

Chefs renomados aprovam Petybon Grano Duro

Petybon mostra superioridade frente à concorrência em teste cego realizado em restaurantes de SP

São Paulo, janeiro de 2010 – Para preparar uma massa *al dente* de arrancar suspiros dos convidados é necessário comprar um produto italiano, correto? Não necessariamente. Um teste às cegas realizado em pelo instituto Sensory Research, especializado em pesquisa de mercado e análise sensorial, constatou que a brasileira Petybon Grano Duro é um produto de alta qualidade e que agrada o paladar dos mais exigentes apreciadores de massa.

No período de um mês, chefs renomados de 31 restaurantes paulistas especializados em massas utilizaram massa grano duro das três marcas mais vendidas no país – sendo duas opções nacionais e uma importada – sem saber quais eram os fabricantes dos produtos avaliados. Petybon foi a mais bem avaliada nos quesitos cor e aparência da massa crua e pronta, bem como por seu aroma, sabor e consistência após o preparo.

“Espontaneamente, sem saber qual marca estavam utilizando, os produtos Petybon foram muito elogiados pelos chefs”, afirma Ricardo Jucá, gerente de marketing da J.Macêdo, fabricante da marca. Em termos de aceitação, 78% dos chefs aprovaram os produtos Petybon, contra 45% e 48% da concorrência (marcas importada e nacional, respectivamente).

Ou seja, a pesquisa comprovou que mais do que ter imagem, é preciso ser um produto com qualidade comprovada. “Ficamos muito satisfeitos com o resultado, que confirmou a alta performance gastronômica das massas grano duro Petybon”, comenta.

RECEITA PETYBON // SPAGHETTI ASSANHADO

Ingredientes:

½ embalagem de massa de sêmola de grano duro Petybon spaghetti

6 dentes de alho laminados

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 colheres (sopa) de manteiga

100g de polvo pré-cozido e cortado em lâminas

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão amarelo picado

25 camarões pré-cozidos e sem casca

1 colher (chá) de salsinha picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Folhas de manjericão

Modo de preparo:

Prepare a massa de sêmola de grano duro PETYBON spaghetti conforme as instruções da embalagem. Enquanto isso, em uma panela, doure o alho no azeite e na manteiga. Acrescente o polvo e refogue bem. Adicione os pimentões, os camarões e a salsinha. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Escorra bem a massa, misture com um pouco de molho e coloque uma porção no meio do prato. Regue com o restante do molho e sirva decorado com o manjericão.





Prazer em fazer

Petybon Relacionamento com o Consumidor: O consumidor pode entrar em contato com a central de relacionamento da marca pelo telefone 0800 726 6060 ou pelo site www.petybon.com.br

Sobre a Petybon - A Petybon iniciou suas atividades no Brasil como marca de massas e biscoitos do tradicional Grupo Matarazzo, em 1937. A partir de dezembro de 2003, a Petybon passou a fazer parte do portfólio de marcas da J. Macêdo, por meio da aquisição das fábricas de São José dos Campos (São Paulo). Com presença em todo o território nacional, a marca Petybon atua nos segmentos de massas com ovos, grano duro e lasagna direto ao forno.



Mais informações

FSB COMUNICAÇÕES – (11) 3165-9596

Giselle Nunes – (11) 9153-0298 / giselle.nunes@fsb.com.br

Patricia Santilli – (11) 9109-7305 / patricia.santilli@fsb.com.br

Debora Pratali – (11) 8757-8010 / debora.pratali@fsb.com.br