

Farofa de Tereza

tu farofas, nós farofamos.

AR



ال فاروفا



المنتجات

الشركة

NCM 19.0190. 90



تمثل "ال فاروفا Farofa" المطبخ البرازيلي، وخط المنتجات المصنوع يدوياً من مكونات الزراعة العائلية، الخالية من المواد الحافظة والكيميائية، ومن الإضافات. وهنا نشير إلى المذاق الذي يربطنا بالدقيق وخليط النكهات والروائح والأصناف.



البرازيل والدقيق توأمان لا ينفصلان، لأنه عندما جاء البرتغاليون إلى هذه البلاد، كان هنود البرازيل على علاقة حميمة مع هذا الطبق. وكان صنع الخلائط وتطوير الطرق الجديدة لتناول الدقيق، بمثابة نظام طبيعي، وهكذا ظهرت أطباق "ال فاروفا Farofa"، الممثلة الشرعية للثقافة البرازيلية.

وقد طورت "تيريزا بايم Tereza Paim" شيف المطبخ، أنواع "ال فاروفا"، التي أنشأتها من خلطات من أنواع مختلفة من الدقيق، لتقديم للعالم الأصناف والروائح والنكهات التي تترقي بطبق "ال فاروفا" إلى مرتبة "المرافق للدواقة".



● فاروفا بيضاء

● فاروفا صفراء

تتحلى ببساطة "ال فاروفا" البرازيلية.

ذهبية مع طعم زيت النخيل.

● فاروفا من باهيا

● فاروفا قروية

تكشف عن نكهات وتوابل باهيا.

لمسة من المناطق النائية في باهيا، مع "الليكوري"، السور غذاء البرازيلي.

● فاروفا خضراء

● فاروفا الدوقة

نكهة خفيفة من الحمضيات مع الزعتر والزبدة.

نكهات معقدة من إكليل الجبل والكستناء

+55 (71) 3676.1754



tabuleiroadachef@gmail.com



www.tabuleiroadachef.com.br



@tabuleiroadachef / @terezapaim



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تنتج الشركة على مدار السنة، ولديها القدرة على إنتاج ما يصل إلى خمسين ألف كيس شهرياً.

FOTO: LUNA GARCIA



TABULEIRO DA CHEF أطباق شيف المطبخ المدينة: سلفادور الولاية: باهيا البرازيل



cnabrazil.org.br/agrobr

Agro BR BRAZIL IS FOOD

شراكة: CNA ApexBrasil

إنجاز: