

# Farofa de Tereza

tu farofas, nós farofamos.

ES



## FAROFA

## EMPRESA



Nuestras farofas representan la culinaria brasileña. Nuestra línea de productos artesanales son elaborados con ingredientes de agricultura familiar, sin conservantes y libres de aditivos químicos. Aquí yo le pongo mi pasión por la harina de mandioca y por la mezcla de sabores, aromas y texturas.



La chef Tereza Paim creó su serie de farofas, creadas a partir de blends de diferentes harinas, presentando para el mundo texturas, aromas y sabores que elevan sus farofas al status de "acompañamiento gourmet".



+55 (71) 3676.1754

tabuleiroadachef@gmail.com

[www.tabuleiroadachef.com.br](http://www.tabuleiroadachef.com.br)

@tabuleiroadachef / @terezapaim

## PRODUCTO

NCM 19.0190. 90



Brasil y la harina de mandioca son inseparables, al final de cuentas, cuando los portugueses desembarcaron aquí, los indios brasileños ya tenían una intimidad con este ingrediente.

Hacer las mezclas y desarrollar nuevas formas de comer harina de mandioca fue el orden natural, y, así, surgieron las farofas, que son legítimos representantes de la cultura brasileña.

### • Amarelinha

Dorada con gusto a aceite de dende.

### • Baianinha

Revela los sabores y el picor de Bahía.

### • Branquinha

Trae la simplicidad de las farofas brasileñas.

### • Duquesa

Sabores complejos del romero y de la castaña.

### • Sertaneja

Un toque del sertón de Bahía, con palma licuri, superalimento brasileño.

### • Verdinha

Sabor levemente cítrico un con tomillo y mantequilla.

## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Producimos todo el año. Tenemos una capacidad instalada de producir hasta **50.000 pouchs por mes.**



FOTO: LUNA GARCIA



**TABULEIRO DA CHEF**  
Ciudad: Salvador  
Estado: Bahía  
Brasil

