rodrigues - carlos.rodrigues@viracomunicacao.com.br - (19) 9 9338-8411 **Angelo Sastre** - angelo.sastre@viracomunicacao.com.br - (19) 9 98117.3749