

# Atlântica Foods

Notícias de Mercado **Número 023 - Setembro / 2010**  
Informativo Bimestral

## Nova safra de manga – a luz amarela está acesa!



A safra de manga de São Paulo está prevista para começar no final de outubro com a produção da variedade Tommy Atkins; informações da indústria e campo dizem que a safra pode ser afetada em uma quebra de 20% até 30%, devido a condições climáticas, mais especificamente a falta de chuva nesta área de produção, que já ultrapassa 50 dias.

Para a variedade Palmer, cujo processamento está esperado para iniciar em janeiro, a previsão é que tudo ocorrerá normalmente, porém, ainda é muito cedo para garantir.

Também é bom comentar que problemas no fornecimento da manga indiana e falta de produto na Colômbia e México estão trazendo a atenção para a safra brasileira, o que indica que não será suficiente para atender toda a demanda.

Do nosso lado, gostaríamos de receber os comentários dos nossos clientes sobre interesse e volume, para trabalhar nas disponibilidades para 2010/2011.

## Boa safra de polpa de tomate no Brasil

A safra brasileira de tomate 2010 que se encerra em novembro será muito boa de acordo com produtores do setor. Em 2009 ocorreu uma quebra de pelo menos 30% e para a safra em andamento esse número já foi recuperado.

A boa tendência do Brasil vai ao contrário das safras dos principais produtores. De acordo com o site Tomatoland de agosto de 2010, a Califórnia deverá encerrar sua safra processando ao redor de 10 milhões de quilos de tomate em comparação a 12 milhões da safra passada e a China 7,4 milhões em comparação aos 8,6 milhões do mesmo período do ano anterior.



## 50ª Conferência de citrus e bebidas

Na última semana, a Atlântica Foods participou da 50ª conferência de citrus e bebidas na cidade de Clearwater, na Flórida, Estados Unidos, que foi ótima! Muito interessante para reunir com pessoas do mercado e discutir a situação de laranja, que se torna cada vez mais delicada pela reduzida disponibilidade e também já atentando à ausência de chuvas como os primeiros sinais para possíveis danos à próxima safra.

Durante a conferência, o "greening" foi um dos principais pontos tratados e que está sendo observado tanto na Flórida quanto em São Paulo já que reduz o tamanho da safra e aumenta custos de produção, tudo mirando também o futuro desta cultura. O uso racional de água, assim como consequentemente sua disponibilidade, obteve atenção visando o equilíbrio entre a agricultura e o meio-ambiente.

Como hábito, não se ignorou a necessidade dos consumidores, referindo agora ao desejo por quais tipos de bebidas, então, continuamos trabalhando para suprir as demandas nos nossos clientes oferecendo produto padrão e também "Taylor made", de acordo com as exigências de cada um.



## Eventos



**SIAL**

Gostaríamos de convidá-los a nos visitarem na feira SIAL Paris, França entre **17 e 21 de outubro**. Estaremos no Pavilhão 4 rua L estande 014. Aguardamos a visita!

## Goiaba: período do processamento de volta!

A redução natural da safra de goiaba está terminando, então, verifique suas necessidades e nos informe sobre polpa de goiaba integral ou concentrada Brix 14/16 e 18/20, asséptica ou congelada, para embarque imediato ou entregas programadas durante o período de um ano, assim, você não precisa guardar estoques! Estamos à disposição.



## China Juice Conference



CHINA JUICE

Pela primeira vez a Atlântica Foods esteve participando da "China Juice Conference", este ano realizada em Xi'an, China. Com a presença de mais de 400 participantes o evento mostrou a força da China como produtora de concentrados de frutas – principalmente – maçã e pêra, embora alguns outros sucos de frutas de clima temperado também já constem da pauta de exportação daquele país.

A Atlântica Foods está finalizando acordos de associação para a comercialização de concentrados chineses na América do Sul, brevemente nossos clientes receberão informações completas sobre nossas disponibilidades.

Ainda na China estivemos visitando processadores de tomate e acompanhando a safra naquele país; além da polpa de tomate chinesa que já comercializamos em volumes importantes, passamos a oferecer também tomate em pó e licopeno.

## Chegou a época de acerola!

A safra 2010/2011 de acerola está começando em outubro! O clima quente é favorável à acerola e a safra está se encaminhando bem, apesar de que a ausência de chuvas ainda deixa os pés pobres quanto a quantidade e beleza de frutos.

Já que o suco / concentrado é produzido mediante pedido, aceite a sugestão de trabalhar em suas necessidades e informar, não deixando para quando a safra acabar, logo nos primeiros meses de 2011.



## NOVOS PRODUTOS:

### Aveia, conte conosco com mais essa novidade!



A aveia está em destaque no cardápio dos brasileiros, pois é um cereal muito nutritivo, que possui cálcio, ferro, proteínas, além de vitaminas, carboidratos e fibras. Além disso, tem um alto poder benéfico devido a fibra solúvel, que está relacionada a um bom funcionamento intestinal e à diminuição e manutenção dos níveis de colesterol. A Atlântica Foods alinhada as necessidades de seus clientes está importando esse produto e vendendo nacionalizado. A aveia disponível é laminada, grossa ou instantânea, envasada em sacos de 25 kg cada.

### Amendoim

A partir de outubro de 2010, a Atlântica Foods está incluindo mais um produto em sua linha de comercialização no mercado brasileiro: amendoim. Esta oleaginosa processada pela COPLANA de Jaboticabal, SP é um produto de altíssima qualidade, disponível o ano todo nas preparações "blancheado" e cru e também é importante comentar que tem garantia de qualidade e é livre de aflatoxina.



**A Atlântica Foods tem uma novidade para você!**  
Está no ar o nosso novo site no mesmo endereço:  
[www.atlanticafoods.com.br](http://www.atlanticafoods.com.br)



Cadastre-se para receber o Newsletter clicando em "Contato"



Acesse as edições anteriores no menu "Newsletter"



Conheça mais sobre a Atlântica Foods