



ARARAUNA  
CACHAÇARIA



Harmonização  
De Cachaças  
Para Restaurantes,  
bares e pubs.  
(e-book)

# Apresentação

Diversos são os pratos que se harmonizam com vinhos e cervejas.

Mas, seria possível harmonizar pratos do cardápio de um restaurante, bar ou pub com a bebida tipicamente brasileira? A cachaça!

A segunda bebida mais consumida do Brasil - a cachaça - tem ganhado, cada vez mais, apreciadores e adeptos das cachaças de qualidade superior. E muitos restaurantes, bares e pubs notaram essa tendência e vêm transformando o seu cardápio através de sugestões de harmonização com a cachaça.

Mas, como harmonizar o seu cardápio com uma bebida de qualidade sensorial tão diversa?

É isso que a Ararauna Cachaçaria se propõe a responder neste e-book.

Se você está lendo este material sinta-se privilegiado.

Carlosmagnum Nunes  
CEO Ararauna Cachaçaria

O Ponto de partida para se harmonizar cachaças com o seu cardápio é levar em consideração o teor alcóolico, o tempo de armazenamento e envelhecimento da cachaça.



As cachaças brancas, com teor alcóolico de até 40%, sem passagem por madeira, ou passadas em madeiras neutras, combinam com pratos delicados, peixes, queijos, saladas, pratos de entrada em geral, petiscos leves, porções de salame, carpaccio.

Para a harmonização com caldos, frutos do mar e saladas recomenda-se a utilização de cachaças que passaram por madeiras neutras como o jequitibá, amendoim, castanheira,

As cachaças "amarelas" com teor alcóolico até 41%, com envelhecimento de 1 a 3 anos em

madeira, são bem-vindas com carnes e ensopados.



Cachaças envelhecidas em umburana servem bem com churrascos, feijoadas, rabada, paella, pratos executivos.

As cachaças mais elaboradas, com teor alcóolico de 42% a 48%, com envelhecimento acima de três anos em madeiras nobres como: bálsamo, carvalho americano, carvalho francês e jatobá, se harmonizam bem com bacalhau, bife ançus, quisados, linguiças, hamburques, queixos fortes, assados em peral, massas encorpadas. Além de poderem acompanhar uma boa sobremesa pudins e doce de leite.

Para incentivar o seu cliente e valorizar um produto nacional é comum, em alguns estabelecimentos, oferecer uma dose de boa

cachaça juntamente com o prato, mesmo sem que haja pedido do cliente.

Porém, é preciso que se tenha uma boa carta de cachaças que possa ser compatível com o seu público, seu cardápio e seu negócio.

Abaixo você encontra uma tabela que elaboramos para lhe auxiliar:

Cachaças Brancas	Entradas, petiscos, aperitivos, saladas leves, carne branca, cafés, porções, ostras, canapés.
Cachaças Brancas Madeiras Neutras	Caldos, frutos do mar, sopas, peixes leves, lagostas, mariscos, répteis.
Cachaças Envelhecidas até 41%	Carnes, ensopados, aves, carne de caça de pena, bacalhau, miudezas.
Cachaças Envelhecidas 41% - 45%	Saladas mais elaboradas, caldos, sopas, frutos do mar, pratos executivos, paella, carne vermelha, rabada.
Cachaças Envelhecidas +42%	bacalhau, bife ançus, quisados, linguiças, hamburqueres, queixos fortes, assados em geral, massas encorpadas, doces, sorvetes, bolos, tortas, risotos.

Uma outra prática bastante utilizada é servir a cachaça gelada, que confere mais licorosidade e menor acidez.

Espero que essas informações possam lhe auxiliar na elaboração de um bom cardápio, na harmonização da cachaça com seus pratos e na valorização do destilado nacional.

Não é atoa que a cachaça é a terceira bebida mais consumida no mundo.

Saúde!

Carlosmagnum Nunes  
CEO Ararauna Cachaçaria.  
[www.araraunacachacaria.com.br](http://www.araraunacachacaria.com.br)  
(79) 9 98190096

