**Release Acaps**

**Buaiz Alimentos lança novidades de café e mistura**

**para bolo na Super Feira Acaps Panshow 2019**

O mercado de alimentos ganhará novos produtos neste segundo semestre. A Buaiz Alimentos se prepara para lançar as novidades durante a Super Feira Acaps Panshow 2019, que acontece entre os dias 17 e 19 de setembro, no Pavilhão de Carapina.

Um dos destaques será na linha de produtos do Café Numero Um, que passa a contar com dois novos produtos, o Café Numero Um Extraforte em duas versões 250 e 500 gramas, no formato almofada. Os novos produtos serão incorporados ao portfólio da empresa, que já produz cafés tradicionais e extraforte (vácuo), Prime e Espresso Gourmet, todos certificados com o selo de controle de pureza e qualidade da ABIC.

A Buaiz Alimentos também leva para a feira mais um novo sabor de Mistura para Bolo Regina Brownie, desenvolvido em parceria com a chef Flavia Gama, da Chocolateria Brasil.

O novo sabor irá compor a linha premium de misturas para bolo Regina, que já tem os sabores Chocolate, Cenoura e Integral Banana e Mel, todos em embalagens Stand-*up*Pouch. A Regina também tem em seu portfólio outros nove sabores de bolo, na linha bolos caseiros.

Para a diretora da Buaiz Alimentos, Eduarda Buaiz, a Acaps Panshow é uma oportunidade de relacionamento com os clientes e de troca de experiência. “Estamos apostando no novo sabor de Mistura para Bolo Regina Brownie, idealizado em parceria com a chef Flavia Gama, uma especialista em chocolate. No segmento café, estamos ampliando nossa oferta com extrafortes em tamanho e formato diferentes, para dar mais alternativas aos consumidores, que buscam qualidade e novidades”, reforça.

Idealizada para realização e geração de negócios, a Super Feira Acaps Panshow apresenta todo ano inovações e lançamentos do setor com o objetivo de integrar supermercadistas, panificadores, proprietários de restaurantes, bares, hotéis, entre outros segmentos.

**Estande**

Desenvolvido pela Stand By Marketing e Eventos, o estande da Buaiz Alimentos traz em 2019 o conceito de uma pâtisserie. Com 108 metros quadrados, o espaço tem um design moderno e arrojado, inspirado nas tradicionais confeitarias francesas. A ideia é que o estande proporcione momentos de degustação de bolos e outros produtos de confeitaria, além de pães e café.

Outro diferencial do estande é a área para aula show durante os três dias de evento, que contará com chefs e especialistas convidados para compartilhar receitas e experiências, utilizando as farinhas de trigo Regina, nas versões tradicional, integral e gourmet, e as misturas para bolos Regina.

No dia 17, as confeiteiras Andrea Souto, Evelize Fraga e Julia Candeias irão produzir Bolo de Casamento Naked Rústico, Bolo Espatulado com Chantycreme e Mini Naked decorado, respectivamente. No segundo dia do evento, Clarissa Soyka fica por conta de massas artesanais e a chef Flavia Gama fará o lançamento do Brownie Regina, que será servido com sorvete. No dia 19, o público contará com outras duas aulas shows, com Julia Candeias e um bolo gelado de coco, e com Caroline Campos, com bolo de pote Red Velvet.