



Empório Sabores da Experiência

**Catálogo de Produtos e
Produtores**

Produtores

1.	Authoral Cachaça.....	3
2.	Cabra Chic.....	4
3.	Cacciatore.....	5
4.	Café Arbor.....	6
5.	Café Cristina.....	7
6.	Café Caramello.....	8
7.	Casa do Holandês.....	9
8.	Castália.....	10
9.	Cogu	11
10.	Corina Cervejas Artesanais.....	12
11.	Raruti Design – Cristiane Dias e Flávia Amadeu.....	13
12.	Jambucana.....	14
13.	Leo Hamu.....	15
14.	Micro X Cervejaria.....	16
15.	Nibs Brownies.....	17
16.	Real Alumínios.....	18
17.	Renata Mandelli - Art & Food.....	19
18.	Tarsitano Sabor de Origem.....	20

AUTHORAL CACHAÇA

Primeira cachaça premium do país a usar conceito de nome distilling, com produção totalmente artesanal. Elaborada na capital da República, a safra 2013 da bebida foi lançada em outubro de 2015 no mercado nacional.

O processo de elaboração une técnicas usadas na produção de vinho, cervejas, azeites e destilados em um único produto. Depois da escolha das plantas maduras, da prensagem única a frio e da fermentação e destilação foi feito o corte criterioso das frações de cabeça, coração e cauda. O envelhecimento foi outra etapa crucial para agregar valor ao processo.

Cada parte do produto foi colocada em um tipo de madeira distinto: barris novos de carvalho francês e americano, de bálsamo e cerejeira, que acrescentam ainda mais complexidade à bebida.

Todo esse processo merecia uma embalagem à altura, sendo assim complementam o produto garrafas com design agregado importadas da França e rolhas colocadas manualmente. Além de uma logomarca sofisticada.

Produtos a serem expostos: Cachaça Authoral

Serviço:

Loja online: www.authoralcachaca.com.br

Telefone: (61) 99267-0247

Cabra Chic

A empresa Caipira Chic Aves, Cabras, Queijos e Temperos produz o queijo de cabra artesanal sob a marca Cabra Chic, nas variedades boursin, branco holandês (frescal e meia cura) e montanhês.

A produção segue os mais rigorosos padrões sanitários, desde a alimentação dos animais, passando pela ordenha, até a fabricação do queijo.

O leite vem de um plantel de cabras da raça anglonubiana P.O., de apuradas linhagens genéticas, estabuladas, mas diariamente soltas nos piquetes. Soja, milho, feijão guandu, abóbora, amaranto, além do capim tifton, integram a dieta do rebanho.

Produtos a serem expostos:

- Queijos de cabras (boursin, frescal, ricota, montanhês, sardo e o meia-cura) e o queijo misto de cabra e vaca (o demi).
- Cheesecake de ricota de cabra com coberturas variadas
- Pudim de frescal de cabra com coberturas variadas

Serviço:

Telefone: (61) 3485-9403

Facebook: <https://www.facebook.com/cabrachic/>



Cacciatore

Idealizada e conduzida desde 2014 pelo chef André Batista, a Cacciatore Charcutaria produz embutidos artesanais com excelência e criatividade, trazendo novos sabores para o mercado de Brasília.

A criação valoriza aromas, sabores intensos e receitas inéditas, na fabricação artesanal, de quantidade limitada e sabores diversificados, tornando-se referência de embutidos artesanais.

Todos os embutidos são preparados com 100% de cortes nobres de carne suína. As linguiças não contêm soja e nem leite em pó. Os produtos podem ser congelados por até seis meses.

Serviço:

Site: <http://www.cacciatorecharcutaria.com.br/>

Telefone: (61) 993752513

Facebook: https://www.facebook.com/pg/cacciatorecharcutaria/about/?ref=page_internal

Café Arbor

A Fazenda Jatobá é uma unidade rural altamente especializada na produção de Sementes de Café e Cafés Especiais, de produção limitada e singular qualidade de bebida. Situada em Patrocínio, Minas Gerais, na consagrada Região do Cerrado Mineiro, que foi a primeira a receber Denominação de Origem (D.O.) em cafés no Brasil.

Certificada com Rainforest Alliance, Certifica Minas Café, Fairtrade, Nespresso Triple A e C.A.F.E Practices da Starbucks, a Fazenda Jatobá produz o Café Arbor, fruto de conhecimento técnico e agrônomo gerado pela pesquisa de ponta na cafeicultura brasileira, aliado a práticas que respeitam o meio ambiente.

Os cafés, cerejas descascadas e cerejas naturais, vermelhos e amarelos, são colhidos de forma seletiva a partir de frutos maduros, com secagem gradual ao sol e em terreiros suspensos à meia-sombra.

O Arbor apresenta torra média, clara-achocolatada, que preserva as moléculas aromáticas, açúcares e óleos essenciais presentes nos grãos, o que resulta numa bebida complexa, fortemente aromática, encorpada, cremosa, de autêntico sabor frutado de longa duração.

Nas últimas décadas, a Fazenda Jatobá vem fornecendo cafés para torrefadores, cafeterias e redes de Cafés Especiais dos EUA, Japão e Europa. No mercado interno, também consolida marcante presença junto a renomados baristas, mercados de alta gastronomia e conceituados restaurantes e cafeterias das principais capitais brasileiras.

Produtos a serem expostos:

Arbor Cafés Especiais, em grãos e moídos - uma bebida complexa, fortemente aromática, encorpada, cremosa, de autêntico sabor frutado de longa duração.

Serviço:

Site: www.fazjatoba.com.br

Telefone: (61) 98103-7310

Facebook: https://m.facebook.com/Fazenda-Jatobá-221581891330355/?locale2=pt_BR

Instagram: <http://instagram.com/arborcafes>

Café Cristina

A empresa foi fundada em 2004, dois anos após prêmios internacionais destacarem a cidade de Cristina e região, como a origem produtora de café especiais. Naquela época os cafés chegaram a obter preço recorde para saca de 60 Kg. Após 10 anos, agora com a demarcação de origem chamada Mantiqueira de Minas, mais uma vez os cafés locais chegam a mídia. No último Brazil Cup Of Excellence 2014 – Late Harvest, lotes da região obtém recorde em nota de qualidade (95,18). Uma média nunca alcançado por nenhum café em todo mundo.

A altitude, o terreno montanhoso e o clima com chuvas regulares, fazem Cristina ser um lugar especial para o cultivo do café. Na plantação, o processo de maturação do fruto é mais homogêneo e lento. O terreno inclinado regula a incidência solar criando aspecto de sombreamento essencial para a qualidade. O que resulta numa bebida suave, cítrica e doce.

O Café Cristina tem certificado de café orgânico (Certificado Internacional IBD) e a torra só é feita em cafés acima de 80 pontos (Metodologia SCAA).

Produtos a serem expostos:

- Edição especial: feito com grãos finalistas nos principais concursos de qualidade do Brasil. Cafés acima de 85 pontos.
- Grand cru: Nosso blend padrão. Orientado para obter intensidade e consistência, produzido com cafés acima de 80 pontos.
- Orgânico: Grão certificado pelo IBD. Destaca-se por apresentar aroma floral sabor doce e leve acidez.
- Microlote Colina da pedra: Aroma intenso doce, bebida confortável com doçura chocolate. café de edição limitada de 86 pontos.
- Microlote Sítio Baixadão: Um raro café com notas cítricas marcantes e sabores complexos de fruta. É uma bebida encorpada com leve acidez e doce. Café edição limitada de 90 pontos.

Serviço:

Site: www.cafecristina.com.br

Telefone:(61) 3328-4881

Facebook: www.facebook.com/cafecristina

Instagram:www.instagram.com/cafecristina

Café Caramello

O Café Caramello é um creme de café produzido artesanalmente. Seu sabor lembra o de um cappuccino, porém é mais cremoso, menos doce e menos calórico, contendo apenas 27 kcal por colher de sopa. Não contém lactose, glúten, sódio, gorduras, estabilizantes ou emulsificantes: toda sua cremosidade é fruto do processo artesanal de produção.

Tradicionalmente é consumido quente, dissolvendo-se uma colher de sopa cheia em uma xícara com 200ml de leite, mas pode ser apreciado também batido com leite gelado, ou adicionado a sorvetes, iogurtes, salada de frutas ou açaí. É utilizado ainda em receitas de doces e sobremesas diversas, como pudim de leite condensado e brigadeiro.

Produtos a serem expostos:

Café Caramello em potes de 300ml e 800ml

Serviço:

Site: www.cafecaramello.com.br

Telefone: (61) 99983-8948

Facebook: www.facebook.com/cafecaramellobrasil

Instagram: www.instagram.com/cafecaramellobrasil



Casa do Holandês

Em 1918, Charles Oostvogels, bisavô do Raymond, começou a história da Graumans, uma empresa familiar que completará 100 anos de existência em 2018. O filho de Charles, Franciscus Oostvogels, em 1947, o assumiu a direção do açougue. Karel Oostvogels, o tio, administrou a empresa de 1969 a 1988, quando Toine e Marga Graumans, pais de Raymond, resolveram dar uma nova dimensão ao negócio, modernizando e introduzindo novos produtos para atender aos consumidores da pequena cidade de Zundert, na Holanda, lugar aonde o famoso pintor Vincent Van Gogh nasceu.

Em janeiro de 2001, Raymond e seus irmãos Roger e Michel Graumans, já acostumados a conviver com carnes, defumadores, facas e maquinários, após anos trabalhando com os pais, desde a limpeza da loja até a preparação dos cortes e produtos, adquiriram a empresa, abrindo, logo a seguir, mais uma loja na cidade de Breda, localizada a 20 minutos de Zundert.

Após várias viagens pelo mundo, Raymond veio conhecer o Brasil, e acabou se encantando pelo país e por uma brasileira. Em uma dessas idas e vindas, ele vislumbrou a oportunidade de fabricar aqui, os diferentes produtos que tanto faziam sucesso na Holanda.

Surgiu assim, em 2009, a Graumans, empresa que abasteceu supermercados, restaurantes, hotéis e afins durante um bom tempo, até que os próprios consumidores começaram a questionar a abertura de uma loja própria. Nasce então, em 2014, a Casa do Holandês, original da Graumans, empresa que produz com paixão pela qualidade.

Produtos a serem expostos no evento:

- Eisbein (joelho suíno defumado),
- Costela suína pré-cozida marinada com molho barbecue,
- Salsichão tipo holandês e linguiças.

Serviço:

Telefone: (61) 99652-5556

Site: www.casadoholandes.com.br

Facebook: www.facebook.com/casadoholandes

Instagram: www.instagram.com/casadoholandes

Castália

Castália é uma padaria artesanal que produz pães e massas folhadas de fermentação natural e sem qualquer uso de aditivo. A empresa é brasileira e resgata os sabores do cerrado em seus preparos. A paixão pela qualidade é sua principal marca, por isso a farinha é francesa como exige o selo Label Rouge®.

A fermentação dos pães feitos diariamente leva no mínimo 12 horas, tudo para garantir sabor e leveza em cada produto.

Produtos a serem expostos:

Diversos tipos de pães de fermentação natural

Serviço:

Telefone: (61) 3081-8899 / (61) 99813-1499

Facebook: <https://www.facebook.com/CastaliaPadariaArtesanal/>

Instagram: <https://www.instagram.com/castaliartesanal/>

Cogu

A trajetória da empresa Cogumelos Brasilienses, conhecida pela marca Cogu, teve início em 2004, quando os irmãos Gilsérgio e Henrique, ao lado da mãe Maria da Glória, decidiram comprar uma chácara no Lago Oeste com ideia de investir em agronegócio. Foi numa palestra do Sebrae sobre o cultivo do cogumelo do sol, que os dois resolveram estudar sobre a fungicultura. Com o apoio da instituição, a empresa se profissionalizou, desenvolveu a marca, as embalagens, os rótulos e aprimorou o sistema de produção e gestão até chegar a certificação necessária para a venda. Possui registro na Vigilância Sanitária do DF e Certificação de Produção Orgânica, emitida pela Ecocert Brasil e para OPAC Cerrado do DF.

Produtos a serem expostos:

Cogumelos champignon in natura, em conserva e temperado; shimeji in natura, desidratado e cogumelo do sol desidratado.

Serviço:

Telefone: (61) 98118-0146

e-mail: gilsergio@cogu.com.br

Facebook: www.facebook.com/CogumelosBrasilienses/

Corina Cervejas Artesanais

Corina é uma micro cervejaria cigana especializada na produção de cervejas, ou obras de arte, cheias de sabor e significado. Formada em 2014 por cervejeiros caseiros que há anos se especializaram na fabricação dos mais variados estilos de cerveja, a Corina surgiu em Brasília para propor uma cultura diferente. Obstinada a inovar, suas cervejas, ideias e ações, vem para transformar o consumo de cerveja em casa, na fábrica e nas mesas do bar.

Produtos a serem expostos:

Cervejas artesanais

Telefone: (61) 98139-5755

Site: www.corinacervejas.com.br

Facebook: <https://www.facebook.com/Corinacervejas/>

Instagram: <https://www.instagram.com/Corinacervejas/>

Raruti Design: Cristiane Dias Flávia Amadeu

As ceramistas Cristiane Dias e Flávia Amadeu apresentam a linha Seringueira, inspirada na coleta do látex feita pelas seringueiras da floresta Amazônica, apostando na união de formas menos orgânicas com matérias-primas naturais. O resultado é uma coleção de cerâmicas contemporâneas que unem a textura e cor especial do barro da Serra da Capivara e as coloridas borrachas ecológicas produzidas pelos artesãos de comunidades amazônicas.

Todas as peças são produzidas pela Cerâmica Serra da Capivara, localizada nas imediações do Parque Nacional Serra da Capivara, no estado do Piauí, que é o maior sítio arqueológico do Brasil, reconhecido pela Unesco como Patrimônio da Humanidade desde 1991. As designers receberam em 2016 Menção Honrosa no 5º Prêmio Objeto Brasileiro, do Museu A Casa, pela linha Seringueira, que passou a fazer parte de seu acervo.

Produtos a serem expostos no evento:

Cerâmicas utilitárias Linha Seringueira e Linha Rupestra, elaborada por Cristiane Dias com peças como tigelas, canecas, xícaras, vasos para flores, dentre outros.

Serviço:

www.cristianedias.com.br

Telefone: (61) 98111-4035

www.flaviaamadeu.com

Telefone: (61) 98347-7179

Jambucana

Quem experimenta a Jambucana impressiona-se pela descoberta de uma bebida deliciosamente exótica, que transborda sensações. A cachaça oferece ao paladar uma experiência marcante, unindo com singularidade sabores tipicamente brasileiros. De coloração amarela dourada, intenso e brilhante, ela se destaca por sua leveza, equilíbrio e refrescância.

Idealizada pelo chef amazonense Dedé Parente e produzida pelo premiado Engenho Buriti, da cidade de Papagaios, em Minas Gerais, a Jambucana é uma mistura a base de melado de cana e cachaça e tem ainda o toque exótico do jambu amazônico. A erva de origem indígena, comum na culinária da região Norte, é muito conhecida pelo seu efeito quase anestésico.

Graças ao seu rigor de produção, com o que estabelece as normas do Ministério da Agricultura, a bebida, em muito breve, deverá ganhar o mercado internacional. As expectativas da apresentação desse produto que traduz tão bem a imensidão de riquezas e culturas do Brasil, são as melhores possíveis. Afinal, quem prova a Jambucana, costuma desenvolver um verdadeiro caso de amor.

Produtos a serem expostos:

Cachaça Jambucana

Serviço:

Site: www.jambucana.com.br

Telefone: (92) 3342-3400

Facebook: www.facebook.com/jambucana

Instagram: www.instagram.com/jambucana



Leo Hamu

Descendente de libaneses, o produtor rural Leo Hamu imprime sua identidade gastronômica em uma ampla linha de antepastos. Sabores como berinjela defumada, mostarda com maçã, abobrinha com alho-porró e azeitona síria são apenas alguns exemplos de sabores oferecidos pela marca. Outra linha de atuação está na comercialização de produtos à base de carne suína como a linguiça caipira e a carne de lata - um dos grandes símbolos da cultura tropeira no interior do Brasil. Para seguir uma linha sustentável, Leo Hamu também extrai e beneficia a banha de porco, gordura bastante apreciada aos que não abrem mão de saúde.

Produtos a serem expostos no evento:

Linha de antepastos com azeitona síria, azeitona recheada com amêndoas, azeitonas com ervas, berinjela assada, berinjela com alho e nozes, berinjela agridoce, berinjela defumada, abobrinha com alho-porró, doce de tâmaras, doce de figo turco, mix de amêndoas condimentadas, molho chipotle e mostarda de maçã.

Linha de carnes e embutidos suínos com carne de porco na lata, linguiça caipira e banha de porco.

Serviço:

Telefone: (61) 99966-9156

Facebook: www.facebook.com/produtorleohamu

Instagram: www.instagram.com/leohamu



Micro X Cervejaria

A Micro X nasceu em 2014, idealizada pelo cervejeiro Alexandre X e a sommelier Rogéria Xerxenevsky, tornando-se a primeira cervejaria cigana a produzir suas receitas no Centro-Oeste do Brasil. O primeiro rótulo lançado comercialmente, foi a Angel Tripel, uma Belgian Tripel, 2º lugar no concurso da A Cerva Paulista. Em 2015, foram lançadas a Blanche do Cerrado, a Oberkorn e a 61IPA, uma American IPA criada em Brasília. Aproveitando a crescente demanda da região e a capacidade produtiva de cervejarias já estabelecidas no Centro-Oeste, a Micro X atua na divulgação dessa nova proposta cigana de negócios que permite o desenvolvimento local e acesso para distribuição às demais regiões do Brasil, por sua posição estratégica central. A cervejaria está em fase de expansão e distribui seus produtos para todo o Brasil.

Produtos a serem expostos:

Angel Dust

É uma variação da primeira cerveja comercial da Micro X, a Angel Tripel. É uma Belgian Double IPA, com lúpulo intenso no aroma notas de levedura belga, frutas amarelas e flora, corpo médio.

American IPA

É uma cerveja do tipo American Indian Pale Ale, de cor dourado intenso com nuances avermelhados, com aroma de frutas tropicais cítricas com leve herbáceo, lúpulo de médio a alto. É uma cerveja fresca e seca, produzida em homenagem a Brasília e cidadãos brasilienses amante de boas cervejas com sabores intensos e lupulados.

Blanche do Cerrado

É uma cerveja da escola belga do tipo WitBier, de cor amarelo claro, turva, corpo baixo com complexa cremosidade proveniente do trigo e de espuma persistente, com aroma leve coentro e casca de frutas cítricas, tais como limão siciliano, laranja doce, pode apresentar leve acidez, sendo refrescante e equilibrada no aftertaste.

Tropicalista Brasil Amazônia

Tropicalista Brasil é uma linha assinada pelo Chef Guga Rocha, que tem como objetivo explorar e evidenciar os biomas brasileiros. A Tropicalista Brasil Amazônica é uma Brazilian Fruit Beer com a adição de Açaí e Cupuaçu. Muito apreciada no universo gastronômico por ser leve e refrescante.

Serviço:

Site: www.microxcervejaria.com.br

Telefone: (11) 5631-0390

Facebook: <https://www.facebook.com/microxcervejaria/>

Instagram: <https://www.instagram.com/microxcervejaria/>

Twitter: <https://twitter.com/MicroXCervejas>



Nibis Brownies

Inspirada por cases de sucesso como Brownie do Luiz, a publicitária e fotógrafa especializada em gastronomia, Andreia Marlière se dedica, desde 2015, a buscar receitas que instiguem o paladar do brasileiro na hora de procurar um doce para acompanhar aquele café ou, no caso, uma boa cerveja. Nesses dois anos de produção artesanal, ela desenvolveu e aperfeiçoou duas linhas: a Premium, para o público geral, e a Beer, onde a famosa "breja" vai na composição do bolinho e tem como foco o grupo que ama a bebida. Os produtos são elaborados sem aditivos químicos e gordura trans, mas com chocolate meio amargo, açúcar mascavo e demerara.

Entre as opções que levam cerveja estão o Bacon Brownie, com crisp de bacon; o Hoppy Brownie, com calda de cerveja IPA e extra lúpulo; o Toast Brownie, que leva cerveja stout e cobertura de malte torrado; o Russian Beer Brownie coberto com redução de Wäls Petroleum; Avelã Beer Brownie coberto com pedaços de avelã e redução de cerveja Way Avelã Porter; e Cereja Beer brownie coberto com redução de cerveja Belga Fruit Beer e pedacinhos de cereja em calda.

Serviço:

Loja online: www.nibisbrownies.com.br

Telefone: (61) 99258-8991



Real Alumínios

A Real Alumínio surgiu em meados de 1993 quando Antônio Almeida presenciou uma experiência quase trágica no interior de Minas Gerais, ao ter que socorrer uma criança gravemente queimada por ter virado sobre si uma frigideira. A partir daí, Antônio decidiu criar uma panela diferente, um produto que não seria perigoso para crianças. E assim surgiu a primeira panela anti-acidente do país, sendo está o pontapé inicial para a abertura da empresa.

Com 23 anos de história, a empresa produz mais de 500 diferentes itens para a cozinha, que abrangem diversos tamanhos e modelos, sempre primando por qualidade, beleza e inovação.

Produtos a serem expostos:

Caçarolas, frigideiras, canecos, bules, chaleiras, cuscuzeiras, assadeiras, formas para bolo, panelas.

Serviço:

Site: www.panelareal.com

Telefone: (61) 33754811

Facebook: <https://www.facebook.com/realaluminio/>

Instagram: <https://www.instagram.com/panelasreal/>



SEBRAE

Renata Mandelli

Art & Food

De origem italiana, apaixonada pela cozinha desde criança. Morou em Genova 7 anos se dedicando à alquimia de sabores. Participou do movimento do Slow Food. Fez cursos de gastronomia da escola francesa Cordon Bleu em Roma e Firenze, e em vários pequenos cursos temáticos em Genova.

Criou a empresa “Renata Mandelli – Art & Food”, que conta hoje com uma variedade de mais de 60 produtos elaborados com ingredientes especiais e orgânicos, dentre confetturas, geleias, pétalas e açúcares de flores para adoçar e perfumar o chá, antepastos, azeites especiais e o tradicional limoncello, licor de limão siciliano típico da Campagna e Costa Amalfitana e muitos outros. Desde 2015, participou de 3 edições do evento “Chefs nos Eixos” com o stand Chef Renata Mandelli.

Produtos a serem expostos no evento:

- Geleias 100% artesanais elaboradas com frutas, flores e ervas orgânicas, com baixíssimo teor de açúcar (de 5% a 10%).
- Manteigas artesanais elaboradas a partir de nata fresca, ervas, mel de abelhas e pimentas
- Antepastos
- Sais saborizados

Serviço:

Site: <http://remandelli.blogspot.com>

Telefone: (61) 98155-7060

Facebook: <https://www.facebook.com/Renata-Mandelli-297615710266452/>

Instagram: www.instagram.com/remandelli

Tarsitano Sabor de Origem

A empresa é uma representante dos queijos e doces artesanais brasileiros e, por conta do que já é conhecido e muito debatido, no âmbito nacional, alguns produtos já possuem os registros necessários e outros ainda não. Sob uma curadoria, a empresa pesquisa e leva à mesa dos clientes, queijos e produtos artesanais, com a intenção de valorizar os produtos brasileiros.

Serviço:

Telefone: (61) 99983.4660

Facebook: <https://www.facebook.com/tarsitanosabordeorigem/>

Instagram: <https://www.instagram.com/tarsitanosabordeorigem>