

## **Philadelphia fecha parceria com Paris 6 e leva sua versatilidade ao cardápio da casa**

Os amantes de Philadelphia podem contar com uma nova opção para saborear o líder na categoria de *cream cheese*, que passa a integrar o cardápio exclusivo do Paris 6. O produto dá um toque especial à quatro novos pratos do menu, dois salgados e dois doces, criados pelo chef Isaac Azar.

“A parceria com um restaurante conhecido por agradar diversos públicos reforça a versatilidade de Philadelphia como opção de ingrediente para pratos do dia a dia, salgados ou doces, ou até mesmo em criações mais elaboradas para ocasiões especiais”, afirma Juliano Rodrigues, gerente de marketing de Philadelphia.

Um dos destaques é o prato “Glória Menezes e Tarcísio Meira”, um delicioso filé ao molho de mostarda em grãos acompanhado de arroz de forno ao cream cheese Philadelphia, tomate, azeitonas, ervilhas e parmesão. Para sobremesa, uma das sugestões é o cheesecake de Lait-Sucre Maison “Mariana Rios”: um saboroso cheesecake de doce de leite caseiro, preparado com cremosíssimo cream cheese Philadelphia, com cobertura de doce de leite e nozes granuladas.

Os novos pratos entram para o menu fixo do Paris 6 e estão disponíveis tanto no almoço quanto no jantar.

### **Philadelphia no Paris 6:**

**Vol-Au-Vent Au Veloté de Poireaux a “Susana Vieira”** - Clássico folhado francês recheado de delicioso crême de alho poró **com cream cheese Philadelphia** e gratinado com queijo emmental.

**Filet Sauce Ancienne a “Gloria Menezes e Tarcísio Meira”** - Filé ao molho de mostarda em grãos acompanhado de arroz de forno ao cream cheese Philadelphia, **tomate**, azeitonas, ervilhas e parmesão.

**Cheesecake de Lait-Sucre Maison “Mariana Rios”** - Saboroso e divino cheesecake de doce de leite caseiro, preparado com cremosíssimo cream cheese Philadelphia, com cobertura de doce de leite e nozes granuladas.

**Cheesecake Au Fraises a “Malu Rodrigues”** – Cheesecake caseiro cremoso, preparado com delicioso Cream Cheese Philadelphia, coberto com calda de morango e pedaços de morangos frescos.

**Sobre Philadelphia** - Lançado no Brasil em 1994, o cream cheese Philadelphia conquistou rapidamente o mercado de queijos espalháveis e hoje tem 65% de participação, segundo o

Instituto ACNielsen. Philadelphia – propriedade da K&S Alimentos S.A., joint venture formada pela Mondelēz International e pela Brasil Foods – aposta no mote “Comece com Philadelphia. Pratique Cozinhaterapia”, que visa reforçar a versatilidade do produto por meio de inúmeras alternativas de uso culinário, além de levantar a bandeira de que a vida com leveza pode ser muito mais gostosa.

**Sobre a Mondelez International** - Mondelēz International é uma das maiores empresas de snacks no mundo, com receita anual de aproximadamente U\$S 34 bilhões em 2014. Por criar deliciosos momentos de alegria em mais de 165 países, a Mondelēz International é líder mundial em chocolates, biscoitos, balas e bebidas em pó. No Brasil, possui fábricas, nos Estados de São Paulo, Paraná e Pernambuco e emprega cerca de 13 mil pessoas. A empresa tem em seu portfólio marcas valiosas, como Trident, Chiclets e Halls, os chocolates Lacta, Bis e Sonho de Valsa, os biscoitos Club Social, Oreo e Trakinas, os refrescos em pó Tang, Clight e Fresh, as sobremesas e o fermento em pó Royal e o cream cheese Philadelphia. Visite [www.mondelezinternational.com/br](http://www.mondelezinternational.com/br)

**Informações para a imprensa:**

Kassia Caricol – [kassia.caricol@tmkrs.co](mailto:kassia.caricol@tmkrs.co)

Ariane Oliveira – [ariane.oliveira@tmkrs.co](mailto:ariane.oliveira@tmkrs.co)

Tel.: + 55 11 3061-3243