



Dona Benta lança embalagem a vácuo e farinha integral

Reconhecida pelas inovações que traz ao mercado, marca cria embalagem que aumenta em até quatro vezes a validade dos produtos e facilita armazenamento

São Paulo, dezembro de 2010 – Especialista em analisar o mercado e trazer inovações, como a criação das farinhas de trigo com fermento e a primeira embalagem transparente para a categoria, a Dona Benta (www.donabenta.com.br), marca líder nacional em farinhas de trigo e misturas para bolos, apresenta duas novidades em sua linha de produtos, as primeiras farinhas de trigo do Brasil embaladas a vácuo por um processo automatizado: Farinha de Trigo Reserva Especial e Farinha de Trigo Integral.

Com o mercado de farinhas de trigo carente de inovações, a J.Macêdo investiu em um processo automatizado de embalagem, já consagrado em outras categorias, como café e feijão. A embalagem a vácuo traz benefícios para os varejistas e para as consumidoras no armazenamento do produto e ainda garante a preservação, por mais tempo, da qualidade da farinha de trigo.

Compacta e transparente, a nova embalagem é resistente e prática, pois pode ser facilmente guardada mesmo após aberta. Enquanto uma farinha em embalagem comum tem em média cinco meses para consumo, com a opção a vácuo é possível estender este prazo para 12 meses. A tecnologia utilizada oferece maior durabilidade e proteção ao produto enquanto fechado.



Distribuída para as principais praças do Brasil, a opção a vácuo está disponível em duas versões: Farinha de Trigo Dona Benta Reserva Especial, puríssima e elaborada com trigo de origem controlada, e a nova Farinha de Trigo Integral Dona Benta, que é 100% integral por ser processada em moinho de pedra. A novidade é rica em fibras, vitaminas e sais minerais que ajudam a promover boa nutrição e agregar benefícios à saúde.

**Clique nas imagens para baixá-las em alta resolução*

Sobre a Dona Benta - A marca Dona Benta é líder no Brasil nas categorias: Farinhas de Trigo e Misturas para Bolos. Com uma linha de produtos ampla, além das farinhas domésticas (com e sem fermento) e das misturas para bolos (doces e salgados), a marca está presente em outras categorias de produtos como macarrão caseiro, de sêmola e sêmola com ovos, e fermentos (biológico e químico). Referência no mercado nacional de alimentos, a marca Dona Benta carrega a tradição dos antigos cadernos de receitas das donas de casa.

Dona Benta Relacionamento com o Consumidor: O consumidor pode entrar em contato com a central de relacionamento da marca pelo telefone 08007262020 ou pelo site www.donabenta.com.br.



Mais informações sobre Dona Benta:

FSB Comunicações

Fernanda Monteiro – (11) 3165-9574 / fernanda.monteiro@fsb.com.br

Patricia Santilli – (11) 3165-9586 / patricia.santilli@fsb.com.br