

Aromatizador de erva-mate e composto de manga são novidade

A erva-mate é um dos insumos mais tradicionais para o gaúcho e, claro, pode ser encontrada em diferentes versões no Pavilhão da Agricultura Familiar.

Original da cidade de Putinga, a **Mate & Vida** opera com a produção e varejo de erva-mate há cinco anos. Fundada por empreendedores que abandonaram o setor bancário para apostar na agroindústria familiar, a marca chega à 49ª Expointer com expectativa de novos negócios e posicionamento de mercado.

Tradição Familiar

Quender Fusiger compõe o quadro de empreendedores à frente da empresa. Segundo ele, a Mate & Vida é responsável pela continuação de uma tradição familiar. "Nós, historicamente, somos uma família produtora de erva-mate, meu pai, mais especificamente. Mas nós adentramos na atividade em função de ter um negócio próprio", conta.

Novos produtos

Buscando expor a exclusividade dos produtos, o composto de manga, disponível pelo valor de R\$ 15,00, é a aposta da marca pelo segundo ano consecutivo como expositora no Pavilhão da Agricultura Familiar.

Quender explica que o produ-

to que ganhou alta receptividade do público foi desenvolvido a partir da demanda do mercado por misturas com chás.

"Era um blend que a gente já tinha para fazer o chimarrão, minha irmã costumava preparar. Pensamos em colocar isso tudo dentro da erva e já entregar pronto", detalha.

Para além de chás e bebidas, a Mate & Vida chega com um produto recém lançado no mercado. O aromatizador de ambientes de erva-mate, custando R\$ 45,00, é a aposta do negócio para 2026.

Atuando no estande da empresa, a funcionária Talice Franciane explica que ele pode ser utilizado em diferentes superfícies. "É uma novidade que está entrando com tudo no mercado", conta.

Expansão e objetivos

Presente em mais de 200 cidades do Estado, Quender detalha que a operação está se expandindo para Santa Catarina e Paraná, com foco em vendas B2B. Como fator responsável pelo crescimento ele cita a adesão ao varejo via e-commerce, que possibilita vendas para diferentes regiões.

"Estamos só com 10%, mas o nosso objetivo é chegar em 50%



A Mate & Vida chega à 49ª Expointer com expectativa de bons negócios e poscionamento no mercado

do faturamento total da empresa no e-commerce", compartilha.

Já em âmbito mundial, a Mate & Vida engloba no estande os prêmios conquistados na primeira premiação mundial de erva-mate, o Gran Oro Mundial de la Yerba Mate, realizado na Argentina.

"Nós fomos a única indústria

do Rio Grande do Sul que teve três medalhas de Gran Ouro, com quatro produtos", conta o empreendedor, acrescentando que o objetivo da exposição na Expointer é pluralizar a marca.

A funcionária Talice Franciane explica que, por conta da exclusividade do produto, os frequentadores da feira chegam

ao Pavilhão já a procura do composto, adquirido no ano anterior. "Eles vêm novamente procurando a erva de manga, porque é bem difícil de encontrar, normalmente é mais na própria marca que tem", compartilha. A Mate & Vida está presente no estande de número 144 do Pavilhão da Agricultura Familiar, em Esteio.

Salame com figo agridoce é aposta de charcutaria de Guaporé

Operando há cinco anos em Guaporé, município da Serra Gaúcha, a **Don Cutello Charcutaria** chega à 49ª Expointer buscando visibilidade e expansão no mercado. Entre as novidades na cartela de produtos, a marca aposta no salame com figo e com pinhão como atrativo de vendas.

Origem afetiva

Foi o desejo afetivo que motivou Patricia Cavašin, fundadora da Don Cutello Charcutaria, a empreender. A partir de técnicas familiares, como a copa feita pelo falecido sogro, ela se estabeleceu no campo e iniciou a empreitada.

"Junto com a Emater, a gente procurou conhecimento técnico e prático para isso, e começamos a pesquisar e nos informar para viabilizar", detalha.

Com foco na produção artesanal, a operação conta atualmente com uma equipe enxuta, que engloba o núcleo familiar de Patricia e um funcionário da comunidade local.

"Só nos últimos dois anos que a gente saiu do município,



Don Cutello chega ao Pavilhão da Agricultura Familiar com foco em expansão no mercado digital

temos um selo de inspeção federal e a nossa produção é bem artesanal, é pequeno, nosso foco é em qualidade e não em quantidade", conta a empreendedora.

Exposição e visibilidade

Segundo a produtora, a presença como expositora no Pavilhão da Agricultura Familiar, representa a possibilidade de angariar visibilidade e futuros

negócios para a Don Cutello.

"É uma loucura, porque somos pequenos e aí a gente se prepara muito ao longo dos últimos três meses. Trabalhamos com produto bem maturado,

para poder trazer o melhor aqui", conta.

Entre os produtos trazidos pela marca para a 49ª Expointer, ela destaca o salame com figo e o salame de pinhão, um sucesso do ano anterior. Patricia conta que a peça de salame custa em torno de R\$ 18,00, mas os produtos podem ser adquiridos por quilo. Além das novidades, a marca disponibiliza para os visitantes da feira os seus principais carros-chefes, como o culatello, que sai por R\$ 25,00.

Prospecções do negócio

Entre os principais objetivos da empreendedora, a expansão digital é a meta a ser atingida após a segunda participação na Expointer.

"Queremos crescer muito nesse caminho, na venda direta para o consumidor de uma forma que chegue na casa. Então, a nossa ideia é ter um aumento de produção e de vendas, mas focar muito no consumidor final", detalha.

A marca está localizada no estande 446 do Pavilhão da Agricultura Familiar.