

AS INESQUECÍVEIS SOBREMESAS FRANCESAS

OS FRANCESES SÃO RECONHECIDOS COMO O POVO DO “SAVOIR-FAIRE ET VIVRE”. SEMPRE CHARMOSOS E ELEGANTES, DESTACAM-SE POR SABER VIVER A VIDA DA MELHOR FORMA

As sobremesas são sempre o ponto alto das refeições e festas. Os franceses são criadores das sobremesas mais clássicas e famosas do mundo, como macarons, mousse, crême Brûlée, Tarte tatin, madeleines, marrons, profiteroles, canelê, crepe Suzette, entre tantos outros.

Muitas destas delícias ou seus ingredientes podem ser encontrados em embalagens. O desafio delas é manter o encanto e o requinte destas maravilhas.

Neste primeiro artigo, apresento algumas embalagens de vidro que entregam sabor e a memória afetiva daqueles que tiveram o prazer de estar por lá algum tempo.

O iogurte com doce de castanha da La Fermière é apresentado em potes de vidro selados com alumínio dourado e num multipack. A arte destaca as castanhas e o nome pelo qual o doce é conhecido: marron. A marca exibe com orgulho o selo “originalmente produzido com leite francês”, além do carimbo “SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE” (conhecimento autêntico). As laterais do multipack permitem visualizar o produto através do vidro, aumentando o apetite appeal.

A EKIA promete que seu iogurte “tipo grego” é feito artesanalmente com leite de vacas francesas e os figos vêm do país basco francês (região sul). A embalagem é absolutamente clean, o que permite que o consumidor visualize totalmente o produto através do pote de vidro. As informações estão reunidas no charmoso tag fixado por um cordão azul marinho, cor única do elegante conjunto.

La Ferme du Manège segue o



FOTOS: FUTUREPACK



mesmo script, usando um pote de vidro um pouco mais alto. A marca reforça a segurança com um lacre sobre a tampa, na verdade para ter espaço para fornecer todas as informações obrigatórias.

A mousse de chocolate da Marie-Morin é o sonho de todos os gourmets: doce, simples e autêntica. Marie Morin é digna da fama de uma das melhores mousses francesas. O pote de vidro largo e baixo lembra uma terrine e ela permite a reutilização. Apesar disso, a embalagem traz a sinalização do programa francês de reciclagem “Pensez au tri”, que orienta o consumidor a reciclar.

As geleias francesas mereceriam um artigo à parte. São produtos absolutamente saborosos: frutas com, no máximo, um pouco de açúcar para garantir a conservação. Realmente são únicas! Assim como suas embalagens, são tradicionalíssimas.

A geleia francesa St. Dalfour é feita com ingredientes 100% naturais e selecionados. É uma pres-

tigiada marca que se tornou mundialmente reconhecida pelas suas geleias de frutas produzidas sem adição de açúcar, sem corantes e sem conservantes. Apresenta um sabor elegante e autêntico, direto do Vale do Loire. O frasco de vidro tem formato atual e exclusivo, elegante e com vários elementos adornando. A arte do conjunto é feita nas clássicas cores azul marinho e branco. Os elementos decorativos do fundo lembram a decoração da região. O selo que identifica a origem francesa do produto é estampado no rótulo frontal. A tampa mantém as linhas do design do frasco e recebe um lacre extra. O pote miniatura segue os traços.

A Bonne Maman é outra famosa marca que preserva sua identidade com seu famoso xadrez vermelho em toda a linha. Seus potes de geleia são personalizados com a inscrição da marca em relevo, destacando-os dos demais. O rótulo é delicado e discreto, parece um lembrete feito artesanalmente, apenas para evocar o sabor da geleia. A miniatura segue o mesmo padrão, assim como os biscoitos da marca.

Embalagens elegantes proprietárias, clássicas e belas reforçam a autenticidade das marcas e fazem um mundo mais gostoso e belo!

Embalagem melhor. Mundo melhor.



ASSUNTA NAPOLITANO CAMILO

Diretora da FuturePack Consultoria de Embalagens e do Instituto de Embalagens atendimento@institutodeembalagens.com.br