

paladar

estadao.com.br/paladar

SÓ DE BIRRA

Secas e com o líquido bem evidente: veja prova de West Coast IPA. **Pág. 7**

9° PALADAR COZINHA DO BRASIL

O chef Rodrigo Oliveira e o especialista em carne Jerônimo Villas-Boas vão dividir o sertão em pratos e mais. **Pág. 4 e 5**



SALGADOS, CURADOS E EMBUTIDOS

Veja como reconhecer as qualidades de um bom salame, um dos principais produtos da salumeria italiana, que volta a ser exportado ao Brasil após 12 anos de proibição. Aprenda também a identificar a autêntica mortadela e o bom presunto cru.

Pág. 2



APRENDA A IDENTIFICAR QUALIDADE

Salame pura-puxa, mortadela de massa escura, presunto cru de vários tons de vermelho? Fuja deles

Sabe escolher?

Patrício Ferraz
@pfe

Assim como a oferta de salame italiano deve aumentar por aqui, é preciso ter cuidado com a qualidade. Há quem ofereça produtos de baixa qualidade, ou até mesmo falsos salames. Para evitar isso, o consumidor deve optar por produtos com certificação e, sempre que possível, comprar diretamente do produtor. Além disso, é importante verificar a validade e o prazo de validade do produto, pois muitos salames não são adequados para consumo doméstico.

Para a maioria dos salames, o prazo de validade varia de 30 a 60 dias. No caso de produtos com maior teor de gordura, o prazo pode ser maior. É importante verificar o prazo de validade em dias e não em meses. Além disso, é importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

Além disso, é importante verificar a validade do produto em dias e não em meses. É importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

No caso do presunto cru, o produto mais importante, apenas os produtos de origem italiana são permitidos.

Para isso, a certificação. Em São Paulo, há os Denominações de Origem Protegidas (DOP) e os Indicações Geográficas Protegidas (IGP). A mortadela de Bologna IGP, por exemplo, pode levar pasta de carne e especiarias, mas deve ser feita com carne de porco e outros ingredientes específicos.

Não escolha. O consumidor deve evitar produtos de baixa qualidade, ou até mesmo falsos salames. Para evitar isso, o consumidor deve optar por produtos com certificação e, sempre que possível, comprar diretamente do produtor.

Além disso, é importante verificar a validade do produto em dias e não em meses. É importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

No caso do presunto cru, o produto mais importante, apenas os produtos de origem italiana são permitidos.

INVESTIR EM QUALIDADE DO PRODUTO

Invasão italiana

De produtos frescos e artesanais, mortadela, salame ou presunto de finitura italiana importados da Itália, são oferecidos nos mercados de rua em todo o país. A maioria dos produtos tem prazo de validade de 30 dias ou menos. É importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

Além disso, é importante verificar a validade do produto em dias e não em meses. É importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

Para isso, a certificação. Em São Paulo, há os Denominações de Origem Protegidas (DOP) e os Indicações Geográficas Protegidas (IGP).

A mortadela de Bologna IGP, por exemplo, pode levar pasta de carne e especiarias, mas deve ser feita com carne de porco e outros ingredientes específicos.

Além disso, é importante verificar a validade do produto em dias e não em meses. É importante verificar a validade do produto em dias e não em meses.

No caso do presunto cru, o produto mais importante, apenas os produtos de origem italiana são permitidos.



Salame

• Tem de ser fresco, com uma temperatura ambiente. Quando for servir, deve ser fatiado em fatias finas e servido imediatamente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O salame deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

Presunto cru

• Presunto cru tem de ser fresco, com uma temperatura ambiente. Quando for servir, deve ser fatiado em fatias finas e servido imediatamente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O presunto cru deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

Mortadela

• A mortadela deve ser fresca, com uma temperatura ambiente. Quando for servir, deve ser fatiado em fatias finas e servido imediatamente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

• O mortadela deve ser servido em temperatura ambiente, com uma temperatura ambiente.

