

A sua pizza pode ter um sabor diferente

Quando o assunto é pizza, a criatividade não tem limite. Mas ingredientes de qualidade são fundamentais para enriquecer o sabor e o apetite do cliente. A Marcomar, uma das principais importadoras e distribuidoras de pescados do País, investe em produtos que estejam cada vez mais em sintonia com as necessidades de todos os segmentos do *foodservice*. A linha de produtos porcionados e monoporcionados valoriza, ainda mais, as receitas preparadas pelos *chefs* e pizzaiolos.

“Estamos sempre em busca de novidades e apostamos em novos conceitos para conquistar ou ampliar nossa participação em diversos mercados”, afirma Elisângela Pereira, diretora comercial, de marketing e de operações da Marcomar. A versatilidade das monoporções customizadas, o bacalhau e o salmão para recheio, são excelentes opções para *chefs* e pizzaiolos que desejam inovar seus pratos.

A empresa ampliou sua linha de produtos para o varejo, desenvolvida dentro do mesmo nível de comprometimento com a qualidade que a consolidou no mercado de pescados – a *Linha Gourmet* –, que passa a compor o seu amplo portfólio de produtos porcionados: filés, postas, HG inteiros e frutos do mar, além de soluções específicas que desenvolve visando suprir as necessidades manifestadas por seus clientes, a exemplo do salmão para recheio.

Segundo a Marcomar, há uma tendência da demanda por matérias-primas cada vez mais processadas, higienizadas e, principalmente, porcionadas. Os processados encurtam o tempo de produção e melhoram a qualidade do produto final, além de ajudar no controle do estoque. Mas, Elisângela lembra que ainda existe uma resistência do mercado em compreender que os padronizados e fracionados agregam processos na indústria e, por isso, há um aumento de custo. “Muitos restaurantes comparam o preço de um filé de salmão ao



Pizza chic de salmão com alho poró e queijo brie

Ingredientes

- 600g de salmão para recheio Marcomar,
- 1 xícara de chá de alho poró;
- 1 colher de sopa rasa de pimenta verde em grãos;
- 1 dose de gim;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 4 tomates picados e temperados com sal e orégano;
- 1 massa para pizza de aproximadamente 350g;
- 200g de queijo brie em cubinhos.

Modo de Preparo

- Refogue o alho poró com o azeite e a manteiga, junte o salmão, o sal e assim que mudar de cor, o gim. Deixe evaporar e reserve.

Montagem

- Abra a massa com o rolo, coloque o tomate até próximo das bordas, cubra com o refogado de salmão e alho poró. Distribua os cubos de queijo brie pela pizza e polvilhe com os grãos de pimenta verde. Asse cuidando para que esteja dourada por igual e com o fundo bem sequinho. Sirva imediatamente.

preço de um produto porcionado e embalado individualmente. Como parte dos processos é transferida para a indústria, é natural que o porcionado seja mais caro”, esclarece.

Para os profissionais que queiram se aperfeiçoar e tirar o melhor proveito dos produtos na elaboração das receitas, a empresa oferece o programa “Cozinhandocom a Marcomar”, projeto que nasceu há três anos e conta com a parceria de

faculdades de gastronomia para capacitação de cozinheiros, *chefs*, pizzaiolos e nutricionistas.

MARCOMAR

Especialista em produtos do mar.

www.marcomar.com.br

Marcomar Comércio de Alimentos Ltda.

www.marcomar.com.br