

Empresa encontra alternativa inteligente para o baixo consumo de sorvetes no inverno

Empresa Amoratto Sorvetes, de Florianópolis/SC, encontra alternativas para o baixo consumo dos sorvetes típicos das temporadas mais frias do ano com a criação de sabores especiais e sugestões de consumo.

09/08/2017 17:37:21

Apesar de ser um país tropical onde as altas temperaturas predominam durante o ano, o consumo de sorvete no Brasil chega a ser três vezes menor do que em países de clima frio e invernos rigorosos como a Suíça, que tem um consumo per capita de 15L/ano. Para muitos brasileiros, por muito tempo, este hábito era apenas para quem não se preocupava com os quilos extras, para quem não se importava com alimentação saudável, ou ainda para quem simplesmente queria se deliciar com uma sobremesa gelada.

Pensando em mudar este cenário, uma empresa de Florianópolis - SC vem inovando constantemente em seus sabores e estilos de sorvete. A versão Fit, feita à base de proteína isolada do leite e sem açúcar, já trouxe para perto os consumidores preocupados com a saúde e estética, que aderiram ao alimento para o pós-treino mais saboroso.

A grande aposta da Amoratto Sorvetes Artesanais para a estação mais fria do ano é o desenvolvimento de sabores com base em frutas da estação e iguarias consumidas nesta época. No inverno de 2016 a empresa percebeu um aumento significativo do consumo em relação ao ano anterior (cerca de 15% maior). E para este ano já apresentaram seus sabores: Pinhão, Quentão, Coco com Doce de Abóbora e muitos outros, sendo que o Crumble de Maçã já aponta um favoritismo entre os consumidores. O consumo no mês de Junho chegou a ser 25% maior em comparação ao ano passado.

Nas vitrines das lojas, gomas de tangerina, pedaços de paçoca, espigas de milho verde agora fazem parte da decoração da vitrine da Amoratto. Esses sabores foram inspirados nos tradicionais quitutes das festas de São João e produzidos com matérias primas naturais, típicas da estação, de forma artesanal. “Essa é a proposta e principal preocupação da nossa empresa: a qualidade dos nossos produtos e o aproveitamento da matéria prima da época”, diz Rejane Maria de Moraes Zanotta, coordenadora de produção da Amoratto.

Este ano a empresa foi além, apresentando receitas para a sugestão do consumo do alimento de forma diferenciada. A principal aposta neste inverno é o fondue de sorvete, onde pequenas bolinhas são espetadas em palitos e mergulhadas no chocolate, formando uma casquinha que explode sabor ao entrar em contato com a boca.

Com as baixas temperaturas, os sabores cremosos - à base leite -, se unem às frutas secas, geleias, caldas e bebidas alcoólicas para uma sensação de “aconchego”. Exemplo disso são os sabores de Torta de Maçã e Café Mocca. As receitas já foram aprovadas pelos consumidores que visitam uma das quatro lojas da rede. “Alguns sabores fizeram tanto sucesso entre os nossos clientes que serão produzidos o ano todo. Milho verde, Gengibre com Nozes e Tangerina também estão entre os queridinhos do nosso público”, afirma Laura de Moraes Zanotta, gerente comercial da Amoratto.

Todas as novidades são criadas por Rejane, que aprendeu e aprimorou a técnica em cursos nacionais e internacionais, sempre pensando na satisfação e na saúde dos clientes. Por isso, todos os produtos da Amoratto são produzidos há 25 anos com o diferencial dos sabores artesanais, unidos à tecnologia e com um rigoroso processo de qualidade e ainda possuem alto valor nutritivo.

Para mais informações, acesse: <http://www.amoratto.com.br/>