

ARROZ

**Base neutra e indispensável na mesa brasileira,
combina com praticamente qualquer
acompanhamento.**



AZEITE

Gordura vegetal de sabor marcante, usada para refogar, finalizar ou realçar o aroma dos alimentos.



CAMARÃO

Fruto do mar de sabor marcante, muito usado em pratos litorâneos e regionais.



CARNE AVIÁRIA

Se frango, pato ou marreco, a carne aviária é leve e versátil, presente em diversas receitas do dia a dia.



CARNE BOVINA

Fonte de proteína com sabor intenso, usada em pratos tradicionais e de sustância.



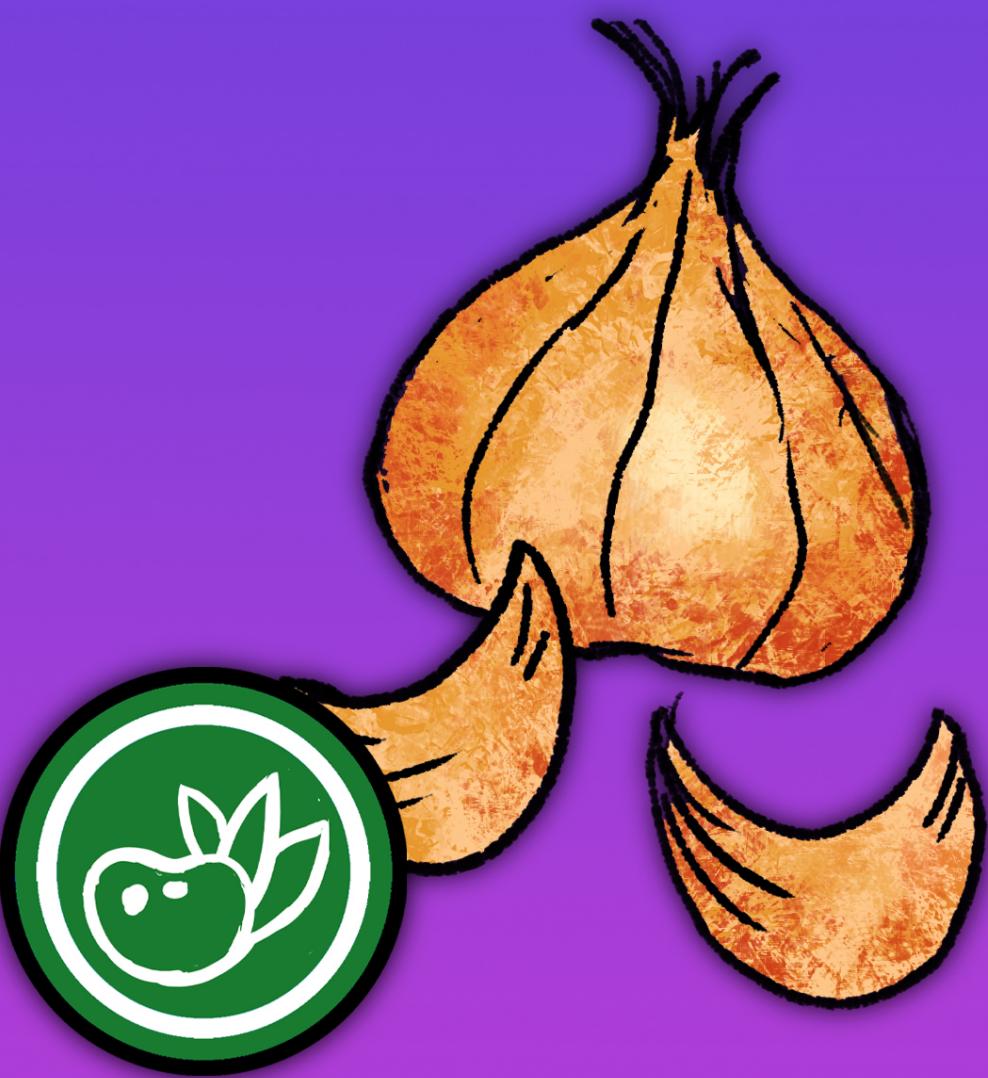
CARNE SUÍNA

Carne saborosa e suculenta, usada em assados, feijoadas e recheios.



CEBOLA

**Base aromática essencial da culinária brasileira,
usada para realçar o sabor dos pratos. Dificilmente
estraga um prato, mas pode ser que aconteça...**



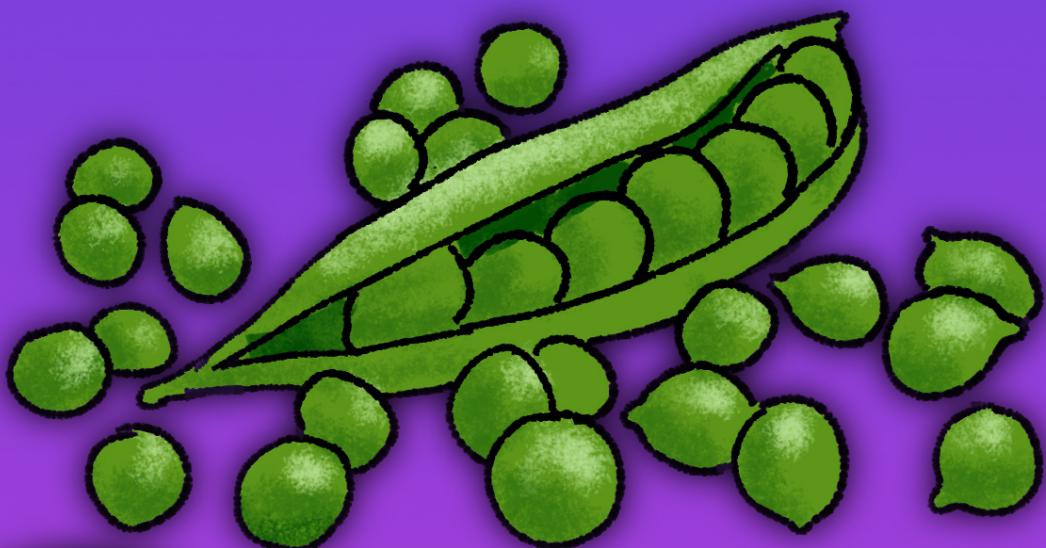
CHEIRO VERDE

Mistura de ervas frescas, usada para finalizar e perfumar preparos.



ERVILHA

Leguminosa de sabor suave e levemente adocicado, muito usada em pratos quentes, saladas e acompanhamentos.



FEIJÃO FRADiNHO

Grão tradicional do Nordeste, usado em pratos típicos e saladas.



JAMBÚ

Treme, treme! Jambú é a flor amazônica típica do Pará que causa dormência na boca e na língua, dando a sensação de tremor na região! É muito usada na culinária e na infusão de cachaça!



MANDIOCA

Raiz versátil da culinária brasileira, usada em purês, caldos e frituras



MILHO

Ingrediente versátil, base de diversas receitas doces e salgadas brasileiras.



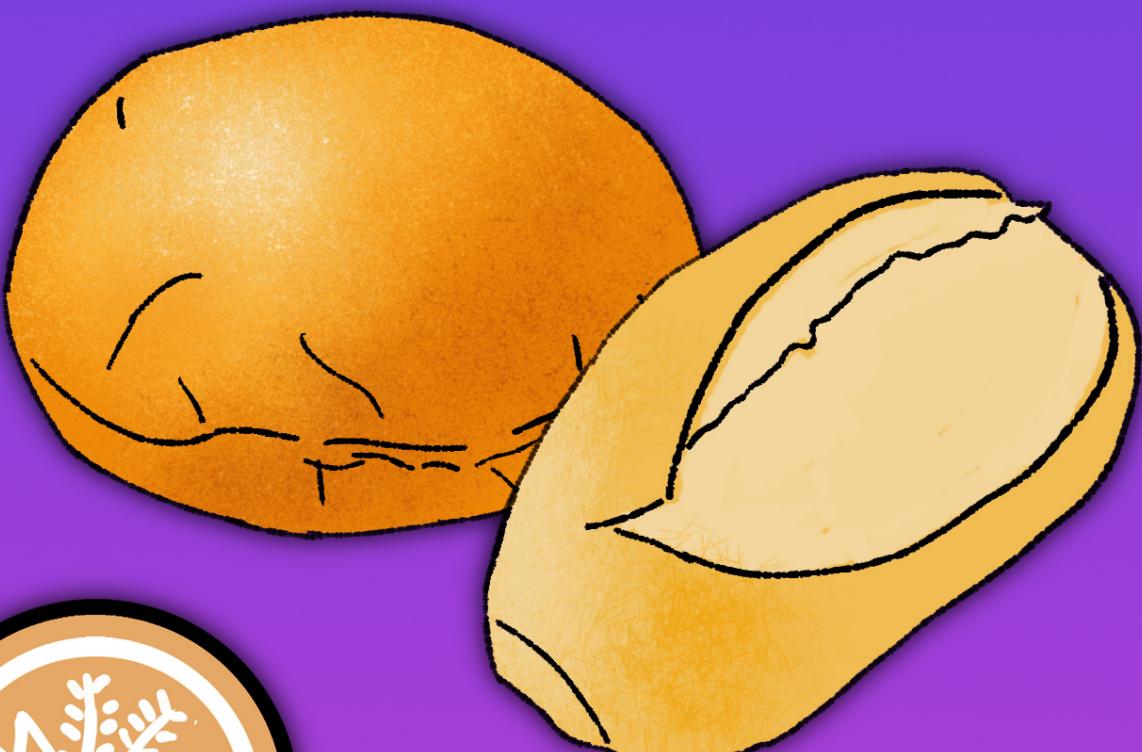
ÓLEO DE DENDÊ

Óleo de cor alaranjada e sabor intenso, essencial na culinária afro-brasileira.



PÃO

Alimento básico feito de farinha e fermento, usado em lanches e acompanhamentos.



PEIXE

Se bacalhau, badejo, tainha ou tambamquí, o peixe é uma proteína leve e nutritiva, base de muitos pratos das regiões costeiras e ribeirinhas.



PEQUI

Fruto típico do Cerrado, com sabor e aroma fortes, muito usado em pratos regionais. Cuidado! Não vá morder de uma vez, ou será difícil tirar seus espinhos!



PIMENTA DO REINO

Condimento que adiciona picância e profundidade
de sabor às receitas.



PIMENTÃO

Legume colorido e aromático, traz frescor e leve adocicado a ensopados e refogados.



TOMATE

Ingrediente versátil que adiciona acidez, cor e suculência a molhos e pratos principais.



TUCUPÍ

Caldo fermentado de mandioca brava, de sabor
ácido e característico da culinária amazônica.



