



TREINAMENTO MERCHANDISING 2023



História da marca

Ícone de sabor e qualidade, a Catupiry® é uma empresa 100% brasileira. Fundada Por Mário e Rosa Silvestrini, imigrantes italianos, no início do século 20, na cidade de Lambari, Minas Gerais.

O primeiro requeijão cremoso do país foi produzido e comercializado artesanalmente. Com rápido crescimento, a fábrica foi transferida para São Paulo em 1949. Ao longo dos anos, a Catupiry® acumulou prêmios nacionais e internacionais, tornando-se parte essencial da culinária brasileira.



Somos uma marca Top of Mind, com 112 anos de história



“Catupiry” significa
“Excelente” em Tupi-Guarani



Somos sinônimo da Categoria

PRIMEIRA MARCA NA CABEÇA DO CONSUMIDOR QUANDO SE FALA EM REQUEIJÃO CULINÁRIO.

Pesquisa Qualibest

MARCA MAIS PRESENTE NO REPERTÓRIO ESPONTÂNEO DOS CONSUMIDORES.

Pesquisa Qualibest

LÍDER EM VENDAS NO FOOD SERVICE.

Pesquisa ECD



Muitos acreditam que **Catupiry®** é um tipo de queijo, no entanto, é apenas o nome de uma marca de **Requeijão Cremoso** que foi a pioneira em seu setor. Desta forma, as pessoas passaram a **associar o nome da marca ao produto**.

Muitos produtos se consolidaram de maneira tão forte no mercado que acabaram tornando-se verdadeiras, ou seja, não os conhecemos pelos seus nomes oficiais, mas sim, pelas marcas.



Por exemplo, muitas vezes chamamos a fita adesiva de Durex e o **requeijão cremoso de Catupiry**.

Sobre nós

MISSÃO



O propósito da organização

Manter a **tradição** de alta **qualidade** e **excelência** no desenvolvimento e fabricação de alimentos, proporcionando **momentos especiais aos nossos consumidores** e valor aos nossos stakeholders.

VISÃO



Onde se quer estar

Ser referência em produtos alimentícios, engrandecendo a visibilidade da marca através de um portfólio com qualidade e excelência.

VALORES



Princípios que norteiam

- Ética e transparência em tudo que fazemos
- Respeito à dignidade e diversidade das pessoas
- Comprometimento em assumir novos desafios
- Excelência na qualidade de produtos e serviços
- Responsabilidade socioambiental
- Trabalho em equipe
- Paixão pelo que fazemos
- Orgulho em ser Catupiry®

Orgulho de ser Catupiry®.





Unidades e Escritórios



582 produtores de leite em SP (216), MG (202) e GO (164).



586 colaboradores diretos



Mix de mais de mais de **100 produtos**



- Unidades Produtivas
- Escritórios Administrativos
- CD Distribuição
- Empório





Unidades Catupiry®.



LATICÍNIOS CATUPIRY LTDA
FILIAL DOVERLÂNDIA



LATICÍNIOS CATUPIRY LTDA
FILIAL SANTA VITÓRIA



LATICÍNIOS CATUPIRY
LTDA FILIAL SANTA FÉ



LATICÍNIOS CATUPIRY LTDA
FILIAL BEBEDOURO



NOSSO EMPÓRIO

Uma história de sabor!®



1911
Fundação Catupiry e
lançamento do Catupiry
Original.



1949
Transferência da sede
para a cidade de São
Paulo.



1985
Lançamento do requeijão
de copo Catupiry.



1990
Lançamento dos produtos
food service.



1999
Catupiry é reconhecida
como marca registrada
pelo INPI.



2021
Catupiry completa 110 anos.



2018
Lançamento do
empório Catupiry e
aumento do portfólio.



2015
Catupiry lança linha
Quitutes e moderniza
as embalagens.



2011
Catupiry completa
100 anos



2022
Catupiry lança portfólio com
mais de 20 produtos novos.

2023
Catupiry completa 112 anos.



Arquitetura das Marcas

Linha Catupiry

Submarcas

Linha Food-Service



O que é Merchandising?

Merchandising é a estratégia de apresentação visual e organização dos produtos na loja para maximizar a atratividade e influenciar as decisões de compra dos clientes. Isso envolve criar arranjos visuais criativos e fazer exposições estratégicas com o intuito de destacar produtos.

Em resumo, **é a arte de criar um ambiente de compras atraente para aumentar as vendas de maneira eficaz e inteligente.**

Os 10 passos para um Promotor Excelente



Suas responsabilidades...

Para que você se destaque na Catupiry®, lembre-se destas responsabilidades-chave:

- **Explore a Loja:** Conheça cada espaço da loja em busca de oportunidades.
- **Seja Parceiro do Cliente:** Cuide do negócio do cliente como se fosse o seu.
- **Comunicação:** Informe suas lideranças sobre ações, especialmente as que envolvem a concorrência.
- **Domine os Produtos:** Conheça nossos produtos e destaque suas vantagens em relação à concorrência.
- **Execute com Precisão:** Siga as estratégias informadas a você. Se não puder, avise sua liderança.

Sua dedicação contribui diretamente para o sucesso da Catupiry®.

Juntos, vamos mais longe!



6 Pilares para uma Execução Perfeita



FIF



Produtos que vão vencer mais cedo ficam na frente, garantido que serão vendidos primeiro.

Reduzir Perdas



Presença

Disponibilidade em loja dos produtos (de acordo com o canal) e controle de ruptura.

Ruptura Zero



Preço

Produtos precificados e preços corretos de acordo com a política interna.

Competitividade



MPDV

Ativação e aplicação correta dos materiais de comunicação para gerar mais visibilidade das nossas marcas.

Visibilidade



Ponto Extra

Conquistas de novos espaços para exposição do produto com destaque para categoria foco.

Incremento de Vendas



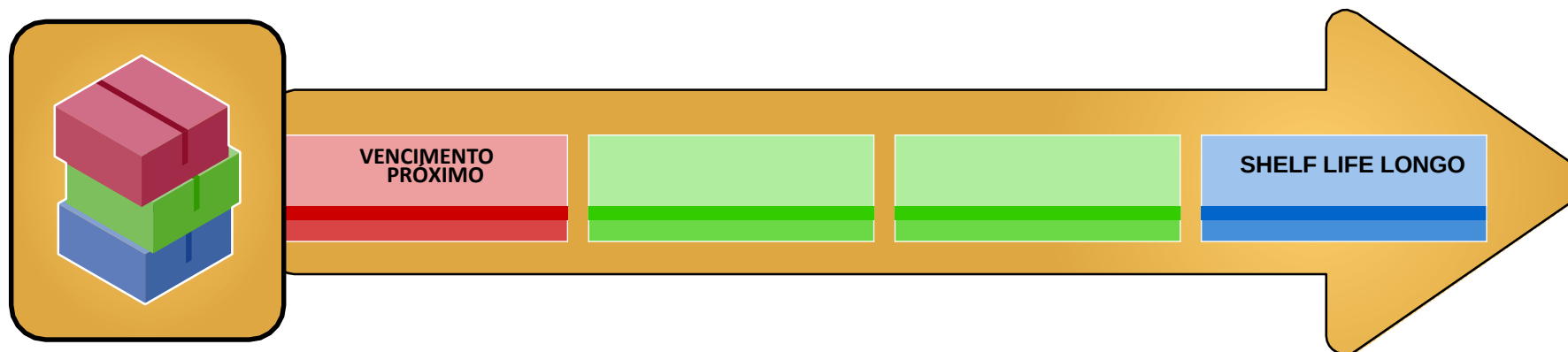
Execução Correta

Organização dos produtos nos locais de exposição e share adequados no PDV.

Organização

FIFO é uma abreviação para First In, First Out, que em português significa “o primeiro a entrar, o primeiro a sair”.

Priorize os produtos que chegaram primeiro, levando em conta a validade e os inserindo na primeira fileira da prateleira, para que o *consumidor* coloque-os na cestinha antes daqueles que têm a validade mais longa e serão inseridos nas fileiras do fundo da prateleira.



Ou seja, produtos que chegaram por último ao estoque devem sair depois, assim você **reduz perdas** e orienta o consumidor a buscar o produto de forma rotativa.



Preço

Preço é um fator decisivo para a escolha do produto pelo cliente em loja. Existem duas condições para sua correta execução em loja:

- ✓ **Responsabilidade do Promotor:** Garantir a precificação dos produtos de acordo com a tabela de preços, e manter os precificadores visíveis para o cliente.
- ✓ **Responsabilidade do Comercial:** Definir a política de preços adequada à atuação na praça a qual a loja faz parte.



Ruptura

- ✓ Principal indicador do setor;
- ✓ Zerar estoque virtual para termos novos pedidos;
- ✓ Sinalizar o Merchandising Catupiry qualquer divergência;
- ✓ Reportar as informações na ferramenta de coleta;



Ponto Extra

Um ponto extra representa uma oportunidade adicional para aumentar as vendas com o aumento da visibilidade em loja. Dois tipos de ponto extra poderão ser executados em loja:

Ponta Extra



Espaços adicionais das linhas como ponta de gôndola, ilha no corredor e displays.

Cross Merchandising



Exposição estratégica de produtos relacionados, mas de diferentes categorias: aproveite o espaço de um produto para sugerir a compra de um produto adicional. Exemplo: na gôndola de macarrão faça uma exposição de queijos ralados.



NOSSOS PRODUTOS

Original



Culinária



Cream Cheese



Copos



Copos Sabores



Manteiga Pote



Manteiga Tablete



Manteiga Flor de Sal



Queijo Coalho



Queijo Minas Padrão



Queijos Fatiados



DEVORE



Plan tury



LactoZero



Tortinhas



Quiches



Empanadas



Petiscos



Pizzas



Pães de Queijo



Lançamentos 2023





DIFERENÇAS ENTRE OS REQUEIJÕES

- ✓ É o 1º requeijão do Brasil
- ✓ Sabor inigualável
- ✓ Cremosidade única
- ✓ Sem conservantes
- ✓ Processo Artesanal
- ✓ Versátil
- ✓ Harmoniza com receitas salgadas e doces
- ✓ Excelente rendimento

- ✓ Requeijão Cremoso
- ✓ Cremoso na medida certa
- ✓ Sabor lácteo pronunciado
- ✓ Espalhável
- ✓ Ideal para ser usado como spread
- ✓ Ideal para café da manhã e lanches;



VS.



CATEGORIA REQUEIJÃO CATUPIRY®



Copos Trad. e Light



Linha Copo Tradicional e Light



O Requeijão cremoso em copo traz muito sabor para o dia a dia e agrada a toda família. Prático e versátil, é ideal para ser consumido todos os dias com pães e torradas, no café da manhã ou no lanchinho da tarde

Atributos

- ✓ Sabor lácteo diferenciado
- ✓ Suave
- ✓ Cremoso – faz fio
- ✓ Textura espalhável
- ✓ Sem amido
- ✓ 7 ingredientes - 5 aditivos

Dados do Produto

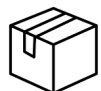
Original e
Light



Peso Líquido: **200g**



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **24 unidades**

Original e
Light



Peso Líquido: **420g**



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **12 unidades**



EXPOSIÇÃO COPO TRADICIONAL



**A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente.*

COPO TRADICIONAL

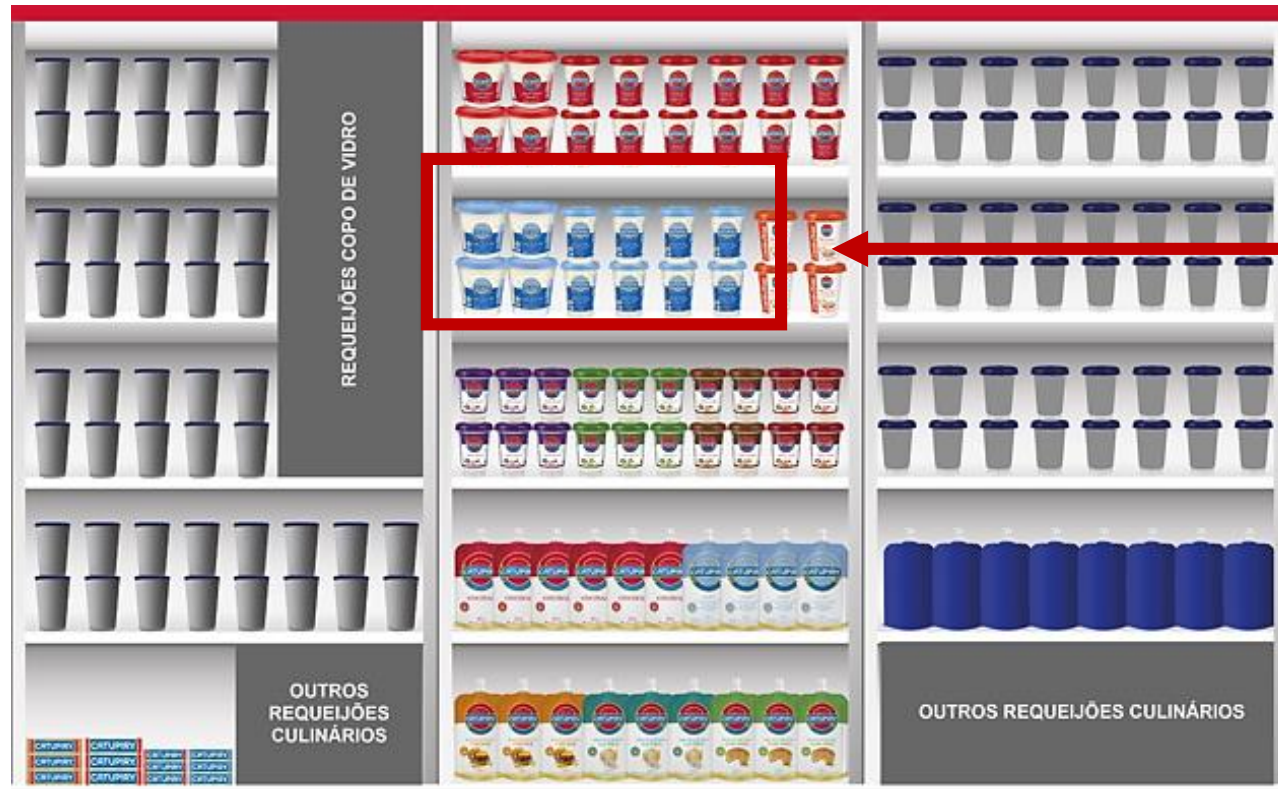
- Exposição na categoria de requeijões, Copo **sempre ao lado do principal concorrente da praça, Catupiry sempre abre a categoria** .

*Exemplo São Paulo: **Copo Tradicional Catupiry** ao lado de **Requeijão Copo Tradicional Vigor**.*



EXPOSIÇÃO COPO LIGHT

**A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente*



COPO LIGHT

- Exposição na categoria de requeijões Light, sempre abrindo a categoria, se for categorizado por marca a gôndola colocar ao lado de Copo Tradicional Catupiry e **sempre ao lado do principal concorrente da praça.**
*Exemplo São Paulo: **Catupiry** ao lado de **Requeijão Vigor**.*



Requeijão Tradicional e light

Concorrentes



Copos Sabores



Copos Sabores



Elaborados a partir da combinação do Requeijão Catupiry® Tradicional em copo e condimentos naturais, resultando em um delicioso requeijão cremoso que vem com pedacinhos naturais, conferindo frescor e naturalidade. Leves e suaves, são excelentes para acompanhar pães, biscoitos e torradas.

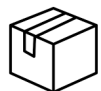
Atributos

- ✓ Requeijão cremoso em copo saborizado
- ✓ Feito com condimentos e pedacinhos naturais
- ✓ Consistência cremosa – faz fio
- ✓ Embalagem – Copo transparente

Dados do Produto



Shelf life: **100 dias**



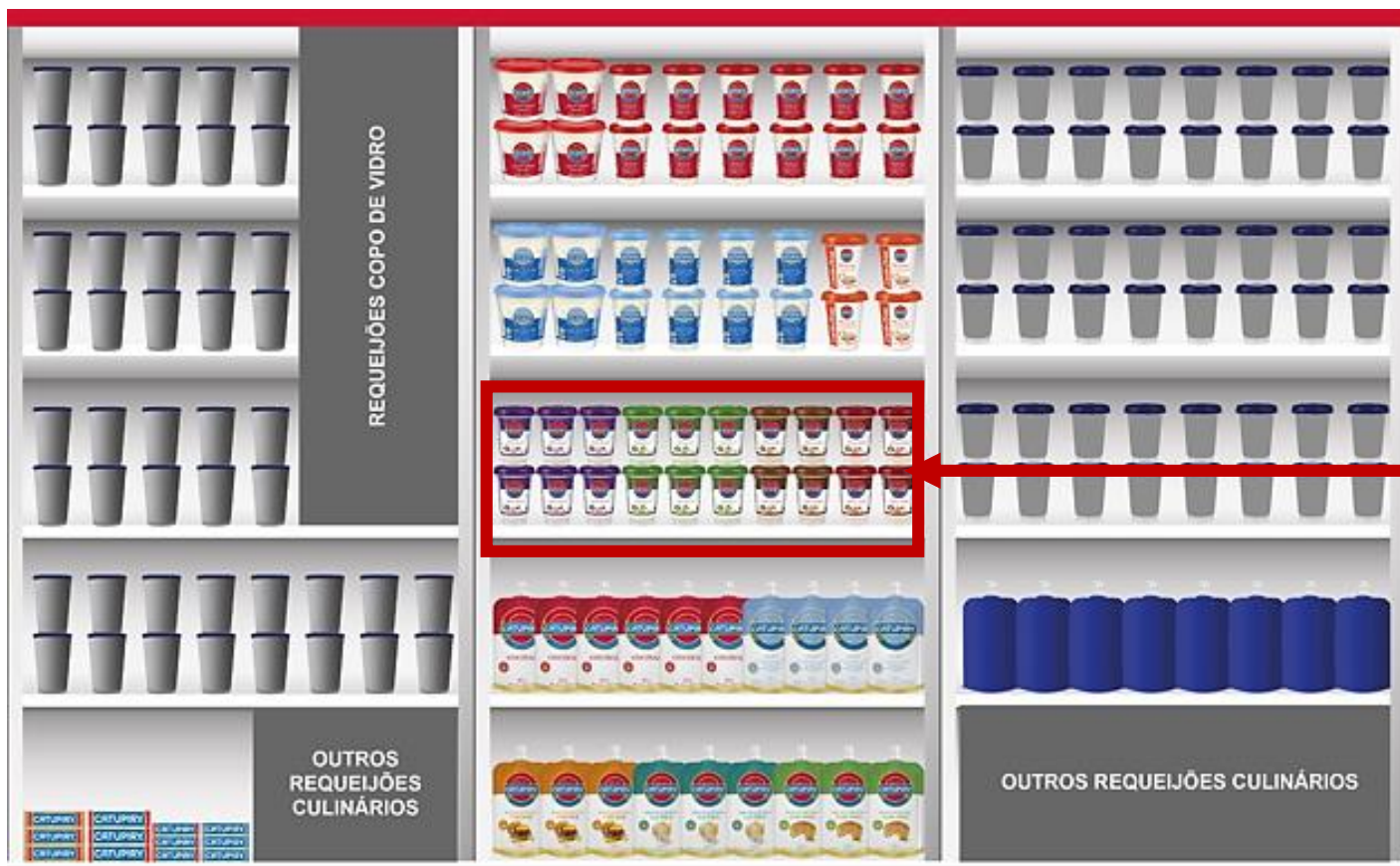
Cx. embarque: **12 unidades**



Peso Líquido: **180g**



EXPOSIÇÃO COPO SABORES



*A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente.

COPOS SABORES

Exibição prioritária junto aos requeijões saborizados de outras marcas; quando não houver área exclusiva, devem estar ao lado de copos tradicionais e light;

Buscar sempre que possível oportunidades de cross merchandising com torradas.



Requeijão Sabores

Concorrentes



Lactozero



Linha Lactorezo



150g

LactoZero é o requeijão cremoso em copo de Catupiry® na versão sem lactose e é uma Fonte de vitaminas A, D e K, o LactoZero é uma opção saborosa para o café da manhã e os lanchinhos.

Foi pensado para pessoa com dietas restritivas à lactose.

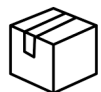
Atributos

- ✓ 0% de Lactose
- ✓ 0% carboidratos
- ✓ Fonte de Vitaminas A, D e K
- ✓ Textura cremosa • Forma fio
- ✓ Saboroso - Idêntico ao Tradicional

Dados do Produto



Shelf life: **100 dias**



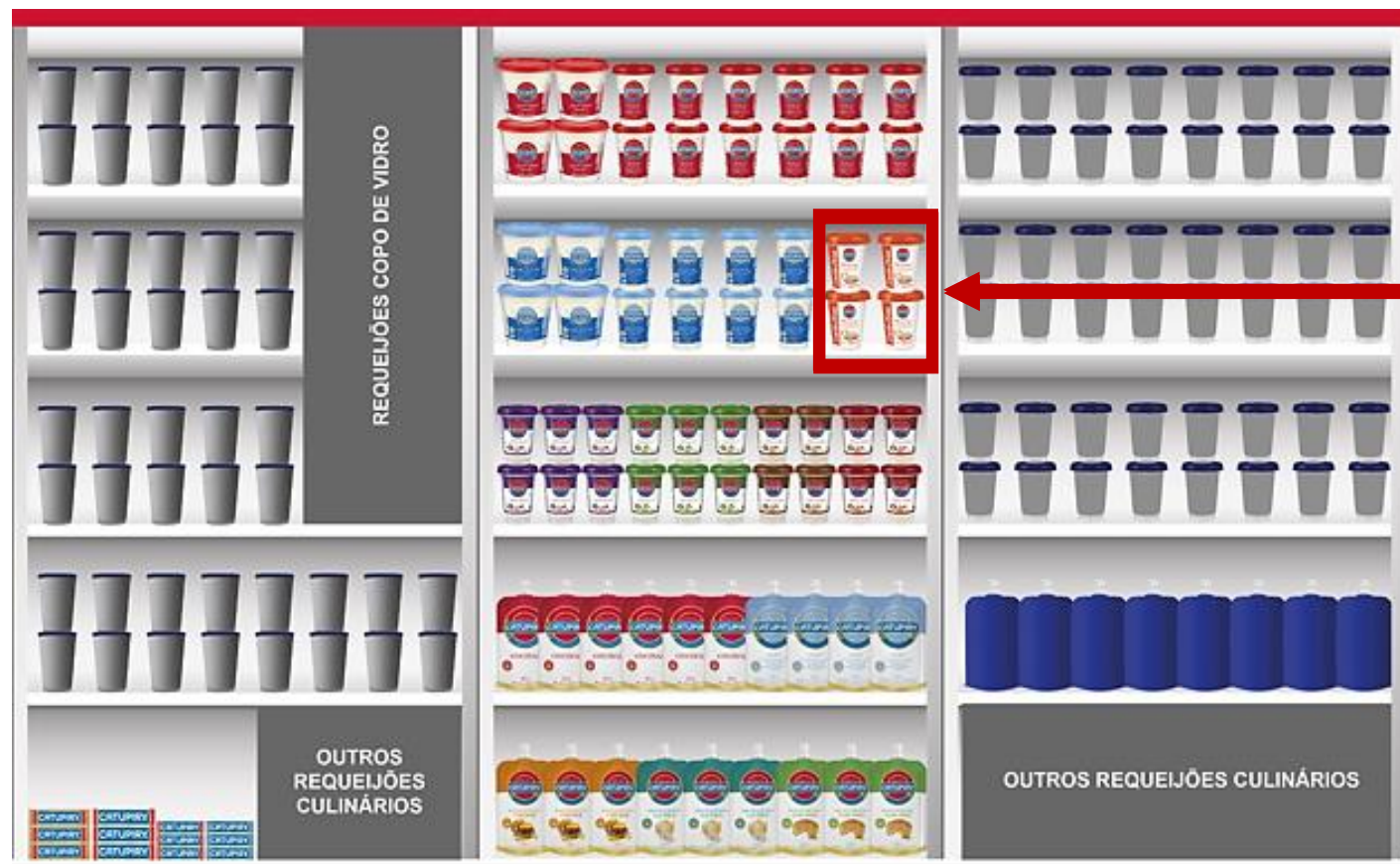
Cx. embarque: **12 unidades**



Peso Líquido: **150g**



EXPOSIÇÃO LACTOZERO



*A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente



- Quando a loja possuir espaço para a categoria de requeijões **Zero lactose**, **Lacto Zero** deverá ser exposto nesta seção;
- Exemplo: **LactoZero** ao lado de saborizados da **Lacfree**.



Requeijão Lactozero

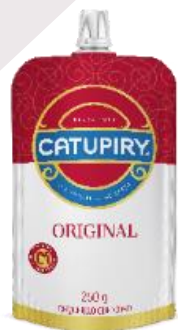
Concorrentes



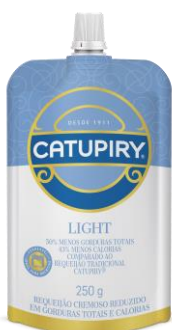
Culinária



Linha Culinária



250g



250g



250g



Linha composta por deliciosas opções que incrementam as receitas do dia a dia. Versáteis, são ideais para serem utilizadas como ingrediente culinário em pratos, molhos ou recheios

Atributos

- ✓ Sabor e textura únicos
- ✓ Receita permanece inalterada - Original
- ✓ Forneável
- ✓ Harmoniza com receitas salgadas e doces
- ✓ Sem Conservantes
- ✓ Sem amido
- ✓ Feito com ingredientes naturais – Alho Poró

Dados do Produto

Original



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **16 Und.**

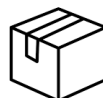


Peso Líquido: **250g**

Light



Shelf life: **75 dias**



Cx. embarque: **16 Und.**



Peso Líquido: **250g**

Alho Poró



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **06 Und.**



Peso Líquido: **250g**

4 Queijos
e
Cheddar



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **06 Und.**



Peso Líquido: **250g**



EXPOSIÇÃO POUCH



POUCH:

- Exposição deve ser na categoria abaixo dos copos sabores da loja e por tipo de sabores. Agrupe as marcas do MAIOR valor para o menor valor: marcas mais caras > marcas mais baratas
Exemplo: **Pouch** ao lado de **Tirolez**.
Ordem dos sabores: Tradicional, Light, Cheddar, 4 queijos e Alho poró.



*A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente

Pouch

Concorrentes



Original



Linha Original

Madeira



O 1º Requeijão do Brasil

O Catupiry Original, que há mais de 110 anos mantém a mesma receita, é elaborado com matérias-primas de alta qualidade e passa por rigorosos processos de fabricação, resultando em um produto com sabor único e cremosidade inigualável. É versátil, podendo ser consumido como aperitivo ou ingrediente culinário. É ideal para momentos especiais.

Atributos

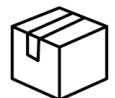
- ✓ Sabor e textura únicos
- ✓ Receita permanece inalterada
- ✓ Forneável
- ✓ Harmoniza com receitas salgadas e doces
- ✓ Sem Conservantes
- ✓ Sem amido

Dados do Produto

Original Madeira



Shelf life: **70 dias**



Cx. embarque: **10 Und.**



Peso Líquido: **410g**

Original



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **10 Und.**



Peso Líquido: **410g**

Original



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **12 Und.**

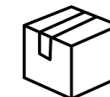


Peso Líquido: **250g**

Original Light



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **10 Und.**



Peso Líquido: **410g**



EXPOSIÇÃO POLI



POLI:

- Exposição na categoria de requeijões, iniciar a exibição de Catupiry com Poli tradicional e depois light, do maior para o menor.



POLI

Concorrentes



Cream Cheese



Linha Cream Cheese



250g



150g

Produzido a partir do melhor creme de leite, é inspirado na receita original dos americanos. Sabor suave e levemente ácido combina com receitas salgadas e doces. Sua textura é macia e cremosa, ideal para passar no pão ou em torradas.

Atributos

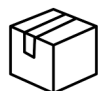
- ✓ Sensorial próxima ao Cream Cheese americano – levemente ácido
- ✓ Sabor intenso diferentemente da concorrência
- ✓ Cremoso
- ✓ Leve
- ✓ Saudável
- ✓ Forneável
- ✓ Pode ser consumido puro e/ ou receitas

Dados do Produto

Pouch



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **12 unidades**



Peso Líquido: **250g**

Pote



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **12 unidades**

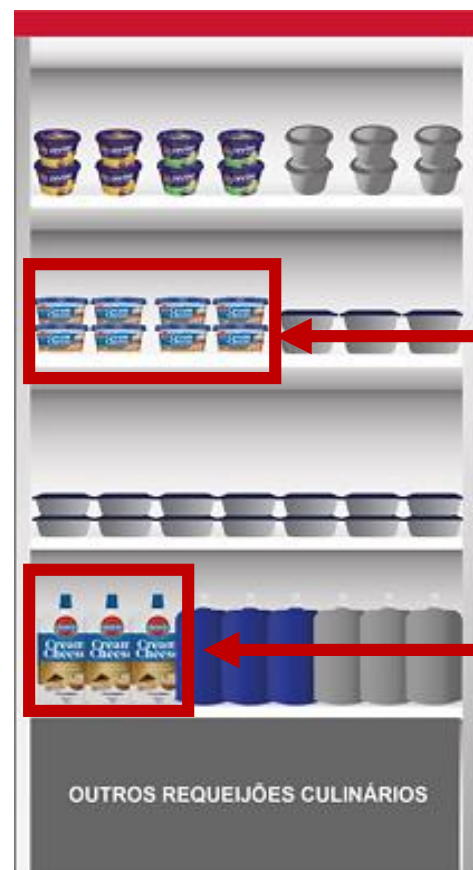


Peso Líquido: **150g**



EXPOSIÇÃO CREAM CHEESE

*A nossa meta é ser igual ou maior que o nosso principal concorrente



CREAM CHEESE:

- Exposição deve ser na categoria de Cream Cheese da loja e por tipo de embalagem: potes maiores > potes menores > pounce, se não existir categoria, deve ficar ao lado de Requeijão, por possuir uma textura similar. |

Exemplo: ***Cream Cheese*** ao lado de ***Philadelphia***. |

Os cream cheese em lojas de médio e grande porte são expostos próximos a requeijões cremosos.



Cream Cheese

Concorrentes



Manteigas



Manteiga



Feitas com a seleção dos melhores cremes, as manteigas Catupiry passam por um rigoroso processo de fabricação. Oferecem um sabor irresistível e uma textura super cremosa. São uma opção saudável para o dia a dia, ideais para o café do manhã, lanches e receitas.

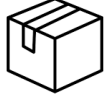
Atributos

- ✓ Cor – Levemente amarelada
- ✓ Odor - Lácteo (creme de leite)
- ✓ Sabor - Lácteo, sem acidez
- ✓ Textura - Cremosa

Dados do Produto

Com Sale

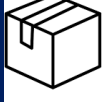
 Shelf life: **180 dias**

 Cx. embarque: **12 Und.**

 Peso Líquido: **500g**

**Com/Sem Sal
Tablete**

 Shelf life: **180 dias**

 Cx. embarque: **12 Und.**

 Peso Líquido: **200g**

Flor de Sal

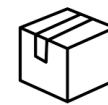
 Shelf life: **180 dias**

 Cx. embarque: **12 Und.**

 Peso Líquido: **200g**

Sem Sal

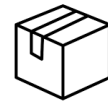
 Shelf life: **180 dias**

 Cx. embarque: **12 Und.**

 Peso Líquido: **200g**

**Com/Sem Sal
Pote**

 Shelf life: **100 dias**

 Cx. embarque: **12 Und.**

 Peso Líquido: **250g**



EXPOSIÇÃO MANTEIGAS



MANTEIGAS:

- Exposição deve ser na categoria de Manteigas da loja e por tipo de embalagem: tablete > pote > lata. Agrupe as marcas do MAIOR valor para o menor valor: marcas mais caras > marcas mais baratas
*Exemplo: **Manteiga Catupiry** ao lado de **Aviação**.*



Manteiga

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Patamar de preços **entre Aviação e President**

CATEGORIA REQUEIJÃO CATUPIRY®



Linha Original Food-Service

BISNAGA PRATIC



1,5kg

BALDE



3,6kg

BAG



10kg

O **Catupiry Original**, que há mais de 111 anos nos mantém a mesma receita, é elaborada com matérias primas de alta qualidade e passa por rigorosos processos de fabricação, resultando em um produto com sabor único e cremosidade inigualável. É versátil, podendo ser aplicado em recheios, coberturas ou como ingrediente culinário.

Atributos

- ✓ Pioneirismo 1º Requeijão do Brasil
- ✓ Original e Genuíno
- ✓ Memória Afetiva
- ✓ Textura cremosa, fácil de trabalhar
- ✓ Forneável
- ✓ Muito saboroso
- ✓ Não Queima

Dados do Produto

Pratic



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **1,5 kg**

Balde



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **4 unid**

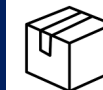


Peso Líquido: **3,6 kg**

BAG



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **2 unid**



Peso Líquido: **10 kg**



Linha Food-Service

BALDE



1,010kg

O requeijão Cremoso Catupiry na versão balde. Produto saboroso e cremoso. É ideal para ser usado como spread na saída da chapa. O requeijão do varejo, em embalagem maior para melhor atender o seu estabelecimento.

Atributos

- ✓ Textura cremosa
- ✓ Sabor Lácteo pronunciado
- ✓ Espalhável

Dados do Produto



Shelf life: **120 dias**



Cx. embarque: **08 unidades**



Peso Líquido: **1,010 Kg**



Linha Food-Service

BISNAGA PRATIC SABORES



1,010kg

Proporciona cremosidade e equilibra os sabores, de várias comidas. Quando aplicado em coberturas, não desmancha e gratina levemente, mantendo a cremosidade característica.

Em algumas receitas substitui inteira ou parcialmente ingredientes como manteiga, leite e creme de leite.

Combina com massas, pizzas, tortas, sanduíches, risotos, carne vermelha, frango, peixe, frutos do mar, sopas, cremes, sobremesas e diversos outros pratos.

Atributos

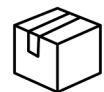
- ✓ Qualidade única
- ✓ Consistência cremosa
- ✓ Sabor equilibrado e diferenciado
- ✓ Forneável
- ✓ Gratina
- ✓ Feito com pedacinhos naturais de alho poró

Dados do Produto

Jalapeño



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **06 unid**



Peso Líquido: **1,010 Kg**

4 Queijos



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **06 unid**

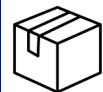


Peso Líquido: **1,010 Kg**

Alho Poró



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **06 unid**



Peso Líquido: **1,010 Kg**

Cheddar



Shelf life: **100 dias**



Cx. embarque: **06 unid**



Peso Líquido: **1,010 Kg**



Linha Food-Service

BISNAGA



1,2kg

BALDE



3,6kg

Inspirado na receita tradicional americana, de textura macia e sabor ligeiramente ácido. O Cream Cheese Catupiry é ideal para salgados e doces.

Atributos

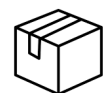
- ✓ Textura cremosa
- ✓ Consistência cremosa
- ✓ Não gruda nas mãos
- ✓ Fácil manipulação
- ✓ Forneável

Dados do Produto

Bisnaga



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **06 und.**



Peso Líquido: **1,2kg**

Balde



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **06 und.**



Peso Líquido: **1,2kg**



EXPOSIÇÃO FOOD-SERVICE



LINHA FOOD SERVICE:

- Quando a loja possuir espaço para a categoria de Food Service normalmente em redes **Cash&Carry** deve ser a maior participação que todas as marcas concorrentes do ***principal concorrente da praça***.

EXPOSIÇÃO FOOD-SERVICE NO CASH&CARRY

EXEMPLO:



Ser positivado ao
lado dos produtos
Skala.

Plantury





180g



180g



180g

Plantury é uma marca 100% vegana da Catupiry®, que traz a linha de requeijão em copo feita à base de castanhas de caju. Composta por deliciosas opções de sabor, são ideais para utilização como spread ou ingrediente culinário.

Atributos

- ✓ 0% de Lactose
- ✓ Sem glúten
- ✓ Textura cremosa.

Dados do Produto



Shelf life: **90 dias**

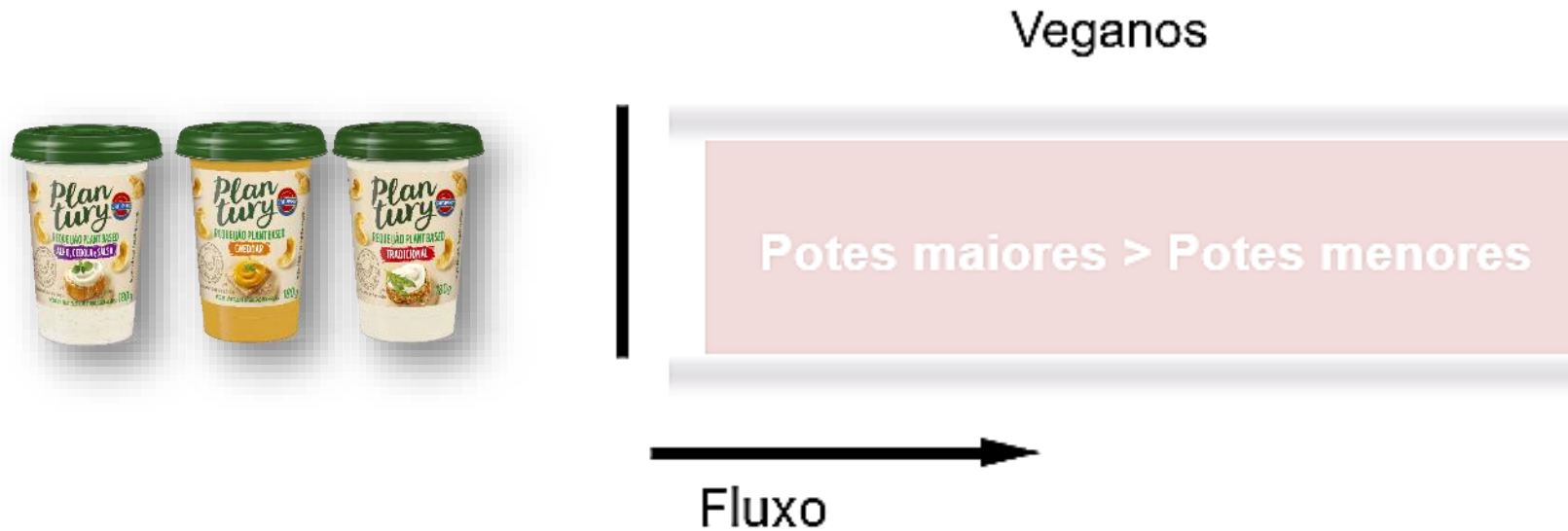


Cx. embarque: **06 unidades**



Peso Líquido: **180g**

EXPOSIÇÃO PLANTURY



- Exibição prioritária junto aos requeijões veganos (à base planta)
- Quando a loja possuir espaço para a categoria de requeijões à base de **planta (vegano)**, **Plantury** deverá ser exposto nesta seção;
- *Exemplo: **Plantury** ao lado de **Vida Veg**.*

Plantury

Concorrentes



Devore





DEVORE



150g

Molho saboroso e divertido para consumir como quiser, frio ou quente. Ideal para dippar seu snack favorito. Com Catupiry® Original na base, sua textura é muito cremosa e traz opções de sabores deliciosas. Com os amigos ou sozinho, para mergulhar a batata frita, os nachos ou o sanduiche, Devore Catupiry® é explosão de sabor

Atributos

- ✓ Textura cremosa – que envolve
- ✓ Saboroso
- ✓ Indulgente
- ✓ On the go

Dados do Produto



Shelf life: **100 dias**



Cx embarque: **12 unidades**



Peso Líquido: **150g**





Devore

Concorrentes



Queijos Tradicionais



Queijos Tradicionais



500g



515g



395g

Coalho: De origem nordestina, o queijo coalho Catupiry® passa por um rigoroso processo de produção, oferece sabor e qualidade. Pode ser grelhado ou assado, perfeito para receitas do dia a dia ou para momentos de confraternização.

Minas Padrão: O queijo minas padrão Catupiry®, o mais antigo e original dos queijos brasileiros, é delicioso e macio. Ideal para ser consumido puro, em pães, lanches ou em receitas. Com um toque especial da Catupiry®, traz sabor e versatilidade para o dia a dia

Atributos

- ✓ Sabor e aroma suaves • Macio - Derrete na boca • Formulação Exclusiva Catupiry® • 21 dias de maturação • Versatilidade nas receitas • Resistente a altas temperaturas - pode ser assado ou grelhado • Não perde a forma • Se mantém firme no palito

Dados do Produto

Minas Padrão

 Shelf life: **120 dias**

 Cx. embarque: **16 unidades**

 **Kg** Peso Líquido: **500g**

Coalho Espeto

 Shelf life: **120 dias**

 Cx. embarque: **24 unidades**

 **Kg** Peso Líquido: **395g**

Coalho Barra

 Shelf life: **120 dias**

 Cx. embarque: **24 unidades**

 **Kg** Peso Líquido: **515g**



Queijos Tradicionais



150g



150g

Os queijos queridinhos dos brasileiros, mussarela e prato, em versão que já vem em fatias macias e soltas, e numa embalagem abre fácil. Saborosos em sanduíches, derretidos em torradas, pizzas ou gratinados em receitas. Ideais para quem busca sabor e praticidade

Atributos

- ✓ **MUSSARELA** • Sabor lácteo • Levemente ácido • Textura cremosa • Fatias soltas – não grudam • Bom derretimento • Formulação exclusiva
- ✓ **PRATO** • Sabor marcante - Ligeiramente frutado • Textura macia e cremosa • Fatias soltas – não grudam - não quebram • Excelente derretimento • Formulação Exclusiva

Dados do Produto

Prato Fatiado



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **20 unidades**



Peso Líquido: **150g**

Mussarela Fatiado



Shelf life: **90 dias**



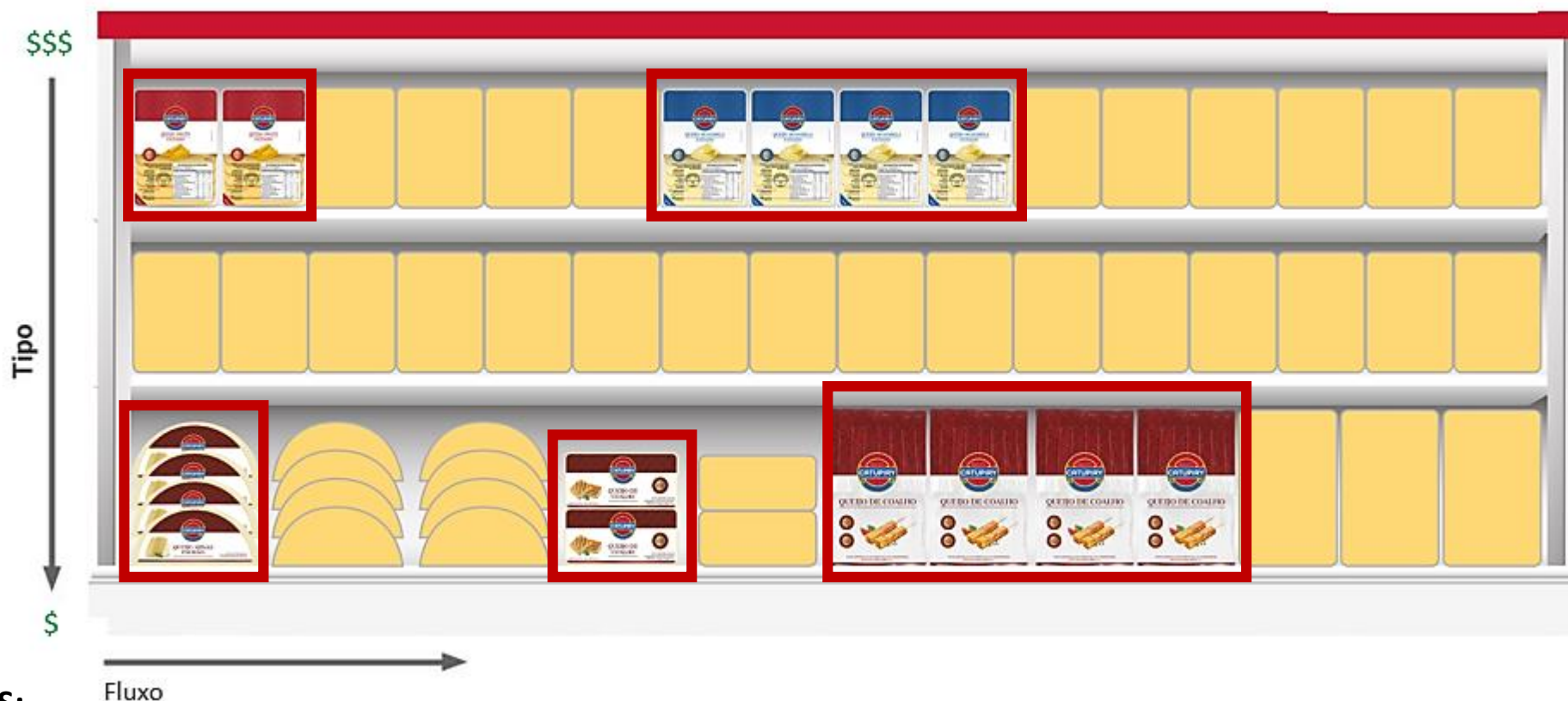
Cx. embarque: **20 unidades**



Peso Líquido: **150g**



EXPOSIÇÃO QUEIJOS



QUEIJOS:

- Exposição deve ser na categoria de **Queijos Tradicionais** da loja e o posicionamento ao lado do produto de maior preço da categoria, catupiry sempre abre a categoria.
*Exemplo: **Queijos Catupiry** ao lado de seus principais concorrentes de **Queijos** como **Quatá, President, Vigor e Tirolez**.*

Busque a dupla exposição do Queijo Coalho: junto aos queijos tradicionais e junto aos itens para churrasco, como pães de alho e linguiças especiais.



Concorrentes





Apetiti
**SUBMAR
CAS**



Apeti



Apeti

**QUEIJOS
ESPECIAIS**

**QUEIJO TIPO
eSTNEPE**

QUEIJO TIPO gouda

QUEIJO TIPO
gruyère

QUEIJO TIPO
emmental

QUEIJO grana padano
origem

QUEIJO tipo grana

QUEIJO provolone
curado defumado

QUEIJO parmesão

QUEIJO GRANA PADANO ORIGEM 200G (Fracionado)



ORIGEM:
ITÁLIA

12

MES
MES

Originário da Planície da Lombardia, na Itália. Sabor delicado e perfumado. Textura granulada que derrete na boca, nosso Origem é Importado da Itália.



MALBEC
VINHO DO PORTO
SYRAH

QUEIJO TIPO GRANA PADANO 150G & 200G (fracionado & LASCAS)



ORIGEM:
ITÁLIA

12

MES
ES

Sabor delicado e premium. Textura granulada que derrete na boca. Ideal para aperitivos, preparo e finalização de pratos. Disponível nas versões Lascas e Fracionado.



MALBEC
VINHO DO PORTO
SYRAH

Queijo Tipo Grana

Dados do Produto



Shelf life: 60 dias



Peso Líquido: Variável (+- 125g)



Cx embarque: 8 unidades

Concorrentes



Posicionamento de Preço

10% **abaixo** de
RAR

Mesmo patamar
de Polenghi

Parmesão Fracionado



Caixa emb.
20 unidades



Peso liq.
250g



Shelf life
365 dias

Parmesão Ralado Fresco



Caixa emb.
15 unidades



Peso liq.
100g



Shelf life
120 dias

Parmesão Ralado Seco



Caixa emb.
25 unidades



Peso liq.
100g



Shelf life
150 dias



QUEIJO PARMESÃO 50g & 100G (Ralado)



ORIGEM:
ITÁLIA

6

MES

Sabor ligeiramente picante e amargo, com odor suave e agradável, com consistência dura e textura compacta e granulosa. Conta com seu sabor característico e diferenciado. Disponível nas versões Fracionado, Ralado Seco e Ralado Fresco.



**MALBEC
VINHO DO PORTO
SYRAH**

QUEIJO TIPO ESTEPE 180G (Fracionado)



ORIGEM: RÚSSIA



50 DIAS

Sabor adocicado e frutado com olhaduras ao centro.
Levemente amarelado, textura semi dura e firme, mas
macia, de fácil corte. Versatilidade no preparo de diversas
receitas, podendo ser consumido puro também.



PINOT NOIR
ASTI
RIESLING
SAUVIGNON
BLANC

Queijo Tipo Estepe

Harmonizações

- Vinho tinto Pinot Noir e vinho branco frutado do tipo Astis ou Rieslings. Vinho seco de Sauvignon Blanc Chileno
- Combina com cervejas Pale Ale, Vienna e Kölsch. Cerveja Estilo Sour e Drink Dry Martini

Dados do Produto



Shelf life: **180 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 180g)**



Cx embarque: **18 unidades**

Concorrentes



QUEIJO TIPO GOUDA

250G

(fracionado)



ORIGEM:
HOLANDA

45
DIAS

Sabor lácteo marcante e intenso, com notas perfumadas suaves e amendoadas, levemente adocicado. Consistência firme e textura da massa lisa e macia, que derrete na boca. Olhaduras médias na massa e casca lisa de cor vermelha.



MALBEC
CABERNET
SAUVIGNON
ESPUMANTES

Queijo Tipo Gouda

Dados do Produto



Shelf life: **180 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 250g)**



Cx embarque: **16 unidades**

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Faixa Azul



QUEIJO TIPO GRUYÈRE 180G (fracionado)



ORIGEM:
SUÍÇA

50 DIAS

Sabor adocicado e frutado. Casca dura e seca, com um tom próximo à cor de ferrugem. Textura cremosa e olhaduras em sua massa, tendo fácil derretimento na preparação de pratos.



PINOT NOIR
CABERNET
SAUVIGNON
CHARDONNAY

Queijo Tipo Gruyere

Dados do Produto



Shelf life: **180 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 180g)**



Cx embarque: **18 unidades**

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Faixa Azul



QUEIJO TIPO EMMENTAL 250G (fracionado)



ORIGEM:
SUÍÇA
60
DIAS

Sabor suave, levemente adocicado e com olhaduras típicas dos queijos suíços. Tem aromas que lembram o coco fresco. Na boca apresenta uma textura leitosa. Na preparação de receitas apresenta fácil derretimento.



TORRONTES
RIESLING
LAMBRUSCO
ASTI
NEUCHATEL
CHARDONNAY
ZINFANDEL

Queijo Tipo Emmental

Dados do Produto



Shelf life: **180 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 180g)**



Cx embarque: **18 unidades**

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Faixa Azul

QUEIJO PROVOLONE CURADO DEFUMADO 250G (Fracionado)



ORIGEM:
ITÁLIA

**35
DIAS**

Sabor suave, ligeiramente picante. Defumação natural e, apesar de bastante intenso, seu salgado é delicado e sua textura é macia. Trançado artesanalmente, ideal para churrascos, lances e aperitivos.



MERLOT
NERO D'AVOLA
SICILIANO
CABERNET
SAUVIGNON

Queijo Tipo Provolone

Dados do Produto



Shelf life: 150 dias



Peso Líquido: Variável (+- 250g)



Cx embarque: 12 unidades

Concorrentes



Baldo é o principal concorrente artesanal - não possui distribuição e nem marca

Demais marcas são industriais - produtos e preços diferentes

Posicionamento de Preço

Patamar de preços **entre** nacionais e importados



Apeti

**QUEIJOS MOFO
& FONDUE**



QUEIJO TIPO BRIE 115g (fracionado)



**ORIGEM:
FRANÇA**

10 DIAS

Sabor suave e levemente salgado, notas que lembram champignon.
Massa bem macia, quase cremosa. A camada de mofo branco
selecionado encontra-se em toda sua extensão, trazendo aparência
única.



**MERLOT
PINOT NOIR
RIESLING
CABERNET**

Queijo Tipo Brie

Dados do Produto



Shelf life: **60 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 115g)**



Cx embarque: **8 unidades**

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Polenghi

QUEIJO TIPO CAMEMBERT

**125g
(Fracionado)**



**ORIGEM:
FRANÇA**

**10
DIAS**

Sabor e aromas intensos, é bem cremoso. Sua casca aveludada apresenta uma camada branca de mofo selecionados *Penicillium Candidum*.



**CHARDONAY
PINOT NOIR
GAMAY
TEMPRANILLO**

Queijo Tipo Camembert

Dados do Produto



Shelf life: **60 dias**



Peso Líquido: **Variável (+- 125g)**



Cx embarque: **8 unidades**

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Polenghi

QUEIJO MATURADO COM MOFO AZUL 200g (fracionado)



ORIGEM:
ITÁLIA

35
DIAS

Textura semi macia e quebradiça que derrete na boca, possui sabor intenso e levemente picante, forte e marcante. Seu visual marcante denota os veios azuis esverdeados.

Gorgonzola



Caixa emb.
18 unidades



Peso liq.
200g



Shelf life
90 dias



MERLOT
RED BORDEAUX
SAUTERNE



FONDUE DE QUEIJO 250g & 400g (copo & cartucho)



**ORIGEM:
FRANÇA**

Sabor e aromas intensos, único do mercado preparado com Catupiry® Original e queijos tipo Emmental e tipo Gruyère, conferindo a cremosidade e sabor únicos. Prontos para consumir, basta aquecer por 2 minutos. Disponível na versão Pack e Pote (*on the go*).



**MERLOT
RED BORDEAUX
SAUTERNE**

Fondue

Dados do Produto



Shelf life: 100 dias



Peso Líquido: 400gr e 250gr



Cx embarque: 12 o de 400gr e 12 unidades o de 250gr

Concorrentes



Posicionamento de Preço

Mesmo patamar de preços
de Faixa Azul

EXIBIÇÃO APETI

Exposição de ralados:
Essa área acima da gôndola é uma ótima oportunidade para aumentar as vendas e expor os ralados secos, seja em cestos, bacias ou displays.



Oportunidade:
Clipstrip de ralados, na área de queijos e cross merchandising com outras áreas (massas, por exemplo).



LINHA APETI:

- Regras de Exibição
 1. Catupiry abre o fluxo da Categoria;
 2. Exposição deve ser por ocasião de consumo e tipo de produto: aperitivos / mofo branco / mofo azul / semi duros e duros / ralados;
 3. Dentro de cada um desses tipos, agrupar os itens pelo tipo de embalagem: lascas, ralado, fracionados e peças;
 4. Agrupe as marcas por preço; inicie a exibição com a marca Catupiry, seguida pela marca de maior valor, e na sequência os itens de preço intermediário até chegar nos mais baratos e de menor valor agregado.

CONGELADOS CATUPIRY®



PÃO DE QUEIJO



PÃO DE QUEIJO SEM RECHEIO



960g



300g



300g



300g



390g

Pão de Queijo Catupiry® é feito com um mix de queijos na massa, que harmonizam com Catupiry Original no recheio, proporcionando muito sabor a cada mordida. São crocantes por fora e macios por dentro, além de super recheados. Práticos e rápidos, são ideais para reuniões com amigos, lanches ou café da manhã

Atributos

- ✓ **SEM RECHEIO** • Com Catupiry® Original na massa • Feito com 2 queijos – minas e parmesão • Crocante • Saboroso

Atributos

- ✓ **CHIPA** sabor de queijo pronunciado (natural) • Caseiro • Sem transgênicos • Crocante por fora e macia por dentro • Pré assada • Feito com Catupiry® Original na massa.

Atributos

- ✓ **MULTIGRÃOS** • Recheado com Catupiry® Original • Crocante por fora e macio por dentro • Não possui cavidade oca • Saudável

Dados do Produto

Trad Saco e Cartucho

Shelf life: **180 dias**

Cx. embarque: **12 unid**

Kg Peso Líquido: **390g**

Multigrãos

Shelf life: **180 dias**

Cx. embarque: **12 unid**

Kg Peso Líquido: **300g**

Chipa

Shelf life: **365 dias**

Cx. embarque: **18 unid**

Kg Peso Líquido: **300g**

Sem Recheio Saco

Shelf life: **365 dias**

Cx. embarque: **04 unid**

Kg Peso Líquido: **960g**

PÃO DE QUEIJO COM RECHEIO



300g



300g



300g



1kg

Para os amantes de Pão de Queijo, a Catupiry trouxe combinações incríveis de sabor tanto em opções salgadas quanto doces. São crocantes por fora e macios por dentro, perfeitos para qualquer hora do dia

Atributos

- ✓ Com Catupiry® Original no recheio • Duplo recheio • São pré-assados, basta aquecer • Sabor característico e equilibrado • Massa crocante

Dados do Produto

Goiabada



Shelf life: **180 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

Calabresa



Shelf life: **180 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

Doce de Leite



Shelf life: **180 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

EXPOSIÇÃO PÃO DE QUEIJO



PÃO DE QUEIJO:

- Exposição deve ser na categoria de Pão de Queijo da loja e o posicionamento ao lado do produto de maior preço da categoria.

*Exemplo: **Pão de Queijo Catupiry** ao lado de **Forno de Minas**.*

Iniciando o fluxo com as versões especiais (recheadas, multigrãos).





CONCORRENTES



Salgados



SALGADOS



200g



200g



180g



180g

As tortinhas Catupiry® possuem qualidade única. São deliciosas, feitas com temperos caseiros e Catupiry® Original no recheio. Seja qual for o momento, as tortinhas são uma ótima opção para matar a fome de um jeito prático e rápido.

Atributos

Derrete na boca • Já vem pré-assada, basta aquecer • Tempero caseiro • Recheio cremoso • Ideal para refeições rápidas ou como acompanhamento • Qualidade superior por ser um produto feito com Catupiry® Original

As empanadas Catupiry são feitas com ingredientes selecionados e pensados especialmente no sabor. Produzidas artesanalmente e com temperos caseiros, são muito saborosas e o recheio muito cremoso. Ideais para os momentos em que bate aquela vontade de comer alguma coisa gostosa.

Atributos

Produto artesanal • Prática • Massa característica, levemente folhada • Já vem pré-assada, basta aquecer • Qualidade superior por ser um produto feito com Catupiry® Original

Dados do Produto

Tortinha de Frango e



Shelf life: **120 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **200g**

Empanada de Carne e Calabresa



Shelf life: **120 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **180g**

SALGADOS



200g



200g



180g



900g

As quiches Catupiry® seguem a receita tradicional com um toque de Catupiry® Original no recheio, trazendo sabor e cremosidade inigualáveis. Rápidas e práticas de preparar, já vêm assadas, só basta aquecer e consumir.

Atributos

- ✓ • Prática • Massa característica amanteigada, derrete na boca • Já vem pré-assada, basta aquecer • Ideal para refeições rápidas ou como acompanhamento • Qualidade superior por ser um produto feito com Catupiry® Original

Inspirado nas tradicionais receitas francesas, o Croissant Catupiry® é feito com ingredientes selecionados, massa folhada e amanteigada. Crocante a cada mordida, é muito saboroso e oferece opções de sabores recheadas com Catupiry® Original. Já vem pronto, só basta aquecer.

Atributos

- ✓ • Derrete na boca • Massa característica amanteigada • Bem recheado • Já vem pré assado • Com Catupiry Original no recheio

Dados do Produto

Quiche Alho
Poró e Lorraine



Shelf life: 120 dias



Cx. embarque: 12 unid



Peso Líquido: 200g

Croissant
Catupiry e



Shelf life: 120 dias



Cx. embarque: 10 unid



Peso Líquido: 360g

Croissant Rec
Catu



Shelf life: 120 dias



Cx. embarque: 10 unid



Peso Líquido: 900g

EXPOSIÇÃO SALGADOS



SALGADOS :

- Agrupamento por marca, Catupiry abre o fluxo, sempre indo do de maior valor para o de menor valor.



CONCORRENTES



Petiscos



PETISCOS

Os petiscos preparados com Catupiry® Original, são congelados e já vem prontos, basta aquecer, são super práticos porque o tempo de preparo é pequeno. A Mini Coxinha e o Bolinho de Carne Seca possuem duplo recheio, o Catupiry® Original é aplicado separadamente para que seja mais evidente ao paladar. Podem ser consumidos como petiscos, refeições rápidas (entrada ou prato principal), reuniões e festas com amigos e familiares. As embalagens possuem visor, o que permite que o consumidor veja o produto real.



Petiscos



300g



300g



300g



300g



300g

Atributos

- ✓ **DADINHO DE TAPIOCA** • Receita exclusiva • Único no mercado • Dadinho de tapioca feito com Catupiry® Original • Crocante por fora e cremoso por dentro.
- ✓ **BOLINHO DE CARNE SECA** • Massa fina, levemente crocante por fora, macia e cremosa por dentro • Recheio úmido e temperado, o Catupiry® Original não é misturado ao recheio; é aplicado separadamente (recheio duplo) para que seja mais evidente ao paladar.

Atributos

- ✓ **MINI COXINHA** • Massa fina, levemente crocante por fora, macia e cremosa por dentro • Recheio úmido e temperado, o Catupiry® Original não é misturado ao recheio; é aplicado separadamente (recheio duplo) para que seja mais evidente ao paladar.
- ✓ **MINI KIBE** • Feito com temperos característicos como hortelã e pimenta síria • É crocante por fora e macio por dentro, o Catupiry® Original não é misturado ao recheio; é aplicado separadamente (recheio duplo) para que seja mais evidente ao paladar.

Atributos

- ✓ **EMPANADINHO** • Prático • O empanamento é bem fininho, crocante por fora e muito cremoso por dentro • Ideal para petisco ou acompanhamento de refeições • Qualidade superior por ser um produto feito com Catupiry® Original.

Dados do Produto

Bolinho de Carne Seca



Shelf life: **180 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

Dadinho de



Shelf life: **360 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

Coxinha de Frango e Kibe



Shelf life: **120 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

Empanadinho



Shelf life: **180 dias**



Cx. embarque: **12 unid**



Peso Líquido: **300g**

EXPOSIÇÃO SALGADOS & PETISCOS



PETISCOS:

- Exposição deve ser bloqueado por marca, destacando os itens de maior giro (coxinha e quibe).
- Petiscos: agrupamento por marca, Catupiry abre o fluxo, seguindo o de maior preço para o menor.



CONCORRENTES



PIZZAS



NOSSA LINHA PIZZAS

Pizzas Catupiry, a perfeita combinação de sabores. Preparadas artesanalmente, seguem toda a tradição italiana. São feitas com farinha e molho de tomate importados da Itália. A massa é de fermentação natural e lenta, sendo aberta manualmente e assada em forno a lenha, deixando a massa crocante por fora e macia por dentro. Cada fatia é uma experiência de sabor.



PIZZAS CATUPIRY®



490g



490g



490g



490g

Atributos

- ✓ Feita com Catupiry® Original • Preparadas de forma artesanal • Massa de fermentação natural – 12h • Única do mercado com Catupiry® Original na borda Calabresa e Portuguesa • Ingredientes importados – farinha e molho de tomate • Assadas em forno a lenha.

Dados do Produto

Pizza Lombo



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

Pizza de Frango



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

Pizza de Bacon



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

Pizza de



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

PIZZAS CATUPIRY®



490g



490g



520g



520g

Dados do Produto

Pizza Margherita



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

Pizza de



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **490g**

Pizza de



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **520g**

Pizza de Portuguesa



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **520g**

PIZZAS BROTINHOS



250g



250g



250g



250g

Dados do Produto

Carne Seca



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**

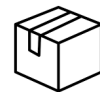


Peso Líquido: **250g**

Doce de Leite



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**

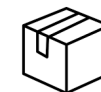


Peso Líquido: **250g**

4 Queijos



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **250g**

Vegetariana



Shelf life: **90 dias**



Cx. embarque: **08 unid**



Peso Líquido: **250g**

EXPOSIÇÃO PIZZAS



PIZZA:

- Exposição deve ser na categoria de Pizzas, prioritariamente se houver um espaço Gourmet da loja e o posicionamento ao lado de maior preço da categoria.
Exemplo: Pizza Catupiry ao lado de Seara Gourmet.
- Organize a exposição do maior valor para o menor valor: marcas mais caras > marcas mais baratas





CONCORRENTES

450g MARGHERITA



450g PEPPERONI



450g CALABRESE



450g LOMBO COM REQUEIJÃO



450g FRANGO COM REQUEIJÃO





A MARCA
QUE ALIMENTA
DESEJOS

Bom Trabalho!!