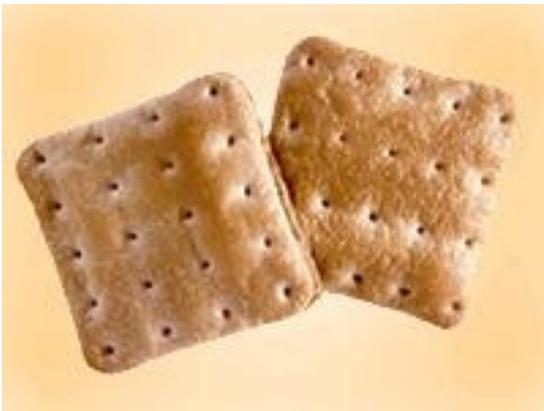


Case de sucesso:

Introdução de um novo conceito de biscoito *Cream Cracker* no mercado

Em 1987, o conceito no mercado dos biscoitos do tipo *Cream Cracker* e *Água e Sal* era de um biscoito laminado de textura folheada.

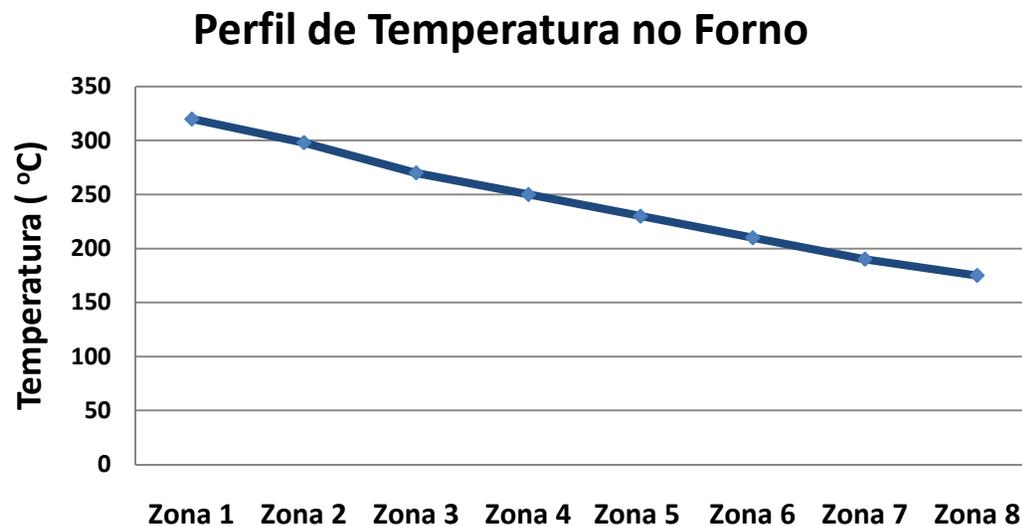


Case de sucesso

Introdução de um novo conceito

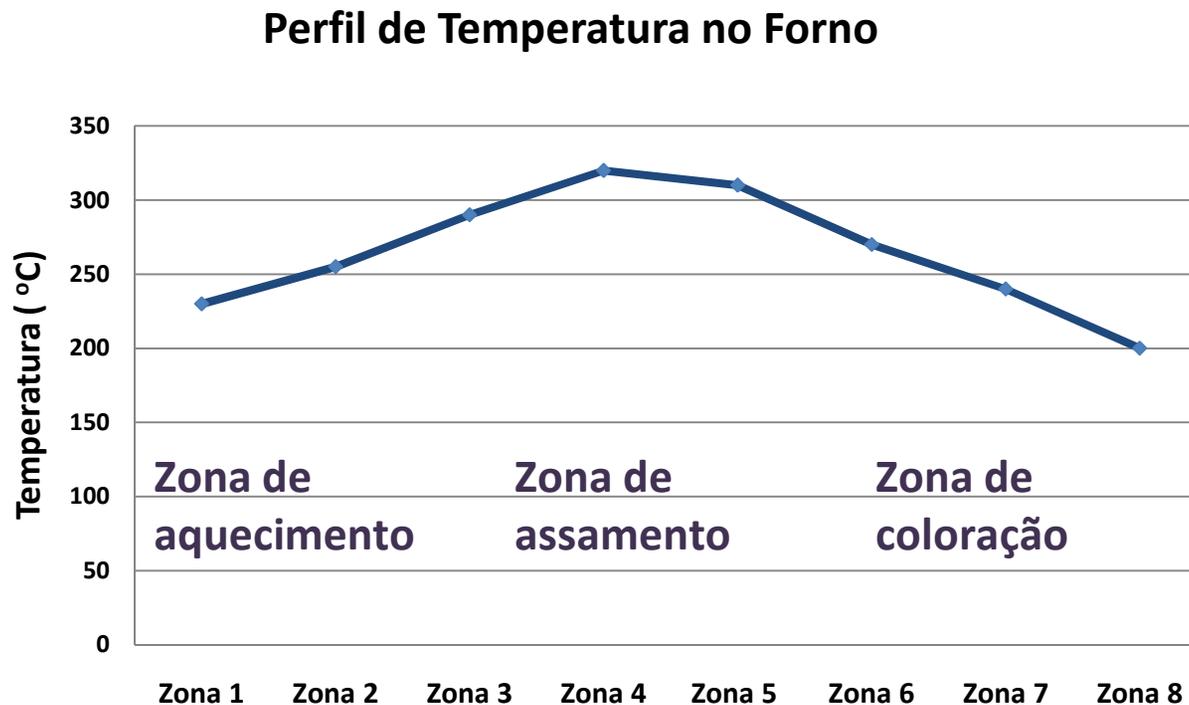
Para que o biscoito apresente este folheamento são necessárias algumas condições no processo:

- a massa é laminada em duas camadas com uma farofa no meio e depois laminada várias vezes nos dois sentidos
- O perfil de temperatura do forno é específico. É necessário garantir temperatura mais alta na entrada do forno para que ocorra o efeito *oven spring* que regula a taxa de evaporação e o desprendimento dos gases de fermentação para que resulte no folheamento da massa do biscoito durante o assamento.



Case de sucesso: Introdução de um novo conceito

Estas condições são bem diferentes de todos os outros tipos de biscoitos. Os outros tipos de biscoitos laminados ou estampados, rotativos e extrusados são assados com o seguinte perfil de temperatura:



Case de sucesso

Introdução de um novo conceito

Para obter-se o perfil de temperatura ideal para o efeito *oven spring* que resulta no folheamento da massa é necessário um aquecimento extra (normalmente à óleo) e um isolamento térmico diferenciado na primeira zona do forno. Também utiliza-se pré aquecimento da esteira, entre outros, a fim de garantir temperatura mais alta no início do assamento.

As Indústrias Todeschini implantaram todas estas melhorias a fim de obter o efeito de folheamento do biscoito *Cream Cracker*.

Porém, na época, apenas um fabricante de fornos tinha a tecnologia e o *know how* para conseguir este perfil de temperatura no forno, pois além dos recursos citados é necessário projeto especial de engenharia para que a taxa de evaporação de água que ocorre mais intensamente na primeira zona seja direcionada de forma a percolar a massa do biscoito e sair na direção correta para que o aquecimento não perca sua eficiência e não haja queda na temperatura.

Case de sucesso: **Introdução de um novo conceito**

As Indústrias Todeschini não tinham este forno e nem seria possível adquiri-lo devido ao montante do investimento necessário. Então, decidiu investir em sistema de aquecimento extra e outras melhorias no forno existente.

Após muitos testes de produção observou-se que não seria possível obter-se a textura folheada. Decidiu-se, neste momento, com o auxílio de **estudos sensoriais**, desenvolver **um novo conceito** de biscoito Cream Cracker, do tipo **fino e crocante**.

Os estudos sensoriais consistiram em análises internas descritivas de perfil de textura e análises afetivas com consumidores.

Este novo conceito de textura foi um sucesso absoluto de vendas!!!!



Foi introduzido um novo conceito
neste mercado e foi tão bem
aceito que todo o mercado copiou
e hoje é a nova referência

Levíssimo Cracker
Saborosos,
Fininhos e
Crocantes.



**Biscoito Cream Cracker
TOSTINES®**

Agora com nova fórmula,
bem mais fininhos e
muito mais crocantes.
Experimente!