



S A B O R E S  
DO  
BRASIL



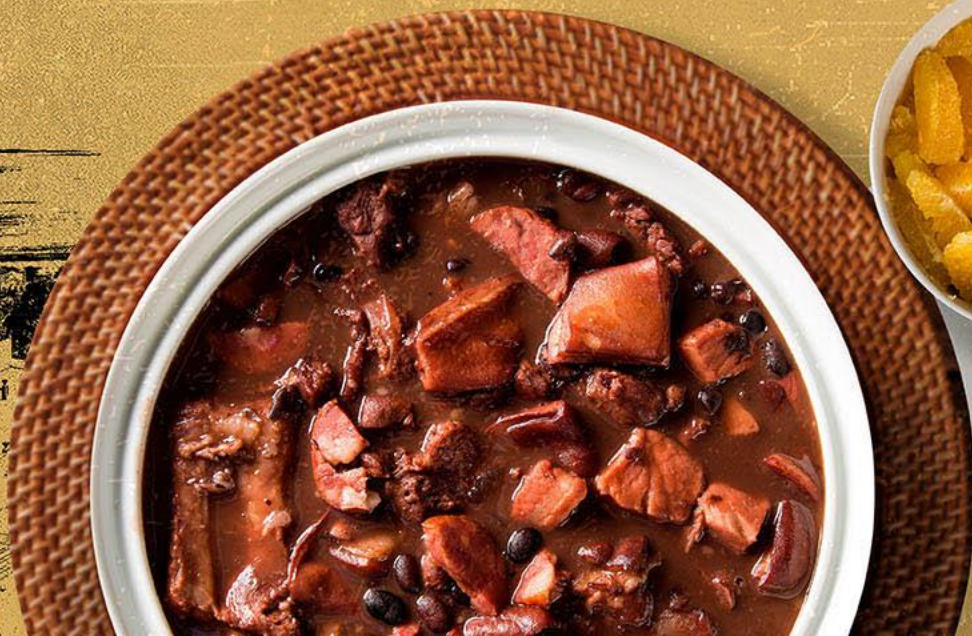


**E QUEM**  
*resiste a uma boa*  
**FEIJOADA?**

Feijoada é uma designação comum dada aos pratos da culinária de países como Portugal, Brasil, Angola, Moçambique e Macau, os quais basicamente são feitos da mistura de feijão com carne. O tipo de feijão pode variar de acordo com a localidade.

A lenda popular mais difundida sobre a origem da feijoada é a de que os senhores forneciam a seus escravos os "restos" dos porcos, quando estes eram carneados. O cozimento desses ingredientes, com feijão preto e água, teria feito nascer a receita apreciada em todo o território brasileiro.

Outra possível origem vem da variação de um prato antigo e tipicamente europeu, que tem como base a mistura de carnes variadas, legumes e verduras, como o famoso "Cassoulet", na França.



**É UM SABOR  
ARRETADO!**



SABORES  
DO  
**BRASIL**





TEMPERO  
PREPARADO **SABOR**  
**FEIJOADA**

Sabor marcante com intensas notas de feijão preto perfeitamente combinadas com carnes e defumados, além de notas temperadas que remetem a alho, louro, cominho, cebola e um toque de pimenta vermelha.





# FRANGO COM MILHO

é sucesso  
em todas **AS MESAS**

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de milho, sendo Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Paraná, São Paulo e Goiás os maiores estados produtores. A história do milho nessas regiões é bem antiga e base de uma cozinha rica e diversa, a culinária caipira.

O milho seco representa uma matéria-prima de importância histórica, pois está associado à conquista do sertão. Inúmeros são os produtos também obtidos do milho-verde recém-colhido como o curau, a pamonha, o bolo de milho, a polenta e os mingaus. Ao longo dos anos, não demorou para que o milho fosse perfeitamente combinado ao sabor do frango, dando origem a pratos como guisados, suflês e cremes.

EITA COISA BOA!



SABORES  
DO  
**BRASIL**





TEMPERO  
PREPARADO **SABOR**

# FRANGO COM MILHO

Tem o sabor do frango refogado com alho, cebola, pimentas e temperos verdes com um toque agradável de milho cozido.





**QUE TAL UMA**  
*saborosa porção de*  
**FRANGO**  
**COM PEQUI?**

O pequi é uma árvore nativa do cerrado brasileiro e produz uma fruta de polpa carnuda e sabor marcante, muito apreciada no Centro-oeste brasileiro. Com sabor intenso e notas marcantes, o pequi é muito utilizado na culinária das regiões Centro-oeste, Nordeste e no norte de Minas Gerais. Pode ser combinado com uma infinidade de pratos, principalmente com frango, arroz e também feijão.



**BÃO DEMAIS  
DA CONTA!**



SABORES  
do  
**BRASIL**



**Duas Rodas**  
Flavors & Botanicals



TEMPERO  
PREPARADO **SABOR**

# FRANGO COM PEQUI

Entrega as saborosas notas do frango caipira refogado com cebola, alho, pimenta e temperos verdes, juntamente com o sabor marcante do pequi.





# MOQUECA,

**UM PRATO** repleto de  
sabor e história

A moqueca feita na Bahia tem influências africanas, já que Salvador foi uma das principais portas de entrada de escravos que eram trazidos da África para o Brasil. O prato é preparado com ingredientes bastante utilizados na culinária angolana, como o leite de coco e o azeite de dendê.

Entre as principais diferenças com a moqueca capixaba estão a ausência do azeite de oliva e condimentos e especiarias de cor vermelha, assim como a adição de outros peixes e frutos do mar, como camarão e lagosta. A versão da Bahia inclui ainda outros ingredientes inusitados, como feijão e ovo.



AXÉ  
MEU REI!



SABORES  
DO  
**BRASIL**





TEMPERO  
PREPARADO SABOR

# MOQUECA

Apresenta as notas temperadas marcantes da cebola, alho, pimenta e frutos do mar, equilibradas com a sensação de suave cremosidade do leite de coco e o característico toque de coentro e azeite de dendê.





# VACA ATOLADA,

**PERFEITA** combinação da costeta e aipim

A culinária mineira é famosa pelo sabor e pela fartura de seus pratos, entre eles, um dos mais festejados é a vaca atolada. São suculentos pedaços de costela bovina, mandioca cozida, junto a uma mistura de ervas e pimenta, em um belo refogado caseiro.

O nome é curioso e tem várias explicações populares. A mais comum conta que teria surgido na época dos bandeirantes, por volta do século XVII, quando os tropeiros começaram as expedições em busca de ouro em Minas Gerais. Para sobreviverem às longas distâncias, envolviam carnes em gordura para preservar o alimento e garantir o sustento durante a viagem. Na jornada, ao enfrentar o mau tempo, por vezes o gado encalhava, e neste momento, faziam uma pausa para uma boa refeição.



LIBERTAS  
QUE SERA  
TAMEN

SABORES  
DO  
BRASIL





TEMPERO  
PREPARADO **SABOR**

# VACA ATOLADA

Sabor característico de costela bovina temperada com cebola frita, alho, pimentas, temperos verdes e tomate, juntamente com a cremosidade do aipim cozido.





S A B O R E S  
DO  
BRASIL 



Duas  
Rodas

Flavors & Botanicals

