

# O USO DA MANDIOCA NA PANIFICAÇÃO



“A NOSSA EXPERIÊNCIA”



**UNIPAN**



# MARCA – EL FORNO

## LOCAIS DE VENDA ACTUAIS



CASA DOS  
**frescos**

- DESCONTÃO
- INTERMAKET



**UNITED**  
INVESTIMENTOS



# MOTIVAÇÃO DA EXPERIÊNCIA

- REPTO MINDCON NA INCORPORAÇÃO DA MANDIOCA NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL
- REDUÇÃO DAS IMPORTAÇÕES

- UTILIZAÇÃO DE MATÉRIA PRIMA 100% NACIONAL
- POTENCIAL COMERCIAL DO PRODUTO A MÉDIO E LONGO PRAZO.



# ASPECTOS FAVORÁVEIS

- POTENCIAL INTERNO DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA PRIMA.
- ALTO INDICADOR DE CRESCIMENTO DO MERCADO DE DERIVADO DA MANDIOCA.
- BAIXO CUSTO DE PRODUÇÃO DA MATÉRIA PRIMA A MEDIO E LONGO PRAZO.
- REDUÇÃO DO CONSUMO DE FARINHA DE TRIGO.
- PARTICIPAÇÃO ACTIVA NO DESENVOLVIMENTO NA INDUSTRIA NACIONAL



# DESAFIOS CONJUNTURAIS

- INEXISTÊNCIA DE PRODUÇÃO INDUSTRIAL E SUA VERTICALIZAÇÃO.
- MANUTENÇÃO DOS PADRÕES DE FORNECIMENTO DA MATÉRIA PRIMA.
- ELEVADO PREÇO DA FARINHA DE MANDIOCA. COMPARADO COM A FARINHA DE TRIGO É 165% MAIS CARO



# DESAFIOS TÉCNICOS

- AROMA FORTE DA MANDIOCA
- AUSÊNCIA DE GLÚTEN
- NÍVEIS SUPERIORES DE HUMIDADE



# DADOS RELEVANTES SOBRE O PÃO DE MANDIOCA I

- TIPO DE PANIFICAÇÃO: PANIFICAÇÃO DE ESPECIALIDADE.
- PRODUTOS PRODUZIDOS: PÃO DE FORMA, PÃO RUSTICO METADE E CARÇAÇA.
- NÍVEL DE INCORPORAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA: CERCA DE 30%.
- NOTAS GUSTATIVAS: PÃO LEVE, COM AGRADÁVEL AROMA A MANDIOCA.
- LANÇAMENTO: AGOSTO DE 2020.



**UNIPAN**



**UNITED**  
INVESTIMENTOS

# DADOS RELEVANTES SOBRE O PÃO DE MANDIOCA II

- ACEITAÇÃO DE MERCADO: BOA.
- TEMPO DE DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL: 10 DIAS
- SEGURANÇA ALIMENTAR: ANÁLISES LABORATORIAIS A MATÉRIA PRIMA E AO PRODUTO ACABADO EM LABORATÓRIOS PÚBLICOS E PRIVADOS.



# NOTA FINAL



“UM SABOR VALE MAIS DO QUE  
MIL PALAVRAS”



UNITED  
INVESTIMENTOS