



Linguigas Artesanais



História

A linguiça teve sua origem há mais de 4000 anos, surgindo da arte de embutir carnes e condimentos, sendo a preservação do alimento o principal objetivo.

A Pafa Alimentos, dando continuidade a essa longa história, possui uma linha de linguiças com sabores diferenciados. Para atingir a excelência na fabricação, tudo começa com a seleção da matéria-prima cárnea e depois com a escolha minuciosa de cada um dos ingredientes e condimentos que serão utilizados. Dessa forma, buscamos sempre manter a alta qualidade e surpreender a todos a cada mordida!

Quem somos

A Pafa Linguçaria foi fundada em julho de 2013 e tem como o objetivo garantir os melhores produtos, além de respeitar às necessidades dos seus clientes, com qualidade e atendimento diferenciado.

A empresa é especializada na fabricação de linguiças de carnes rigorosamente selecionadas e todo o processo de fabricação dos produtos é artesanal.

As instalações da Pafa Linguçaria em Bragança Paulista, contam com 4 modernas câmaras frigoríficas com grande área de produção para o processo de fabricação.

Já o centro de distribuição localiza-se em Valinhos e é equipado também com 4 modernas câmaras frigoríficas, fatores que permitem manter a temperatura do alimento adequada, atender todo o estado de São Paulo, garantir o processo de qualidade do produto e atender a demanda de entregas nos prazos estipulados para todo o Estado de São Paulo.



Logística

Atualmente já não é mais possível alcançar crescimento e desenvolvimento econômicos sem que se alcance, ao mesmo tempo, o desenvolvimento da logística.

Por isso, a PAFA Linguíçaria está em ampla expansão em conjunto com a NT Transportes, a implantação recente da filial da NT Transportes, na cidade de Guarulhos – SP, permite oferecer serviços de logística mais amplos em todo o estado. Até porque, segundo Edvaldo Novais, diretor de negócios da NT Transportes, a decisão da implantação teve como objetivo gerar uma abrangência das suas atividades.



Produtos



LINGUIÇA DE PERNIL COM BACON

Feita da parte mais nobre da carne suína, é um delicioso aperitivo para servir em churrascos e reuniões com a família e amigos. Ótima como entrada ou petisco, fica melhor ainda acompanhada de molhos.

LINGUIÇA DE PERNIL COM ALHO

De sabor marcante e inconfundível, a Linguiça de Pernil com Alho é produzida com os melhores cortes suínos e temperada no ponto certo.



LINGUIÇA CALABRESA APIMENTADA

A Linguiça Calabresa Apimentada é deliciosa! Tradicional nos churrascos, é feita com produtos selecionados e frescos. Seu churrasco nunca mais será o mesmo.

LINGUIÇA DE PERNIL COM AZEITONA

Excelente acompanhamento de refeições, inclusive para quem quer dar um toque especial e diferenciado ao churrasco. Faz sucesso em qualquer ocasião.





LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO

A Linguiça de Lombo Suíno tem a massa igual à da calabresa suave. Pura carne de porco, apenas. Parece mágica, mas não é.

LINGUIÇA ESPECIAL DE PERNIL

Elaborada com as carnes mais nobres e valorizadas do suíno, a Linguiça Especial de Pernil é sinônimo de sabor requintado e qualidade.



LINGUIÇA DE PERNIL COM ERVAS

Linguíça de Pernil com Ervas, consiste 100% em carne de pernil suíno com delicioso tempero natural de nobres especiarias de marcantes maciez e suculência, proporciona um toque gourmet a seus pratos.

LINGUIÇA DE PERNIL COM PROVOLONE

A combinação artesanal de cortes selecionados de pernil suíno com o saboroso e inconfundível queijo provolone faz da Linguíça de Pernil com Provolone uma excelente opção para um churrasco cheio de sabor.



Modo de Preparo



CHURRASQUEIRA

Colocar a linguiça, aproximadamente a 30 cm de altura do braseiro. Quando perceber que já está assada, abaixar para 15 cm do braseiro, apenas para dourar ambos os lados.

.....



FORNO

Com o forno pré-aquecido (de 180-200°C), em uma forma refratária forrada com papel alumínio, coloque a linguiça, feche o papel alumínio e asse por 15 minutos de cada lado. Em seguida, basta abrir o papel alumínio e deixar mais 5 minutos de cada lado para dourar.

.....



AIR FRYER

Após o pré-aquecimento a 160-180°C, repetir os mesmos passos de preparo no forno.

.....



FRIGIDEIRA

Com a frigideira pré-aquecida e mantendo em fogo médio, adicione um pouco de água, tampe a frigideira e aguarde até que a linguiça esteja no ponto desejado. Em seguida, retirar a tampa, adicionar um fio de azeite e aguardar até dourar ambos os lados.

.....



DO MANUSEIO

Não utilizar objetos de ponta, evitando que a linguiça fure ou se rompa, mantendo, assim, o máximo em sabor e suculência.





 (11) 2473-7883

  /ESTRELADEBRAGANCA

 WWW.ESTRELADEBRAGANCA.COM.BR

 CONTATO@ESTRELADEBRAGANCA.COM.BR

 AV. SÃO VICENTE DE PAULA, 899. JD. RECREIO – BRAGANÇA PAULISTA – SP

