



Pasta de Clipping 2019



Veículo	Data	Assunto	Valor estimado em espaço publicitário R\$
TV Gazeta - Programa Mulheres	23.09.2019	Diferentes Tipos de Pão de Queijo	182.000
Revista Hotel News	Junho.2019	Pão de Queijo de Chocolate	12.000
Portal Virtual Marmoré	08.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Portal Gastronomania	13.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Portal Ops	13.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Portal Segs	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Blog Luca Moreira	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	1.500
Portal Gastronominho	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Fanpage Gastronominho	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	1.500
Instagram SV Gastronomia	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	1.500
Fanpage Sabor à Vida Gastronomia	14.08.2019	Dia do Pão de Queijo	1.500
Portal Sabor à Vida Gastronomia	15.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Blog Jornal Jardins	15.08.2019	Dia do Pão de Queijo	2.500
Folha de S.Paulo - Fotografia online	15.08.2019	Dia do Pão de Queijo	5.000
Revista IN online	16.08.2019	Dia do Pão de Queijo	5.000
Fanpage Revista IN online	16.08.2019	Dia do Pão de Queijo	1.500
Jornal da Cidade BH online	17.08.2019	Dia do Pão de Queijo	3.000
Folha de S.Paulo - Guia da Folha online	17.08.2019	Dia do Pão de Queijo	5.000
Portal Veja São Paulo online	20.09.2019	Lojas Jardins	15.000
Revista Cafeterias & Cia	Setembro.2019	Dia do Pão de Queijo	12.000
Fanpage Veja São Paulo	21.09.2019	Loja Morumbi	6.500

Instagram Veja SP	23.09.2019	Loja Morumbi	8.500
Instagram Gazeta Mulheres	23.09.2019	Diferentes Tipos de Pão de Queijo	5.600
Revista Veja São Paulo	25.09.2019	Loja Morumbi	25.000
Portal Gastromania	04.10.2019	Loja Morumbi	2.500
Blog Canal Executivo	08.10.2019	Loja Morumbi	1.500
Portal Giro News	09.10.2019	Loja Morumbi	4.500
Portal New Trade	09.10.2019	Loja Morumbi	3.500
Portal Bahia Social Vip	18.10.2019	Pão de Queijo Chocolate - Salvador	2.500
Instagram Bahia Social Vip	18.10.2019	Pão de Queijo Chocolate - Salvador	1.500
Total			325.600

Publicações: 30

Período: De **Agosto** a **Outubro de 2019**, média de **15** publicações por mês

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 325.600**, média de **R\$ 165,8 mil** por mês

Maior volume: **Internet –26** notícias, **Revistas (3)** e **TV (1)**.

Assuntos de maior repercussão: **Dia do Pão de Queijo** com 17 publicações e **Loja Morumbi** com 7 publicações

Mídias em destaque: **TV Gazeta - Programa Mulheres, Revista Hotel News, Folha de S.Paulo - Fotografia online, Revista Veja São Paulo, Portal Giro News, Revista Cafeterias & Cia e Portal News Trade.**

Veículo: TV Gazeta Programa Mulheres
Data: 23.09.2019
Assunto: Diferentes Tipos de Pão de Queijo



#SempreJuntas #SempreMulheres

Sabores de SP: Conheça tipos de PÃO DE QUEIJO - Mulheres (23/09/19)

3.499 visualizações • Publicado em 23 de set de 2019

378 7 COMPARTILHAR SALVAR ...



Mulheres
1,05 mi inscritos

INSCREVER-SE

Hmm, que tal um pão de queijo bem quentinho nesse frio? Vem conferir a variedades de receitas

MOSTRAR MAIS

<https://www.youtube.com/watch?v=5yLjcNo52ms&feature=youtu.be>



Geleias de dois quilos



Foto: divulgação

A Homemade, marca conhecida pela fabricação de geleias há mais de 50 anos, estreia no setor de Food Service com potes de dois quilos de quatro dos seus produtos da linha consumidor. Para as novas versões industriais, a marca selecionou os sabores campeões de venda: morango, goiaba, amora e damasco, além da geleia gourmet de pimenta, muito usada na preparação de carnes. www.homemade.com.br

Gelatos com ingredientes selecionados

A Davvero Gelato traz para as vitrines os seus novos produtos da "Linha de Origem", em que as chefs Gelataias Suelen Ferrari e Débora Tesoto se juntaram com pequenos produtores do interior de São Paulo e Minas Gerais para produzir gelatos e sorbets com foco na biodiversidade e melhoria da qualidade dos produtos. A linha tem sabores especiais de chocolates, queijos, mel e azeite. www.davvero.com.br



44

Pão de Queijo de chocolate

A empresa brasileira Formaggio Mineiro, referência em pão de queijo gourmet no país, lança um



produto único: o pão de queijo de chocolate belga. Exclusiva, a receita leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além dos queijos meia cura e parmesão. Disponível em embalagens de 25 gr, 50 gr e dois quilos. www.formaggiomineiro.com.br

Espumante Georges Aubert



A Georges Aubert, marca de espumantes finos da CRS Brands, traz um novo rótulo, o espumante branco Brut Georges Aubert Prosecco. É produzido na Serra Gaúcha com 100% de uva Prosecco pelo método Charmat e tem teor alcoólico de 11%. A bebida se caracteriza pelo frescor, acidez marcante, sabor equilibrado e suavidade no paladar. <http://loja.espumantesgeorgesaubert.com.br>

Água tônica Vittal

A Refrix, dona da marca Vittal, linha de néctares, água de coco e chás prontos para consumo, lançou a Água Tônica Vittal Gold. O produto é feito com água tônica de quinino, que dá o gosto amargo característico da bebida, e tem sabor leve e natural. Pode ser consumida pura ou em misturas para bebidas alcoólicas e coquetéis. Disponível em latas de 350 ml e PET de um litro. www.refrix.com.br



Porções individuais de cremes



Antes disponíveis apenas em 500 ml, 1,5 l e cinco litros, a linha de cremes Raízes do Brasil, da Eco Fresh, tem agora porções individuais de 150 ml. Os cremes contam com alta concentração de polpa de fruta e são uma alternativa para a sobremesa, por exemplo. Estão disponíveis nos sabores Castanha do Pará; Café & Cacao; Tapioca com Coco; Cupuaçu; e Frozen Yogurt de Limão Siciliano, Gengibre e Mel. www.ecofresh.com.br

Veículo: Portal Virtual Marmoré
Data: 08.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores - gorgonzola e chocolate

Dados de pesquisa revelam que, apesar de ser uma iguaria mineira, o maior consumo está em São Paulo, seguido por Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Minas aparece em quarto lugar no ranking.

Dieta Low Carb congelada - Ideal para perda de peso

Mais lidas

- 1 No México, Missalona apresenta perfil por ser um campeão e que promete na campanha
- 2 VIDEO: Polícia prende homem suspeito de liberação de bebês em maternidade
- 3 PF descobre plano de atentado para matar Bolsonaro
- 4 Convenção lança Tóquio-Quilina e Tóquio-Campesina pré-candidatos com grande apoio popular e 100% de adesão partidária
- 5 Bruna Marquezine não comenta possível namoro com o jogador e cancela agenda para evitar entrevistas

Iguaria nacional que conquista o paladar de quem o prova, o Pão de Queijo também possui uma data comemorativa especial: 17 de agosto. É a Formaggio Mineiro, pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil -única a utilizar na receita 40% de puro queijo-, celebra com variações de sabores em novas opções de produtos que vêm "gourmetizando" o segmento.

Um dos lançamentos recentes é o pão de queijo de gorgonzola com mel e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é livre de aditivos como conservantes e aromatizantes.

A outra inovação é o pão de queijo gourmet de chocolate belga, inédito e único no mercado. A receita exclusiva foi quatro tipos de chocolate Barry Callebaut, além de queijos mel e parmesão, também sem gordura trans e nem glúten.

De acordo com Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro, o objetivo da marca que deu start na gourmetização do produto no Brasil é expandir a variedade do pão de queijo oferecendo novos sabores a partir da fórmula tradicional, conquistando cada vez mais apreciadores de comida de verdade, como define seu mix de produtos.

Mineira que vive em São Paulo, onde instalou sua produção de pão de queijo e quatro lojas de fábrica, Mirany explica que as ideias de sabores surgiram para expandir a variedade do tradicional pão de queijo aliando a outras grandes paixões do consumidor, como o chocolate e o queijo em si.

"No paladar, o de chocolate, por exemplo, não é nem pão de queijo e nem chocolate. É um produto novo de verdade, que não tem nenhuma gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. Assim como o de gorgonzola, perfeitamente harmonizado com vinho e inserido como opção de salgado gourmet em cardápios mais inusitados", explica a empresária.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação -a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo-. E ele é a base para todas as demais variações criadas pela empresa.

Utilizando a mesma receita, a marca também oferece: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de grão-de-bico-; waffle de pão de queijo -único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção-, e chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias e nas lojas de fábrica da Formaggio Mineiro, atualmente com quatro endereços na capital paulista: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina e Jardins.

A Formaggio Mineiro tem sede em São Paulo, mas seus produtos estão ganhando mercado pelo Brasil: Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e litorâneas.

Mais informações pelo site <https://ft.tt/2Mh6ofs> e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

Dados do mercado:

<https://www.virtualmamore.com/2019/08/formaggio-mineiro-comemora-dia-do-pao.html>

Veículo: Portal Gastronomía
Data: 13.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

Home Privacidade Quem Somos Publicidade Termos de Uso Contato

Artigos Blogs Entrevistas Onde Comer Serviços Receitas Loja

Gastronomia

Conjunto de Forma para pudim **R\$ 106,29** ou 3 x R\$ 35,43

Buscar

Notícias

Curta Tweet Compartilhe

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo, iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada

Atualizado em 13/08/2019

Você sabia que em 17 de agosto é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um aliado para diversas ocasiões, especialmente junto a um cafezinho, outra preferência nacional. A iguaria típica brasileira também conquista turistas e vem ultrapassando fronteiras, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo a origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII na região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região do Serro, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão de queijo é criação genuinamente mineira.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez na sua versão gourmet, graças à receita exclusiva com 40% de puro queijo criada pela Formaggio Mineiro, empresa liderada por um casal de mineiros que apreciam "comida de verdade" e não se conformavam com a ausência do queijo no pão de queijo.

A gourmetização do pão de queijo surge, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Formaggio Mineiro e criação de novas versões de sabores pela companhia, com o lançamento de outras variações gourmet, como o pão de queijo de gorgonzola, multigrãos, waffle de pão de queijo, de chocolate belga e até chips.

A pequena fábrica da Formaggio Mineiro fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet quase que artesanalmente. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica com atendimento exclusivo, o que levou a empresa à expansão e abertura de outras unidades na capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e uma em construção. Por elas, passam apreciadores de toda parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage fazem questão de manter o ambiente pequeno e acolhedor, com atendimento que denominam como "casa de vó", onde há calor humano e comida de verdade, feita com carinho.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias em praças como Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e do litoral paulista.

Dados do mercado:

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas apareceu em 4º lugar do mercado em volume, com 4.364 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.920 e Rio Grande do Sul que consome 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida de praticidade 63%, sabor 26% e preço 15%.

História

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, numa terra ainda em povoamento. Durante a Colonização, não existia trigo no Brasil e trazer de Portugal ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelo índios.

Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Ralavam a mandioca bem fininha e peneiravam. As escravas, nas cozinhas das fazendas, começaram a amassar a mandioca até que ficasse com textura de goma. Colocavam para ressecar ao sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermentar, o sabor era meio adocicado. Fermentado, o sabor era azedo. Assim, das senzalas e cozinhas dos casarões, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o polvilho doce e azedo.

Os portugueses que viviam no Brasil careciam de uma alimentação melhor. Necessitavam de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, assim o polvilho começou a ser usado como substituto do trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente do que era comido na Europa, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentavam queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser conhecido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.

No dia 17 de agosto, comemora-se oficialmente o Dia do Pão de Queijo e, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.

Voltar

Ver todas as notícias

<http://www.gastronomia.com.br/noticia.php?codigo=24908>

Gastronomia
12.2019
3 amigos curtiram isso

Publicidade

Garanta seus equipamentos contra os riscos do dia-a-dia



Faça o cálculo clicando aqui

Publicidade



Publicidade

Cuscuzeira



Publicidade

Caçarolas Antiaderente Cerâmico



Menos óleo toma a comida mais saudável. Clique aqui e veja como

Veículo: Portal Ops
Data: 13.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

The screenshot shows the website www.OPS.com.br with a purple header. The main content area features a news article titled "Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo, iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada". The article includes a date of 13/08/2019 and a sub-headline asking if the reader knew that August 17th is the National Day of Pão de Queijo. Below the text is a grid of four images showing different styles of pão de queijo. A sidebar on the left contains navigation icons. At the bottom of the article, there is a section titled "Dados do mercado:" and a "História" section.

Acontecendo...
13/08/2019 -

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo, iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada

Você sabia que em 17 de agosto é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

Dados do mercado:

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.264 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.920 e Rio Grande do Sul que consome 4.854. A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida de praticidade 63%, sabor 26% e preço 15%.

História

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, numa terra ainda em povoamento. Durante a Colonização, não existia trigo no Brasil e trazer de Portugal ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelos índios. Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Ralavam a mandioca bem fininha e peneiravam. As escravas, nas cozinhas das fazendas, começaram a amassar a mandioca até que ficasse com textura de goma. Colocavam para ressecar ao sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermentar, o sabor era meio adocicado. Fermentado, o sabor era azedo. Assim, das senzalas e cozinhas dos casarões, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o polvilho doce e azedo. Os portugueses que viviam no Brasil careciam de uma alimentação melhor. Necessitavam de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, assim o polvilho começou a ser usado como substituto do trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente do que era comido na Europa, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentavam queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser conhecido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo. No dia 17 de agosto, comemora-se oficialmente o Dia do Pão de Queijo e, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.

<http://www.ops.com.br/noticia/5568/brasileiro-comemora-dia-nacional-do-pao-de-queijo-iguaria-tipica-mineira-que-conquistou-apreciadores-e-vem-sendo-gourmetizada>




Veículo: Blog Luca Moreira
Data: 14.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

Anuncie Aqui / Faça Parte / Sobre Nós / Contato

LMOREIRA

Search for... **SEARCH**

FAMOSOS MÚSICA TV & SÉRIES CULTURA LIFESTYLE GASTRONOMIA ENTREVISTAS CINEMA ESOTERISMO ESPORTES MODA SAÚDE PETS



Dia Nacional do Pão de Queijo é comemorado no dia 17 de agosto
ON: 14 DE AGOSTO DE 2019 / IN: GASTRONOMIA

Você sabia que em 17 de agosto é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um aliado para diversas ocasiões, especialmente junto a um cafezinho, outra preferência nacional. A gíria típica brasileira também conquista turistas e vem ultrapassando fronteiras, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo a origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII na região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região do Serro, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão de queijo é criação genuinamente mineira.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez na sua versão gourmet, graças à receita exclusiva com 40% de puro queijo citada pela Formaggio Mineiro, empresa liderada por um casal de mineiros que apreciam "comida de verdade" e não se conformavam com a ausência do queijo no pão de queijo.

A gourmetização do pão de queijo surge, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Formaggio Mineiro e criação de novas versões de sabores pela companhia, com o lançamento de outras variações gourmet, como o pão de queijo de gorgonzola, multigrãos, waffle de pão de queijo, de chocolate belga e até chips.

A pequena fábrica da Formaggio Mineiro fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet quase artesanalmente. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica com atendimento exclusivo, o que levou a empresa à expansão e abertura de outras unidades na capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e uma em construção. Por elas, passam apreciadores de toda parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage fazem questão de manter o ambiente pequeno e acolhedor, com atendimento que denominam como "casa de vó", onde há calor humano e comida de verdade, feita com carinho.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias em praças como Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e do litoral paulista.

Dados do mercado:

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.364 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.920 e Rio Grande do Sul que consome 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida de praticidade 63%, sabor 26% e preço 15%.


História

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, numa terra ainda em povoamento. Durante a Colonização, não existia trigo no Brasil e trazer de Portugal ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelo índios.

Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Rabavam a mandioca bem fininha e peneiravam. As escravas, nas cozinhas das fazendas, começaram a amassar a mandioca até que ficasse com textura de goma. Colocavam para ressecar ao sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermentar, o sabor era meio adocicado. Fermentado, o sabor era azedo. Assim, das sercarias e cozinhas dos casarões, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o polvilho doce e azedo.

Os portugueses que viviam no Brasil careciam de uma alimentação melhor. Necessitavam de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, assim o polvilho começou a ser usado como substituto do trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente do que era comido na Europa, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentavam queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser produzido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.


No dia 17 de agosto, comemora-se oficialmente o Dia do Pão de Queijo e, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.




SE VOCÊ ESTÁ COMEÇANDO AGORA, OU PRECISA DE UM NOVO CONTADOR

CONTE COM QUEM ENTENDE DO ASSUNTO


venha conhecer




KENDALL JENNER ESTRELA CAMPANHA DA NOVA COLEÇÃO DE ADORES ORIGINAIS COM DANIELLE CATRINO




LEO SANTANA GRAVA ENO 'LEVADA DO GIGANTE' EM SÃO PAULO




ATOR BERNARDO FRARETTI FALA DOS NOVOS PROJETOS NO TEATRO E NA TV



JASLENE BRANCALANZA SUA NOVA FRAGMENTAÇÃO TITANEUM NEXT



KLEBER DUARTE 'PARA CONTINUAR' NAS RÁDIOS DO BRASIL



CHEF PORTUGUÊS BRINCA PORQUÊS REALIZA JANTAR E A MÃOS COM DANIEL BENTE NO CONVENTO DO ESPINHAÇO

<http://blog.lucamoreira.com.br/?p=75523>

Veículo: Portal Gastronominho
Data: 14.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

quinta-feira, agosto 15, 2019 Últimos Mendocó Chocolates na Taste of São Paulo 2019



INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCEIRIAS



NOTÍCIAS SÃO PAULO

Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores

14/08/2019 Luana Santos 0 comentários 0 dia do pão de queijo, Formaggio Mineiro, novidades, pão de queijo

Dados de pesquisa revelam que, apesar de ser uma iguaria mineira, o maior consumo está em São Paulo, seguido por Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Minhas aparece em quarto lugar no ranking

guaria nacional que conquista o paladar de quem o prova. O Pão de Queijo também possui uma data comemorativa especial: 17 de agosto. É a marca celebra com variações de sabores em novas opções de produtos que vêm "gourmetizando" o segmento.



Um dos lançamentos recentes é o pão de queijo de gorgonzola com meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans e nem glúten, e é livre de aditivos como conservantes e aromatizantes.

A outra inovação é o pão de queijo gourmet de chocolate belga, inédito e único no mercado. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão, também sem gordura trans e nem glúten.

De acordo com Mirany Soares, sócia proprietária da Formaggio Mineiro, o objetivo da marca que deu start na gourmetização do produto no Brasil é expandir a variedade do pão de queijo oferecendo novos sabores a partir da fórmula tradicional, conquistando cada vez mais apreciadores de comida de verdade, como define seu mix de produtos.

Mineira que vive em São Paulo, onde instalou sua produção de pão de queijo e quatro lojas de fábrica, Mirany explica que as ideias de sabores surgiram para expandir a variedade do tradicional pão de queijo aliando a outras grandes paixões do consumidor, como o chocolate e o queijo em si.

"No paladar, o de chocolate, por exemplo, não é nem pão de queijo e nem chocolate. É um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. Assim como o de gorgonzola, perfeitamente harmonizado com vinho e inserido como opção de salgado gourmet em cardápios mais inovadores", explica a empresária.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação -a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo-. E ele é a base para todas as demais variações criadas pela empresa.

Utilizando a mesma receita, a marca também oferece: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-; waffle de pão de queijo -único com massa de pão de queijo e sem glúten, que nasceu de um grande erro na produção-, e chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias e nas lojas de fábrica da Formaggio Mineiro, atualmente com quatro endereços na capital paulista: Campo Belo, Moerna, Vila Leopoldina e Jardins.

Formaggio Mineiro - Shopping Ibirapuera
Endereço: Avenida Ibirapuera, 3103 - Indianópolis.
Site: Formaggio Mineiro
Facebook: Pão de Queijo Formaggio Mineiro
Instagram: @formaggiomineiro

Foto destaque: reprodução
Fonte: assessoria

Compartilhe isso:



ANUNCIE AQUI

COLUNISTAS

 @hdramos em
BREJA COM ESTILO

 @marilucia.palmarini em
CONFETARIA DE A A Z

 @lucianofaria em
NOVIDADES DO MERCADO

 @simpatia.buck em
QUERÊNCIA CERVEJEIRA

 @ricofcomalimentos em
ACEITA UM CAFÉ?

 @liferestaurante em
GULA SEM CULPA

 @kedeni_bq em
PITACOS DA CEB

 @lucio.dingham em
COMIDA GRINGA

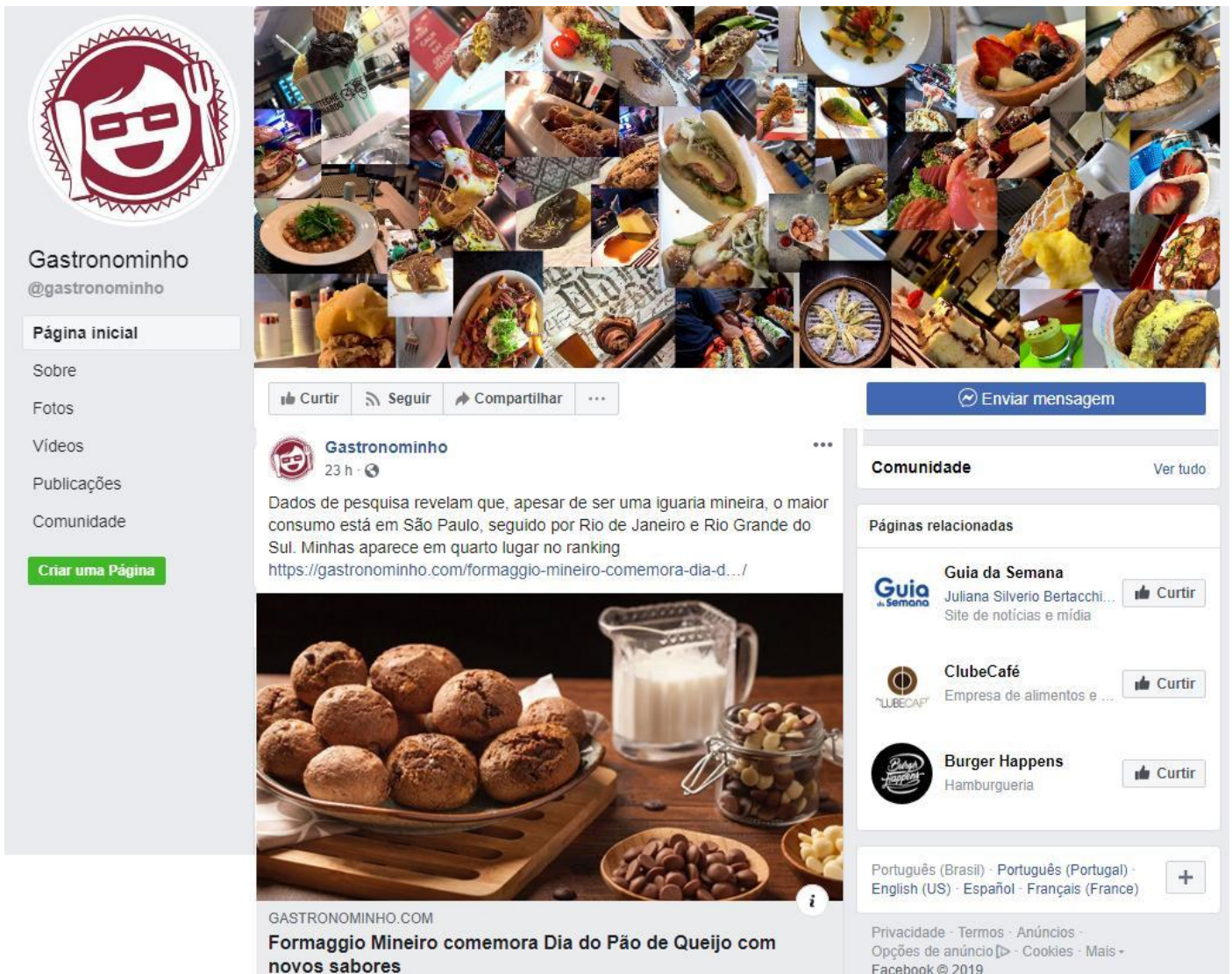
 @henryjullo em
COMIDA TRI B

PARCEIROS



<https://gastronominho.com/formaggio-mineiro-comemora-dia-do-pao-de-queijo-com-novos-sabores/>

Veículo: Fanpage Gastronominho
Data: 14.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo



The image shows a screenshot of a Facebook post from the page 'Gastronominho'. The post features a large, vibrant collage of various Brazilian dishes, including breads, pastries, and meats. Below the collage, the post text reads: 'Dados de pesquisa revelam que, apesar de ser uma iguaria mineira, o maior consumo está em São Paulo, seguido por Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Minhas aparece em quarto lugar no ranking https://gastronominho.com/formaggio-mineiro-comemora-dia-d.../'. The main image of the post shows a plate of round, golden-brown cheese breads (Pão de Queijo) on a wooden board, next to a glass pitcher of milk and a jar of nuts. The post is from 'Gastronominho' 23 hours ago. The right sidebar shows related pages like 'Guia da Semana', 'ClubeCafé', and 'Burger Happens'. The bottom of the page has a footer with 'GASTRONOMINHO.COM' and the text 'Formaggio Mineiro comemora Dia do Pão de Queijo com novos sabores'.

<https://www.facebook.com/gastronominho/>

Veículo: Instagram Sabor à Vida Gastronomia

Data: 14.08.2019

Assunto: Dia do Pão de Queijo

Instagram



<https://www.instagram.com/p/B1KShvulhsq/?igshid=k6z0obrbbstn>

Veículo: Fanpage Sabor à Vida Gastronomia

Data: 14.08.2019

Assunto: Dia do Pão de Queijo

Sabor à Vida Gastronomia
@SVGastronomia

Página inicial

Publicações

Fotos

Twitter

Pins

Sobre

Avaliações

Iconosquare

Vídeos

Grupos

Comunidade

[Criar uma Página](#)

Sabor à Vida Gastronomia
14 de agosto às 19:09 · 🌐

Dia do Pão de Queijo é comemorado no dia 17: <http://bit.ly/2Z0cL04> (Pão de Queijo Formaggio Mineiro)

#comidabrasileira #comidadeverdade #comidamineira #cozinhabrasileira #cozinhamineira #culináriabrasileira #culináriamineira #datascomemorativas #diadopãodequeijo #formaggiomineiro #gastronomia #minasgerais #notícias #pãodequeijo #queijos #sãopaulo

SABORAVIDA.COM.BR

Dia do Pão de Queijo é comemorado no dia 17 - Sabor à Vida Gastronomia

[Pizza Social](#) Curtir

Páginas relacionadas

- [Biscoitê](#) Loja de presentes Curtir
- [Escola Laurent Suau...](#) Escola de gastronomia Curtir
- [Guterman Gastronomia](#) Escola de gastronomia Curtir

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France) +

Privacidade · Termos · Anúncios · Opções de anúncio > · Cookies · Mais · Facebook © 2019

<https://www.facebook.com/SVGastronomia/>

Veículo: Blog Jornal Jardins
Data: 15.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo


Um jornal de variedades onde tudo pode virar notícia.

quarta-feira, 15 de agosto de 2019

17 DE AGOSTO DIA DO PÃO DE QUEIJO

No próximo dia 17 de agosto é comemorado o Dia do Pão de Queijo. Preparemos um material contendo a história da evolução dessa iguaria na culinária brasileira.

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo, iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada



Você sabia que em 17 de agosto é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um aliado para diversas ocasiões, especialmente junto a um cafezinho, outra preferência nacional. A iguaria típica brasileira também conquista turistas e vem ultrapassando fronteiras, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo a origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII na região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região do Bierro, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão-de-queijo é criação genuinamente mineira.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez na sua versão gourmet, graças à receita exclusiva com 40% de puro queijo criada pela Formaggio Mineiro, empresa liderada por um casal de mineiros que apreciam "comida de verdade" e não se conformavam com a ausência do queijo no pão de queijo.

A gourmetização do pão de queijo surge, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Formaggio Mineiro e criação de novas versões de sabores pela companhia, com o lançamento de várias variações gourmet, como o pão de queijo de gorgonzola, multigrãos, waffle de pão de queijo, de chocolate belga e até chips.

A pequena fábrica da Formaggio Mineiro fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet quase que artesanalmente. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica com atendimento exclusivo, o que levou a empresa à expansão e abertura de outras unidades na capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e uma em construção. Por elas, passam apreciadores de todo parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Mirany Soares e Marcelo Lage fazem questão de manter o ambiente pequeno e acolhedor, com atendimento que denominam como "casa de vó", onde há calor humano e comida de verdade, feita com carinho.

O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação, a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 2% e 10% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bancarias do varejo, além de cafeterias em praças como Praça da Catedral, Fontica, Mercado Grosso, Espírito Santo, Sakuraz, Pernambuco, cidades do interior e do litoral paulista.

DADOS DO MERCADO

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultoras mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.364 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.920 e Rio Grande do Sul que consome 4.054.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida do praticidade 63%, sabor 26% e preço 15%.

HISTÓRIA

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, numa terra ainda em povoamento. Durante a Colonização, não existia trigo no Brasil e trazer de Portugal ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelo índio.

Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Rastavam a mandioca sem farinha e generavam. As escravas, nas cozinhas das fazendas, começaram a amassar a mandioca até que ficasse com textura de goma. Colocavam para secar ao sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermentar, o sabor era meio azedo. Fermentado, o sabor era bom. Assim, das tentativas e erros dos escravos, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o polvilho doce e azedo.

Os portugueses que viviam no Brasil careciam de uma alimentação melhor. Necessitavam de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, assim o polvilho começou a ser usado como substituto do trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Chegaron de que era comido na Europa, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentavam queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser conhecido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.

No dia 17 de agosto, comemora-se oficialmente o Dia do Pão de Queijo e mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.

foto: divulgação

COMPARTILHAR

JORNAL JARDINS



Total de visualizações de página

1 2 9 2 2 2 6

www.jornaljardins.blogspot.com

- OS PERFUMES PREFERIDOS PELAS CELEBRIDADES
- OS MAIS BELLOS VESTIDOS DE NOVA YORK USADOS PELA CELEBRIDADE
- OS 10 PERFUMES MAIS SUCULOSOS DO MUNDO
- OS 10 PERFUMES MAIS SUCULOSOS DO MUNDO
- PERSONAS FAMOSAS COM DEFICIÊNCIA AUDITIVA
- NOVAS FRENCHIAS DA TOUR PELA BOUTIQUE DE SÃO PAULO
- HISTÓRIA DE PERUME CAVAZO POUR HOMME
- HIBRIDISMO DAS FLORES

JORNAL JARDINS

17 DE AGOSTO DIA DO PÃO DE QUEIJO - 15/08/2019 - Unknown

CEPESA LANÇA CAMPANHA "CEPESA NA CEPESA" COM PROF. JOSEIM - 15/08/2019 - Unknown

QUELSEN CONQUISTA CONTA DA VEDANT PARA ESTRATÉGIA DIGITAL - 15/08/2019 - Unknown

CAFÉ DA MANHÃ TOVO MATERIAS PARA CONSTRUÇÃO PATROCINADO VEDANT - 15/08/2019 - Unknown

BRUNO NO TRIVY - MATERIAS PARA CONSTRUÇÃO PATROCINADO PELA TRIVY - 27/07/2019 - Unknown

ESTAÇÃO INVERNO



Estação mais fria do ano As características do inverno Estação mais fria do ano, o inverno começa com o término do outono e antecede a primavera. Nesta época do ano, as chuvas são mais raras e o clima

<https://jornaljardins.blogspot.com/2019/08/17-de-agosto-dia-do-pao-de-queijo.html>



Veículo: Folha de S.Paulo - Fotografia online

Data: 15.08.2019

Assunto: Dia do Pão de Queijo

fotografia guia

Dia do pão de queijo inspira roteiro

Veja onde comer o quitute em São Paulo



15.ago.2019 às 19h57

1 / 5 Dia do pão de queijo inspira roteiro



Pão de queijo de gorgonzola da Formaggio Mineiro Divulgação

<https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/1641975352209415-dia-do-pao-de-queijo-inspira-roteiro>

Veículo: Revista IN online
Data: 16.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

The screenshot shows the top of the Revista IN website. It features the logo 'revista in' in red and black, social media icons for Twitter, Facebook, Instagram, and YouTube, and a search bar. The main content area is titled 'CULTURA' and features a large image of various cheese breads (pão de queijo) on a white table. To the right of the image is a vertical navigation menu with categories: EDIÇÃO 325, FESTAS, SAÚDE, TURISMO, CULTURA, and NOTÍCIAS. Below the image, the article title 'Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo' is displayed. The article text begins with 'Iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada'. To the right of the article text is a small image of three cheese breads. Further to the right are three vertical advertisements: 1. 'PSICOPEDAGOGA Rosângela Fernandes' with contact information. 2. 'MUITO MAIS IMAGINA!' advertisement for 'MATRÍCULAS ABERTAS!' for 2019, listing various educational courses and contact details for R. Euclides Pacheco, 478. 3. 'SESSÃO POPULAR' advertisement for 'OBJETIVO TATUAPÉ' featuring a family photo and contact information for Rua Coelho Lisboa, 334.

revista
in

16 de Agosto de 2019

Companhe on-line!

Buscar

Como anunciar na Revista IN ?

EDIÇÃO 325

FESTAS

SAÚDE

TURISMO

CULTURA

NOTÍCIAS

CULTURA

HOME/NOTÍCIAS ONLINE/ CULTURA/ BRASILEIRO COMEMORA DIA NACION...

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo

Publicada em : 16/08/2019

Iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada

Você sabia que em 17 de agosto é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um aliado para diversas ocasiões, especialmente junto a um cafezinho, outra preferência nacional. A iguaria típica brasileira também conquista turistas e vem ultrapassando fronteiras, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo a origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII na região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região do Serro, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão de queijo é criação genuinamente mineira.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez na sua versão gourmet, graças à receita exclusiva com 40% de puro queijo criada pela Formaggio Mineiro, empresa liderada por um casal de mineiros que apreciam "comida de verdade" e não se conformavam com a ausência do queijo no pão de queijo.

A gourmetização do pão de queijo surge, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Formaggio Mineiro e criação de novas versões de sabores pela companhia, com o lançamento de outras variações gourmet, como o pão de queijo de gorgonzola, multi-grãos, waffle de pão de queijo, de chocolate belga e até chips.

A pequena fábrica da Formaggio Mineiro fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet quase que artesanalmente. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica com atendimento exclusivo, o que levou a empresa à expansão e abertura de outras unidades na capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e uma em construção. Por elas, passam apreciadores de toda parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Mirany Soares e Marcello Lage fazem questão de manter o ambiente pequeno e acolhedor, com atendimento que denominam como "casa de vó", onde há calor humano e comida de verdade, feita com carinho. O pão de queijo tradicional da Formaggio Mineiro foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. É o único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% e 10% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes empórios e bandeiras do varejo, além de cafeterias em praças como Paraná, Distrito Federal, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Salvador, Pernambuco, cidades do interior e do litoral paulista.

Dados do mercado:

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, embora o Pão de Queijo seja um produto mineiro, Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.364 toneladas consumidas ao mês. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.920 e Rio Grande do Sul que consome 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida de praticidade 63%, sabor 26% e preço 15%.

História

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, numa terra ainda em povoamento. Durante a Colonização, não existia trigo no Brasil e trazer de Portugal ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelo índios.

Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e ingredientes à base de mandioca, como a farinha. Ralavam a mandioca bem fininha e peneiravam. As escravas, nas cozinhas das fazendas, começaram a amassar a mandioca até que ficasse com textura de goma. Colocavam para ressecar ao sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermentar, o sabor era meio adocicado. Fermentado, o sabor era azedo. Assim, das senzalas e cozinhas dos casarões, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o polvilho doce e azedo.

Os portugueses que viviam no Brasil careciam de uma alimentação melhor. Precisavam de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão, não tinha trigo. Então, assim o polvilho começou a ser usado como substituto do trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente do que era comido na Europa, mas era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentavam queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser conhecido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.

No dia 17 de agosto, comemora-se oficialmente o Dia do Pão de Queijo e, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.

Fonte: Infato Comunicação

PSICOPEDAGOGA
Rosângela Fernandes
NOVO ENDEREÇO
R. do Oratório, 2598 - Alto da Mooca
99833.8341

MUITO MAIS IMAGINA!
MATRÍCULAS ABERTAS!
• Pós-graduação em Gestão de Recursos Humanos e Gestão de Pessoas
• Pós-graduação em Gestão de Projetos
• Pós-graduação em Gestão de Marketing
• Pós-graduação em Gestão de Negócios
• Pós-graduação em Gestão de Operações
• Pós-graduação em Gestão de Processos
• Pós-graduação em Gestão de Qualidade
• Pós-graduação em Gestão de Riscos
• Pós-graduação em Gestão de Segurança
• Pós-graduação em Gestão de Sustentabilidade
• Pós-graduação em Gestão de Tecnologia
• Pós-graduação em Gestão de Treinamento
• Pós-graduação em Gestão de Avaliação de Desempenho
• Pós-graduação em Gestão de Comunicação
• Pós-graduação em Gestão de Relacionamento
• Pós-graduação em Gestão de Recursos Humanos e Gestão de Pessoas
• Pós-graduação em Gestão de Projetos
• Pós-graduação em Gestão de Marketing
• Pós-graduação em Gestão de Negócios
• Pós-graduação em Gestão de Operações
• Pós-graduação em Gestão de Processos
• Pós-graduação em Gestão de Qualidade
• Pós-graduação em Gestão de Riscos
• Pós-graduação em Gestão de Segurança
• Pós-graduação em Gestão de Sustentabilidade
• Pós-graduação em Gestão de Tecnologia
• Pós-graduação em Gestão de Treinamento
• Pós-graduação em Gestão de Avaliação de Desempenho

Matrículas Abertas para 2019
R. Euclides Pacheco, 478
Tel.: 2227-4310

SESSÃO POPULAR
Toda semana um vídeo!
#juventudevolgadeira
#cultura

OBJETIVO TATUAPÉ
Força no ensino. Sucesso na vida.
RUA COELHO LISBOA, 334 | (11) 2941 5249

Clínica

http://www.revistain.com.br/noticia_online/cultura/11836_brasileiro_comemora_dia_nacional_do_pao_de_queijo.html

Veículo: Fanpage Revista IN online

Data: 16.08.2019

Assunto: Dia do Pão de Queijo

The image shows a screenshot of a Facebook page for 'Revista iN' (@revistainsaopaulo). The page layout includes a left-hand navigation menu with options like 'Página inicial', 'Sobre', 'Fotos', 'Eventos', 'Vídeos', 'Promoções', 'Publicações', and 'Comunidade'. The main content area features a large banner for organ donation with the text 'DOE ÓRGÃOS' and 'Você pode salvar vidas!'. Below the banner is a post from 'Revista iN' dated 2 hours ago, celebrating National Bread of Cheese Day. The post includes a photo of three cheese breads and a link to the website. The right-hand side of the page shows page statistics, contact information, and a transparency section.

DOE ÓRGÃOS
Você pode salvar vidas!

A Revista IN abraça esta causa e apoia a doação de órgãos. Seja também um doador. Mude a vida de alguém e mostre que é uma pessoa de ATITUDE!
Saiba mais em:
www.revistain.com.br/saude

Revista iN
@revistainsaopaulo

Página inicial
Sobre
Fotos
Eventos
Vídeos
Promoções
Publicações
Comunidade
Criar uma Página

2 h · 🌐

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo ❤️
Iguaria típica mineira que conquistou apreciadores e vem sendo gourmetizada
Saiba mais no site da Revista In
http://www.revistain.com.br/.../11836_brasileiro_comemora_dia...

REVISTAIN.COM.BR

Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo - Revista IN Tatuapé

Convide seus amigos para curtir esta Página
5.625 pessoas curtiram isso
5.621 pessoas estão seguindo isso

Sobre Ver tudo
(11) 2942-0986
Enviar mensagem
www.revistain.com.br
Revista
Sugerir edições

Transparência da Página Ver mais
O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.
Página criada em 16 de novembro de 2010

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France) +

<https://www.facebook.com/revistainsaopaulo/>

Veículo: Jornal da Cidade BH online
Data: 17.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

The screenshot shows the top navigation bar of the website with categories like ATUALIDADES, MINERÁGIO, SAÚDE, etc. Below the navigation is a search bar and a newsletter sign-up form. The main article is titled "DIA DO PÃO DE QUEIJO É CELEBRADO PELO BRASIL" and dated 17 DE AGOSTO, 2019. It features a large image of a basket of cheese breads. To the right of the article are widgets for weather (16°C), transit (Waze), and social media (Facebook, Twitter). The article text discusses the traditional recipe, the role of Formaggio Mineiro, and the celebration in Belo Horizonte. A highlighted section titled "Produto Gourmet" describes a chocolate-flavored cheese bread. The article also includes a "Tipo exportação" section mentioning that Minas Gerais produces 1,700 tons of cheese bread annually, and an "Origem incerta" section discussing the historical roots of the bread.

DIA DO PÃO DE QUEIJO É CELEBRADO PELO BRASIL

17 DE AGOSTO, 2019
Por: Jornal da Cidade BH

CLIMA / TEMPO
16°C
22 de ago
parcialmente nublado
Céu claro

TRÂNSITO
WAZE
15.1 Min para chegar

REDES SOCIAIS
Jornal da Cidade
Curte Página em Facebook
Siga o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Produto Gourmet
Nesta data tão importante para a Iguaçu, outro fabricante decidiu inovar e oferecer variações de sabores em novas opções "gourmetizadas". Um dos lançamentos recentes da Formaggio Mineiro é o pão de queijo de goiabinha com melão e parmesão. Outra inovação da marca é de chocolate belga. A receita exclusiva leva quatro tipos de chocolate Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão.

Tipo exportação
Atualmente, só a Formo de Minas produz 1.700 toneladas de pão de queijo por mês - o que corresponde a mais de 88 milhões de botinhas - e já exporta para 18 países: São Felix, Estados Unidos, Canadá, México, Guatemala, El Salvador, Panamá, Costa Rica, Colômbia, Peru, Paraguai, Chile, Uruguai, Argentina, Inglaterra, Portugal, Emirados Árabes, Japão e China.

Origem incerta
O pão de queijo tem sua origem incerta, mas as histórias contam que a receita nasceu em Minas Gerais no século XVIII. O encontro entre os principais ingredientes é divergente. Alguns dizem que, nas fazendas, servia-se pão com café aos donos das terras. Entretanto, a má qualidade da farinha fez com que as cozinheiras e substituísem pelo polvilho. Surgem, assim, os primeiros pães de queijo, assados no fogão a lenha e preparados com ingredientes locais. Essa não é a única versão contada. Alguns relatos dizem que o polvilho, derivado da mandioca, uma herança indígena, era a escolha utilizada como opção para o trigo, que dificilmente era encontrado no Brasil antes do século XIX. Independentemente de como surgiu, são muitas as discordâncias que a mistura de queijo, polvilho, leite, ovos, sal e manteiga tornou-se um hábito de consumo para além das Minas Gerais.

<https://www.jornaldacidadebh.com.br/sociedade/dia-do-pao-de-queijo-e-celebrado-pelo-brasil/>

Veículo: Folha de S.Paulo - Guia da Folha online
Data: 17.08.2019
Assunto: Dia do Pão de Queijo

The screenshot shows the 'guiaFOLHA SÃO PAULO' website. The main article is titled 'No Dia do Pão de Queijo, saiba onde encontrar variedades do salgado em SP'. The article text includes:

Praticamente unanimidade, quitute é vendido de restaurantes a casas especializadas

ISABEL TELES
17/08/2019 @ 21:02

SÃO PAULO Difícil encontrar alguém que não seja fã de um pão de queijo quentinho. O salgado é tão querido no Brasil que tem um dia só para ele, celebrado neste sábado (17).

Encontrado em mercados, padarias e restaurantes, o quitute é praticamente uma unanimidade. Para aproveitar a data, o Guia sugere locais em São Paulo com boas versões da receita, com opções tradicionais e recheadas. Confira.

Conceição Discos e Comers
Ícone da casa, o pão de queijo aparece em versão simples ou recheado com permit e ovo frito. No fogão instalado logo atrás do balcão, a chef Talibá Barros interage com a clientela enquanto prepara outros pratos.
R. Imaculada Conceição, 151, Vila Buarque, região central. tel. 3477-4642. 22 lugares. Ter a sab.: 10h às 21h.

1 | 8 | Dia do pão de queijo inspira roteiro

Formaggio Mineiro
A casa prepara pão de queijo tipicamente mineiro usando 40% de queijo puro na receita. Além da versão tradicional, também há com gorgonzola, pão de queijo multigrãos, chupa e até waffle sabor pão de queijo com cobertura, todos com 40% de queijo na receita.
Al. dos Anapurus, 1.642, Moema, região sul, tel. 5561-7978. Seg. a sab.: 8h às 19h.

Lá da Venda Cafeteria
Mineiro graneiro que a matriz, na Vila Madalena, um quiosque no shopping JK vende as comidinhas da chef Heloisa Bacellar. A estrela é o pão de queijo da serra da Canastra, mas há opções, como bolos de vó de fubá e goiabada.
Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2.041, 3º piso, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 3152-6780. 22 lugares. Seg. a sab.: 10h às 22h. Dom.: 11h às 21h.

Pão de Mú
A pequena padaria de Bruno Resende tem mesmo uma mú, pedra de moer, vinda da fazenda da avó, que o inspirou a cozinhar. De suas fofas preparadas com fermentação natural, saem pães de queijo da serra da Canastra na versão tradicional ou com calabresa.
Al. Fernando Cardoso, 56, Jardim Paulista, Orla, e sax.: 149-8519630. Sab.: 10h às 19:30.

Pão de Queijo da Cidade
Receita de família, o pão de queijo preparado artesanalmente por Carla Fiorini é vendido em embalagens completas sob encomenda, garantindo que os quitutes sempre são fresquinhos. A idealizadora do projeto, que remete às tradições, entrega as caixinhas no restaurante de sua família na Liberdade.
Encomendas: p/ 99865-3967

St. Chico
A casa aposta em longa fermentação dos pães e não tem cardápio fixo. Todos os dias há novas opções nas fofas. O pão de queijo da casa é redondo e preparado com queijo da serra da Canastra.
R. Fernando Dias, 485, Pinheiros, região oeste, tel. 3031-5096. Seg. a sax.: 7h:30 às 20h. Sab.: 8h às 18h. Dom.: 8h às 12h.

Shopping Parque da Cidade
Até dia 18/08, 10h às 14h

Leia mais

- S&S SEMINARS Coffee Stories comemora aniversário de Barle Marx com menu especial
- GULOSEIMAS Que tal um bom chá para driblar o frio? Confira 6 lugares especializados em SP
- GULOSEIMAS Rede de minicafeterias The Coffee não aceita dinheiro, só cartão

Guia indica

- Lira Bar Empório Cervejas especiais
- Vista Café Variedade
- Fresh Cake Factory Doces
- Café Paulista Café

<https://guia.folha.uol.com.br/guloseimas/2019/08/no-dia-do-pao-de-queijo-saiba-onde-encontrar-variedades-do-salgado-em-sp.shtml>



Veículo: Portal Veja São Paulo

Data: 20.09.2019

Assunto: Loja Jardins

Comidinhas

Formaggio Mineiro – Jardins (Desde 2015)

Tipos de Comidinhas: **Salgados**

VejaSP     

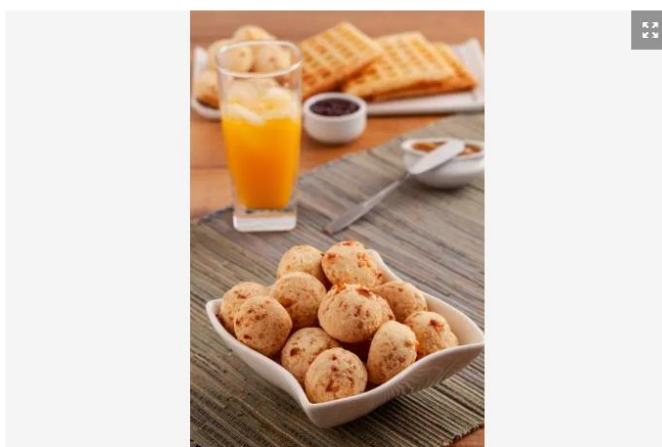
Endereço: Rua Peixoto Gomide, 1496 - São Paulo - SP ver no mapa

Telefone: (11) 994006640

Horário: sexta-feira 07:30 - 19:00 ▾



 **Informações adicionais**
Lugares/Capacidade total (16)



1/1 Pães de queijo: queijo de minas da Serra do Salitre e parmesão (Divulgação/Divulgação)

Resenha por Gabrielli Menezes

Os mineiros Mirany Soares e Marcello Lage fazem pão de queijo em São Paulo há nove anos. À frente da **Formaggio Mineiro**, conquistaram clientes como o Hotel Fasano e a rede Suplicy Cafés Especiais. Desde 2015, vendem também ao consumidor a gostosura (R\$ 45,50 o quilo) com 40% da composição formada pela combinação de queijo de minas da Serra do Salitre com parmesão ralado na própria fábrica no Campo Belo. Nos quatro endereços da marca, degustam-se gratuitamente essa e outras pedidas, como a chipa de parmesão, mussarela e provolone (R\$ 49,50 o quilo). Na hora de encher a sacola e levá-las para casa, é melhor dispensar a versão com chocolate belga (R\$ 40,00 o pacote de 500 gramas), que deixa na boca um amargor nada agradável. No fim de setembro, o casal de fundadores deve inaugurar a quinta loja, na Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700, Morumbi.

Informações checadas em setembro de 2019.

<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/formaggio-mineiro-jardins/>



Não perca nenhuma notícia.

Inscreve-se em nossa newsletter gratuita.

Aceito receber ocasionalmente ofertas especiais e de outros produtos e serviços do Grupo Abril.

[Política de Privacidade](#)

E-mail





CADASTRAR

Mais Comidinhas

Comidinhas
RomeoRomeo - Vila Madalena
VejaSP    

Comidinhas
De Lá do Pão
VejaSP    

Comidinhas
Tradi Express
VejaSP    

Comidinhas
Miolo
VejaSP    

Comidinhas
Panda Ya!
VejaSP    

Veículo: Revista Cafeterias & Cia
 Data: 20.09.2019
 Assunto: Dia do Pão de Queijo

revista Cafeterias & cia
 EDIÇÃO 29
 [BRASILEIRO COMEMORA DIA NACIONAL DO PÃO DE QUEIJO]
 13 COZINHOS - TRÊS LANÇA O DELICIOSO CAPPUCCINO AVELÃ

revista Cafeterias & cia
 sumário

3 Corações - Três lancha o delicioso cappuccino avelã.....	08
Estrela, miçgas de massas e biscoitos da M.Dias Branco, chega ao sul do país.....	08
Sterna Café tem festival de métodos de extração.....	12
Nutra Alimentos inaugura fábrica - café e empório em São Paulo.....	16
Barista do Octávio Café ensina receita especial de Frappé Coffee.....	20
Quais os alimentos que não podem faltar no seu café da manhã.....	22
Brasileiro comemora Dia Nacional do Pão de Queijo.....	26
Festival de Pães de Queijo Vegano.....	36
Feira HFN.....	37
Feira Anufood Brazil.....	39



revista Cafeterias & cia
 pão de queijo

BRASILEIRO COMEMORA DIA NACIONAL DO PÃO DE QUEIJO, IGUARIA TÍPICA MINEIRA QUE CONQUISTOU APRECIADORES E VEM SENDO GOURMETIZADA

Você sabia que em 17 de agosto foi comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo? E que, apesar de ser um produto típico mineiro, o maior consumo está em São Paulo e Rio de Janeiro?

No Brasil, o pão de queijo está em toda parte e é um alívio para diversos ocidentais, especialmente junto a um café, entre preferidos no local. A iguaria típica brasileira também conquista turistas e vem despertando turistas, chegando a mercados internacionais.

Não se sabe ao certo o origem do produto, acredita-se que seja do século XVIII na região Sul de Minas. Há quem diga que tenha surgido na região do Sertão, na Serra do Espinhaço. A única certeza é que o pão de queijo é criado e consumido mineiro.

Em 2010 o produto foi lançado pela primeira vez na sua versão gourmet, graças à revista exclusiva com 80% de puro queijo criada pela Ferruggio Mincion, empresa liderada por um casal de mineiros que apostou: "consigo de verdade" e não se conformaram com a ausência do queijo no pão de queijo.

revista Cafeterias & cia
 pão de queijo

A generalização do pão de queijo surgiu, então, com a primeira receita do produto na versão tradicional pela Ferruggio Mincion e criação de novos sabores de sabores pela companhia, com o lançamento de outras variações gourmet, como o pão de queijo de gergelim, multigrão, waffle de pão de queijo, chocolate helga e até chips.

A pequena fábrica da Ferruggio Mincion fica em São Paulo e produz em escala industrial um produto gourmet que se articuladamente. No mesmo endereço também está a primeira loja de fábrica em atendimento exclusivo, a que trouxe a empresa à expansão e abertura de novas unidades na capital paulista. Atualmente, são quatro em funcionamento e soma em construção. Por eles, passam apreciadores de todo parte do Brasil e até turistas, por recomendação dos próprios visitantes.

Os empresários Miriam Soares e Marcello Lago fazem questão de manter o ambiente pequeno e acolhedor, com atendimento que desenvolvem como "casa de café", onde há calor humano e comida de verdade. Rita com carinho!

O pão de queijo tradicional da Ferruggio Mincion foi reconhecido por especialistas de gastronomia como o melhor do Brasil. E é único que possui 40% de queijo puro na formulação - a maioria dos pães tradicionais encontrados no mercado utilizam entre 3% a 10% de queijo.

Os produtos estão disponíveis em importantes supermercados e bancas de variedades, além de cafeterias em praças como Parana, Distrito Industrial, Esplanada, Maria Cecília, Espírito Santo, Sulhades, Penam-Buco, citados do interior e do litoral paulista.

revista Cafeterias & cia
 pão de queijo

Dados do mercado:

Segundo estudo realizado pela ECD de São Paulo, uma das consultorias mais especializadas em Food Service, o pão de Queijo não é um produto mineiro. Minas aparece em 4º lugar do mercado em volume, com 4.361 toneladas consumidas ao ano. O ranking é liderado por São Paulo com 10.211 toneladas, seguido por Rio de Janeiro com 5.520 e Rio Grande do Sul que consome 4.854.

A pesquisa ECD também revelou os motivos pelos quais o consumidor compra o pão de queijo pronto. A qualidade é o mais importante para a decisão de compra para 76% das pessoas entrevistadas, seguida de praticidade 63%, sabor 30% e preço 15%.

A invenção do pão de queijo foi por necessidade, já que comida à época era bastante escassa, muita feita ainda em porcionamento. Durante a colonização, esse estava rígio no Brasil e trouxe de Portugal. Ficava muito caro, além de demorar muito para chegar. A mandioca era um tubérculo nativo e bastante apreciado pelo índio.

Os escravos passaram a comer mandioca cozida e a partir de então foram criando novos alimentos e

revista Cafeterias & cia
 pão de queijo

significativa à base de mandioca, como a farinha. Refletiu a mandioca bem frita e polvilhada. As se curava, nas cozinhas das fazendas, começavam a amassar a mandioca até que ficasse com textura de gema. Colocavam para ressecar no sol e desidratada virava um pó branco. Descobriram que sem fermento, o sabor era muito adequado. Fermentado, o sabor era ácido. Assim, em algumas cozinhas das fazendas, pelas mãos das escravas, no século XVIII, surgiu o proibido doce e azedo.

Os portugueses que viviam no Brasil consistiam de uma alimentação melífera. Necessitaram de pão e outros alimentos que consumiam na Europa. Mas para fazer o pão não tinha a trigo. Então, os povinhos começaram a ser usado como substituto de trigo e daí foi se desenvolvendo o pão. Diferente de que era comido na Europa, era era pão com polvilho. E, para melhorar o sabor, acrescentaram queijo. Daí surgiu o pão de queijo. Mas foi somente a partir da década de 1950 que o Pão de Queijo começou a ser conhecido em todo o Brasil e hoje é famoso no mundo.

No dia 17 de agosto, comemoramos o oficialmente o Dia do Pão de Queijo e, mesmo que haja divergências sobre quando surgiu essa paixão nacional, os mineiros garantem que essa história de amor já existe há mais de dois séculos.

Veículo: Fanpage Veja São Paulo
Data: 21.09.2019
Assunto: Loja Morumbi

vejaSP

Veja São Paulo ✓
@vejasp

Página inicial
Sobre
Fotos
Vídeos
Iconosquare
Promoção
Publicações
Eventos
Grupos
Comunidade
Vídeos ao vivo

[Criar uma Página](#)

Veja São Paulo
21 de setembro às 17:40 · 🌐

Os mineiros Mirany Soares e Marcello conquistaram clientes como o Hotel Fasano e a rede Suplicy Cafés Especiais. Saiba mais 🍷

VEJASP.ABRIL.COM.BR

Formaggio Mineiro deve inaugurar a quinta loja em São Paulo
<https://www.facebook.com/vejasp/>

Comunidade Ver tudo

- Convide seus amigos para curtir esta Página
- 2.447.983 pessoas curtiram isso
- 2.407.191 pessoas estão seguindo isso
- Marisa Santos e outros 34 amigos curtiram isso

Sobre Ver tudo

- Enviar mensagem
- www.vejasaopaulo.com.br
- Site de notícias e mídia
- Sugerir edições

Transparência da Página Ver mais

O Facebook está mostrando informações para ajudar

Veículo: Instagram Veja sp
Data: 23.09.2019
Assunto: Loja Morumbi

Instagram



vejasp • Seguir



vejasp Os mineiros Mirany Soares e Marcello Lage fazem pão de queijo em São Paulo há nove anos. À frente da Formaggio Mineiro, conquistaram clientes como o Hotel Fasano e a rede Suplicy Cafés Especiais. Desde 2015, vendem também ao consumidor a gostosura (R\$ 45,50 o quilo) com 40% da composição formada pela combinação de queijo de minas da Serra do Salitre com parmesão ralado na própria fábrica no Campo Belo. Nos quatro endereços da marca, degustam-se gratuitamente essa e outras pedidas, como a chipa de parmesão, mussarela e provoione (R\$ 49,50 o quilo). No fim de setembro, o casal de fundadores deve inaugurar a quinta loja, na Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700, Morumbi. Saiba mais no site da Vejinha e programe-se ☑.

☑: Divulgação

https://www.instagram.com/p/B2uiu5zg_E/?igshid=su15fov3hgco

Veículo: Instagram Gazeta Mulheres
Data: 23.09.2019
Assunto: Diferentes Tipos de Pão de Queijo

Instagram



gazetamulheres • Seguir
TV Gazeta



gazetamulheres Hmmm, que tal um pão de queijo bem quentinho nesse frio? Vem conferir a variedades de receitas que a @pameladomingues trouxe para você! ☺ #SempreJuntas #SempreMulheres

Chef Aline Chermoula (@chermoulaculinaria)
Formaggio Mineiro (@formaggiomineiro)
Pibus (@pibushamburger)

1 h

<https://www.instagram.com/p/B2wwPVsp4Ky/?igshid=9gy8jj0w722u>

Veículo: Revista Veja São Paulo

Data: 25.09.2019

Assunto: Morumbi

Sem pudor de ser queijudo



Os mineiros Mirany Soares e Marcello Lage fazem pão de queijo em São Paulo há nove anos. À frente da **Formaggio Mineiro**, conquistaram clientes como o Hotel Fasano e a rede Suplicy Cafés Especiais. Desde 2015, vendem também ao consumidor a gostosura (foto; R\$ 45,50 o quilo) com 40% da composição formada pela combinação de queijo de minas da Serra do Salitre com parmesão ralado na própria fábrica no Campo Belo. Nos quatro endereços da marca, degustam-se gratuitamente essa

e outras pedidas, como a chipa de parmesão, mussarela e provolone (R\$ 49,50 o quilo). Na hora de encher a sacola e levá-las para casa, é melhor dispensar a versão com chocolate belga (R\$ 40,00 o pacote de 500 gramas), que deixa na boca um amargor nada agradável. No fim de setembro, o casal de fundadores deve inaugurar a quinta loja, na Rua Doutor Oscar Monteiro de Barros, 700, Morumbi. *Rua Peixoto Gomide, 1496, Jardim Paulista, ☎ 99400-6640 (16 lugares). 7h30/19h (fecha dom.). Aberto em 2015.*



TEM CAFÉ NOVO NO BECO DO BATMAN

O lugar deixado pelo Isso É Café dentro de um espaço compartilhado no Beco do Batman, na Vila Madalena, já tem novo ocupante. É o **RomeoRomeo**, cafeteria com sede na República. A carta, similar à da matriz, conta com o expresso (R\$ 6,00) e outro sete métodos, como o aeropress (R\$ 14,00). Também inclui bebidas geladas de café. O cold latte (foto; 16,00), que mistura cold brew, rapadura e leite, é expedido numa versão vegana de leite de amendoim e caju (R\$ 18,00). "Estamos nos adaptando a uma forte demanda por produtos veganos na região", diz o sócio Fábio Abdom. De sexta a domingo, é servido um combo de brunch por R\$ 38,00. *Travessa Alonso, 15, Vila Madalena. Não tem telefone (35 lugares). 10h/19h (fecha seg.). Aberto em 2019.*



FLORESTA
FERRAGENS & DECORAÇÃO

CLÁSSICOS
FLORESTA
Mesa oval
Saarinen
1.80 X 1.00
branco extra
R\$ 1.990,00



DEBACCO
Cuba
Funcional
231
R\$ 879,00



SAMSUNG
Fechadura
Digital
SHS-P718
R\$ 2.490,00



MEBER
Monocomando
de cozinha
dois jatos
R\$ 990,00



NOVA LOJA BRÁS:
RUA DO GASÔMETRO, 281 T. 11 2039-0333
LOJA PINHEIROS:
RUA PAIS LEME, 238 T. 11 3093-6122

www.ferragensfloresta.com.br
vendas@ferragensfloresta.com.br
ferragensfloresta

Veículo: Portal Gastronomia
Data: 25.09.2019
Assunto: Loja Morumbi

Home Privacidade Quem Somos Publicidade Termos de uso Contato



Artigos Blogs Entrevistas Onde Comer Serviços Receitas Loja



Conjunto de Forma
para pudim



R\$ 106,29
ou 3 x R\$ 35,43



Buscar

Notícias

Curtir 0 Tweet Compartilhar

Já comeu pão de queijo de chocolate? Novidade chega ao Rio de Janeiro

Atualizado em 04/10/2019

Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. Além de ser livre de gordura trans e glúten free.

Uma nova experiência gastronômica chega ao Rio de Janeiro: pão de queijo de chocolate Formaggio Mineiro, receita gourmet inédita e exclusiva que leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia. Na cidade, já pode ser encontrado no Armazém 14, em Ipanema.

De acordo com Mirany Soares, sócia da Formaggio Mineiro, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente", explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo Formaggio Mineiro são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de puro queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

Com sede em São Paulo, a Formaggio Mineiro é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, tendo sido reconhecida como a melhor marca do país. Atualmente, produz mais de 200 toneladas ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúts, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

Mais informações através do site www.formaggiomineiro.com.br e das redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.

<http://www.gastronomia.com.br/noticia.php?codigo=25378>

Gastronomia
12.383 curtidas

Curtir Página Compartilhar

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Publicidade

Garanta seus equipamentos
contra os riscos do dia-a-dia

Faça o cálculo clicando aqui

Publicidade



Veículo: Blog Canal Executivo
Data: 08.10.2019
Assunto: Loja Morumbi



Formaggio Mineiro cresce 80% e abre quinta loja em São Paulo

canalexecutivoblog
@canalexecutivoblog
08/10/2019
Empresas

Pioneira em pão de queijo gourmet e única a produzir em escala industrial um produto artesanal com 100% de queijo puro em sua composição, a Formaggio Mineiro segue em franco crescimento, com a sua quinta loja de fábrica prestes a ser inaugurada no bairro de Morumbi, na capital paulista.

A pequena fábrica instalada no Campo Belo, onde foi aberta também a primeira loja com café para os visitantes, conquistou o mercado nacional e vem com expectativas osciladas de expansão ainda neste ano, em 2019. Segundo sócio-proprietário Marcelo Lage, a empresa cresceu 85% no último ano e a expectativa para 2019 é fechar com um aumento de três dígitos.

"Estamos mostrando uma maneira diferente de consumir pão de queijo, um produto de verdade e inovador porque simplesmente devolvemos a ele a sua receita original, com muito queijo", explica Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro e idealizadora da receita exclusiva.

A partir daí, os empresários deram início a uma série de novos experimentos que também foram conquistando o paladar do consumidor e a empatia com o jeito especial de atendimento na loja de fábrica. "Quando abrimos no Campo Belo, nosso desejo era oferecer um ambiente acolhedor, pequeno, como casa de avós, onde as pessoas são recebidas com um cafezinho e sempre tem algo pra comer e papoar. E essa fórmula nos abriu uma nova possibilidade de negócio promissor", explica Lage.

Em um intervalo de dois anos, a Formaggio Mineiro abriu outras três unidades de loja de fábrica - Moema, Vila Leopoldina e Jardins - , seguindo para a quinta no Morumbi.

"A primeira loja de fábrica foi aberta em 2017, um espaço que, além de comercializar produtos assados e congelados, funcionaria como um local para degustação e atendimento como um pequeno café para consumo no local, mas que faça a pessoa se sentir única. E aliando comida de verdade a atendimento diferenciado, vimos construindo nossa trajetória de sucesso em São Paulo com muitos pedidos para irmos a outras cidades, para abertura de franquias etc", revela Mirany.

O novo endereço no Morumbi segue o layout dos demais, num formato típico de armazém mineiro, ambiente pequeno, charmoso e acolhedor, onde o cliente é recebido e tratado como visitante, e encontra o melhor pão de queijo do Brasil, segundo especialistas em gastronomia.

O casal já anuncia a abertura da sexta loja de fábrica no Brooklin ainda este ano. E outras quatro unidades estão previstas para o primeiro semestre de 2020, segundo Lage.

A marca Formaggio Mineiro foi criada em 2009 quando Mirany Soares decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. "Somos dois simuladores motivados por ideias e produtos inovadores de verdade", acrescenta Mirany.

A partir daí, o casal deu início à produção do pão de queijo gourmet com uma receita exclusiva, conquistada após um ano de testes. Passou a produzir em escala industrial e distribuir para todo o Brasil, em cidades e estabelecimentos como: São Paulo: Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Natural da Terra, St Marche, Hotel Fasano, Cafeterias Supply, Octávio Café, Terra Clara, recentemente se tornou o produto exclusivo da rede de cinemas PlayArt no Ibirapuera, hotel Selina em São Paulo e a primeira cafeteria da Copenhagen. Também está no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiânia, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Manaus.

Atualmente, a Formaggio Mineiro produz mais de 200 toneladas anuais de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial.

Em seu portfólio, a marca também está constantemente incrementado com novos sabores. A primeira grande "fornada" foi de pão de queijo tradicional, elaborado com 100% de queijo puro em sua composição - canastra e parmesão - e sem flocos de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a Formaggio Mineiro lançou: pão de queijo multigrãos - produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol -; waffle de pão de queijo - único com massa de pão de queijo e sem glúten -; pão de queijo de gorgonzola; pão de queijo de chocolate belga, além da chipa três queijos - com provolone, parmesão e mussarela.

PESQUISAR

Pesquisar ...

INFORMAÇÃO PARA QUEM DECIDE

Canal Executivo é um blog focado no mundo corporativo. Divulga informações úteis para empresários, estudantes e empreendedores. Também temos uma seção focada em jovens, chamada Canal Executivo Júnior.



<https://canalexecutivoblog.wordpress.com/2019/10/08/formaggio-mineiro-cresce-80-e-abre-quinta-loja-em-sao-paulo/>



Veículo: Portal Giro News

Data: 09.10.2019

Assunto: Loja Morumbi

Gironews Portal
1º Jornal Diário de Negócios Trade

Receba a Newsletter Gratuita | Digite aqui sua pesquisa

Jornal Diário | TV Giro News | Revista Temática

Atacado / Cash & Carry | Supermercado | Farma / Cosméticos | Construção | Food Service | Redes / Shopping | Varejo Digital | Opiniões

Fornecedores | Lançamentos | Franchising | Embalagem | Eventos | Negócios

Quarta-feira, 09 de outubro de 2019

Aumente Seu Mix de Refrigerados



Chega para o varejo e para o food service o "Meu Especial", a nova linha de sanduíches da Sodebo. Além da novidade, a linha PastaBox agora conta com nova embalagem e um novo sabor: bolonhesa.

Leia Mais

Pão de Queijo Cresce em SP

Formaggio Mineiro Abre as Portas de sua 5ª Loja



A Formaggio Mineiro, fabricante de pão de queijo, segue seu plano de expansão paulistano, com a inauguração de sua quinta loja de fábrica, no bairro do Morumbi. O novo endereço segue o layout dos demais filiais. A empresa pretende abrir sua sexta loja de fábrica no bairro do Brooklin, em São Paulo, ainda este ano, além de outras quatro unidades previstas para o primeiro semestre de 2020.

Mundo Verde Expande no Mato Grosso do Sul



O Mundo Verde, rede especializada em produtos naturais e orgânicos, abre as portas de mais uma unidade, desta vez em Campo Grande (MS). A loja está instalada no bairro Jardim dos Estados.

Leia Mais | Comentários

Pão de Queijo Cresce em SP

Formaggio Mineiro Abre as Portas de sua 5ª Loja



09/10/2019

A Formaggio Mineiro, fabricante de pão de queijo, segue seu plano de expansão paulistano, com a inauguração de sua quinta loja de fábrica, no bairro do Morumbi. O novo endereço, aberto no último sábado (5), segue o layout dos demais filiais. A empresa pretende abrir sua sexta loja de fábrica no bairro do Brooklin, em São Paulo, ainda este ano, além de outras quatro unidades previstas para o primeiro semestre de 2020. Segundo o sócio proprietário Marcello Lage, a empresa cresceu 85% no último ano e a expectativa para 2019 é fechar com um aumento de três dígitos. A Formaggio Mineiro tem operações nos bairros de Moema, Vila Leopoldina, Jardins e Campo Belo.

Serviço:

Formaggio Mineiro no Morumbi
Endereço: Rua Oscar Monteiro de Barros, 700, Morumbi - São Paulo - SP
Horário de Atendimento; segunda-feira a sábado das 7h30 às 19h

<https://www.gironews.com/food-service/pao-de-queijo-cresce-em-sp-55824/>

26/09

Centro
Universitário
SENAC



Notícias em Destaque



Alterbank Lança Conta Digital com Criptomoedas
8/10/2019



Styme Personaliza Acesso a Restaurantes
8/10/2019



Grupo Coutinho Abre 1ª Loja

Veículo: Portal New Trade
Data: 09.10.2019
Assunto: Loja Morumbi

newtrade O Portal do Comércio

INDÚSTRIA ATACADO VAREJO LANÇAMENTOS ECONOMIA CARREIRA TECNOLOGIA LOGÍSTICA VÍDEOS

Almada Puro Malte
ATENDENDO A PEDIDOS ELA CHEGOU.
LONK NECK 330ML. GARRAFA EXCLUSIVA!
SAIBA MAIS SOBRE NOSSAS PURO MALTES

VAREJO

Formaggio Mineiro cresce 80% e abre a sua quinta loja em São Paulo

Por Redação — Última atualização 9 out, 2019

Compartilhar 46 0

Pioneira em pão de queijo gourmet, a Formaggio Mineiro segue em franco crescimento, com a sua quinta loja de fábrica prestes a ser inaugurada no bairro do Morumbi, na capital paulista.

A pequena fábrica instalada no Campo Belo, onde foi aberta também a primeira loja com café para os visitantes, conquistou o mercado nacional e vem com expectativas ousadas de expansão ainda neste ano, em 2019. Segundo sócio proprietário Marcelo Lage, a empresa cresceu 85% no último ano e a expectativa para 2019 é fechar com um aumento de três dígitos.

"Estamos mostrando uma maneira diferente de consumir pão de queijo, um produto de verdade e inovador porque simplesmente devolvemos a ele a sua receita original, com muito queijo", explica Mirany Soares, sócia-proprietária da Formaggio Mineiro e idealizadora da receita exclusiva.

Em um intervalo de dois anos, a Formaggio Mineiro abriu outras três unidades de loja de fábrica - Moema, Vila Leopoldina e Jardins -, seguindo para a quinta no Morumbi.

"A primeira loja de fábrica foi aberta em 2017, um espaço que, além de comercializar produtos assados e congelados, funcionaria como um local para degustação e atendimento como um pequeno café para consumo no local, mas que faça a pessoa se sentir única. E aliando comida de verdade a atendimento diferenciado, vimos construindo nossa trajetória de sucesso em São Paulo com muitos pedidos para irmos a outras cidades, para abertura de franquias etc", revela Mirany.

O novo endereço no Morumbi segue o layout dos demais, num formato típico de armazém mineiro.

O casal já anuncia a abertura da sexta loja de fábrica no Brooklin ainda este ano. E outras quatro unidades estão previstas para o primeiro semestre de 2020, segundo Lage.

O início

A marca Formaggio Mineiro foi criada em 2009 quando Mirany Soares decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. "Somos dois sonhadores motivados por ideias e produtos inovadores de verdade", acrescenta Mirany.

Atualmente, a empresa distribui para todo o Brasil, em cidades e estabelecimentos como: São Paulo: Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Empório São Paulo, Natural da Terra, St Marche, Hotel Fasano, Cafeterias Suplicy, Octávio Café, Torra Clara, recentemente se tornou o produto exclusivo da rede de cinemas PlayArt no Ibirapuera, hotel Selina em São Paulo e a primeira cafeteria da Copenhagen. Também está no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiânia, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Manaus.

Atualmente, a Formaggio Mineiro produz mais de 200 toneladas anuais de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial.

CONTRA O CANSAÇO, FADIGA E DOR.
DE: R\$48,28 POR: R\$29,90
COMPRAR

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

- Em parceria com a Froneri, a bala Fini virou sorvete
- Makro Atacadista arrecada mechas de cabelo no Outubro Rosa
- Mundo Verde inaugura loja em Campo Grande
- Marketing sazonal: estratégia no Dia das Crianças para aumentar os lucros
- Magalu vai oferecer instalação de aparelhos de ar condicionado e outros serviços

NEWSLETTER

Receba nosso conteúdo no seu email

Nome

Email

Não sou um robô

Comida Saudável a um Clique de Distância

<https://newtrade.com.br/varejo/formaggio-mineiro-cresce-80-e-abre-a-sua-quinta-loja-em-sao-paulo/>

Veículo: Portal Bahia Social Vip
Data: 18.10.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate - Salvador

The screenshot shows the top of the Bahia Social Vip website. It features a logo with a speech bubble and a pink ribbon, the text 'Bahia Social Vip', and a navigation menu with categories: BAHIA SOCIAL VIP, CULTURA, GASTRONOMIA, GENTE, SALVADOR, VIAGEM, ESTILO, TECNOLOGIA, COLUNAS, and CONTATO. Below the menu is a 'MAIS LIDAS' section with three items: 1. 'Encontros Tropicais' reúne Gilberto Gil e BaianaSystem (MÚSICA); 2. Grife Acostamento apresenta coleção Outono 2020 no Terminal Náutico (MODA); and 3. Peritus Bar é uma experiência mineira com toque baiano em ambiente acolhedor (GASTRONOMIA). A large image of a person cooking is visible in the background of the third item. To the right, there are sections for 'APROVEITE Printi', 'ÚLTIMAS VIDEOS GALERIAS', and 'MÚSICA Saulo retoma projeto de verão e convida Iza'. A yellow box highlights the article 'Pão de queijo de chocolate, sem glúten e sem gordura trans, chega a Salvador'.

GASTRONOMIA

Pão de queijo de chocolate, sem glúten e sem gordura trans, chega a Salvador

Publicado 47 minutos atrás em 18 de outubro de 2019
Por Bahia Social VIP



Uma nova experiência gastronômica chega a Salvador: pão de queijo de chocolate Formaggio Mineiro, receita gourmet inédita e exclusiva que leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia. Na cidade, já pode ser encontrado nas lojas Almacem Pepe.

De acordo com Mirany Soares, sócia da Formaggio Mineiro, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente", explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo Formaggio Mineiro são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de puro queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

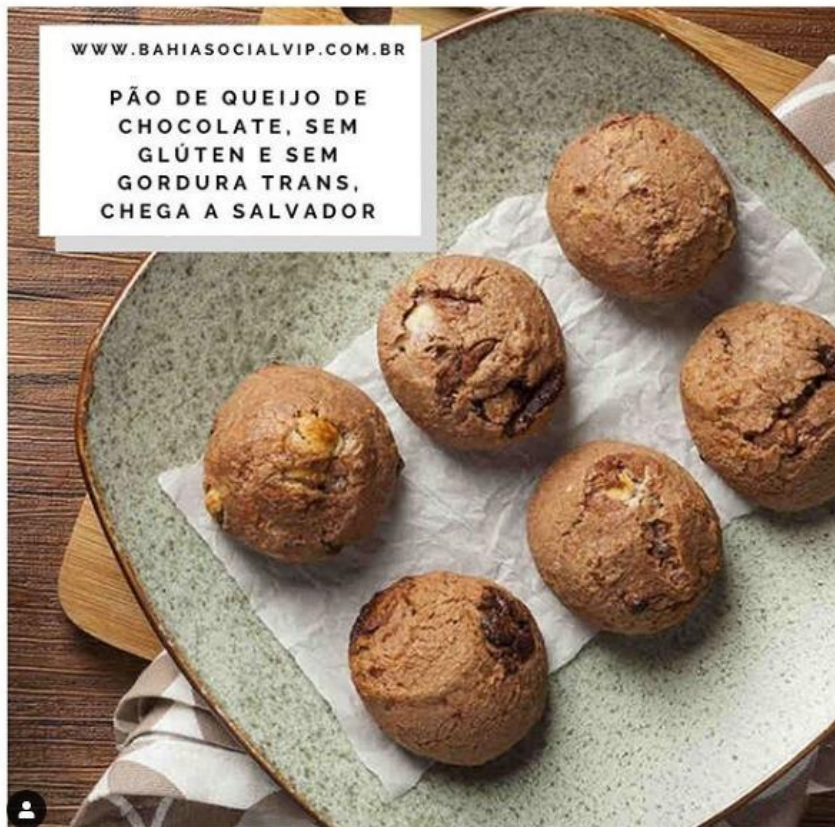
Com sede em São Paulo, a Formaggio Mineiro é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, tendo sido reconhecida como a melhor marca do país. Atualmente, produz mais de 200 toneladas ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúteis, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

TÓPICOS RELACIONADOS. #FORMAGGIO MINEIRO #GASTRONOMIA

<https://bahiasocialvip.com.br/2019/10/18/pao-de-queijo-de-chocolate-sem-gluten-e-sem-gordura-trans-chega-a-salvador/>

Veículo: Instagram Bahia Social Vip
Data: 18.10.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate - Salvador

Instagram



bahiasocialvip • Seguir
Salvador, Bahia, Brasil - SSA

bahiasocialvip Pão de queijo de chocolate, sem glúten e sem gordura trans, chega a Salvador. Veja onde encontrar em www.bahiasocialvip.com.br (link na Bio) .

#paodequeijo #chocolate
#paodequeijodechocolate
#almacenpepe #gastronomia #fit
#salvador #bahia #bahiasocialvip

https://www.instagram.com/p/B3xL-00F12p/?utm_source=ig_web_copy_link