

Farofa de Tereza

tu farofas, nós farofamos.

PT



FAROFA

EMPRESA



Nossas farofas representam a culinária brasileira. Nossa linha de produtos artesanais são elaborados com ingredientes de agricultura familiar, sem conservantes e livres de aditivos químicos. Aqui eu coloco a minha paixão pela farinha e pela mistura de sabores, aromas e texturas.



A Chef Tereza Paim desenvolveu sua série de farofas, criadas a partir de blends de variadas farinhas, apresentando para o mundo texturas, aromas e sabores que elevam suas farofas ao status de "acompanhamento gourmet".



+55 (71) 3676.1754

tabuleiroadachef@gmail.com

www.tabuleiroadachef.com.br

@tabuleiroadachef / @terezapaim

PRODUTO

NCM 19.0190.90



Brasil e farinha são inseparáveis, afinal, quando os portugueses aqui desembarcaram, os Índios Brasileiros já tinham intimidade com esse ingrediente.

Fazer as misturas e desenvolver novas formas de comer farinha foi a ordem natural, e, assim, surgiram as farofas, que são legítimos representantes da cultura Brasileira.

• Amarelinha

Dourada com gostinho do azeite de dendê.

• Baianinha

Revela os sabores e o apimentado da Bahia.

• Branquinha

Traz a simplicidade das farofas brasileiras.

• Duquesa

sabores complexos do alecrim e da castanha.

• Sertaneja

Um toque do sertão da Bahia, com o licuri, um superalimento brasileiro.

• Verdinha

Sabor levemente cítrico com tomilho e manteiga.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Produzimos o ano todo. Temos capacidade instalada de produzir até **50.000 pouchs por mês.**



TABULEIRO DA CHEF
Cidade: Salvador
Estado: Bahia
Brasil

