

Pasta de Clipping n° 01

2018



Veículo	Data	Assunto	Valor estimado em espaço publicitário R\$
TV UOL	06.11.2018	Apresentação	15.000
Canal Terra Viva - Programa Bem da Terra	06.11.2018	Apresentação	121.000
Portal Resumo da Moda	10.10.2018	Apresentação	2.500
Portal Gastronominho	13.11.2018	Apresentação	2.500
Fanpage Gastronominho	13.11.2018	Apresentação	1.500
Instagram Sabor à Vida Gastronomia	13.11.2018	Apresentação	1.500
Portal Sabor à Vida Gastronomia	13.11.2018	Apresentação	2.500
TV Band -Jornal da Band	05.12.2018	Pão de Queijo - Exportação	1.336.000
Fanpage Jornal da Band	05.12.2018	Apresentação	1.500
Instagram Gordiandoblog	11.12.2018	Visita à Loja	1.500
Instagram Gordiandoblog	12.12.2018	Visita à Loja	1.500
Instagram Gordiandoblog	12.12.2018	Visita à Loja	1.500
Portal Gordiando	13.12.2018	Visita à Loja	2.500
Portal Gastromania	13.12.2018	Lançamento - Pão de Queijo de Chocolate	2.500
Fanpage Gordiando	13.12.2018	Visita à Loja	1.500
Portal Giro News	14.12.2018	Lançamento - Pão de Queijo de Chocolate	4.500
Guia GHPR	17.12.2018	Lançamento - Pão de Queijo de Chocolate	2.000
Portal Rede Press	24.12.2018	Loja Jardins	2.000
Portal News Trade	26.12.2018	Loja Jardins	2.500

Portal Canal Executivo	26.12.2018	Loja Jardins	2.500
		Total	1.508.500

Publicações: 20

Período: De **6 Novembro** a **26 de Dezembro de 2018**, média de 2,8 publicações por semana (sete semanas no total)

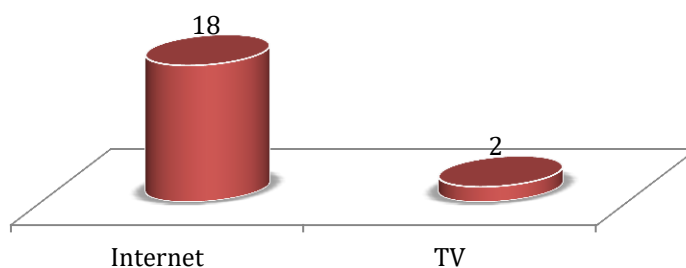
Investimento estimado em publicidade: **R\$1.508.500** média de **R\$ 215.500** por semana

Maior volume: **Internet** – 18 notícias e **TVS** (2)

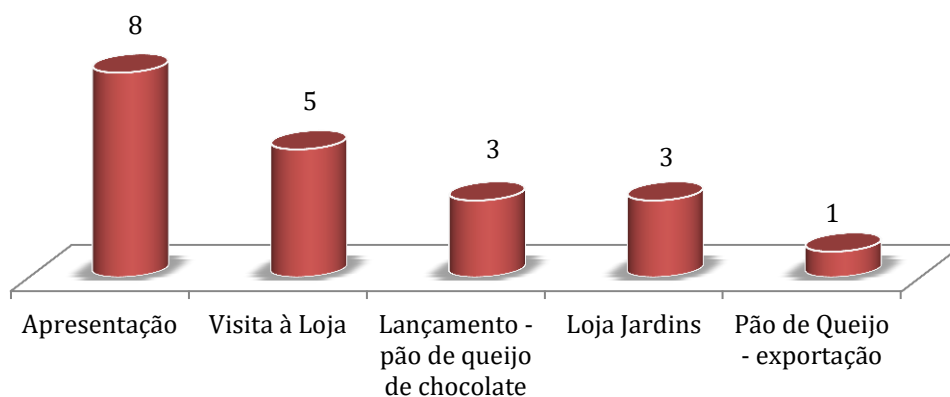
Assuntos de maior repercussão: **Apresentação** com 9 publicações, **Visita à Loja** com 5 publicações cada, **Lançamento de Pão de Queijo de Chocolate** com 3 publicação e **Loja Jardins** com 3 publicações.

Mídias em destaque: **TV UOI, Canal Terra Viva - Programa Bem da Terra, Jornal da Band, Portal New Tarde, Porta Giro News, Blog Gordiandoblog e Portal da Gastronominho.**

Resultados por Mídia:



Assuntos:



Veículo: TV UOL
Data: 06.11.2018
Assunto: Apresentação

tvUOL

Busca por vídeos



TEMAS CANAIS PROGRAMAS MAIS VISTOS BAND REDETV FUTEBOL FAMOSOS GEEK RECEITAS UNIVERSA



</> Copie o código embed

72

Siga o UOL no



Band Terra Viva

Pão de queijo de chocolate!

06/11/2018 | 16h44

Vídeos relacionados



Gastronomia: pão de queijo artesanal
Band Terra Viva
04/09/2018



Gastronomia: Hambúrguer no pão de queijo
Band Terra Viva
27/03/2018



Gastronomia: pão de mel!
Band Terra Viva
08/11/2018



Queijo curtido na cachaça
Band Terra Viva
19/04/2018

<https://tvuol.uol.com.br/video/pao-de-queijo-de-chocolate-04028D9A386AD8A96326>

Veículo: Canal Terra Viva - Programa Bem da Terra

Data: 06.11.2018

Assunto: Apresentação



Pão de queijo de chocolate!

No quarto bloco do programa Bem da Terra desta terça-feira (06), a apresentadora Renata Maron recebeu a empresária Mirany Soares, e os pães de queijo deliciosos. Confira a seguir.

06/11/2018 37 visualizações



Publique na Próxima Edição do Diário Oficial da União

[Visitar site](#)

<https://tvterraviva.band.uol.com.br/videos/16565856/pao-de-queijo-de-chocolate->

Veículo: Portal Giro News
 Data: 14.12.2018
 Assunto: Lançamento Pão de Queijo de Chocolate



Gironews Portal
 1º Jornal Diário do Negócios Trade

Receba a Newsletter Gratuita | Digite aqui sua pesquisa

Jornal Diário | TV Giro News | Revista Temática

Atacado / Cash & Carry | Supermercado | Farma / Cosméticos | Construção | Food Service | Redes / Shopping | Varejo Digital

Fornecedores | Lançamentos | Franchising | Embalagem | Eventos | Negócios

Sexta-feira, 14 de dezembro de 2018

Construção | Redes / Shopping | Franchising

Suvinil Pinta com Quiosque no Rio de Janeiro | **O Poder da Black Friday Fluxo em Shoppings Subiu em Novembro** | **Mestre-Cervejeiro.com Abre Unidades em SC e RS**

Com o intuito de se aproximar dos consumidores, a Suvinil instalou um quiosque no Casa Shopping, no Rio de Janeiro - empreendimento especializado em decoração. As vendas acontecem em parceria com a varejista Hipertintas. No espaço, os produtos da marca são expostos e é oferecido um atendimento diferente, priorizando as "necessidades e objetivos" dos clientes, segundo a empresa. A Suvinil pretende expandir o modelo para outras regiões. Os quiosques vêm para reforçar a estratégia da marca, que quer se firmar no varejo.

[Leia Mais](#) | [Comentários](#)



O fluxo de visitantes em shopping centers do Brasil subiu 1,39% em novembro se comparado ao mesmo período do ano passado e 2,92% na relação com outubro deste ano, de acordo com a Associação Brasileira de Shopping Centers (Abrasca). A Associação afirma que o resultado foi impulsionado pelas iniciativas promocionais de lojas para a Black Friday. Entre 23 e 25 de novembro, período da Black Friday, o fluxo de visitantes registrou alta de 4,5% ante 2017. Glaucio Humai, presidente da Abrasca, revela que a expectativa é fechar 2018 com alta de 6% no faturamento.

[Leia Mais](#) | [Comentários](#)

A rede de lojas de cervejas artesanais Mestre-Cervejeiro.com tem duas novas unidades da região Sul do país: na cidade de Caçador, Santa Catarina, e em Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Na primeira loja, de 80m², é oferecido cerca de 80 rótulos e três torneiras de chope. Já a unidade de Porto Alegre tem 25m² e 90 rótulos da bebida. Além das cervejas artesanais, a loja disponibiliza snacks e, também, itens presentáveis, como bonês, camisetas, growlers, abridores, copos e taças. Hoje, a rede tem mais de 60 unidades.

[Leia Mais](#) | [Comentários](#)

Eder Reposiciona Marca e Amplia Portfólio

A EderÁ Eder, marca de frios e embutidos, revitalizou sua identidade visual e tem novos produtos como Pão, Linguíça de Pêrnil e Bacon Tablete, que passam a integrar o portfólio composto por várias categorias, como salsicha, linguíça, bacon e presuntos especiais. Os produtos já estão sendo comercializados.

aquí É Gironews
Jornalismo com Credibilidade

Formaggio Inova com Pão de Queijo de Chocolate

A Formaggio Mineiro, marca de pão de queijo gourmet, expande seu mix de produtos com o "Pão de Queijo de Chocolate Belga". Segundo a empresa, a novidade é feita com quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut e 40% de queijo meia cura e parmesão, não possui gordura trans e glúten e é produzido com sal do Himalaia.

[Leia Mais](#) | [Comentários](#)

Fusão de Sabores
 Formaggio Inova com Pão de Queijo de Chocolate



A Formaggio Mineiro, marca de pão de queijo gourmet, expande seu mix de produtos com o "Pão de Queijo de Chocolate Belga". Segundo a empresa, a novidade é feita com quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut e 40% de queijo meia cura e parmesão, não possui gordura trans e glúten e é produzido com sal do Himalaia. O pão de queijo de chocolate já está sendo comercializado no Empório Santa Luzia e nas lojas próprias da Formaggio, em São Paulo. Para o varejo, o produto conta com distribuição em embalagens de 2 kg nos tamanhos 25 g e 50 g.

Compartilhe [f](#) [in](#) [t](#) [w](#)

[enviar por email](#)

[imprimir notícia](#)

Fake News

aquí É Gironews

Notícias em Destaque

Fluxo em Shoppings Subiu em Novembro
 14/12/2018

Drogaria Araujo Chega a 25 Lojas Abertas no Ano
 13/12/2018

<http://www.gironews.com/lancamentos/fusao-de-sabores-51521/>

Veículo: Portal Gastronominho

Data: 13.11.2018

Assunto: Apresentação

terça-feira, novembro 13, 2018 **Últimos:** Camarão, gastronomia portuguesa e cerveja artesanal juntos no Memorial

f t i g



GASTRONOMINHO



INÍCIO COMIDAS ▾ BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCERIAS COLUNISTAS ▾



Formaggio Mineiro - eleito o melhor pão de queijo gourmet do Brasil
13/11/2018



Workshop e Degustação na Vivavinho
13/11/2018



PARCEIROS



NOTÍCIAS **SÃO PAULO**

Formaggio Mineiro - eleito o melhor pão de queijo gourmet do Brasil

13/11/2018 | Alex Mineiro | 0 comentários | brasil, cafeteria, Formaggio Mineiro, gourmet, lojas, moema, pão de queijo, produtos, são paulo

Marca é a única a oferecer um produto com 40% de queijo puro

A **Formaggio Mineiro** foi criada em 2009 por um casal de mineiros que abriu mão de seus cargos executivos em São Paulo para investir no próprio negócio. Dois professores de gestão decididos a apostar em diferenciais e inovações de verdade. Assim, iniciaram a produção de um pão de queijo gourmet ímpar, sem perder a autenticidade brasileira.

Depois de mais de um ano pesquisando e testando diversas receitas de pães de queijo com ingredientes naturais, a **Formaggio Mineiro** surge oficialmente com um produto artesanal e exclusivo produzido em escala industrial. O único pão de queijo com 40% de queijo puro em sua composição - canastra e parmesão - e que não utiliza a fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência incomparável. Além disso, e elaborado com óleo de soja, tem zero por cento de gordura trans e não contém glúten.

A primeira grande "formada" foi de pão de queijo tradicional, produto que logo foi eleito o melhor do Brasil por grandes chefs gourmets. A partir daí, observando as demandas do mercado e as oportunidades de continuar inovando no segmento, a **Formaggio Mineiro** expandiu seu portfólio. Atualmente, oferece pão de queijo multigrãos - produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol; chipa três queijos - com provolone, parmesão e mussarela; waffle de pão de queijo - único em formato quadrado; e está lançando pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga.

A inovação também está nas embalagens. Ao varejo, a **Formaggio Mineiro** desenvolveu uma caixa diferenciada resistente a congelamento e com divisórias para evitar que os pães grudem. Sem contar o design exclusivo no segmento, destacando os produtos nas gôndolas diante das demais marcas dispostas.

Dando vazão ao empreendedorismo e à atuação com diferenciais, a empresa abriu sua primeira loja própria no mesmo endereço da produção industrial, sediada no Campo Belo, bairro próximo ao aeroporto de Congonhas, na capital paulista. E conquistou ainda mais clientes com o atendimento típico "mineirinho", como atribuem os proprietários. O espaço, além de comercializar os produtos, atende como um pequeno café para consumo no local.

O novo negócio foi um sucesso e expandiu em pouquíssimo tempo. Entre 2017 e 2018, na contramão do cenário econômico brasileiro, foram inauguradas outras duas lojas **Formaggio Mineiro**, uma em Moema e outra na Vila Leopoldina, mantendo as características próprias de tratamento ao cliente, assim como a arquitetura e ambientação.

Formaggio Mineiro
Site: formaggiomineiro.com.br
Facebook: [FormaggioMineiro](https://www.facebook.com/FormaggioMineiro)
Instagram: [@FormaggioMineiro](https://www.instagram.com/FormaggioMineiro)
Campo Belo: Rua Otávio Targino de Sousa, 283
Moema: Alameda dos Anapurus, 1643

Foto destaque: reprodução
Fonte: divulgação

Compartilhe isso:



<http://gastronominho.com/formaggio-mineiro-eleito-o-melhor-pao-de-queijo-gourmet-do-brasil/>

Veículo: Fanpage Gastronominho

Data: 13.11.2018

Assunto: Apresentação



Gastronominho
@gastronominho

Página inicial

Sobre

Fotos

Vídeos

Publicações

Comunidade

Informações e anúncios

[Criar uma Página](#)

Gastronominho
9 h · 🌐

Marca é a única a oferecer um produto com 40% de queijo puro
<https://gastronominho.com/formaggio-mineiro-eleito-o-melho.../>

GASTRONOMINHO.COM
Formaggio Mineiro – eleito o melhor pão de queijo gourmet do Brasil

Enviar mensagem

Sucrier

Yes We Cook

Páginas relacionadas

Poke Haus SP
Restaurante de comida saudável

Hamburgeiros.com
Site de referência

Panela Na Rua
Food Truck

<https://www.facebook.com/gastronominho/>

Veículo: Instagram Sabor a Vida Gastronomia

Data: 13.11.2018

Assunto: Apresentação



<https://www.instagram.com/p/BqIMZtsh6Mt/>

título: Portal Sabor à Vida Gastronomia

Data: 13.11.2018

Assunto: Apresentação



The screenshot shows the homepage of the 'Sabor à Vida Gastronomia' website. The main article is titled 'Conheça a história da Formaggio Mineiro' (Get to know the history of Minas cheese). The article text is as follows:

Conheça a história da Formaggio Mineiro

Os minas sempre foram conhecidos por sua habilidade em fazer queijo. Desde os tempos coloniais, os minas produziam queijos artesanais, com receitas e técnicas próprias. O queijo mineiro é produzido em Minas Gerais, mais especificamente na região do Triângulo Mineiro. Este queijo é produzido a partir de leite de vaca, com sal e fermento natural. O processo de produção é artesanal e envolve a coagulação do leite, a formação do coalado e a maturação do queijo em ambientes controlados.

A Formaggio Mineiro foi criado em 1999 por um casal de imigrantes italianos que se estabeleceram no Brasil para investir no projeto regional. Dois produtores de gosto delicado e apaixonados por gastronomia e produção artesanal, foram pioneiros em trazer para o Brasil um queijo mineiro, sempre produzido com leite de vaca pasteurizado, sem aditivos e com embalagem biodegradável.

Uma nova tradição: Passa de Queijo

Desde de sua criação, a Formaggio Mineiro tem sido produzida em pequenas quantidades, com o objetivo de manter a qualidade e a tradição. O queijo mineiro é produzido em pequenas quantidades, com o objetivo de manter a qualidade e a tradição. O queijo mineiro é produzido em pequenas quantidades, com o objetivo de manter a qualidade e a tradição.

Atualmente, a Formaggio Mineiro é produzida em pequenas quantidades, com o objetivo de manter a qualidade e a tradição. O queijo mineiro é produzido em pequenas quantidades, com o objetivo de manter a qualidade e a tradição.

Lojas e Cafés Formaggio Mineiro em São Paulo

- Formaggio Mineiro - Campo Belo
Endereço: Rua Cláudio Faria, 100 - Jd. Santa Helena, 13062-010
- Formaggio Mineiro - Itaquera
Endereço: Rua Cláudio Faria, 100 - Jd. Santa Helena, 13062-010
- Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina
Endereço: Rua Cláudio Faria, 100 - Jd. Santa Helena, 13062-010

<http://www.saboravida.com.br/gastronomia/2018/11/13/conheca-a-historia-da-formaggio-mineiro/>

Veículo: Jornal da Band
Data: 05.12.2018
Assunto: Pão de Queijo Exportação



Língua portuguesa ganha espaço em Xangai

Na capital dos negócios da China, a língua portuguesa ganha cada vez mais espaço. Na reportagem desta quarta-feira, 05, da série especial, novos investimentos e parcerias levam empresários brasileiros a Xangai.

05/12/2018 113 visualizações



<https://noticias.band.uol.com.br/jornaldaband/videos/ultimos-videos/16578685/lingua-portuguesa-ganha-espaco-em-xangai.html>

Veículo: Fanpage Jornal da Band

Data: 05.12.2018

Assunto:



The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Jornal da Band'. On the left is a navigation menu with options like 'Página inicial', 'Publicações', 'Sobre', 'Vídeos', 'Fotos', 'Avaliações', 'Comunidade', and 'Informações e anúncios'. The main content area features a large banner with the show's logo and the text 'AO VIVO SEG A SÁB 19H20'. Below the banner are interaction buttons for 'Seguir', 'Curtir', 'Seguir', and 'Compartilhar'. A post from 'Jornal da Band' is visible, with a video player showing a scene from the show. The video title is 'BAND E CCTV MAIOR TV CHINESA, SÃO PAULO'. On the right side, there are user avatars and names for 'Luiz Megale', 'Rafael Colombo', and 'MasterChef Brasil', each with a 'Curtir' button. At the bottom right, there are language options and a copyright notice for Facebook © 2018.

Veículo: Instagram Gordiando Blog

Data: 11.12.2018

Assunto: Visita à Loja

Instagram

Search

Log In

Sign Up



gordiandoblog • Follow

Pão de Queijo Formaggio Mineiro

gordiandoblog Gente pensa na felicidade de receber este kit maravilhoso da @formaggiomineiro!

Veio com uma bolsa térmica, pão de queijo tradicional, de gorgonzola, chocolate, multigrãos, chipa e waffle de pão de queijo!

Vale lembrar que os produtos são maravilhosos! 😊 Nós adoramos! 😊

#gordiando #formaggiomineiro #paodequeijo #recebidos #presskit #waffle #chocolate #gorgonzola

gordiandoblog #cafedatarde #cafe #madeinbrazil #gastronomia #paodequeijomineiro #instafood #recomendo

turistaprof ♥♥♥♥♥♥♥♥

janaina_nutri Humm que maravilha.. que delícia! Como faço pra comprar e receber esse kit em casa??

miria._rodrigues Uuuuuu

van_giovana Onde compra ???



232 likes

1 DAY AGO

https://www.instagram.com/p/BrQvM0wF1Wb/?utm_source=ig_share_sheet&igshid=mow80rycetae

Veículo: Instagram Gordiando Blog

Data: 11.12.2018

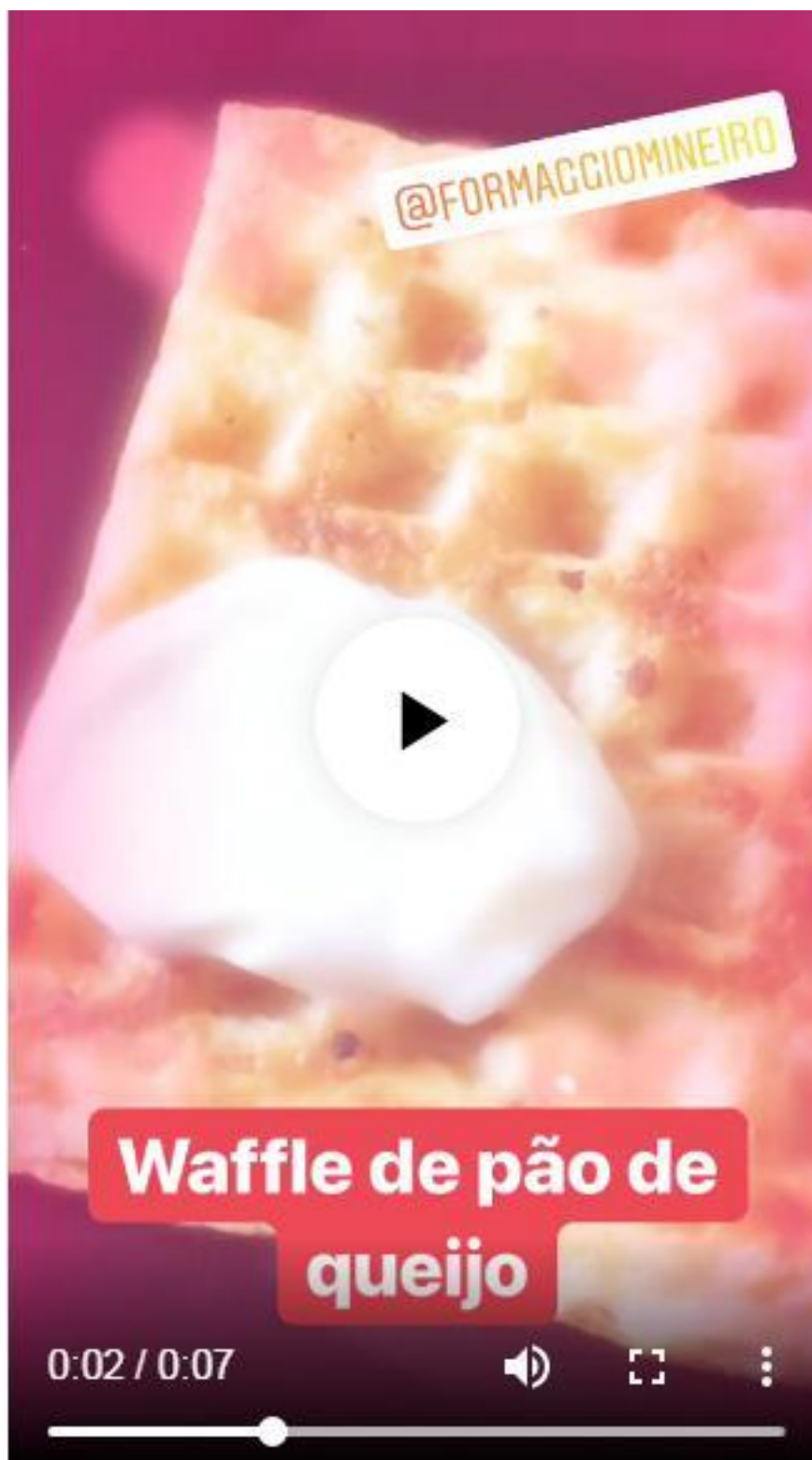
Assunto: Visita à Loja



Veículo: Instagram Gordiando Blog

Data: 11.12.2018

Assunto: Visita à Loja



Veículo: Portal Gordiando

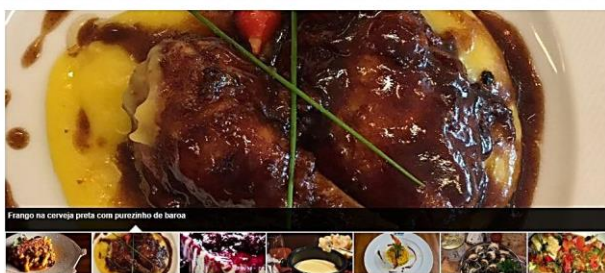
Data: 13.12.2018

Assunto: Visita à Loja



<https://gordiando.com.br/formaggio-mineiro/>

Veículo: Portal Gastronomia
 Data: 13.12.2018
 Assunto: Lançamento Pão de Queijo de Chocolate



Frango na cerveja preta com puzezinho de baroa



Notícias

-  Artesão Carioca chega à House of Food em Botafogo
13/12/2018
-  Festas de Fim de Ano: Festeje com Capel Pisco
13/12/2018
-  **Formaggio Mineiro inova e lança pão de queijo gourmet de chocolate**
13/12/2018
-  Chef do Hilton Copacabana ensina tango de ceviches
13/12/2018
-  Leão lança chá em cápsulas
13/12/2018
-  Rodízios com desconto para confraternizações de fim de ano
13/12/2018

Publicidade

Garanta seus equipamentos contra os riscos do dia-a-dia.



Faça o cálculo clicando aqui

Formaggio Mineiro inova e lança pão de queijo gourmet de chocolate

Atualizado em 13/12/2018

Inédito e exclusivo, produto é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. É livre de gordura trans e glúten free.

A Formaggio Mineiro, empresa 100% brasileira que se tornou referência em pão de queijo gourmet no país, lança para o mercado nacional um produto inédito e único: pão de queijo de chocolate belga. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado", explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo Formaggio Mineiro são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

No varejo, o pão de queijo de chocolate belga está disponível em pacotes de dois quilos nos tamanhos 25 gramas e 50 gramas. O produto também pode ser apreciado e adquirido nas lojas próprias da Formaggio Mineiro, atualmente com unidades na capital paulista – Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina, e em outros estabelecimentos.

Com sede em São Paulo, a marca produz mais de 180 toneladas de pão de queijo ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúts, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

Mais informações através do site www.formaggiomineiro.com.br e das redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.

Onde encontrar:

Empório Santa Luzia

(11) 3897-5000

Alameda Lorena, 1471

Lojas e Cafés Formaggio Mineiro:

Formaggio Mineiro - Campo Belo

(11) 96620-3139

Rua Otávio Tarquínio de Sousa, 283

Formaggio Mineiro – Moema

(11) 5561-7978

Alameda dos Anapurus, 1643

Formaggio Mineiro - Vila Leopoldina

(11) 3895-5108

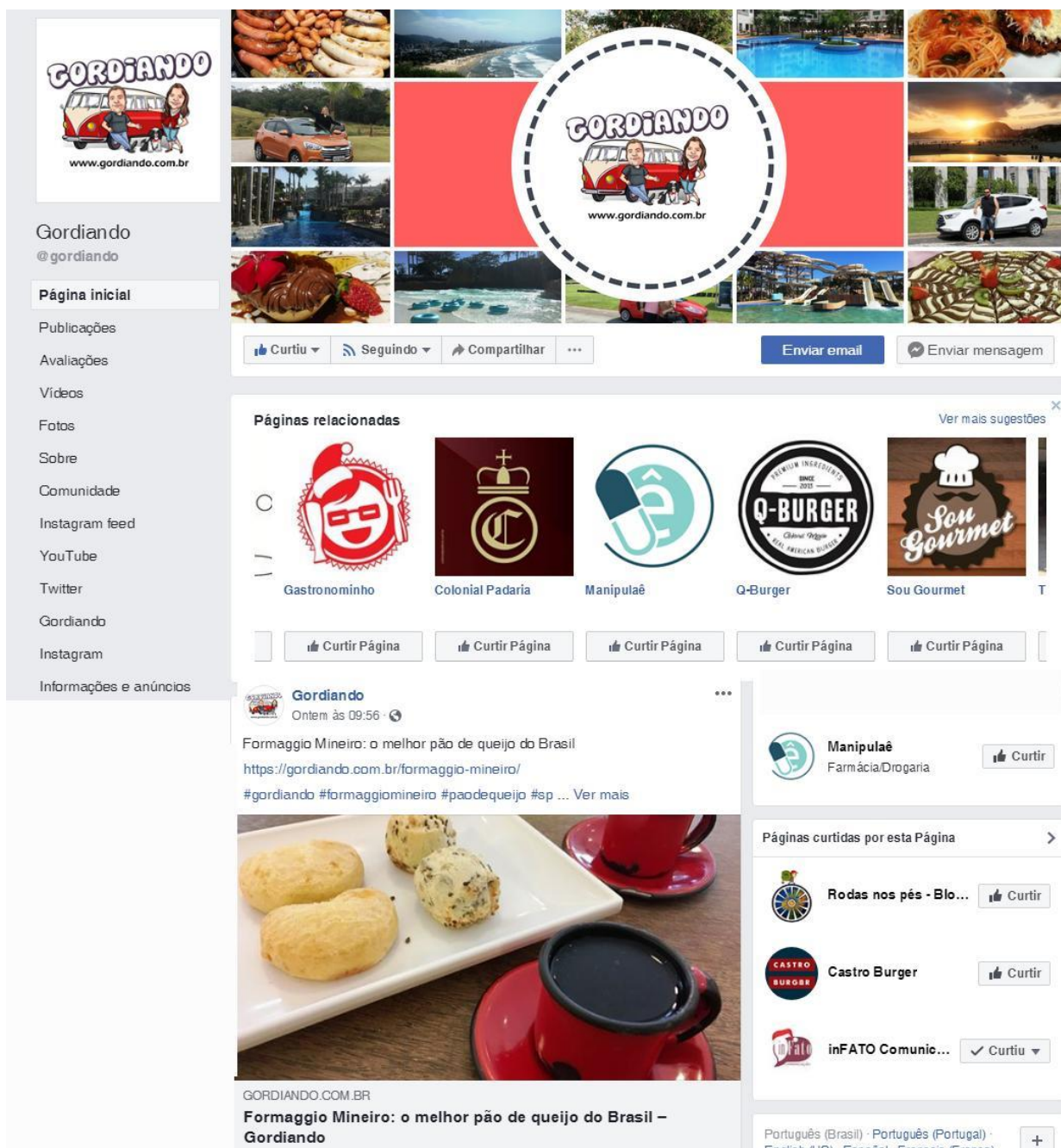
R. Carlos Weber, 382

<http://www.gastronomia.com.br/noticia.php?codigo=23864>

Veículo: Fanpage Gordiando

Data: 13.12.2018

Assunto: Visita à Loja



Gordiando
@gordiando

Página inicial

Publicações
Avaliações
Vídeos
Fotos
Sobre
Comunidade
Instagram feed
YouTube
Twitter
Gordiando
Instagram
Informações e anúncios

Páginas relacionadas

Gastronominho Colonial Padaria Manipulaê Q-Burger Sou Gourmet

Gordiando
Ontem às 09:56 · 🌐

Formaggio Mineiro: o melhor pão de queijo do Brasil
<https://gordiando.com.br/formaggio-mineiro/>
#gordiando #formaggiomineiro #paodequeijo #sp ... Ver mais

Formaggio Mineiro: o melhor pão de queijo do Brasil – Gordiando

Páginas curtidas por esta Página

Rodas nos pés - Blo...
Castro Burger
inFATO Comunic...

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France)

https://www.facebook.com/gordiando/?_tn_=%2Cdk%2CP-R&eid=ARDwrMk0arxMO3xUXbyM7IIHfe-ZhVHXIIAdSk_-hO-N4Krve2-HIEk5fOeJj_jL198yb8d-q9dJXf4k

Veículo: Guia GHRP
Data: 17.12.2018
Assunto: Lançamento Pão de Queijo



Formaggio Mineiro inova e lança pão de queijo gourmet de chocolate



Inédito e exclusivo, produto é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. É livre de gordura trans e glúten free.

A Formaggio Mineiro, empresa 100% brasileira que se tornou referência em pão de queijo gourmet no país, lança para o mercado nacional um produto inédito e único: pão de queijo de chocolate belga. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado", explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo Formaggio Mineiro são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

No varejo, o pão de queijo de chocolate belga está disponível em pacotes de dois quilos nos tamanhos 25 gramas e 50 gramas. O produto também pode ser apreciado e adquirido nas lojas próprias da Formaggio Mineiro, atualmente com unidades na capital paulista – Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina, e em outros estabelecimentos.

Com sede em São Paulo, a marca produz mais de 180 toneladas de pão de queijo ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrútes, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

Mais informações através do site www.formaggiomineiro.com.br e das redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.

Onde encontrar:

Empório Santa Luzia
(11) 3897-5000
Alameda Lorena, 1471

Lojas e Cafés Formaggio Mineiro:

Formaggio Mineiro – Campo Belo
(11) 96620-3139
Rua Otavio Tarquínio de Sousa, 283

Formaggio Mineiro – Moema
(11) 5561-7978
Alameda dos Anapurus, 1643

Formaggio Mineiro – Vila Leopoldina
(11) 3895-5108
R. Carlos Weber, 382

Compartilhe essa página com um amigo ou nas redes sociais:



Veículo: Portal Rede Press

Data: 24.12.2018

Assunto: Loja Jardins

PÁGINA INICIAL ANUNCIE AQUI! PRIVACIDADE ASSESSORIAS DE IMPRENSA CONTATO

RedePRESS

vivo EMPRESAS Vivo Fibra 200 MEGA POR R\$ 99,99/mês Assine já Consulte condições no site.

HOME CÃES E GATOS CULINÁRIA EDUCAÇÃO GERAL » MODA E BELEZA NOVIDADES OPINIÃO RELIGIÃO TECNOLOGIAS

	Voos de São Paulo a Florianópolis A partir de R\$ 108		Voos de Rio de Janeiro a Florianópolis A partir de R\$ 179		Voos de Porto Alegre a Florianópolis A partir de R\$ 185
	Voos de São Paulo a Fortaleza A partir de R\$ 246		Voos de São Paulo a Maceió A partir de R\$ 272		Voos de Belo Horizonte a São Francisco A partir de R\$ 3.084

Sub Viagens

Formaggio Mineiro expande e abre loja na região dos Jardins

24/12/2018 Economia Geral Regional

vivo EMPRESAS Vivo Fibra 200 MEGA POR R\$ 99,99/mês Assine já Consulte condições no site.

Compartilhar

A Formaggio Mineiro chega ao final de 2018 em franco crescimento. A empresa, que possuía três lojas - Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina -, acaba de abrir em sistema soft opening sua quarta unidade, desta vez na região dos Jardins. "A loja de fábrica foi uma grande realização pessoal que deu certo como negócio e se mostrou extremamente promissor. Tanto que já temos previstas pelo menos outras seis unidades para 2019", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

A marca foi criada em 2009 quando Mirany Soares, sua sócia, decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. "Somos dois professores de gestão motivados por ideias e produtos inovadores de verdade", acrescenta Lage.

R\$ 920,53 ou em 7 x 131,50
Coifa de inox com campan...
- **Acesse + Ofertas!**

Atualmente, a empresa produz mais de 180 toneladas de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial, tendo crescido em mais de 80% nos dois últimos anos, consecutivamente.

A loja Formaggio Mineiro nos Jardins fica na Rua Peixoto Gomide, 1.496.

<http://www.redepress.com.br/noticias/2018/12/24/formaggio-mineiro-expande-e-abre-loja-na-regiao-dos-jardins/>

PESQUISAR NO REDEPRESS

Digite a busca e tecla enter

PUBLICIDADE

ECONOMIZAR nas compras do Natal? É SÓ CLICAR!!!

Veículo: Portal New Trade

Data: 26.12.2018

Assunto: Loja Jardins



newtrade
O Portal do Comércio

INDÚSTRIA ATACADO VAREJO LANÇAMENTOS ECONOMIA CARREIRA TECNOLOGIA LOGÍSTICA VÍDEOS

TOTVS SIMPLIFICANDO O MUNDO DOS NEGÓCIOS. SAIBA MAIS



VAREJO

Formaggio Mineiro expande e abre loja na região dos Jardins

Por Redação — Última atualização 26 dez, 2018

Compartilhar

227 0

A Formaggio Mineiro chega ao final de 2018 em franco crescimento. A empresa, que possuía três lojas -Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina-, acaba de abrir em sistema soft opening sua quarta unidade, desta vez na região dos Jardins. "A loja de fábrica foi uma grande realização pessoal que deu certo como negócio e se mostrou extremamente promissor. Tanto que já temos previstas pelo menos outras seis unidades para 2019", comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

A marca foi criada em 2009 quando Mirany Soares, sua sócia, decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. "Somos dois professores de gestão motivados por ideias e produtos inovadores de verdade", acrescenta Lage.

Atualmente, a empresa produz mais de 180 toneladas de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial, tendo crescido em mais de 80% nos dois últimos anos, consecutivamente.

A loja Formaggio Mineiro nos Jardins fica na Rua Peixoto Gomide, 1.496.

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

- Fabricante da Paçoquita revisa operações externas para se concentrar no Mercosul
- WhatsApp alternativo para Android tem mais recursos do que o original
- Ferrero lança sua primeira loja no Brasil
- Mappin estará de volta com comércio eletrônico em 2019
- Vendas do setor supermercadista no Brasil sobem 3,3% em novembro, diz Abras

LinkedBy

<https://newtrade.com.br/varejo/formaggio-mineiro-expande-e-abre-loja-na-regiao-dos-jardins/>

Veículo: Portal Canal Executivo

Data: 26.12.2018

Assunto: Loja Jardins

Canal Executivo

Informação para quem decide

Carreiras & Gestão Contato Dança das Cadeiras Empresas Pesquisas Sobre



Formaggio Mineiro expande e abre loja na região dos Jardins



canalexecutivoblog

26 26America/Sao_Paulo

dezembro

26America/Sao_Paulo 2018

Empresas

A Formaggio Mineiro chega ao final de 2018 em franco crescimento. A empresa, que possuía três lojas – Campo Belo, Moema e Vila Leopoldina –, acaba de abrir em sistema soft opening sua quarta unidade, desta vez na região dos Jardins. “A loja de fábrica foi uma grande realização pessoal que deu certo como negócio e se mostrou extremamente promissor. Tanto que já temos previstas pelo menos outras seis unidades para 2019”, comenta Marcello Lage, sócio-proprietário da Formaggio Mineiro.

A marca foi criada em 2009 quando Mirany Soares, sua sócia, decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. “Somos dois professores de gestão motivados por ideias e produtos inovadores de verdade”, acrescenta Lage.

Atualmente, a empresa produz mais de 180 toneladas de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial, tendo crescido em mais de 80% nos dois últimos anos, consecutivamente.

A loja Formaggio Mineiro nos Jardins fica na Rua Peixoto Gomide, 1.496.

Compartilhe isso:

[Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#)

PESQUISAR

Pesquisar ...



INFORMAÇÃO PARA QUEM DECIDE

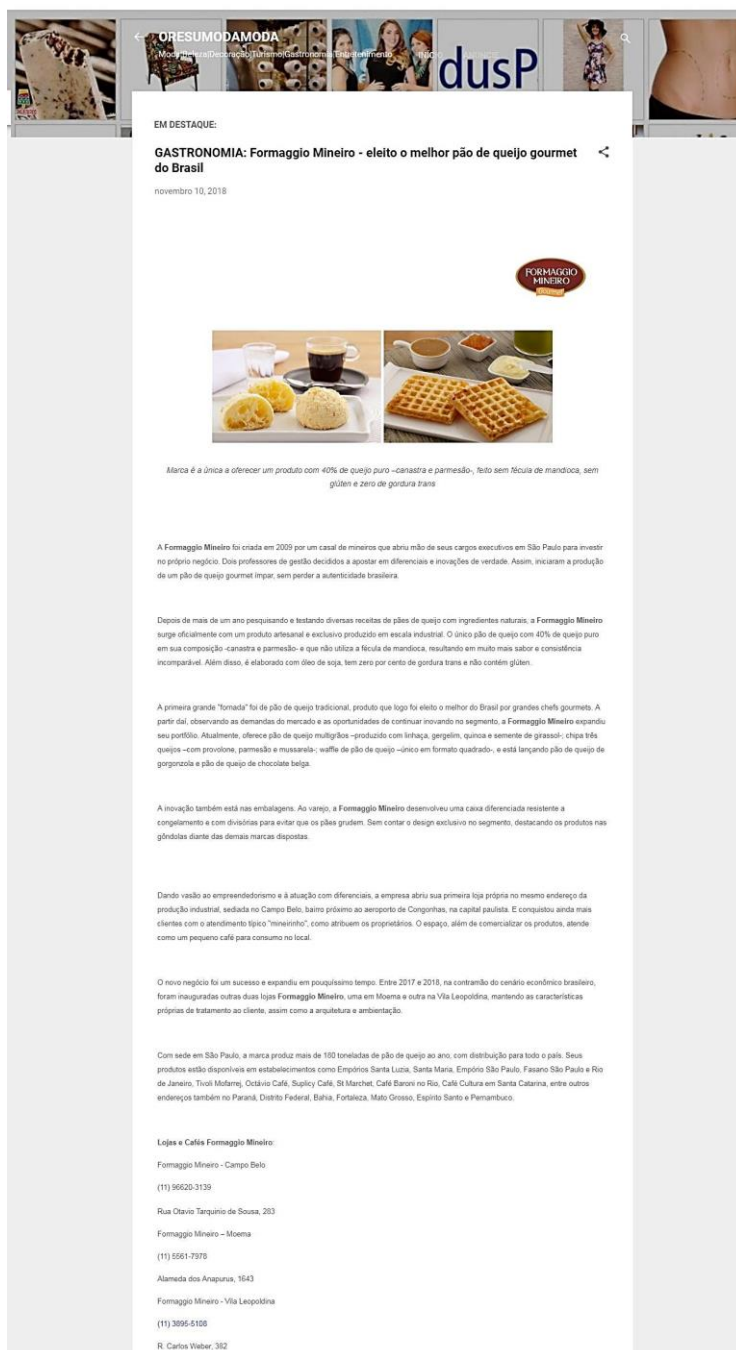
Canal Executivo é um blog focado no mundo corporativo. Divulgamos informações úteis para empresários, executivos e empreendedores. Também temos uma seção focada no jovem, chamada Canal Executivo Júnior

<https://canalexecutivoblog.wordpress.com/2018/12/26/formaggio-mineiro-expande-e-abre-loja-na-regiao-dos-jardins/>

Veículo: Portal Resumo da Moda

Data: 10.11.2018

Assunto: Apresentação





ORESUMODAMODA

EM DESTAQUE:

GASTRONOMIA: Formaggio Mineiro - eleito o melhor pão de queijo gourmet do Brasil

novembro 10, 2018



Marca é a única a oferecer um produto com 40% de queijo puro –canastra e parmesão-, feito sem flocos de mandioca, sem glúten e zero de gordura trans.

A **Formaggio Mineiro** foi criada em 2009 por um casal de mineiros que abriu mão de seus cargos executivos em São Paulo para investir no próprio negócio. Dois professores de gestão decididos a apostar em diferenciais e inovações de verdade. Assim, iniciaram a produção de um pão de queijo gourmet ímpar, sem perder a autenticidade brasileira.

Depois de mais de um ano pesquisando e testando diversas receitas de pães de queijo com ingredientes naturais, a **Formaggio Mineiro** surge oficialmente com um produto artesanal e exclusivo produzido em escala industrial. O único pão de queijo com 40% de queijo puro em sua composição – canastra e parmesão – e que não utiliza a flocos de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência incomparável. Além disso, é elaborado com óleo de soja, tem zero por cento de gordura trans e não contém glúten.

A primeira grande “formada” foi de pão de queijo tradicional, produto que logo foi eleito o melhor do Brasil por grandes chefs gourmets. A partir daí, observando as demandas do mercado e as oportunidades de continuar inovando no segmento, a **Formaggio Mineiro** expandiu seu portfólio. Atualmente, oferece pão de queijo multigrãos –produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-, chipa três queijos –com provolone, parmesão e mussarela-, waffle de pão de queijo –único em formato quadrado-, e está lançando pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga.

A inovação também está nas embalagens. Ao longo, a **Formaggio Mineiro** desenvolveu uma caixa diferenciada resistente a congelamento e com divisórias para evitar que os pães grudem. Sem contar o design exclusivo no segmento, destacando os produtos nas gôndolas diante das demais marcas dispostas.

Dando vulto ao empreendedorismo e à atuação com diferenciais, a empresa abriu sua primeira loja própria no mesmo endereço da produção industrial, sediada no Campo Belo, bairro próximo ao aeroporto de Congonhas, na capital paulista. E conquistou ainda mais clientes com o atendimento típico “mineirinho”, como atribuem os proprietários. O espaço, além de comercializar os produtos, atende como um pequeno café para consumo no local.

O novo negócio foi um sucesso e expandiu em pouquíssimo tempo. Entre 2017 e 2018, na contramão do cenário econômico brasileiro, foram inauguradas outras duas lojas **Formaggio Mineiro**, uma em Moema e outra na Via Leopoldina, mantendo as características próprias de tratamento ao cliente, assim como a arquitetura e ambientação.

Com sede em São Paulo, a marca produz mais de 100 toneladas de pão de queijo ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Fasano São Paulo e Rio de Janeiro, Tivoli Motaraj, Octávio Café, Suplicy Café, St Marchet, Café Baroni no Rio, Café Cultura em Santa Catarina, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Lojas e Cafés Formaggio Mineiro:

Formaggio Mineiro - Campo Belo
(11) 96620-3139

Rua Otávio Tarquino de Sousa, 203
Formaggio Mineiro - Moema
(11) 5561-7370

Alameda dos Anapurus, 1643
Formaggio Mineiro - Via Leopoldina
(11) 3995-6108

R. Carlos Wieber, 302

[https://www.oresumodamoda.com/2018/11/gastronomia-formaggio-mineiro-eleito-o.html?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+OResumoDaModa+\(O+RESUMO+DA+MODA\)](https://www.oresumodamoda.com/2018/11/gastronomia-formaggio-mineiro-eleito-o.html?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+OResumoDaModa+(O+RESUMO+DA+MODA))

