

INFORMAÇÕES TÉCNICAS, DICAS E MAIS...

FORMATO

O macarrão é fabricado nos formatos:

- nº 3 Talharim
- nº2 Linguine
- nº 2 Yakissoba
- nº 1 Espaguete quadrado
-

O consumidor que experimentar nosso produto voltará ao mercado para comprá-lo novamente e, assim, sucessivamente. É um produto de destino.

Diferente de outras massas, nosso macarrão não é uma massa moderna, mas uma massa de textura rústica, consistente, espessa e firme, que, quando cozida e armazenada, do jeito certo, não arrebenta, não quebra, não empasta e pode ser reaquecido por diversas vezes que parece que foi feito na hora.

INGREDIENTES

Nossos produtos são artesanais, elaborados com farinha de trigo especial, água filtrada e óleo vegetal de carotenoides de urucum e cúrcuma, sem ingredientes artificiais, contendo ácido fólico e ferro que promovem o aumento de resistência às doenças.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

A montagem da massa é elaborada com a sova (amassamento) dos ingredientes, por meio de rolos de macarrão e de forma, totalmente, artesanal. A secagem é lenta e à baixa temperatura, conservando as propriedades dos ingredientes, o que resulta numa massa consistente, espessa e firme, que absorve desde os molhos mais pesados até os mais delicados.

Não é prensada como nas massas industriais as quais são lisas, brilhosas e impermeáveis, não permitindo a absorção dos molhos, que vão para o fundo do prato.

ESPECIFICAÇÕES DA FARINHA

- Teor de cinza: de 0,46% a 0,55%.

- W, trabalho ou energia de deformação, (força da farinha, relacionada a quantidade de glúten, proteínas gliadina e glutenina), acima de 300 Joules.
- L, índice de queda, (falling number), acima de 350 segundos.
- P, tenacidade, acima de 80 mm.
- Textura, P/L, acima de 2 ou abaixo de 0,5 (Textura é o arranjo dos constituintes do grão, como proteínas e amido).

VALIDADE

365 dias.

PESOS, MEDIDAS E CÓDIGOS

Ver no catálogo!

ARMAZENAGEM

Manter o macarrão em local seco, fresco, ao abrigo do sol, longe de produtos químicos ou que exalem cheiros e longe, também, de cereais, como amendoim, feijão, arroz, etc.

Locais úmidos ou ao ar livre tornam o macarrão quebradiço.

Após abrir a embalagem consumir o macarrão em, até, 5 dias. Fechar bem o pacote, novamente, pois no contato com o ar o produto ficará todo quebrado.

RENDIMENTO

O aumento, em peso, do nosso produto, é de 2,45 vezes, em média. Ou seja, 1 kg de macarrão seco pesará 2,45 kg depois de cozido, do jeito certo.

MODO DE PREPARO

- Numa panela grande, com mais altura que diâmetro, coloque água na proporção de uma parte de macarrão para 10 partes de água.
- Deixe ferver, com a panela destampada e fogo alto, o tempo todo, até formar bolhas grandes.
- Acrescente o macarrão sem quebrá-lo e mexa com um talher longo.

Deixe cozinhar de 9 a 13 minutos, sempre em fogo alto.

DICAS

- Macarrão de qualidade não ficará cozido em menos de 9 minutos.
- Macarrão de qualidade, também, não tem ovos como ingrediente.
- Para saber se o macarrão está no ponto, corte um fio e observe se, ainda, é possível ver um ponto branco no centro. Então, estará ao dente. Estará cozido quando a cor interna estiver igual à cor externa. Em seguida, escorra a água.
- Não é necessário acrescentar óleo ou sal na água. O sal retarda a fervura. O sabor estará no molho.
- O importante é cozinhar com bastante água e mexer, com delicadeza, algumas vezes.
- Se o macarrão for para uso posterior, resfrie-o com água gelada. Guarde-o em um refrigerador e quando for servido, mergulhe-o, em água fervente, por 17 segundos.
- Para o molho, utilize 75%, em peso, do macarrão seco, ou seja, para 100 g de macarrão seco utilize 75 g de molho, em média. Macarrão mais miúdo absorve mais molho.
- Se o molho contiver produtos lácteos, utilize, apenas, o macarrão que será consumido no momento, porque, assim que o molho esfriar, o macarrão grudará.
- Não sirva queijo ralado.
- O fogo é o primeiro tempero, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida. O macarrão não foge à regra. O ideal é servi-lo em travessas e pratos previamente aquecidos ou diretamente da panela do cozimento.

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Contém glúten.

- Glúten é uma estrutura celular que se forma quando as proteínas da farinha de trigo gliadina e glutenina são amassadas (energia aplicada) com um ingrediente líquido ou viscoso, como água, leite, mel, ovos, etc. O glúten é essencial para o crescimento da massa, pois, aprisiona o gás formado na fermentação e mantém a estrutura da massa armada (crescida). A massa elaborada com farinha que não forma glúten (estrutura celular), não crescerá. Só há formação de glúten quando estão presentes as proteínas gliadina e glutenina, algum ingrediente líquido ou viscoso e energia de amassamento. Se não houver amassamento (aplicação de energia), não haverá glúten.
- Zero gordura trans.

- Zero conservantes.
- Zero lactose.
- Zero colesterol.
- O ácido fólico é necessário para síntese do DNA e RNA e formação da hemoglobina que transporta o oxigênio em nosso organismo.
- O ferro é essencial para formação da hemoglobina que transporta o oxigênio em nosso organismo, participando do metabolismo das proteínas e promove o aumento da resistência às doenças.

PROVAS DE QUALIDADE

- Nosso produto é de tanta qualidade que na maioria dos restaurantes, aos quais fornecemos, só é consumido nos finais de semana e feriados para dar um toque especial e de requinte, em seu cardápio.
- Nosso produto é utilizado em grandes eventos, como a Festa da Uva e do Vinho de Santa Felicidade, Curitiba, PR, BR, onde é servido mais de 10.000 pratos de macarrão em dois dias e para quem fornecemos, consecutivamente, desde 2010 (em 2022 completou 12 anos).