



Pescados

O mercado de pescados segue em ritmo de crescimento, impulsionado pela busca por alimentos mais saudáveis e práticos. **Com o avanço da piscicultura e a valorização das proteínas**, peixes e frutos do mar ganham cada vez mais espaço no dia a dia do consumidor.

Nosso portfólio acompanha essa tendência, oferecendo soluções que destacam o sabor e a inovação, para inspirar o desenvolvimento de produtos que unem qualidade, conveniência e prazer em cada refeição.



PRODUÇÃO NACIONAL EM CRESCIMENTO



A produção de peixes de cultivo no Brasil atingiu **968,7 mil toneladas em 2024, crescendo 9,2% em relação ao ano anterior.**

Entre as espécies, a tilápia se consolida como protagonista, com 662 mil toneladas produzidas em 2024 – alta de 14,3% sobre 2023.

A tilápia se tornou uma proteína animal amplamente apreciada pelo consumidor brasileiro, com crescimento registrado em praticamente todas as regiões, exceto o Norte, onde predominam peixes nativos.

MERCADO DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR PROCESSADOS

O mercado de pescados e frutos do mar processados deve movimentar 155 mil toneladas e R\$ 10,2 bilhões em 2025, consolidando-se como uma categoria de relevância crescente dentro das proteínas animais. Com previsão de crescimento médio anual de 7,7%, o setor deve atingir R\$ 14,8 bilhões nos próximos anos, impulsionado pela conveniência, pelo apelo saudável e pela diversificação de formatos.

Dentro desse cenário, os pescados **congelados representam cerca de 5 mil toneladas, movimentando R\$ 214,7 milhões.** Entre as categorias, **os peixes correspondem a 35,7% do volume, os frutos do mar a 21,3%**, enquanto outros produtos de pescado concentram 43,1%.

O PEIXE NA MESA DO BRASILEIRO

3ª PROTEÍNA MAIS CONSUMIDA NO PAÍS
atrás apenas de frango e carne bovina



61% DOS BRASILEIROS consomem peixe mais de uma vez por semana, e 24% diariamente.

MOTIVAÇÕES E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR

O consumo de pescados e frutos do mar tem ganhado força à medida que os consumidores buscam opções mais equilibradas e nutritivas no dia a dia.

46% afirmam ter aumentado o consumo dessas proteínas, especialmente por reconhecerem seu alto valor biológico e qualidade nutricional.

Além disso, 45% citam benefícios à saúde e ao bem-estar como principal motivação, refletindo uma mudança no papel da alimentação – que deixa de ser apenas prazer e passa a ser instrumento de prevenção e longevidade.

Nesse contexto, produtos com posicionamento funcional, ricos em ômega-3 ou com redução de sódio, ganham destaque.

Pescados estão cada vez mais associados à ideia de envelhecimento saudável, equilíbrio e leveza, atributos que dialogam com o novo perfil de consumidor consciente e exigente.



CONVENIÊNCIA E NOVAS ROTINAS ALIMENTARES

As transformações de estilo de vida, impulsionadas pela pandemia e pela consolidação do modelo híbrido de trabalho, fortaleceram a demanda por refeições rápidas, práticas e nutritivas. Hoje, o consumidor valoriza produtos que exigem menos tempo de preparo sem abrir mão de sabor e qualidade.

29%

da Geração Z e dos Millennials aumentaram o consumo de opções convenientes

26%

passaram a optar por versões congeladas ou estáveis à temperatura ambiente, motivados por preço, praticidade e maior durabilidade.

Essa tendência impulsiona a diversificação de formatos e tecnologias de conservação.

Outro ponto em ascensão é o uso da air fryer, que já faz parte da rotina de 43% dos consumidores de refeições prontas.

De olho nisso, 4% dos novos lançamentos de peixes na América Latina já destacam explicitamente a compatibilidade com air fryer, mostrando como a inovação tecnológica vem se integrando aos novos hábitos domésticos.



INOVAÇÃO EM FORMATOS E SABORES

Novos formatos ganham espaço e conquistam diferentes perfis de consumidores: peixe desfiado, cubos, hambúrgueres e kits prontos oferecem soluções versáteis para o preparo diário e facilitam o consumo em diferentes ocasiões.

No campo dos sabores, a sofisticação e a experimentação sensorial despontam como tendência. Apesar da força dos sabores tradicionais - como salgado, tomate e defumado - ,

o mercado evidencia uma clara abertura à inovação e à diferenciação sensorial, alinhando pescados à tendência global de “sabor como experiência”.

Perfis como **Maracujá, Moqueca, Teriyaki e Bourbon** ampliam o repertório gastronômico e conectam a categoria ao universo gourmet. **Já notas picantes, marinadas ou com toques de Limão, Manjericão e Tomate** mostram dinamismo e modernidade.



DE OLHO NO FUTURO

O mercado brasileiro de pescados e frutos do mar combina crescimento produtivo, valorização nutricional e desejo por inovação sensorial. **A união de conveniência, sabor e propósito** abre espaço para marcas que entregam produtos autênticos, sustentáveis e cheios de personalidade.

PORTFÓLIO DE SOLUÇÕES PARA PESCADOS

Desenvolvido para realçar sabor e performance em cada criação

CONDIMENTOS PARA PESCADOS GRELHADOS



Os peixes merecem sabores que valorizem sua leveza e frescor. Nossa linha de condimentos foi desenvolvida para realçar o sabor natural dos pescados, trazendo combinações que vão do toque cítrico e herbal ao perfil defumado e intenso. Cada perfil foi pensado para oferecer versatilidade e equilíbrio sensorial, atendendo desde preparos frescos e grelhados até versões mais gourmet e envolventes.

PORTFÓLIO FUMAÇAS



ALHO E ÓLEO

5060094900009999 | Condimento preparado sabor alho e óleo. Notas alíaceas de alho dourado e suave tostado, com nuances oleosas e herbáceas. Sabor marcante e persistente.



AZEITE COM ERVAS

5060190800009999 | Condimento preparado sabor azeite com ervas. Com impacto e de perfil equilibrado, com notas de azeite e ervas frescas. Perfil elegante, realçando o frescor do pescado.



BLACKENED

5060139400009999 | Condimento preparado sabor blackened. Combinação intensa de ervas e especiarias como cominho, coentro e orégano. Sabor tostado, marcante e autêntico.



BOURBON

5060166100009999 | Condimento preparado sabor bourbon. Doce e amanteigado, com nuances lácteas e toque amadeirado. Sofisticado e moderno.



CASEIRO

5060058300009999 | Condimento preparado sabor caseiro. Blends de especiarias com perfil tradicional, como pimenta preta. Realça o sabor do pescado com notas familiares e reconfortantes.



LIMÃO COM ERVAS

5060047800009999 | Condimento preparado sabor limão com ervas. Fresco e vibrante, combina notas cítricas e herbáceas. Realça o sabor natural e a leveza dos pescados.



MOQUECA

5060058800009999 | Condimento preparado sabor moqueca. Rico e tropical, com notas que remetem a leite de coco, azeite de dendê, alho e coentro. Sabor denso e suavemente picante.



TERIYAKI

5060114400009999 | Condimento preparado sabor teriyaki. Agrídoce e umami, com notas de soja, gengibre e pimenta. Final caramelizado e aroma envolvente.



TOMATE COM ERVAS

5060074800009999 | Condimento preparado sabor tomate com ervas. Adocicado e suavemente ácido, com tomate, cebola e salsa. Remete à rusticidade do molho caseiro e pimenta.

NOVOS HORIZONTES EM SABOR DEFUMADO

Nossa linha de aromas naturais de fumaça, **desenvolvida a partir de diferentes madeiras e blends exclusivos, também é ideal para aplicações em pescados**. Do toque leve e amadeirado às notas mais intensas e fenólicas, as soluções permitem ajustar o perfil defumado de forma precisa - valorizando o sabor natural do peixe e criando experiências sensoriais únicas.

D'BLACK - AROMA NATURAL DE FUMAÇA - 5063037200019999

Sabor marcado por notas grelhadas e especiarias, com nuances sutis gordurosas, defumadas e verdes que acrescentam complexidade.

D'WOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA - 5063037200389999

Notas gordurosas, umami e salgadas dominam o perfil, enquanto toques defumados, grelhados, cárneos e levemente doces aparecem de forma pontual, enriquecendo o sabor.

D'SMOOTH - AROMA NATURAL DE FUMAÇA - 5063037200329999

O sabor é acompanhado por nuances gordurosas, salgadas e umamis. Toque cárneos, grelhados e levemente doces surgem ao longo da degustação, enriquecendo o perfil.

D'BLACKWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA - 5063037200379999

Notas salgadas, cárneas, grelhadas e defumadas se destacam no perfil. Já nuances umami, gordurosas e de especiarias aparecem de forma secundária, adicionando complexidade ao sabor.

D'SALTYWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA - 5063037200359999

O perfil é marcado por notas como fumaça, madeira, grelhado e suavemente cinza, trazendo nuances secundárias ao sabor.

Perfil sensorial dos aromas aplicados a 0,5% em filé de tilápia.

CONDIMENTOS PARA PESCADOS EMPANADOS

Crocância e sabor marcante formam a dupla perfeita para conquistar o consumidor. Nossa linha para empanados foi criada para dar identidade e diferenciação a cada mordida, com sabores que combinam indulgência, amiliaridade e apelo internacional.



CHIMICHURRI

5060138200099999 | Condimento preparado sabor chimichurri. Notas alíáceas e herbáceas como alho, orégano, louro e cebola em perfeita harmonia. Perfil temperado e suavemente picante.



CHIPOTLE RANCH

5060123700019999 | Condimento preparado sabor chipotle ranch. Toque defumado moderado e sabor envolvente. Com notas alíáceas que remetem a cebola, alho e pimenta vermelha defumada.



MEDITERRÂNEO

5060055000029999 | Condimento preparado sabor mediterrâneo. Inspirado na culinária mediterrânea, combina frescor e intensidade. Com notas que remetem a tomate maduro e manjeriço fresco.



TOMATE

5060074400009999 | Condimento preparado sabor tomate. Sabor de tomate confitado em azeite, com notas adocicadas e oleosas. Perfil umami e reconfortante.



TRADICIONAL

5060061500019999 | Condimento preparado sabor peixe. Notas alíáceas de cebola, ervas e especiarias como coentro, cominho, alecrim e pimenta-preta, com toque cítrico de limão. Sabor caseiro e equilibrado.



ESPECIARIAS

50601050000209999 | Condimento preparado sabor especiarias. Combina notas alíáceas de cebola e alho com toque cítrico do limão. Perfil clássico, suave e familiar.

MIX PARA LÍQUIDO DE EMPANAMENTO

Essencial para a produção de um produto empanado, o líquido de empanamento – batter, tem a função de unir o substrato à cobertura final. Nossos preparados em pó para a elaboração do líquido de empanamento apresentam fórmulas equilibradas que, além de facilitar o processo produtivo, permitem adequada miscibilidade e homogeneidade do pó em água e, proporcionam ao produto uma cobertura uniforme, contribuindo com a manutenção da suculência do substrato e da crocância da cobertura final.

Nosso portfólio conta com quatro opções sem glúten, que se diferenciam pela viscosidade final do batter, permitindo a escolha ideal conforme o processo e o tipo de cobertura desejado.

Contamos também com um mix que permite o preparo da cobertura estilo karaage, entregando a crocância e o visual característico da culinária oriental.

CÓDIGO	DILUIÇÃO	PICK UP	BASE
5031033800129999	1:5	Baixo	Farinha de Arroz
5031033800159999	1:5	Baixo	Farinha de Arroz e Fécula
5031033800179999	1:5	Médio	Amido e Fécula
5031033800189999	1:2,5	Alto	Amido e Fécula

MOLHOS E ACOMPANHAMENTOS

Os molhos certos transformam o consumo em uma experiência completa. Nossas soluções facilitam o preparo e garantem textura, sabor e consistência ideais, bastando apenas reconstituir.



MARACUJÁ COM LARANJA

5074089900009999 | Preparado industrial alimentício em pó sabor maracujá com laranja. Maracujá maduro e laranja ácida em equilíbrio perfeito, com toque pungente de gengibre. Vibrante e refrescante.



ORIENTAL

5074078400029999 | Preparado industrial alimentício em pó sabor oriental. Notas intensas de molho de soja, gengibre, aipo e curry. Sabor agridoce, umami e marcante.

ADITIVOS

Além do sabor, a performance é essencial para garantir qualidade e padronização. Nossa linha de aditivos para pescados, contemplando filés, processados e empanados, foi desenvolvida para realçar sabor e melhorar textura, preservando a suculência e a aparência do produto durante o processamento e armazenamento.

REALÇADORES DE SABOR

5031105200269999 | Realçador de sabor + Sabor tradicional 1052/0026. Perfil de sabor tradicional, sem interferências nas notas dos condimentos.

5031105200279999 | Realçador de sabor + Sabor defumado 1052/0027. Perfil de sabor defumado, complementando a complexidade de alguns sabores.

5031105200259999 | Realçador de sabor + Sabor limão 1052/0025. Perfil de sabor cítrico, complementando o frescor que as notas de limão trazem para pescados.

ESTABILIZANTE À BASE DE FOSFATOS | 5031060701139999

Mistura de estabilizantes que melhoram a textura, suculência e estabilidade, contribuindo também com o rendimento.

MIX À BASE DE PROTEÍNA | 5031060701129999

Combinação de ingredientes que contribuem com a estrutura, melhorando atributos como textura, mordida e corte.

FIXADOR DE COR | 5031096400319999

Fixador de cor | Agente antioxidante que contribui com a estabilização da cor e retarda as reações de oxidação.

INOVE, EXPERIMENTE E CONQUISTE NOVOS SABORES EM PESCADOS

O universo dos pescados oferece inúmeras possibilidades - desde produtos tradicionais até criações que exploram novas texturas e perfis de sabor. Com nosso portfólio, você tem à disposição soluções que combinam tecnologia, performance e sabor para desenvolver produtos que surpreendem pela qualidade, frescor e autenticidade. Conte com a nossa equipe para transformar suas ideias em desenvolvimentos de sucesso - do conceito à aplicação final.

UM PORTFÓLIO COMPLETO PARA SEUS PROJETOS.

Com 100 anos de história, a DR Aromas & Ingredientes é motivada pela inovação que gera experiências positivamente marcantes, seguindo padrões internacionais de segurança de alimentos.

Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, está presente em mais de 70 países. O portfólio com mais de 5.000 itens conta com aromas, extratos botânicos, desidratados vegetais e soluções integradas que conectam marcas a consumidores de forma mais saborosa.



www.drfi.com

Reconhecemos a importância da conformidade regulatória em todos os mercados que atuamos. Como resultado, as alegações e permissões de uso dos ingredientes podem ter variações de acordo com as exigências de cada país. Consulte as legislações aplicáveis.