

MENUS DO FUTURO



TENDÊNCIAS DO FOOD SERVICE
VOLUME 3 | 2025



Unilever
Food
Solutions

Começamos como cozinheiros, às vezes lavando pratos, às vezes estagiários e muitas vezes aprendendo tudo, absolutamente tudo do zero. Nos tornamos chefs quando assumimos essa posição, quando aprendemos a entender toda a operação da cozinha, suas limitações, a liderança de time, as margens apertadas e oferecer um menu delicioso que faça mais e mais pessoas voltarem para provar nossos pratos novamente. Tudo isso dentro de uma batalha diária de custos, de produção, de insumos e ao final fazer a conta fechar trazendo lucro ao restaurante.

Parece uma loucura escolher essa profissão, mas pergunte a qualquer cozinheiro e chef o quão gratificante é **poder ver pessoas celebrando datas comemorativas junto ao seu menu**. Em como a nossa criatividade, somada a todos os desafios, passa a ser uma memória afetiva, um lugar a se voltar quando se quer ficar bem, uma refeição que nutre o corpo e a alma e um prato que é tão amado que querem replicar em casa.

O time de Chefs da Unilever Food Solutions Brasil tem experiência em todos os tipos de lugares onde a comida se cria: restaurantes estrelados, refeições servidas em aviões e navios, bistrôs, redes de academia, grandes caterings de refeições coletivas, restaurantes italianos com assinatura do chef, cafés e redes internacionais. Essa miscelânea de referências e experiências contribuiu para a execução desse relatório com o grande objetivo de poder compartilhar com você o que tem hoje de mais inovador na gastronomia; seja através de novos insumos (ou aqueles que tiveram uma atenção maior e que estão na crista da onda), técnicas que possibilitam outras aplicações ao clássico, novas formas de comer e ter experiências à mesa e como usar toda essa informação (cuidadosamente pesquisada entre os 250 Chefs da Unilever - e mais outras referências no mundo da restauração) para que o seu restaurante prospere, **cative mais clientes e deixe a criatividade do chef fluir dentro dessa área tão desafiadora**.

Aproveite esse relatório para se inspirar, para repensar sobre **técnicas, ideias, conceitos** e como trazer o melhor do sabor para dentro do negócio.

Essas receitas e conteúdos foram criadas como um guia para se usar quando quiser, quando puder, quando precisar de uma inspiração ou servir como aquele bate-papo de final de serviço que nos traz ideias no auge do cansaço. E que são as mais inspiradoras.

Aproveite muito e conte com o time de Chefs para apoiar sempre a sua operação.

Abraço

Thaís Gimenez

Chef Executiva
Unilever Food Solutions



COLABORADORES



CHEF THAÍS GIMENEZ

Atuou em restaurantes fine dining, bistrôs, hotéis, catering aéreo e indústria de alimentos ao longo de 17 anos de carreira. Especialista em consultoria gastronômica e melhoria de operações com base em tendências alimentares. Focada em inovação de produtos e processos, possui graduação em Gastronomia pelo Senac Águas de São Pedro, Ciências Sociais pela Unicamp e pós-graduação em Marketing.



CHEF MICHAEL YAMASHITA

Atuou em restaurantes contemporâneos, eventos de rua, estabelecimentos de alto padrão e na indústria em 10 anos de carreira. Focado em projetos para redes, abrange gestão de cozinha, padronização de processos, controle de custos, treinamento, inovação, apoiando o mercado de Food Service. Formado em Gastronomia pela FMU e pós-graduado em Branding pela BSP.



CHEF IGOR MOCHIZUKI

Atuou como chef de cozinha, confeitiro e gestor nos setores de padronização, expansão e qualidade. Tem experiência na organização de eventos, planejamento estratégico, treinamento e capacitação de restaurantes, hotéis e indústrias do setor alimentício. Formado em Gastronomia pelo Senac SP.



CHEF ISABELA RODRIGUES

Formada em Gastronomia e especializada na área de Gestão de Bares e Restaurantes e empreendedorismo. Sua consultoria é focada em solucionar as principais dores dos operadores, atendendo redes de restaurantes, padarias e lanchonetes.



CHEF VITOR TSURU

Atuou como professor universitário em Gastronomia, consultor e produtor de conteúdo gastronômico para marketing digital em redes sociais. Trabalhou em grandes portais de culinária no editorial e branded, pioneiro no mercado de sites de comida no Brasil com foco em gastronomia e ciência. Mestre em Ciência de Alimentos pela UEL, Farmacêutico-Bioquímico e Gastrônomo.

CONTEÚDOS



INTRODUÇÃO 2
COLABORADORES 4
SOBRE NÓS 9
COMO CHEGAMOS ATÉ AQUI 11

COMIDA DE RUA MODERNA 14

COMO TORNAR UM RESTAURANTE LUCRATIVO (E SE MANTER ASSIM) **18**
COMIDA DE RUA PELO MUNDO **24**
COMIDA COREANA: FEIRA DO BOM RETIRO **26**
AS NOVAS FRONTEIRAS DO FOOD SERVICE NO BRASIL **32**
TRANSFORME SEU CARDÁPIO COM A MAGIA DA DEFUMAÇÃO **36**
FAJITA DE FRANGO COM PICO DE GALLO E SOUR CREAM **40**
FRANGO FRITO COM MOLHO BARBECUE AGRIDOCE **42**
CHURRASCO GREGO COM MAIONESE CÍTRICA E PICLES DE CEBOLA **44**

COZINHA SEM FRONTEIRAS 48

A CHAVE PARA A TENDÊNCIA DA COZINHA SEM FRONTEIRAS **54**
COLÔMBIA, DIVERSIDADE E SABOR **58**
BRASIL: SABORES SEM FRONTEIRAS **64**
UM PEDAÇO DA BOLÍVIA NO BRASIL **68**
TORTA DE CARNE COM QUEIJO CURADO E PICLES DE COGUMELO **72**
EMPANADA DE CUSCUZ RECHEADA DE CARNE DE SOL **74**
PIEROGI DE PERNIL MASSA RECHEADA COM SALADA DE VEGETAIS E CARAMELO PICANTE **76**
BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS BOREK **78**

RAÍZES CULINÁRIAS 82

IDENTIDADE ATRAVÉS DA COMIDA **88**
MAPA DA FAROFA **92**
O RESGATE DAS RAÍZES CULINÁRIAS: UMA CONEXÃO ENTRE PASSADO E PRESENTE **94**
RABADA AO MOLHO DE VINHO COM PIRÃO **96**
ENTREVERO DE PINHÃO **98**
COSTELA DE TAMBAQUI FRITO COM CREME DE CAMARÃO E MILHO TOSTADO **100**

GASTRONOMIA PERSONALIZADA 104

UM PLANO PARA PERSONALIZAÇÃO **108**
ELEVANDO EXPECTATIVAS **110**
SABORES DA COREIA NO BRASIL: A INFLUÊNCIA CRESCENTE DA CULINÁRIA COREANA **114**
QUEM FAZ BARULHO, VENDE MAIS! **116**
CULINÁRIA DO FUTURO: COMO A IA ESTÁ REDEFININDO A CRIAÇÃO DE CARDÁPIOS E A EFICIÊNCIA DOS RESTAURANTES **118**
A FERMENTAÇÃO: TRADIÇÃO MILENAR E TENDÊNCIA NO FUTURO DA GASTRONOMIA **120**

AGRADECIMENTOS 124

CITAÇÕES 125



Escaneie o **QR code** para mais informações sobre as tendências deste ano.



#PREPARE-SE PARA O AMANHÃ COM A UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Unilever Food Solutions (UFS), responsável por 20% do Grupo de Alimentos da Unilever, opera em mais de 75 países como fornecedor dedicado para a indústria do Food Service. Na nossa marca, somos um negócio de chefs para chefs. A expertise da nossa rede global que conta com mais de 250 chefs internos informa tudo o que fazemos, estabelecendo nossa estratégia em torno de três pilares principais: produtos de alta qualidade, inspiração na indústria e alto nível de serviço.

Reconhecemos as altas exigências que os chefs profissionais colocam nos produtos e ingredientes para otimizar as operações da cozinha. Somos especialistas em produtos de alta qualidade que melhoram a rentabilidade, aumentam a padronização e ajudam a inspirar novos sabores e tendências. Nosso portfólio apresenta marcas poderosas como Knorr Professional, Hellmann's, Maizena e Carte D'Or. **Trabalhamos na criação de receitas e produtos que desempenham excepcionalmente bem em cozinhas profissionais e superam a concorrência.**

Manter os menus modernos e inspiradores é um desafio constante para os chefs, especialmente com o contexto externo em constante evolução, das tendências das redes sociais, demandas dos consumidores e fatores econômicos. Nossa iniciativa anual de coletar tendências através da plataforma **Menus do Futuro**, destaca as principais tendências culinárias globais, demonstrando como os chefs podem trazer essas tendências à vida em suas próprias cozinhas, aumentando tanto a criatividade quanto a rentabilidade. Também nos esforçamos para apoiar os chefs oferecendo uma seleção crescente de receitas únicas e clássicas disponíveis em nosso site.

Entendemos a pressão e as habilidades exigidas dos chefs profissionais para administrar uma cozinha de sucesso. Nossos programas de treinamentos gastronômicos fornecem aos chefs serviços de alto nível e ferramentas da indústria alimentícia para profissionais do Food Service. Desde os fundamentos da Segurança Alimentar até as Culinárias Mundiais avançadas e técnicas. Também visamos melhorar os ambientes de cozinha promovendo uma cultura positiva. Nossa iniciativa de **Cozinhas Positivas**, aborda condições desafiadoras comumente encontradas, fornecendo ferramentas, treinamento e inspiração para uma gestão eficiente da equipe, comunicação eficaz e bem-estar geral.

A UFS está constantemente se esforçando para melhor servir o setor de Food Service adotando uma abordagem digital em primeiro lugar. Nossa missão é fomentar relacionamentos globais com chefs profissionais e comunidades culinárias, incentivando o crescimento e a criatividade. Vamos juntos?



COMO CHEGAMOS ATÉ AQUI

O cenário econômico, constantemente desafiador, empurra os consumidores em direção ao luxo acessível, enquanto a integração tecnológica, desde a inteligência artificial até a realidade aumentada, revoluciona as cozinhas e melhora a experiência dos garçons. As redes sociais continuam sendo fundamentais, com TikTok e Instagram impulsionando tendências, e a sustentabilidade se tornando uma expectativa em constante evolução. A Geração Z não está apenas buscando opções acessíveis, convenientes e deliciosas – eles são movidos pelas histórias por trás dos conceitos dos restaurantes e inspirados por narrativas que tornam cada mordida significativa.

As mudanças culinárias incluem a ascensão de experiências personalizadas, a influência global da culinária asiática e a revolução da comida de rua inspirando a alta gastronomia. O mundo está em um estado de flow. As apresentações tradicionais de comida estão sendo remodeladas e redefinidas à medida que as dinâmicas culturais, sociais e ambientais evoluem. **Essas mudanças falam sobre como a comida nos move**, não apenas fisicamente, mas emocionalmente e culturalmente.

Essas forças macro nos levaram a identificar quatro tendências principais para o próximo ano: **Comida de Rua Moderna, Cozinha Sem Fronteiras, Raízes Culinárias e Gastronomia Personalizada** – todas as quais você explorará nas páginas deste livro. Utilizando uma equipe de pesquisadores nos quatro cantos do mundo, essas tendências foram descobertas através da pesquisa de termos de busca internacionais e regionais, entrevistas aprofundadas com chefs e consumidores, e análise dos ingredientes e técnicas culinárias mais comentados ao redor do mundo. Juntas, elas pintam um quadro de como a comida continua a nos mover e inspirar em todos os sentidos.

O cenário culinário de 2025 é moldado por macro forças como a abordagem distinta da **Geração Z** em relação à alimentação e bebidas à medida que amadurecem, remodelando tendências ao lado de trocas culturais impulsionadas pela migração e turismo. Esta é a comida que nos move – de oeste a leste, do passado ao futuro, e profundamente nas histórias por trás de cada prato.





COMIDA DE RUA MODERNA

Essa tendência foca em elevar a essência da *comida de rua*, incorporando ingredientes premium e técnicas refinadas, enquanto mantém seu charme informal e senso de descoberta. O resultado é uma experiência gastronômica de alta qualidade que retém a atmosfera casual e dinâmica da cena de comida de rua. Ela atrai os clientes modernos que buscam opções de alimentos acessíveis e emocionantes, particularmente aqueles influenciados por sabores globais. Inspire-se nas próximas páginas a trazer esse conceito para dentro do seu restaurante!



MEXICANA, INDIANA & COREANA

SÃO AS
COZINHAS
QUE MAIS
CRECEM NESSA
TENDÊNCIA
AO REDOR
DO MUNDO

Fatos importantes que contribuem para essa tendência:

- O custo de vida elevado dos últimos anos torna os alimentos acessíveis e baratos mais atraentes.
- A preferência da Geração Z por experiências gastronômicas informais.
- A migração contínua e a globalização influenciando as escolhas alimentares.
- Maior visibilidade nas redes sociais dos pratos de comida de rua mundiais.
- Uma oportunidade para chefs mais jovens mostrarem alimentos criativos e acessíveis.

O luxo acessível está no coração dessa tendência, enfatizando que os pratos podem ser elevados pela criatividade dos chefs sem se tornarem muito caros ou inacessíveis para os jovens clientes. Essa abordagem se afasta da dependência de ingredientes premium ou preparações que demandam muito trabalho. Em vez disso, foca em criar algo inovador combinando ingredientes e técnicas acessíveis, muitas vezes inspirando-se na comida de rua.

As principais técnicas

Aqui estão algumas das técnicas que fazem parte dessa tendência:

- Fermentação
- Grelhar
- Cozinhar na Wok
- Cozinhar no espeto
- Marinar
- Assar com carvão

Para refletir

Alguns dos pratos deliciosos que prevalecem dentro dessa tendência são:

- Elote Mexicano
- Chaat Indiano
- Gyros
- Batatas Fritas com Cobertura
- Macarrão com Queijo Gourmet
- Kimbap
- Shawarma

PARA FICAR DE OLHO

PEITO DE PATO!
PROVAVELMENTE
SERÁ UM
INGREDIENTE
EM ASCENSÃO
DENTRO DA
COMIDA DE RUA
NOS PRÓXIMOS
12 MESES E ALÉM.



COMO TORNAR UM RESTAURANTE LUCRATIVO (E SE MANTER ASSIM)

ESCRITO POR:

Thaís Gimenez

Chef Executiva Unilever Food Solutions

Ah, os restaurantes – esses templos gastronômicos onde sonhos são servidos em pratos, todos querem criar experiências inesquecíveis e o glamour impera. Fácil romantizar o setor, não é? Imaginar o chef criando pratos tão incríveis que todo mundo sai compartilhando com os amigos e nas redes sociais.

MAS, POR TRÁS DOS PRATOS IMPECAVELMENTE DECORADOS E DA VIBE DIGNA DE INSTAGRAM, A REALIDADE É MAIS DURA QUE UMA CARNE NO PONTO PARA MAIS: RESTAURANTES OPERAM COM MARGENS DE LUCRO MAIS FINAS QUE UMA FATIA DE CARPACCIO. E, QUANDO EU DIGO FINA, QUERO DIZER “DESAPARECE SE VOCÊ RESPIRAR FORTE DEMAIS”.

A verdade é que lucro e sustentabilidade num restaurante não têm a ver só com o que vai para o prato — é sobre tudo o que rola nos bastidores. Vamos destrinchar isso (com um toque de sarcasmo e uma pitada de pragmatismo) para você entender o trabalho gigantesco de manter as luzes acesas enquanto serve aquele pão de fermentação lenta e artesanal.



1. O caos imprevisível das operações diárias

Tocar um restaurante não é para qualquer um. Aqui estão algumas razões:

- Será que eles vêm? Você nunca sabe quantos clientes aparecerão. Tem noite cheia, tem noite que você acha que devia ter aberto uma lavanderia.
- Cadê o fornecedor? Aquela entrega vital de tomates heirloom, das PANCS (plantas alimentícias não convencionais), da prejereba? Presa no trânsito ou esquecida no limbo.
- Roleta do staff: Quem vai ligar dizendo que está doente hoje? E como você cozinha sem o ajudante que sumiu misteriosamente?
- Drama do estoque: Não dá para acumular ingredientes como se você estivesse se preparando para o apocalipse. Produto fresco não espera ninguém e estoque cheio sem uso é dinheiro parado.
- Queda de energia: Poucas coisas gritam "oportunidade de negócio" como ver seu estoque congelado derreter em uma poça de arrependimento.

Sim, existem estratégias para contornar esses dramas, mas até as cozinhas mais bem geridas enfrentam essa batalha diária com a imprevisibilidade.

2. Engenharia de cardápio: a arte e a ciência do lucro no prato

Um cardápio lucrativo não é só uma coleção de pratos; é um equilíbrio delicado entre criatividade e economia. Eis o que envolve:

- Estrelas do menu: Alguns pratos voam do cardápio e dão lucro. Outros são projetos de paixão que mal se pagam, mas mostram a alma do chef. Encontrar o equilíbrio entre agradar ao público e expressar arte é a chave.
- Magia com ingredientes: Chef de verdade não só cozinha; ele faz magia com cada pedacinho de ingrediente. Talos de cenoura viram pesto, aparas de carne viram caldo. Eficiência é o molho secreto.
- Trends com juízo: Todo mundo está obcecado com espuma de leite de aveia e panquecas de kimchi? Beleza, mas só vale investir em tendências que combinem com a sua marca.

3. O poder dos dados (sim, dados!)

Sei que "dados" não soa sexy, mas são a salvação de um restaurante sustentável. Olha só:

- Previsão de demanda: Analise padrões de vendas para planejar melhor suas compras, reduzir desperdício e evitar faltar de estoque.
- Controle de custos: Integre receitas, preços dos ingredientes e rendimentos no sistema para entender seu custo de comida (o número mágico que diz se você está ganhando dinheiro ou só alimentando gente de graça).
- Escala inteligente: Use dados históricos para identificar picos de movimento e escalar a equipe de acordo. Ninguém precisa de três pessoas dobrando guardanapos numa terça chuvosa.

4. Equipamentos: melhores amigos (ou inimigos) da cozinha

Vamos falar de gadgets. Claro, você adoraria uma cozinha parecendo uma nave espacial, mas tem que ser prática:

- Multiuso é vida: Fornos de convecção, sous-vide e processadores potentes economizam tempo e agilizam o trabalho.
- Eficiência energética: Equipamentos modernos que economizam energia são bons para o planeta e o bolso.
- Treinamento é ouro: Até a melhor ferramenta é inútil se a equipe não souber usar.

5. Gente faz a cozinha acontecer

A equipe é o coração pulsante do restaurante. Mas sejamos francos: esse setor não é conhecido por promover equilíbrio entre vida e trabalho. Um time feliz e saudável é um time produtivo:

- Treinamento de verdade: Ensine os cozinheiros a seguir receitas e porções corretamente. Consistência reduz desperdício e mantém a qualidade.
- Saúde mental importa: Burnout é real. Trate sua equipe como humanos, não máquinas. Horários saudáveis e um ambiente positivo fazem milagres.
- Resolução criativa de problemas: Uma equipe bem apoiada foca em reduzir desperdício, otimizar o fluxo de trabalho e melhorar a lucratividade.

6. Lucro é um trabalho diário

Lucrar não é um marco único; é um esforço contínuo. Eficiência, criatividade e adaptabilidade são seus melhores aliados. Desde repensar o mise en place até adotar novas técnicas de conservação (oi, desidratação e conservas!), cada ajuste pode fazer diferença.

Da próxima vez que você saborear aquela vieira perfeitamente grelhada ou se deliciar com um ramen maravilhoso, tire um momento para apreciar o esforço monumental por trás disso. Administrar um restaurante lucrativo e sustentável é desafiador, mas, para quem acerta, as recompensas — financeiras e além — são deliciosamente satisfatórias.







COMIDA DE RUA PELO MUNDO



TURQUIA

A Turquia, localizada entre a Europa e a Ásia, possui uma das cenas de comida de rua mais diversas e empolgantes do mundo. Além dos tradicionais Doner Kebabs e Lahmacun, pratos populares incluem o Kumru, um Sanduíche com Queijo, Tomate e Linguiça Sujuk em Pão Torrado, ou Balik Ekmek, um Sanduíche de Peixe Grelhado com Vegetais, frequentemente servido diretamente do barco que o pescou.



MÉXICO

A comida de rua no México tem raízes profundas nos tempos pré-hispânicos e evoluiu com a fusão das tradições culinárias após a chegada dos espanhóis. Essa mistura criou uma diversidade de pratos, como Tacos al Pastor e Esquites, refletindo influências indígenas, europeias, africanas e asiáticas. Bebidas tradicionais, como Água de Horchata e Tepache, complementam lanches como Sopas, Quesadillas e Tostadas.



ÍNDIA

A Índia é famosa por sua rica cultura de comida de rua, com cidades competindo pelos pratos mais saborosos. Mumbai destaca-se com o popular sanduíche de Bombaim, feito com pão branco, batatas, cebola, tomate, pepino, pimentões e chutney verde, tostado sobre uma chama aberta. Outras delícias incluem Pani Puri e Vada Pav, um bolinho de batata frito servido em pão macio.

A comida de rua é a maneira perfeita para as comunidades se integrarem e socializarem. Cada cidade e vila tem sua própria visão da cultura da comida de rua, com múltiplas influências de uma variedade de fontes. Vamos dar uma olhada em alguns lugares com uma cena de comida de rua em crescimento e conferir os pratos que são populares entre os locais.

COREIA DO SUL

Na Coreia do Sul, a tradição de comida de rua remonta ao período dos Três Reinos (57 a.C. – 935 d.C.). Pratos como Bibimbap, Frango Frito Coreano e Kimchi são mundialmente famosos, enquanto Tteokbokki (bolinhos de arroz com molho picante), é muito apreciado. Outro prato popular é o Sundae, uma salsicha de sangue feita com intestinos de porco, recheada com macarrão e servida com molho de pimenta.



FILIPINAS

A comida de rua é um orgulho nas Filipinas, já que comer de um carrinho enquanto se está em movimento é um modo de vida em todo o arquipélago. Pratos fritos são populares e fáceis de encontrar, com vendedores seguindo as multidões. Entre os pratos mais populares estão Taho, Bolinhos de Peixe, Lugaw, Palabok e Turon. Para se refrescar, a sobremesa congelada Halo-Halo é uma escolha popular.

COMIDA COREANA



ESCRITO POR:
Feira do Bom Retiro
FOTOS:
Yumi Yamachi

FEIRA DO BOM RETIRO

CRIADA EM FEVEREIRO DE 2022 PELO COMITÊ DE DESENVOLVIMENTO K-TOWN BOM RETIRO, A FEIRA DO *Bom Retiro* SURTIU COM O PROPÓSITO DE AUXILIAR NA REVITALIZAÇÃO DA REGIÃO, FORTALECER O COMÉRCIO LOCAL, INCENTIVAR A ABERTURA DE ESTABELECIMENTOS E OFERECER UMA EXPERIÊNCIA DIFERENCIADA PARA OS VISITANTES.

Em pouco tempo, o evento se consolidou como um dos principais pontos de encontro para quem busca uma imersão na cultura coreana, reunindo milhares de visitantes a cada edição. O sucesso da feira levou à realização de edições especiais em diferentes locais, como em praças e shoppings.

Impacto Econômico da Gastronomia Coreana no Brasil

A ascensão da cultura coreana no Brasil, impulsionada pela onda Hallyu, tem gerado um impacto direto na economia, especialmente no setor gastronômico.

O crescente interesse por produtos culturais sul-coreanos, como o K-Pop (música pop coreana) e os K-Dramas (séries coreanas), resultou no aumento da busca por pratos típicos da Coreia do Sul. O reflexo desse fenômeno pode ser visto na expansão de restaurantes coreanos, na alta demanda por ingredientes típicos em mercados brasileiros e no sucesso de eventos gastronômicos como a própria Feira do Bom Retiro, que atua na promoção e popularização da culinária coreana.

Pratos como **Tteokbokki** (massa de arroz apimentada), **Bibimbap** (arroz com vegetais e carne) e bebidas como o **Soju** (destilado coreano) passaram a ser amplamente consumidos, movimentando o mercado de importação e incentivando a criação de novos negócios voltados à culinária asiática. Além disso, a presença da gastronomia coreana em festivais e feiras tem se tornado cada vez mais frequente, evidenciando seu potencial de crescimento sustentável.

Perspectivas para o futuro: K-Dramas como porta de entrada

Os K-Dramas continuam sendo uma das principais portas de entrada para a gastronomia coreana. A exibição recorrente de pratos típicos nas séries desperta a curiosidade do público e impulsiona o desejo de experimentá-los na vida real. No entanto, há uma tendência de que, nos próximos anos, a culinária coreana passe a se sustentar de forma mais independente, sem depender exclusivamente da influência de outros produtos culturais.

A Feira do Bom Retiro desempenha um papel fundamental nesse cenário ao oferecer um espaço de experimentação e conexão direta entre os consumidores e a gastronomia coreana. Com um público fiel e crescente, o evento continuará sendo um dos principais responsáveis por tornar a comida coreana ainda mais acessível e presente no cotidiano dos brasileiros.







AS NOVAS FRONTEIRAS DO FOOD SERVICE NO BRASIL

ESCRITO POR:

Raphael Silva

Fundador do *Lucrando Com Delivery*



O UNIVERSO DO FOOD SERVICE ESTÁ EM CONSTANTE TRANSFORMAÇÃO, IMPULSIONADO PELAS DEMANDAS DE CONSUMIDORES CADA VEZ MAIS EXIGENTES E CONECTADOS. DUAS TENDÊNCIAS SE DESTACAM NO CENÁRIO BRASILEIRO: A COMIDA DE RUA MODERNA E A GASTRONOMIA PERSONALIZADA.

Ambas refletem a busca por experiências gastronômicas que unem inovação, personalização e uma pitada de surpresa, sem perder a essência acessível e saborosa que conquista o público.

Comida de Rua Moderna: a sofisticação do informal

O conceito de *street food* (comida de rua), tradicionalmente associado à comida rápida, prática e saborosa, está passando por uma revolução. A Comida de Rua Moderna eleva essa essência ao incorporar ingredientes premium e técnicas refinadas de preparo, sem abrir mão do charme informal e da sensação de descoberta que caracterizam essa modalidade.

No Brasil, onde a cultura de rua já é rica e diversificada – com influências que vão do acarajé baiano ao pastel de feira –, essa tendência ganha contornos ainda mais interessantes. Imagine um cachorro-quente com linguiça artesanal, molhos gourmet e pão de fermentação natural, ou um wrap com cortes nobres de carne e vegetais orgânicos. O resultado é uma experiência gastronômica de alta qualidade, que mantém uma atmosfera mais casual e prática.

Essa abordagem combina com o consumidor moderno, que busca opções acessíveis, mas não abre mão de sabores que ele costuma encontrar quando vai pessoalmente a um restaurante. Tenho um exemplo legal que vem de Belém do Pará, onde uma lanchonete decidiu começar a fazer eventos como festas de rua, casamentos e aniversários, visando fortalecer a marca com seu público. O resultado? Recorde de faturamento tanto na loja física quanto no delivery e agora uma agenda lotada de eventos.

É uma marca levando para todos os momentos do consumidor a melhor experiência e se consolidando como referência no setor.



Gastronomia Personalizada: A Personalização como Experiência

Enquanto a Comida de Rua Moderna eleva o sabor, a Gastronomia Personalizada foca na personalização e na interatividade. Essa tendência está transformando a maneira como os clientes se relacionam com a comida, colocando-os no centro da criação de seus pratos. A ideia é oferecer uma experiência multissensorial, onde o consumidor não apenas come, mas participa ativamente do processo.

No Brasil, exemplos dessa tendência já podem ser vistos em redes sociais como o TikTok onde vídeos de experiências personalizadas ganham destaque. Restaurantes e food trucks estão adotando estratégias que permitem aos clientes pedir pratos customizados via redes sociais, criando um engajamento prévio que se transforma em uma experiência única na hora da refeição.

Além disso, a Gastronomia Personalizada explora elementos como embalagens criativas, menus interativos e sobremesas com efeitos surpresa – como aquelas que mudam de cor ou liberam fumaça. Esses detalhes agregam valor à refeição e incentivam a viralização, transformando o prato em uma experiência digna de ser compartilhada.



A conexão das tendências, o que torna a Comida de Rua Moderna e a Gastronomia Personalizada tão relevantes para o mercado brasileiro é a sua capacidade de unir tradição e inovação. Enquanto a primeira resgata a essência da comida de rua com um toque de sofisticação, a segunda aposta na personalização e na interatividade para criar experiências que geram curiosidade e interesse nas redes sociais.

Para os operadores de food service, essas tendências representam uma oportunidade de se destacar em um mercado cada vez mais competitivo. Investir em ingredientes de qualidade, técnicas criativas e interação com o cliente pode ser o diferencial que transforma um simples lanche em uma experiência gastronômica que se destaque.

O futuro do food service no Brasil está sendo moldado por tendências que valorizam a autenticidade, a personalização e a experiência.

A Comida de Rua Moderna e a Gastronomia Personalizada são exemplos claros de como os restaurantes podem se adaptar às demandas de um consumidor que busca mais do que sabor: ele quer vivências únicas, que combinem tradição, inovação e um toque de surpresa. Para os operadores do setor, a mensagem é clara: inovar é essencial, mas sem perder a essência que conquista o coração – e o paladar – do brasileiro.



TRANSFORME SEU CARDÁPIO COM A MAGIA DA DEFUMAÇÃO



O SEGREDO PARA SABORES INESQUECÍVEIS

ESCRITO POR:
Igor Mochizuki
Chef Unilever Food Solutions

**SE VOCÊ ACHA QUE A DEFUMAÇÃO
É APENAS UM TRUQUE ANTIGO PARA CONSERVAR
COMIDA, ESTÁ PRESTES A DESCOBRIR UM UNIVERSO
DE POSSIBILIDADES.**

Os humanos eram nômades, sempre em busca de comida, até que descobriram o fogo! Além de aquecer e proteger, ele mudou para sempre a forma como nos alimentamos. E foi nesse cenário que surgiu a defumação: um método simples, mas genial, de preservar alimentos e adicionar um sabor único.



A Defumação na Atualidade: Mais do que um Truque de Sobrevivência

O tempo passou e, felizmente, não precisamos mais defumar carnes para sobreviver. Mas por que essa técnica ainda é tão relevante? Simples! A defumação evoluiu e se tornou um recurso poderoso para chefs e cozinheiros que querem dar um toque especial aos seus pratos.

Hoje, trabalhamos com três tipos principais de defumação:

1. Defumação quente: cozinha e defuma ao mesmo tempo, garantindo sabor e suculência.
2. Defumação morna: equilibra aroma e textura sem alterar tanto a estrutura do alimento.
3. Defumação fria: adiciona sabor defumado sem cozinhar o produto.

Saber escolher o método certo faz toda a diferença no resultado final. E agora vamos falar de um dos protagonistas da defumação: a madeira!

O Segredo Está na Madeira!

Não adianta querer sair defumando tudo com qualquer madeira que encontrar por aí. Isso pode acabar mais tóxico do que saboroso! Madeiras de reuso com cola e verniz são um grande NÃO. Mas calma, porque as opções seguras são incríveis. Madeiras de árvores frutíferas, por exemplo, trazem aromas e sabores diferenciados, deixando cada prato com uma identidade única.

Agora imagine combinar diferentes madeiras para criar camadas de sabor? A criatividade aqui é o limite!

Além da Carne: Expandindo Horizontes da Defumação

Se você acha que só carnes entram nesse jogo, está enganado! A defumação pode ser aplicada a frutas, queijos, vegetais e até sobremesas. Já pensou em um pudim defumado com madeira de laranjeira? Ou uma torta de maçã com maçãs defumadas? Pequenos detalhes podem transformar pratos comuns em verdadeiras experiências gastronômicas.

Planejamento: A Chave do Sucesso

Mas calma, não adianta sair defumando tudo sem planejamento. Essa técnica exige tempo, paciência e organização. Se você quer um cardápio diferenciado, precisa se programar para ter sempre itens defumados disponíveis, sem comprometer a qualidade ou tirar do fogo antes da hora. Lembre-se: defumação é um processo de paciência, e a pressa pode arruinar o resultado!

Divulgando sua Arte: Porque Comida Boa Merece Atenção

Agora que você já entende a magia da defumação, não esconda seu talento! Aqui vão algumas formas de encantar seu público:

- Grave vídeos mostrando o processo e compartilhe nas redes sociais.
- Posicione a defumadora em um local visível para despertar curiosidade nos clientes.
- Treine sua equipe para explicar os detalhes da técnica e atrair ainda mais fãs.
- Use a criatividade para explorar novas combinações e sabores!

Defume, Experimente e Surpreenda!

A defumação é muito mais do que um método de conservação: é um ingrediente secreto que pode transformar qualquer prato em uma experiência memorável. Ao dominá-la, você adiciona um toque especial ao seu cardápio e cria sabores únicos. Agora, é só colocar a mão na massa (ou melhor, na fumaça) e surpreender seus clientes!



FAJITA DE FRANGO COM PICO DE GALLO E SOUR CREAM

POR IGOR MOCHIZUKI E VITOR TSURU





“O ENCONTRO PERFEITO ENTRE O CROCANTE, O cremoso E O picante – IMPOSSÍVEL COMER SÓ UMA.”

— Igor Mochizuki
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete, Padaria e Restaurante de Mercado.

RENDIMENTO:

10 porções.



Caldo de Galinha Knorr Professional

É perfeito para realçar o sabor das suas receitas. Com um sabor rico e autêntico, ele dissolve facilmente e pode ser adicionado em qualquer momento da preparação.

INGREDIENTES

Fajita de Frango

10 g de Caldo de Galinha Knorr Professional
10 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
1 kg de Peito de Frango em tiras
4 g de Cominho em Pó
5 g de Pimenta Calabresa
20 g de Coentro Fresco picado
50 ml de Suco de Limão Taiti
300 g de Pimentão Amarelo em tiras
300 g de Pimentão Vermelho em tiras
100 g de Cebola Roxa em pétalas
10 unidades de Tortilha de Trigo para tacos
40 ml de Azeite

Pico de Gallo

10 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
3 g de Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional
300 g de Tomate Italiano em cubos pequenos
100 g de Cebola roxa em cubos pequenos

20 g de Pimenta Dedo de Moça em cubos pequenos
20 g de Coentro Fresco picado
50 ml de Suco de Limão
20 ml de Vinagre de Arroz

Sour Cream

300 g de Maionese Hellmann's
5 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
150 g de Cream Cheese
30 g de Dill Fresco picado
50 ml de Suco de Limão Taiti

MODO DE PREPARO

Frango

(1) Temperar o frango com o Caldo de Galinha Knorr Professional, Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, cominho, pimenta calabresa, coentro e o suco de limão.

(2) Em uma panela aquecer o azeite e grelhar o frango para que fiquem dourados. Em seguida, adicionar os pimentões e a cebola roxa.

(3) Colocar uma porção do frango grelhado sobre a tortilha, enrolar e servir junto com Pico de Gallo e Sour Cream.

Pico de Gallo

(1) Em um recipiente, misturar tomate, cebola, pimenta, coentro, suco de limão, vinagre e temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional.

(2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até o momento de servir.

Sour Cream

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, cream cheese, dill e suco de limão até ficar uniforme.

(2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até o momento de servir.

FRANGO FRITO COM MOLHO BARBECUE AGRIDOGE

POR THAÍS GIMENEZ E IGOR MOCHIZUKI





Crocante POR FORA, SUCULENTO POR DENTRO - A COMBINAÇÃO IRRESISTÍVEL QUE CONQUISTA PALADARES

— Thaís Gimenez
Unilever Food Solutions Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete, Padaria e Restaurante de Mercado.

RENDIMENTO:

10 porções.



SEM GLÚTEN



Hellmann's Molho Barbecue Profissional

Com um sabor defumado e um toque agridoce, inspirado no típico barbecue americano, ele é perfeito para sanduíches, wraps, hambúrgueres, molhos e saladas.

INGREDIENTES

Frango Frito

50 ml de Molho Shoyu Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
10 g de Caldo de Galinha Knorr Professional
1 kg de Tulipa de Frango
10 g de Pimenta Dedo de Moça em cubos pequenos
8 g de Gengibre em pó
Óleo para fritura

Molho Barbecue Agridoce

300 g de Molho Barbecue Hellmann's
50 ml de Molho Shoyu Knorr Professional
10 g de Amido de Milho Maizena
40 ml de Cachaça
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca Picada
50 g de Gergelim Branco torrado

Farofa de Castanha de Caju

10 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 ml de Azeite
40 g de Cebolinha Fresca picada
40 g de Salsinha Fresca picada
300 g de Castanha de Caju torrada e picada
100 g de Manteiga Sem Sal
300 g de Farinha de Mandioca tipo biju

MODO DE PREPARO

Frango Frito

(1) Em uma tigela, temperar o frango com o Molho Shoyu Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Caldo de Galinha Knorr Professional, a pimenta e o gengibre em pó. Deixar marinar por pelo menos 30 minutos.

(2) Fritar o frango marinado por imersão no óleo quente até ficar dourado. Deixar escorrer o óleo.

Molho Barbecue Agridoce

(1) Em uma panela, misturar o Molho Barbecue Hellmann's, o Molho Shoyu Knorr Professional, o Amido de Milho Maizena, a cachaça, a cebolinha e a salsinha.

(2) Levar ao fogo mexendo até engrossar.

(3) Cobrir o frango frito com o molho pronto misturando bem.

(4) Colocar em um refratário e salpicar o gergelim torrado por cima

(5) Servir acompanhado da Farofa de Castanha de Caju.

Farofa de Castanha de Caju

(1) Em um liquidificador, bater o azeite, a cebolinha e salsinha até ficar uniforme. Reservar.

(2) Em uma panela, aquecer a mistura de cebolinha e salsinha, manteiga e a castanha de caju.

(3) Adicionar a farinha de mandioca, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e refogar até cozinhar a farinha.

(4) Servir junto com o frango frito recoberto com o molho de barbecue agridoce.

CHURRASCO GREGO

COM MAIONESE CÍTRICA E PICLES DE CEBOLA

POR MICHAEL YAMASHITA E THAÍS GIMENEZ





“UM CLÁSSICO DE RUA REPAGINADO: CARNE *suculenta*, TEMPERO MARCANTE É UM SABOR QUE CONQUISTA A CADA FATIA”

— Michael Yamashita
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete, Padaria e Restaurante de Mercado.

RENDIMENTO:

10 porções.



Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

É a escolha ideal para realçar o sabor natural dos alimentos sem deixar tudo com o mesmo gosto. Prático e versátil, pode ser adicionado em qualquer momento da preparação e dissolve facilmente.

INGREDIENTES

Churrasco Grego

40 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
30 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
20 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
10 g de Páprica Doce
8 g de Chimichurri
8 g de Pimenta Síria
400 g de Filé de Contrafilé
1 kg de Sobrecoxa desossada
600 g de Bife de Coxão Mole
300 g de Bacon fatiado
700 g de Cebola roxa em pétalas
300 g de Pimentão Amarelo em tiras largas
300 g de Pimentão Vermelho em tiras largas
10 unidades de Pão de Leite tipo baguete

Maionese Cítrica

400 g de Maionese Hellmann's
15 ml de Suco de Limão-cravo
2 g de Cebolinha Fresca picada.

Picles de Cebola

240 ml de Água
240 ml de Vinagre de Arroz
35 g de Açúcar Refinado
10 g de Sal Refinado
10 grãos de Pimenta-do-Reino
500 g de Cebola Roxa em pétalas

MODO DE PREPARO

Churrasco Grego

(1) Em um recipiente, misturar o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Molho Demi Glace Knorr Professional, a Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, a páprica doce, o chimichurri, a pimenta síria até ficar uniforme.

(2) Temperar todas as carnes com o tempero.

(3) Montar o espeto intercalando as carnes com o bacon, os pimentões e a cebola roxa.

(4) Cortar as pontas das carnes para ficarem mais padronizadas.

(5) Levar para o forno giratório para assar a 180°C até ficar bem dourado.

(6) Corte bem fino.

(7) Recheiar o pão com as carnes e servir acompanhado de maionese cítrica, picles de cebola roxa e queijo coalho frito.

Maionese Cítrica

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o suco de limão, a cebolinha até ficar uniforme.

(2) Manter sob refrigeração até o momento de servir.

Picles de Cebola

(1) Em uma panela, misturar a água, o vinagre, o açúcar, o sal, a pimenta e levar ao fogo até ferver.

(2) Adicionar a cebola na calda, desligar o fogo e deixar ficar morno.

(3) Transferir para um recipiente esterilizado, tampar e deixar esfriar.

(4) Descansar por 12h na geladeira antes de usar.





COZINHA SEM FRONTEIRAS

Essa tendência gastronômica mistura diversas tradições culinárias em experiências harmoniosas e inovadoras. Esse movimento é impulsionado pela *globalização* e migração, bem como por uma nova geração de chefs que buscam honrar suas raízes multiculturais. Esses chefs estão reinventando como diferentes influências culinárias podem ser combinadas para criar pratos únicos e autênticos que vão além da inovação.

TAHINI, MATCHA, GOCHUJANG & SUMAC

SÃO OS TOP INGREDIENTES
QUE MAIS CRESCEM
NO MUNDO!



Fatos importantes que contribuem para essa tendência:

- Globalização e migração expandindo o acesso, conhecimento e as influências culinárias.
- Uma segunda geração de chefs honrando seu patrimônio cultural.
- Maior visibilidade nas redes sociais das culinárias mundiais.
- Consumidores buscando experiências autênticas na descoberta de alimentos.
- Uma demanda crescente por narrativas significativas por trás dessas criações culinárias.

No cerne desse movimento está o desejo de fundir criativa e cuidadosamente as culinárias, combinando ingredientes e técnicas tradicionais de maneiras que respeitem suas origens. Essa tendência abre caminho para experiências gastronômicas clássicas, porém modernizadas, que oferecem não apenas sabores ousados, mas também um profundo senso de significado cultural. Já pensou em promover uma viagem de sabores dentro do seu menu?

As principais técnicas

Aqui estão algumas das técnicas famosas que estão dominando essa tendência:

- Marinar
- Salmoura
- Maturação
- Cozimento Sous-Vide
- Cura
- Cozinhar no vapor
- Caramelização

Lista de compras sem fronteiras

Aqui estão alguns dos ingredientes que estão dominando essa tendência:

- Missô
- Peixe Curado
- Kimchi
- Shiso
- Calamansi
- Romã
- Mentaiko
- Molhos de Soja Envelhecidos
- Pandan

PARA DE FIGAR OLHO

A PIMENTA ALEPPO É A QUERIDINHA DO MOMENTO. CONSIDERE INCORPORÁ-LA EM PRATOS PARA ATRAIR O INTERESSE DOS CLIENTES.







A CHAVE PARA A TENDÊNCIA DA COZINHA SEM FRONTEIRAS

ESCRITO POR:

Alvaro Lima

Chef Unilever Food Solutions

CHEF *Alvaro Lima*,
**RECORRE ÀS SUAS PRÓPRIAS
EXPERIÊNCIAS PESSOAIS
COMO GUIA PARA A COZINHA
SEM FRONTEIRAS.**

Criado em Chicago, o Chef Alvaro Lima teve uma carreira variada no mundo do Food Service. No entanto, como um ponto de paixão pessoal, ele gosta de cozinhar com sabores latinos ousados e criar pratos inspirados na culinária latina moderna – reunindo diferentes sabores internacionais para criar pratos harmoniosos que se baseiam em múltiplas tradições culinárias.

Para Alvaro, essa abordagem serve como uma oportunidade para educar as pessoas sobre as semelhanças entre diferentes culinárias e técnicas de cozinha globais. “Quer você esteja cozinhando carne ao estilo indiano ou ao estilo mexicano, você ainda está cozinhando e usando a mesma técnica. Depois, você desfia a carne e a incorpora em uma tigela de arroz mexicano ou em um basmati indiano – esses ingredientes são muito intercambiáveis.”

A partir desses pontos em comum, é mais fácil identificar ingredientes ou pratos que podem se misturar facilmente ou descobrir as técnicas que podem permitir essa polinização cruzada de diferentes sabores internacionais. Do ponto de vista do consumidor, Alvaro aprecia a oportunidade de apresentar aos convidados novas e brilhantes combinações. “É importante que os clientes se tornem mais conscientes dos diferentes ingredientes que existem, é algo novo e empolgante.”



Quando se trata de criar receitas misturadas, ele recomenda adotar um método experimental para ajudar a estimular a criatividade, em vez de entrar no processo com regras rígidas e rápidas. “A parte divertida para um chef é fazer tentativas e erros para ver o que funciona, isso ajuda você a sair da sua zona de conforto”, ele explica. “Quando as coisas não funcionam, algo diferente ainda pode surgir disso. Você pode ajustar as coisas aqui e ali e acabar com algo que você nunca teria pensado que iria funcionar.”

Embora algumas equipes de cozinha possam ficar inseguras em adotar os princípios da cozinha sem fronteiras, Alvaro explica que os chefs podem intervir e ajudar a educar sua equipe sobre práticas alimentares mais amplas e globais. “Mesmo com culinárias que eles podem nunca ter cozinhado ou experimentado antes, pode haver técnicas que são familiares. Só porque eles podem nunca ter cozinhado ou experimentado uma culinária não significa que uma técnica particular será desconhecida. Expor uma equipe aos ingredientes e à cultura é importante – mesmo que seja através de vídeos no YouTube ou redes sociais”, ele diz.

Alvaro lembra de ter juntado diferentes culinárias ao criar o Birria Ramen: um prato latino-japonês que ele idealizou após avaliar os ingredientes que tinha à mão. “Eu tinha carne cozida e um caldo saboroso, então me perguntei se poderia adicionar macarrão japonês e cebolinha. Fiz isso há alguns anos, quando combinamos essas coisas. Não foi totalmente intencional – Birria estava em ascensão nos menus e ramen ainda estava indo muito bem nos menus da América do Norte – funcionou maravilhosamente.”

Entendendo a hesitação que alguns clientes podem ter em experimentar novos pratos, Alvaro explica que fundir aspectos de pratos bem conhecidos pode ser um bom ponto de entrada no mundo da cozinha sem fronteiras. “Com o exemplo do Ramen com Birria, o cliente pode pensar, ‘Uau, eu gosto de ramen e gosto de birria, mas gosto de birria em tacos e gosto de ramen com barriga de porco. Ei, vamos tentar’”, ele explica. “É sobre pegar coisas com as quais o cliente está confortável, mas que nunca teria pensado em combinar. Isso pode ajudar a despertar curiosidade nos clientes e fazê-los se sentir um pouco mais confortáveis.”

Ele acredita que a cozinha sem fronteiras pode ser uma maneira de compartilhar sua herança latina enquanto expressa seus interesses pessoais – e vê isso como uma oportunidade para os chefs compartilharem a profundidade e a amplitude de seus próprios gostos e experiências. “Com a cozinha sem fronteiras, ela conta uma história de quem é o chef. Posso mostrar o que cresci comendo e o que ainda gosto de pregar e compartilhar, mas também posso introduzir um novo sabor”, ele

explica. “Eu amo comida japonesa, por exemplo, então posso fazer um prato com influência mexicana que também é muito influenciado pelo Japão.”

Ele também acha importante combater as concepções erradas sobre a cozinha sem fronteiras – ou seja, que não é econômica. Ele sente que a cozinha sem fronteiras pode realmente nos ajudar a minimizar o desperdício, desbloqueando novas maneiras criativas de reimaginar como usamos os ingredientes. “O grande ponto é ser capaz de pegar molhos e produtos e reaproveitá-los”, ele explica. “Digamos que você faça um prato e ele não funcione. Você ainda pode construir outros pratos a partir disso? Utilizando quase tudo, dependendo da técnica de cozimento, daquele ingrediente.”

Seja introduzindo novas combinações, encontrando maneiras de atrair os clientes a experimentar novos pratos ou sendo inovador na minimização do desperdício, a cozinha sem fronteiras promove um senso de exploração criativa.





COLÔMBIA, DIVERSIDADE E SABOR

ESCRITO POR:

Juan David Guevara
Chef Executivo *Unilever Food Solutions*
Região Andina e CAM



**A COLÔMBIA É UM PAÍS DE CONTRASTES,
ONDE A *diversidade de sabores,*
CORES E AROMAS SE TRANSFORMA EM
UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL ÚNICA.**

Sua culinária mestiça, rica em tradição e em constante evolução para a alta gastronomia, é alimentada pela surpreendente biodiversidade que a envolve. **Sendo um dos países mais biodiversos do mundo**, suas terras oferecem uma variedade infinita de ingredientes que dão vida a uma gastronomia ampla e surpreendente.



O legado das culturas indígenas, africanas, europeias e, em menor medida, árabes, moldou uma identidade culinária que se desdobra em cinco regiões bem definidas, cada uma com seu próprio caráter e essência.

Desde os intensos sabores do **Caribe até a cozinha ancestral dos Andes, passando pela Amazônia, a tradição do Pacífico e a riqueza da região Orinoquia**. A Colômbia é um mosaico gastronômico onde cada prato conta uma história de tradição, cultura e biodiversidade.

Se viajarmos de norte a sul pela Colômbia, encontraremos na **região Caribe** uma forte influência afrodescendente e árabe, que deixou uma marca profunda em sua gastronomia. Da África herdamos técnicas como a fritura, que não apenas se enraizou na culinária caribenha, mas também se espalhou por todo o país, tornando-se uma das tradições culinárias mais emblemáticas. A cultura árabe, por sua vez, nos deixou o uso de ervas e especiarias, como o cominho, que se integrou naturalmente em inúmeras receitas tradicionais.

Mais ao sul, a **região Andina**, atravessada pelas três majestosas cordilheiras, se distingue pela diversidade de altitudes que geram uma infinidade de ingredientes com sabores e características únicas. Nas montanhas, prosperam mais de 850 variedades de batata, das quais cerca de 250 são nativas, evidenciando a riqueza agrícola do país. Nos vales férteis, os cafezais que levaram a Colômbia à fama mundial, formando a região da "Paisagem Cultural Cafeeira", reconhecida como Patrimônio da Humanidade. Já na bacia do rio Magdalena, os climas quentes e úmidos criam um ambiente ideal para a pesca de água doce, agregando uma dimensão única à gastronomia dessa vasta região.

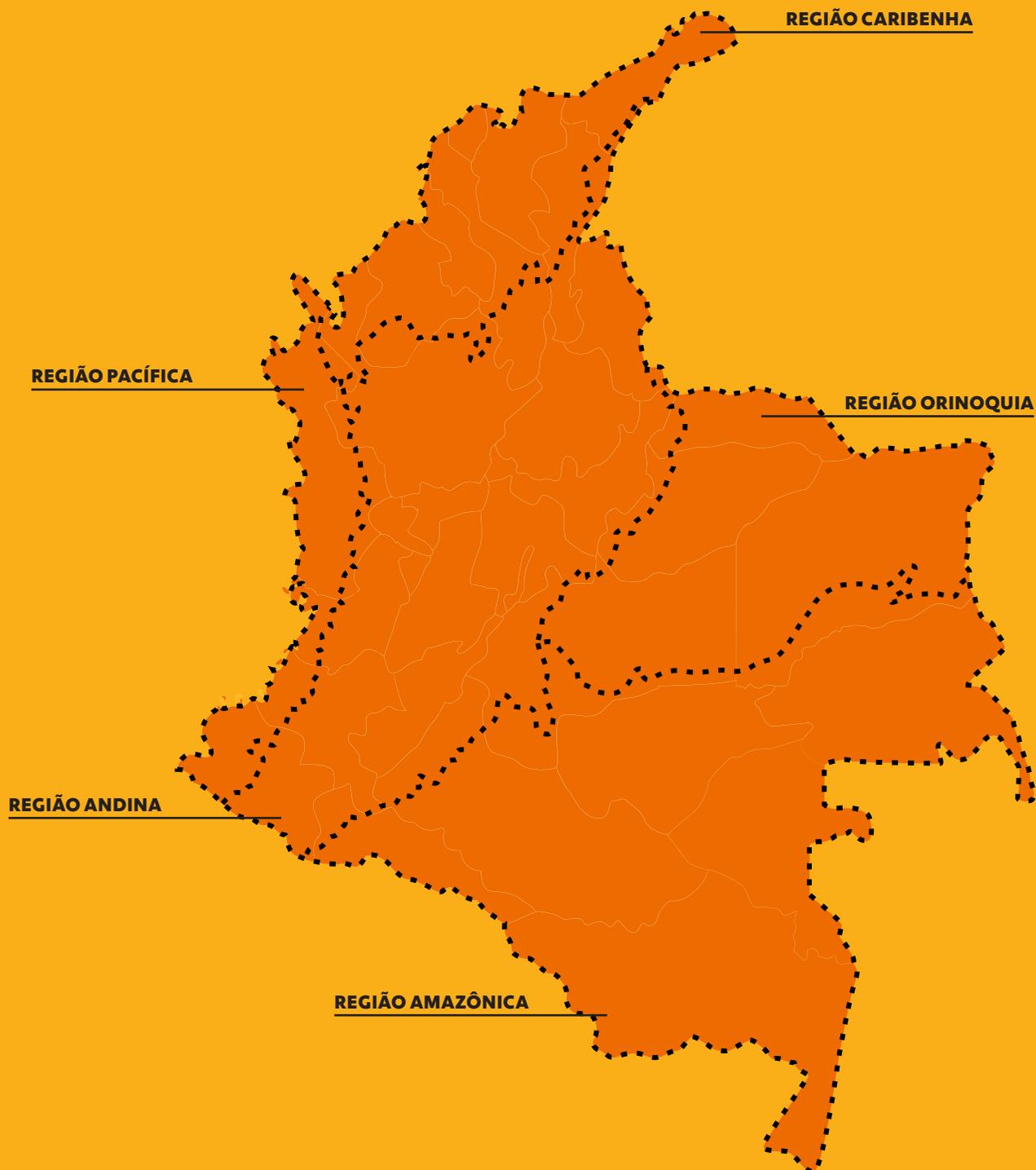
Entre os imponentes Andes e a imensidão do **Oceano Pacífico** se estende a região que leva o nome das águas que a banham: a **Região Pacífica**, o coração afro-colombiano por excelência. Aqui, a cozinha é mais do que um ato cotidiano: é identidade, história e herança.

O coco, com sua doçura inconfundível, é a base de arroz, sopas e ensopados; a fritura, legado africano, reina nas cozinhas, enquanto as "ervas de quintal" perfumam cada prato com aromas únicos. Nesta terra, a comida nunca vem sozinha: é sempre acompanhada de cantos, tambores

e bebidas tradicionais, como o Viche, uma aguardente artesanal de cana que encapsula o espírito do Pacífico.

Do outro lado do país, a **Orinoquia** se desdobra em vastas planícies onde a cozinha é inseparável do fogo. O arroz e a carne bovina são os pilares da gastronomia, enquanto o aroma do carvão e o tempo transformam os ingredientes em experiências memoráveis. As cocções ao ar livre, com o fogo aberto como protagonista, prestam homenagem à vida dos llaneros (habitantes dos campos abertos), onde cada churrasco se torna um ritual de sabor e tradição.

Encerrando essa viagem, temos a **majestosa Amazônia**, a região indígena por excelência. Sua cozinha, profundamente conectada à natureza, é baseada em fermentações ancestrais, cocções em folhas e o uso de frutos amazônicos tradicionais, repletos de sabor e aroma. A selva é despensa e lar, e o rio mais extenso do planeta oferece carnes de caça e pescados que, combinados com preparações milenares, dão forma a uma gastronomia tão misteriosa quanto fascinante.









BRAZIL:

SABORES

ESCRITO POR:

Ligia Karazawa
Chef Consultora e Executiva
do Grupo CiaTC

SEM

FRONTEIRAS



COMO JÁ DIZIA SÉRGIO BUARQUE DE HOLANDA: “A CULTURA BRASILEIRA SE FORMOU PELO ENCONTRO E PELA *fusão de tradições* DIFERENTES, ORIUNDAS DE VÁRIOS POVOS.”

Essa mistura complexa e deliciosa resulta em uma diversidade cultural enorme, repleta de contrastes e sabores.

Sem dúvida, a imigração desempenhou um papel fundamental na formação do Brasil, influenciando não apenas a demografia, mas também a cultura, a economia e a gastronomia do país. Desde o período colonial até o século XX, milhões de imigrantes chegaram ao Brasil, trazendo tradições, costumes e saberes que moldaram a identidade nacional.

No período colonial, vieram primeiramente os portugueses, seguidos de africanos, italianos, alemães e espanhóis. Com a industrialização, o Brasil atraiu imigrantes de diversas partes do mundo, como japoneses, sírios, libaneses, judeus, chineses e coreanos. Além, é claro, dos povos originários (indígenas) que já habitavam essas terras.



O impacto na formação da gastronomia nacional foi gigantesco! Muitas vezes, nem questionamos a origem dos pratos que consumimos habitualmente. Pratos tradicionais podem ter raízes africanas (como a feijoada, moqueca e cocada), italianas (como a pizza de domingo, a macarronada, queijos e vinhos) ou portuguesas (como os pães, ensopados e doces).

Do Sul do país veio também o costume de assar carnes na brasa, tradição trazida pelos europeus, mas também uma técnica usada por outros povos. E é nesse contexto que a cozinha de fusão no Brasil tem ganhado grande destaque: a rica tradição do churrasco combinada com influências e técnicas de outras culturas gastronômicas.

A cozinha de fusão surge como uma forma de valorizarmos essa

diversidade. Essa abordagem permite inovar e criar pratos surpreendentes, mantendo a essência brasileira e a autenticidade dos sabores regionais.

Sempre que me perguntam sobre criatividade no churrasco, eu sugiro criar uma receita a partir da própria história. Um prato com o qual você se identifique e que possa transmitir sua essência. Refletir sobre suas próprias raízes...

Minha história é resultado dessa miscigenação. Neta de japoneses e italianos e criada no interior do estado de São Paulo, encontrei meu lugar na cozinha e no mundo com o churrasco oriental. É nele que descubro minha cozinha afetiva sem perder minhas origens.



Gosto dessa fusão de sabores, onde tenho a liberdade de combinar a técnica dos assados com ingredientes e temperos asiáticos, criando pratos que surpreendem tanto pelo visual quanto pelo paladar.

Já imaginou uma picanha ou costela marinadas em molho teriyaki, acompanhadas de vegetais salteados com gengibre? Ou um espetinho de camarão grelhado acompanhado de uma salada thai?

Uma das grandes tendências gastronômicas no mundo é a Cozinha de Fusão. Se pararmos para refletir, vemos exemplos valorizados nos últimos anos, como a cozinha Nikkei

(Japão + Peru), o BBQ Fusion (Churrasco Internacional) e a conexão entre África e Brasil.

A união da cozinha de fusão, da tradição do churrasco e dos ingredientes brasileiros pode resultar em experiências gastronômicas memoráveis, combinando o melhor dos dois mundos: a autenticidade dos sabores locais e a criatividade de uma abordagem global.

Deixe-se envolver por esse conceito! Prove coisas novas e reveja sua história para criar seu próprio conceito. Tenho certeza de que sairão pratos deliciosos e inovadores!



UM PEDAÇO DA BOLÍVIA NO BRASIL

ESCRITO POR:

Rocio Quispe Yujra, Maritza
Judith Quispe Yujra de
Aragon e Luiz Chilman

A FEIRA BOLIVIANA KANTUTA É UM DOS PRINCIPAIS PONTOS DE ENCONTRO DA *comunidade boliviana* EM SÃO PAULO.

Sua história remonta ao final dos anos 1990, quando bolivianos se reuniam aos domingos na Praça Padre Bento, em frente à Igreja Santo Antônio do Pari. Esses encontros serviam como um espaço de conexão entre conterrâneos, oferecendo apoio mútuo em um país novo. No início, poucas pessoas comercializavam produtos, como uma senhora que vendia pão caseiro, mas o preconceito local levava a comunidade a se reunir discretamente no período da noite.



Em 24 de janeiro de 1998, a boliviana Esperanza Francisca Yujra de Quispe e sua família realizaram a primeira Festa das Alasitas em São Paulo, um evento tradicional boliviano que simboliza a materialização dos desejos por meio da compra de miniaturas representativas. O convite foi feito por meio de um programa de rádio boliviano e teve grande adesão. Esse evento marcou uma virada para a comunidade, incentivando os bolivianos a ocuparem o espaço público e se tornarem mais visíveis na cidade.

Hoje, a Feira Kantuta é um evento consolidado, realizado todos os domingos. Mais do que um mercado, é um espaço de acolhimento para migrantes e de valorização da cultura andina. O local abriga apresentações musicais, danças folclóricas, orientação sobre direitos dos migrantes, assistência social e informações sobre saúde e educação. A feira atrai não apenas bolivianos, mas também brasileiros e turistas interessados na culinária e cultura andina.

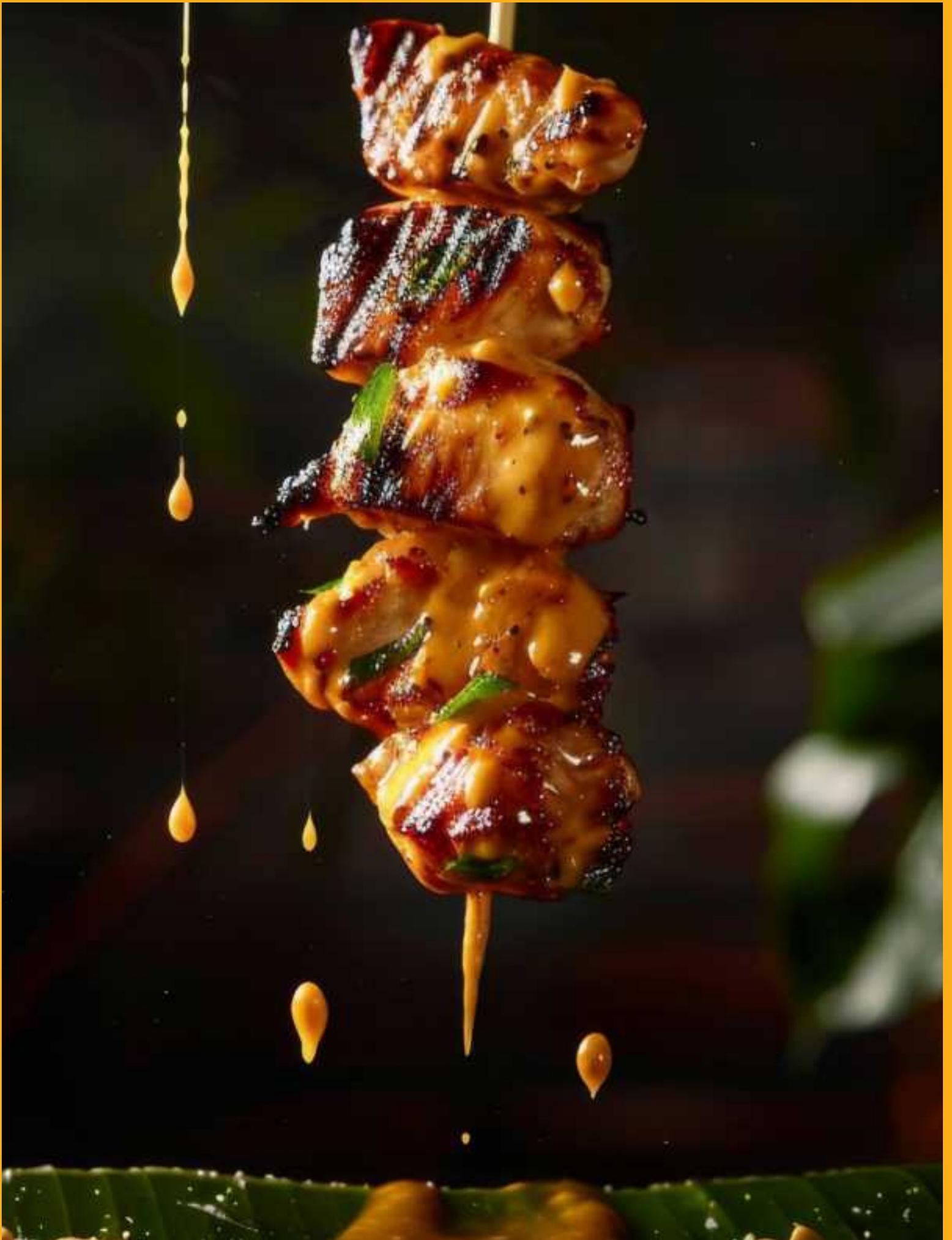
A gastronomia da feira é um de seus grandes atrativos. Os visitantes podem degustar pratos típicos como Sajta (frango com molho de pimenta boliviana e tunta), Fricassé (ensopado de carne de porco com chuño e milho boliviano), Chicharrón (carne de porco temperada e frita), Sopa de Quinoa, Salteñas (versão boliviana da empanada) e Anticuchos (espetinhos de coração bovino com molho de amendoim). Bebidas como Chicha Morada, Mocochinche e Cervejas Bolivianas também fazem parte da experiência gastronômica.

Desde os anos 2000, a Feira Kantuta tem sido um ponto essencial para a comunidade boliviana, funcionando como um elo entre migrantes recém-chegados e aqueles que já se estabeleceram na cidade. Ela também se tornou uma referência para estudiosos, chefs e donos de restaurantes interessados em ingredientes andinos. Escolas e universidades frequentemente visitam o local para promover a interculturalidade, e muitos restaurantes renomados, como Maní e La Mar, buscam ingredientes autênticos diretamente na feira.



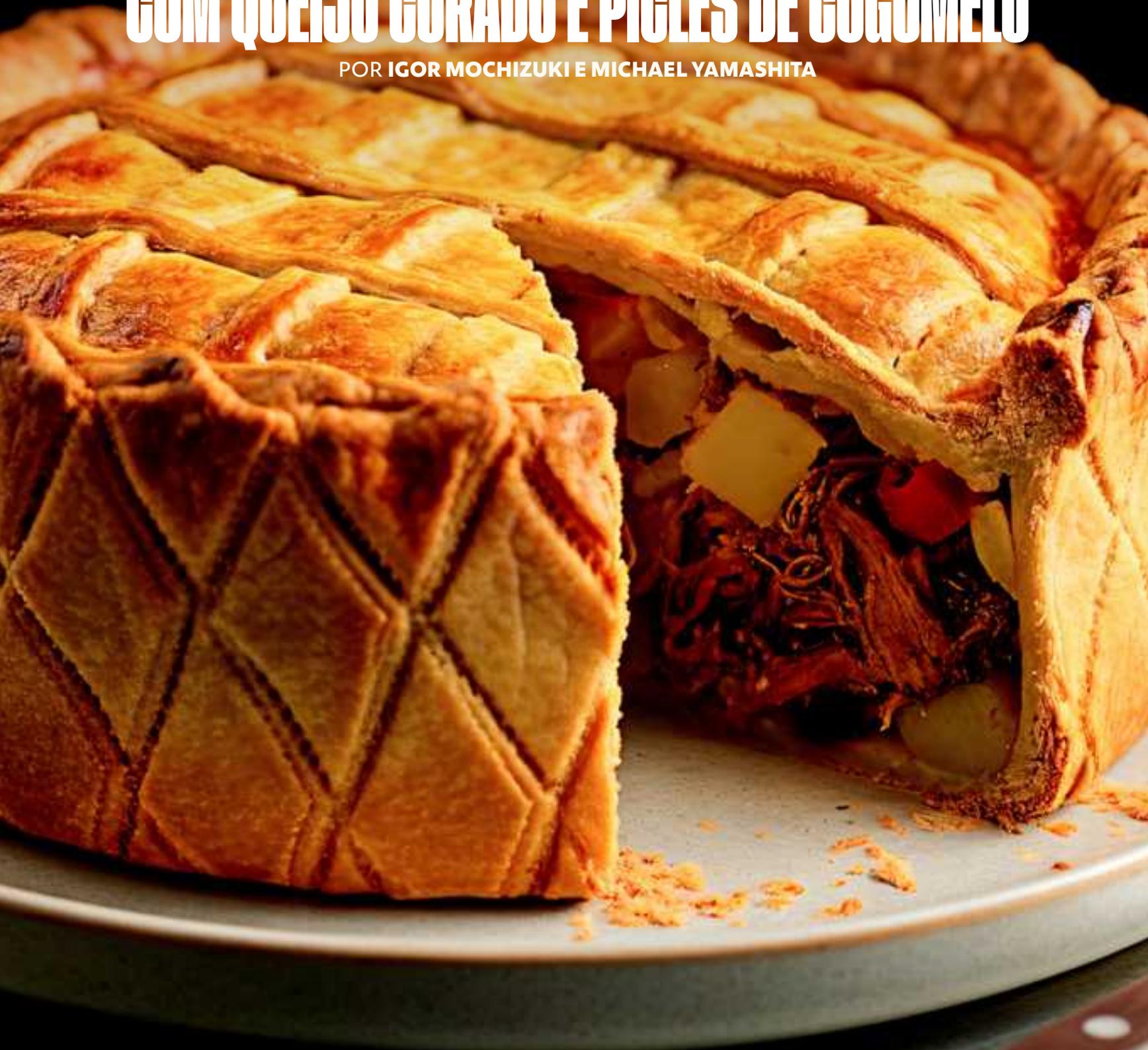
Para operadores gastronômicos brasileiros, incorporar ingredientes bolivianos pode ser uma excelente estratégia para diversificar cardápios e atrair novos públicos. O ají, principal condimento boliviano, está presente em quase todas as receitas típicas. A quinoa, além de rica em nutrientes, pode ser utilizada em pratos como sucos e sopas. O amendoim, já popular no Brasil, pode ser explorado em receitas como a sopa de maní, trazendo sabores autênticos da culinária boliviana para restaurantes brasileiros.

A Feira Kantuta é um exemplo de resistência cultural e de integração entre comunidades, proporcionando aos paulistanos um contato genuíno com a tradição boliviana. Seu crescimento reflete a valorização da diversidade e o impacto da migração na formação da identidade gastronômica e cultural de São Paulo.



TORTA DE CARNE COM QUEIJO CURADO E PICLES DE COGUMELO

POR IGOR MOCHIZUKI E MICHAEL YAMASHITA





TEXTURAS E SABORES QUE CONTAM *histórias* - UMA TORTA RÚSTICA COM ALMA E PERSONALIDADE

— Igor Mochizuki
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Padaria, Lanchonete e Restaurante.

RENDIMENTO:

12 porções.

INGREDIENTES

Torta

100 g de Purê de Batata Knorr Professional
30 g de Maionese Hellmann's
3 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
200 ml de Água
150 g de Farinha de Trigo
30 g de Gema de Ovo

Recheio de Carne e Queijo

30 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
20 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
10 g de Caldo de Carne Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
1 kg de Coxão Mole em cubos
100 g de Pimentão Vermelho em cubos pequenos
50 ml de Azeite
10 g de Pasta Harissa
2 g de Orégano Fresco picado
2 g de Tomilho Fresco picado
1 g de Noz-moscada moída
300 g de Batata Cozida em cubos médios
150 g de Queijo Curado ralado grosso

Picles de Cogumelo

10 g de Mostarda Hellmann's
5 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 ml Água
10 g de Café em pó
125 g de Cogumelo Paris fatiado
125 g de Cogumelo Porto Bello fatiado
50 ml de Vinho Branco Seco
8 g de Hortelã Fresco picada
4 g de Alecrim Fresco picado

MODO DE PREPARO

Torta

- (1) Em uma panela, ferver a água, adicionar o Purê de Batata Knorr Professional e mexer até ficar homogêneo. Deixar esfriar.
- (2) Em uma tigela, misturar o purê morno, a Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr e a farinha de trigo. Amassar até ficar uniforme.
- (3) Preaquecer o forno a 180°C.
- (4) Abrir a massa e forrar uma forma de fundo falso tanto a base quanto as laterais. E com

o restante da massa, abrir novamente e cortar tiras para decorar a torta.

- (5) Adicionar o recheio de carne e alisar bem.
- (6) Cobrir com tiras de massa e pincelar a gema de ovo.
- (7) Levar para assar por 25 minutos a 180°C, retirar do forno deixar ficar morno.
- (8) Servir acompanhado com o picles de cogumelo.

Recheio de Carne e Queijo

- (1) Em uma panela de pressão, colocar a carne, o Caldo de Carne Knorr Professional e cobrir com água suficiente para cozinhar.
- (2) Cozinhar na pressão por cerca de 20-30 minutos ou até a carne ficar macia.
- (3) Após a pressão sair, retirar a carne, reservar 200 ml do caldo e desfiar a carne.
- (4) Em uma panela, refogar a carne, o pimentão no azeite. Adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr

Professional, o Molho Demi Glace Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a pasta harissa, o orégano, o tomilho, a noz-moscada e misturar muito bem.

(5) Acrescentar o caldo do cozimento e cozinhar por 2-3 minutos, então, misturar a batata e mexer bem.

(6) Retirar do fogo e deixar esfriar para adicionar o queijo.

Picles de Cogumelo

- (1) Em uma panela, aquecer a água e coar o café. Reservar.
- (2) Em um recipiente, colocar os cogumelos, o café e o vinho. Deixar descansar por 2 horas.
- (3) Coar os cogumelos tirando o excesso do líquido.
- (4) Temperar com a Mostarda Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a hortelã e o alecrim.
- (5) Transferir para um recipiente de serviço e manter sob refrigeração até o momento de servir.



Maionese Hellmann's

A escolha perfeita para o food service! Feita para muitas aplicações, ela rende até 30% mais e oferece o sabor irresistível da verdadeira Maionese Hellmann's.

EMPANADA DE GUSCUIZ

RECHEADA DE CARNE DE SOL

POR THAÍS GIMENEZ E ISABELA RODRIGUES





MASSA DOURADA, RECHEIO SUCULENTO E O SABOR *autêntico* QUE ATRAVESSA FRONTEIRAS.

— Thaís Gimenez
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete, Padaria e Restaurante.

RENDIMENTO:

10 porções.

INGREDIENTES

Massa da Empanada

6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
780 ml de Água
450 g de Farinha de Milho tipo flocão
20 g de Manteiga de Garrafa
Óleo para fritura

Recheio de Carne de Sol e Queijo Coalho

10 g de Caldo de Carne Knorr Professional
500 g de Carne de Sol dessalgada em cubos
50 ml de Azeite
150 g de Cebola Roxa
2 g de Cominho em pó
150 g de Queijo Coalho em cubos pequenos

Salsa de Tomate

80 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
250 ml de Água
150 g de Tomate sem semente em cubos
50 g de Cebola em cubos
10 g de Alho fatiado

10 g de Pimenta Serrana Fresca picada
30 ml de Azeite
1 g de Pimenta-do-Reino moída

MODO DE PREPARO

Massa da Empanada

- (1) Em uma panela, ferver a água.
- (2) Em um recipiente, misturar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a farinha, a manteiga e água fervida até ficar bem uniforme.
- (3) Cobrir com plástico filme e deixar na geladeira até esfriar.
- (4) Dividir a massa em porções de 70 g, abrir entre duas camadas de plástico para formar um disco.
- (5) Colocar o 20 g de recheio de carne, 5 g de queijo coalho, fechar juntando as bordas formando uma meia lua.
- (6) Fritar em óleo quente por imersão a 180°C até ficar

dourada. Transferir sobre papel toalha para remover o excesso de óleo.

(7) Servir com Pickles de Maxixe e Salsa de Tomate.

Recheio de Carne de Sol

- (1) Em uma panela de pressão, refogar com o azeite a carne, temperar com o Caldo de Carne Knorr Professional, adicionar suficiente para cobrir a carne e fechar.
- (2) Cozinhar na pressão por 40 minutos.
- (3) Após a pressão sair, retirar a carne do caldo, reservar 200 ml do caldo e desfiar a carne. Reservar.
- (4) Em uma panela, refogar a cebola roxa no azeite, adicionar a carne desfiada e cominho.
- (5) Acrescentar o caldo reservado, deixar secar e ajustar o tempero, se necessário. Deixar a carne esfriar antes de usar como recheio.



Caldo de Carne Knorr Professional

Oferece um sabor autêntico com o balanço ideal do sabor de carne e ingredientes de alta qualidade. Realça os principais ingredientes do seu prato, proporcionando um toque especial em molhos, sopas e ensopados.

(6) O queijo coalho é usado como recheio no momento de moldar a empanada.

Salsa de Tomate

- (1) Em uma panela, aquecer a água, adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e mexer até espessar. Reservar.
- (2) Em uma panela, refogar o tomate, a cebola, o alho, a pimenta no azeite. Acrescentar o molho de tomate pronto, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, pimenta-do-reino e cozinhar por mais 1-2 minutos.
- (3) Transferir para um recipiente com tampa e manter sob refrigeração até o momento de usar.

PIEROGI DE PERNIL

MASSA RECHEADA COM SALADA DE VEGETAIS E CARAMELO PICANTE

POR ISABELA RODRIGUES, THAÍS GIMENEZ E MICHAEL YAMASHITA





MASSA DELICADA, RECHEIO *saboroso* E UM TOQUE DE HISTÓRIA EM CADA MORDIDA.

— Isabela Rodrigues
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete e Restaurante.

RENDIMENTO:

10 porções.

INGREDIENTES

Massa do Pierogi

10 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
50 g de Amido de Milho Maizena
8 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 g de Água Quente
300 g de Farinha de Trigo
50 g de Ovo
15 g de Azeite

Recheio de Pernil

16 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
400 g de Pernil Desfiado
50 ml de Azeite
200 g de Repolho Branco ralado fino
100 g de Cebola Roxa em cubos pequenos
100 g de Cenoura ralada fina
100 g de Tomate Italiano sem sementes em cubos pequenos
15 g de Cebolinha Fresca picada
15 g de Salsinha Fresca picada

Salada de Repolho

8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
500 g de Repolho Branco ralado fino
100 g de Cenoura com casca em tiras finas

20 g de Alho picado
20 ml de Vinagre de Arroz
15 ml de Suco de Limão Taiti
5 ml de Óleo de Gergelim Tostado
30 g de Cebolinha Fresca picada

Caramelo de Gochujang

250 g de Açúcar Refinado
250 ml de Água
25 g de Pasta de Pimenta Coreana Gochujang

MODO DE PREPARO

Massa do Pierogi

(1) Em uma tigela, hidratar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional com a água. Reservar.

(2) Em uma tigela da batedeira, bater o Amido de Milho Maizena, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a farinha, o azeite, ovo com o batedor tipo gancho e adicionar a base de tomate hidratada aos poucos.

(3) A massa deve ficar uniforme, mas sem ficar úmida demais.

(4) Transferir a massa para um saco plástico e reservar na geladeira por 20 minutos.

(5) Abrir a massa até que fique fina, cortar em discos de 8 cm de diâmetro e recheiar com o pernil refogado já frio.

(6) Fazer a dobra ondulada nas bordas e cozinhar em água fervente por cerca de 4 minutos.

(7) Transferir para um refratário de serviço e servir acompanhado de Salada de Repolho & Cenoura com Caramelo de Gochujang e Maionese Verde.

Recheio de Pernil

(1) Em uma panela, refogar o pernil com o azeite e temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.

(2) Adicionar o repolho, a cebola, a cenoura, o tomate, a cebolinha, a salsinha e continuar a refogar. Ajustar o tempero, se necessário. Deixar esfriar.

Salada de Repolho & Cenoura

(1) Em uma tigela, misturar o repolho, cenoura, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional até ficar uniforme e deixar descansar por 20 minutos.



Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

É a escolha ideal para realçar o sabor natural dos alimentos sem deixar tudo com o mesmo gosto. Prático e versátil, pode ser adicionado em qualquer momento da preparação e dissolve facilmente.

(2) Em um recipiente, misturar o alho, o vinagre, o suco de limão, o óleo de gergelim até ficar homogêneo.

(3) Adicionar o molho no repolho, mexer muito bem e finalizar com cebolinha.

(4) Manter sob refrigeração até o momento de servir.

Caramelo de Gochujang

(1) Em uma panela, colocar o açúcar e deixar virar caramelo até ficar com um tom de calda para pudim.

(2) Adicionar a água com cuidado e mexer até dissolver a calda.

(3) Acrescentar a pasta de pimenta e homogeneizar muito bem.

(4) Transferir para um recipiente com tampa e deixar esfriar.

BOREK

FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS

POR IGOR MOCHIZUKI E VITOR TSURU





CAMADAS CROCANTE, RECHEIOS *irresistíveis* - UM CLÁSSICO QUE ATRAVESSA GERAÇÕES E FRONTEIRAS

— Igor Mochizuki
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Lanchonete, Padaria e Restaurante.

RENDIMENTO:

10 porções.

INGREDIENTES

Borek

40 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
20 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
14 g de Caldo de Carne Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
700 g de Carne Moída
30 ml de Azeite
150 g de Cenoura com casca em cubos pequenos
150 g de Chuchu com casca em cubos pequenos
150 g de Tomate Italiano sem semente em cubos pequenos
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca picada
5 g de Garam Masala
80 g de Manteiga Sem Sal derretida
50 g de Açúcar Cristal
50 g de Mel
100 g de Gergelim Branco torrado
300 g de Massa Filo descongelada

Maionese de Tahine

500 g de Maionese Hellmann's
4 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

15 g de Raspas de Limão Siciliano
50 ml de Suco de Limão Siciliano
30 g de Tahine
30 g de Alho picado

MODO DE PREPARO

Massa do Pierogi

(1) Em uma panela, refogar a carne moída com o Molho Demi Glace Knorr Professional, o Caldo de Carne Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional no azeite até ficar dourado.

(2) Adicionar a cenoura, o chuchu, o tomate e continuar a refogar.

(3) Temperar com o garam masala, cebolinha, salsinha e finalizar com a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional. Deixar esfriar.

(4) Preaquecer o forno a 180°C.

(5) Abrir as folhas de massa filo, use duas folhas sobrepostas e rechear com o refogado de carne pela borda mais larga.

(6) Enrolar para formar um

cilindro, dispor dentro de uma assadeira redonda pelas laterais. Repetir o processo de rechear e colocar na assadeira até formar uma espiral chegando ao centro.

(7) Pincelar a manteiga na superfície do borek.

(8) Assar a 180°C por 15 minutos ou até ficar dourado.

(9) Espalhar o mel, polvilhar o açúcar cristal e voltar ao forno até dourar.

(10) Finalizar com gergelim.

(11) Servir acompanhado de Maionese de Tahine.

Maionese de Tahine

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional o suco de limão e as raspas de limão, a tahine e o alho até ficar uniforme.

(2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até momento de servir.



Maionese Hellmann's

A escolha perfeita para o food service! Feita para muitas aplicações, ela rende até 30% mais e oferece o sabor irresistível da verdadeira Maionese Hellmann's.





RAÍZES CULINÁRIAS

Uma tendência crescente no mundo culinário é a celebração e o renascimento de culinárias regionais menos conhecidas, honrando ingredientes indígenas e técnicas de cozinha que se conectam ao patrimônio cultural. Esse movimento enfatiza a importância de preservar o passado enquanto avança, garantindo que a *autenticidade* permaneça no coração de cada prato. A tendência muitas vezes começa dentro de uma região e pode ganhar reconhecimento mais amplo, mas deve manter sua verdadeira essência para ter sucesso.

PEQUI, AÇAÍ & PINHÃO

SÃO OS TOP INGREDIENTES
EM ASCENSÃO NO BRASIL.



Fatos importantes que contribuem para essa tendência:

- A pandemia e os problemas na cadeia de suprimentos, despertando interesse nas tradições alimentares locais e culturais.
- Clientes buscando profundidade e autenticidade em suas experiências gastronômicas.
- A redescoberta da própria cultura ao invés de focar em influências estrangeiras.
- Chefs destacando seu patrimônio ao invés de se apropriar de outras culturas.
- Contar histórias como um meio de se conectar com a tradição e a ancestralidade.

Os chefs estão agora revivendo receitas tradicionais e regionais, oferecendo aos clientes acesso a culinárias raramente celebradas. Essa abordagem preserva o patrimônio culinário usando técnicas e ingredientes autênticos. Embora possam ser aplicadas interpretações modernas, manter a autenticidade da culinária permanece essencial, proporcionando uma rica experiência cultural que celebra tanto a história quanto a inovação.

As principais técnicas

Aqui estão algumas das técnicas que estão dominando essa tendência:

- Cozinhar em fogo à lenha
- Infusão
- Cocção Lenta
- Assar com Carvão
- Marinar

Culinárias para ficar de olho

Aqui estão algumas das culinárias regionais que capturam perfeitamente essa tendência:

- Oaxaca
- Andina
- Basca
- Emirados
- Comida Cerimonial Coreana
- Sichuan
- Yucateca

PARA FICAR DE OLHO

A POPULARIDADE DA CULINÁRIA DE HUNAN, QUE SE ORIGINA DA REGIÃO DO RIO XIANG, DO LAGO DONGTING E DA PROVÍNCIA OCIDENTAL DE HUNAN, NA CHINA, ESTÁ AUMENTANDO RAPIDAMENTE.



U Unilever
Food
Solutions





IDENTIDADE

ATRAVÉS DA

COMIDA

GERAÇÃO Z E MILLENNIALS ESTÃO
redescobrimo SUAS RAIZES
ATRAVÉS DA COMIDA

ESCRITO POR
Angela Hui



Você já parou para refletir sobre a história por trás dos pratos que cria? Talvez tenha considerado as origens de uma especiaria chave usada em sua cozinha ou se perguntado sobre a história de uma receita de família que inspira seu menu. Como chef ou proprietário de restaurante, entender as raízes dos alimentos pode transformar sua cozinha em um lugar que faz mais do que apenas preparar refeições; pode ser uma sala de aula para ensinar história cultural ou um palco para celebrar pratos.

De receitas antigas passadas de geração em geração a pratos regionais reinventados com toques modernos, a Geração Z e os Millennials veem a comida como mais do que sustento. A geração de hoje tem alguns dos paladares mais aventureiros, moldados pela exposição precoce a sabores diversos; eles abraçam alimentos que excitam os sentidos, aprendem sobre diferentes culturas e mergulham em tradições esquecidas que os conectam ao passado. Usando a comida como uma ponte entre o patrimônio cultural e a vida moderna, eles estão repensando como consomem alimentos, engajando-se com conteúdo culinário em livros e online e encontrando inspiração culinária de novas maneiras. A comida é um ponto crucial para contar histórias – uma chance de reconectar-se com as raízes, um espaço para explorar a identidade e uma maneira de fomentar um senso de comunidade.

Em 2018, Chris Ying, ex-editor da cultuada revista indie de comida Lucky Peach, explorou essa noção em “You and I Eat the Same”, destacando as inúmeras maneiras como a comida e a culinária nos conectam, ao mesmo tempo que mostram as diferenças e complexidades de comer. Para aqueles que trabalham na indústria da hospitalidade, isso apresenta uma oportunidade de se aprofundar na comida e como ela pode ser um conector, superar divisões culturais e iniciar conversas. Quem pode cozinhar o quê, e por quê? Como os pratos podem refletir histórias de identidade, patrimônio e evolução? Que mensagem você quer transmitir com seus ingredientes e técnicas culinárias? Ao ser intencional com essas escolhas, você cria pratos que podem ressoar em um nível mais profundo com os clientes.

Considere como chefs como Joke Bakare, a primeira chef negra a ganhar uma estrela Michelin no Reino Unido, abordam isso em seu restaurante Chishuru, no centro de Londres. Usando ingredientes raros da África Ocidental junto com produtos locais britânicos, Bakare dá um passo extra para educar e inspirar. “A comida é multicamadas e nos ancora à cultura e tradição”, ela diz. Sua abordagem desafia preconceitos e convida os clientes a explorar a amplitude e profundidade da culinária da África Ocidental sob uma nova luz, abrindo caminho para uma compreensão mais sutil. “A comida do continente subsaariano muitas vezes carece de técnica e finesse; é tudo muito de uma panela só. Quero que as pessoas que vêm ao Chishuru pela primeira vez descubram as técnicas que servimos. Pode parecer simples, mas é enganoso.”

O desejo por experiências culinárias significativas é evidente nos hábitos alimentares da Geração Z e dos Millennials. Pesquisas da plataforma de reservas de restaurantes Seven Rooms destacam que 34% dos consumidores do Reino Unido nessa faixa demográfica jantam fora pelo menos três vezes por mês. Eles não estão apenas procurando a próxima tendência ou a última abertura de restaurante; eles buscam terceiros lugares fora de casa e do trabalho para se conectar e relaxar. Fatores como conveniência, personalização e valor ao jantar fora são considerados os mais importantes. Os clientes geralmente são leais às suas marcas e restaurantes favoritos; eles confiam neles e estão dispostos a pagar mais por experiências elevadas. Além disso, alguns dos maiores temas no marketing de restaurantes estão relacionados à autenticidade, conexão com a comunidade e genuinidade.



Sabores e espaços inclusivos que celebram a diversidade. Em Londres, essa mudança é evidente em lugares como o Chishuru. “O mundo da gastronomia finalmente está prestando atenção, mas ainda há um longo caminho a percorrer. É muito importante para mim manter a tradição da comida com a qual cresci. Na África Ocidental, não há muita documentação sobre nossa comida”, explica Bakare. “Quero ser um agente de preservação enquanto abraço a modernidade, garantindo que essas tradições perdurem para a próxima geração.”

Essa representação e diversidade ressoam fortemente com os clientes mais jovens e se estendem além do prato e entram

na mídia popular. A internet tornou mais fácil do que nunca aprender a cozinhar e descobrir lugares para comer. Canais do YouTube oferecem não apenas receitas e recomendações de restaurantes, mas também explorações aprofundadas das origens e da história dos alimentos. Enquanto isso, plataformas de redes sociais como Instagram e TikTok permitem que cozinheiros caseiros, agricultores, chefs, marcas de alimentos e bebidas, grupos de restaurantes e escritores de alimentos compartilhem suas histórias diretamente com o público, contornando a mídia tradicional. Essa mudança criou oportunidades para cozinheiros amadores e profissionais compartilharem suas tradições culinárias com o mundo.

Abraçar essa ascensão da culinária orientada pela identidade apresenta uma oportunidade única. Você não está apenas servindo comida – está criando uma experiência memorável que educa e conecta. O livro de receitas da Chef Marie Mitchell, “Kin”, incorpora essa filosofia ao tecer histórias pessoais, patrimônio e tradição com cada receita, refletindo sobre sua jornada como parte da diáspora caribenha em Londres.

“Nunca estivemos tão conectados em nossas vidas, mas ainda nos sentimos incrivelmente solitários. As pessoas estão procurando um senso de lugar, comunidade e união”, observa Mitchell. “Seja através da comida, arte ou cultura, somos atraídos uns pelos outros porque vemos paralelos de nós mesmos – práticas e experiências comuns. Isso é o que nos aproxima de quem somos de uma maneira mais bonita.”

Nesta era de autenticidade, os clientes valorizam a intencionalidade e o propósito. Eles querem saber o que estão comendo, a jornada do campo à mesa, as histórias por trás das mãos que fizeram a comida e sentir que sua refeição faz parte de uma narrativa cultural maior. Ao oferecer contexto, histórias e história, você convida seus convidados a uma jornada compartilhada de descoberta. Da próxima vez que testar uma nova receita, planejar um menu ou introduzir um especial, considere que história ele conta. Ele destaca tradições esquecidas? Conecta-se ao seu patrimônio ou experiências pessoais? Deixe sua comida contar a história de suas raízes, inspirações e visão para o futuro. Ao fazer isso, seu restaurante se torna não apenas um lugar para comer, mas um destino para exploração cultural e refeições significativas.



MAPA DA FAROFA

A farofa não é só um acompanhamento; é um símbolo de união e celebração. Presente em festas juninas, casamentos e no clássico churrasco brasileiro, a farofa é um prato que cada família prepara de um jeito único. As receitas variam e podem incluir bacon, ovos, cebolas, azeitonas, bananas e até frutas secas. Essa diversidade de ingredientes mostra a criatividade e a personalidade da culinária brasileira.

Farofa sequinha, crocante, ou mais úmida? Cada região tem a sua.



CENTRO-OESTE:

Farofa de Pequi:

aromáticos como cebola e alho são refogados na manteiga com a polpa de pequi cozida. Usa farinha de mandioca e é finalizada com salsinha. Pode ser feita com carne de sol e outros temperos como cominho.

SUL:

Farofa de Pinhão:

feita com cebola, alho, talhos de salsinha, pinhão cozido e picado refogados na manteiga. Usa farinha de mandioca e é finalizada com salsinha picada. Pode-se adicionar bacon, calabresa, pimenta vermelha e farinha de mandioca flocada.

Farofa de Erva-Mate:

aromáticos como cebola e alho são refogados na manteiga, e depois a farinha de mandioca ou milho flocada é adicionada. Podem ser usadas ervas como tomilho e alecrim. Ao final, a erva-mate é adicionada fora do fogo.



NORTE:

Farofa de banana e ovinha:

feita com banana pacovã crocante, refogado de cebola e alho na manteiga. Usa a farinha de mandioca ovinha bem tostada e finalizada com banana frita e salsinha.

Paçoca de Carne:

usa farinha de mandioca d'água (ou flocada) com carne de sol com cebola e alho refogados, e para virar a paçoca, ela é socada no pilão até ficar desfiada.

NORDESTE

Farofa de Carne de Sol:

carne de sol, banana da terra e demais ingredientes são refogados na manteiga de garrafa separadamente. Ao final, volta tudo para a panela com a farinha de mandioca. Pode ser colocado ovo frito e finalizado com coentro fresco picado.

Farofa de Bolão ou Farofa d'Água:

aromáticos como cebola roxa e coentro ou salsinha são refogados na manteiga de garrafa. Depois a água e a farinha de mandioca aos poucos até formar torrões de farofa. Há uma versão crua: cebola roxa e coentro são misturados com a farofa e depois a água (fria ou quente) é adicionada até formar torrões.

SUDESTE:

Farofa de Iça:

formigas (iça ou tanajura) são refogadas na banha de porco junto com alho até ficar crocante, depois é colocado a farinha de mandioca e ajustado o sal.

Farofa de Torresmo e Couve:

o torresmo é feito com a barriga de porco (carne e pele) temperada com cítricos e cachaça, selada na banha de porco e cozida na pressão, e frita até ficar crocante. Feita com farinha de mandioca torrada na gordura de porco ou manteiga, finalizado com couve até murchar. O torresmo pode ser servido a parte ou picado colocado na farofa.

O RESGATE DAS RAÍZES CULINÁRIAS:

UMA CONEXÃO ENTRE PASSADO E PRESENTE

ESCRITO POR:

Isabela Rodrigues
Chef Unilever Food Solutions



O resgate de culinárias regionais, seus ingredientes e técnicas tradicionais, é um dos pilares da tendência conhecida como raízes culinárias. Essa abordagem busca valorizar um conhecimento ancestral que, por vezes, acaba esquecido com a globalização dos sabores.

Mais do que um simples movimento gastronômico, essa prática se transforma em um gesto de preservação cultural e inovação criativa, proporcionando um novo olhar sobre sabores autênticos. Manter a essência original dessas tradições é fundamental para garantir que sejam respeitadas e apreciadas em sua forma mais genuína.

Ao explorar sabores ancestrais e processos culinários autênticos, chefs de cozinha recontam histórias que unem passado e presente. Além disso, despertam nos consumidores o interesse em redescobrir suas próprias raízes e apreciar a riqueza da gastronomia local.

Essa valorização vem ganhando força à medida que pratos

e ingredientes menos conhecidos retornam às mesas. Ingredientes regionais, como frutas nativas, sementes raras e tubérculos, estão sendo redescobertos. Técnicas tradicionais, como maturação, cura e preparo em fogo de lenha, são recuperadas para oferecer experiências gastronômicas autênticas.

Hoje, consumidores têm mais orgulho de suas origens, e essa redescoberta reforça um vínculo cultural importante. Celebrar essas raízes não é apenas um ato de preservação, mas também uma maneira de reinventar a cozinha contemporânea com alma e história.

RABADA

AO MOLHO DE VINHO COM PIRÃO

POR MARCIA MARCELLINO E MICHAEL YAMASHITA





SABOR INTENSO, ACONCHEGANTE E *nostálgico*, RESGATANDO MEMÓRIAS EM CADA GARFADA

— Marcia Marcellino
Cozinheira **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Padaria, Lanchonete e Restaurante

RENDIMENTO:

10 porções.



Knorr Base De Tomate Desidratado

Knorr Base de Tomate desidratado é prático e versátil, com preparo em apenas 1 minuto. Feito com 88 tomates, oferece cor, sabor, textura e acidez do molho de tomate.

INGREDIENTES

Rabada

60 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
50 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
30 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
3 kg de Rabada
100 ml de Azeite
150 ml de Vinho tinto
50 g de Alho fatiado
1 l de Água
20 g de Cebolinha Fresca picada
20 g de Salsinha Fresca Picada
600 g de Agrião

Pirão

10 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
300 g de Cebola em cubos pequenos
300 g de Tomate sem semente em cubos pequenos
30 ml de Azeite
150 g de Talos de Agrião picados
600 ml de Água
400 ml de Molho de Cozimento da rabada
200 g de Farinha de Mandioca
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca Picada

Mandioca na Manteiga

1,2 kg de Mandioca Cozida sem casca em pedaços
100 g de Manteiga Sem Sal

MODO DE PREPARO

Rabada

(1) Tirar o excesso de gordura da rabada e aferventar os pedaços em água quente. Retirar da água e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.

(2) Em uma panela de pressão, aquecer o azeite e fritar bem a rabada.

(3) Adicionar o vinho, o alho, cobrir com cerca de 1 litro de água ou o suficiente para cobrir e fechar a panela.

(4) Cozinhar na pressão por 25 minutos ou até ficar macia. Após a pressão sair, retirar a rabada e peneirar o molho.

(5) Para remover o excesso de gordura, levar o molho para o congelador por 30-40 minutos para a gordura endurecer e facilitar a remoção.

(6) Colocar o molho sem gordura em uma panela e adicionar o Molho Demi Glace Knorr Professional, a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional, a cebolinha, a salsinha e mexer até espessar. Separar 400 ml do molho para o pirão.

(7) Adicionar 350 ml de água no molho e deixar ferver.

(8) Separar o agrião e reservar os talos para o pirão.

(9) Finalizar com o agrião ao molho e servir junto da rabada acompanhado do Pirão.

Pirão

(1) Em uma panela, refogar a cebola e o tomate no azeite. Adicionar os talos de agrião e continuar a cozinhar.

(2) Colocar a água, o molho separado, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e deixar ferver. Adicionar a farinha aos poucos e mexer até engrossar.

(3) Acrescentar a cebolinha e salsinha.

(4) Manter aquecido até o momento de servir.

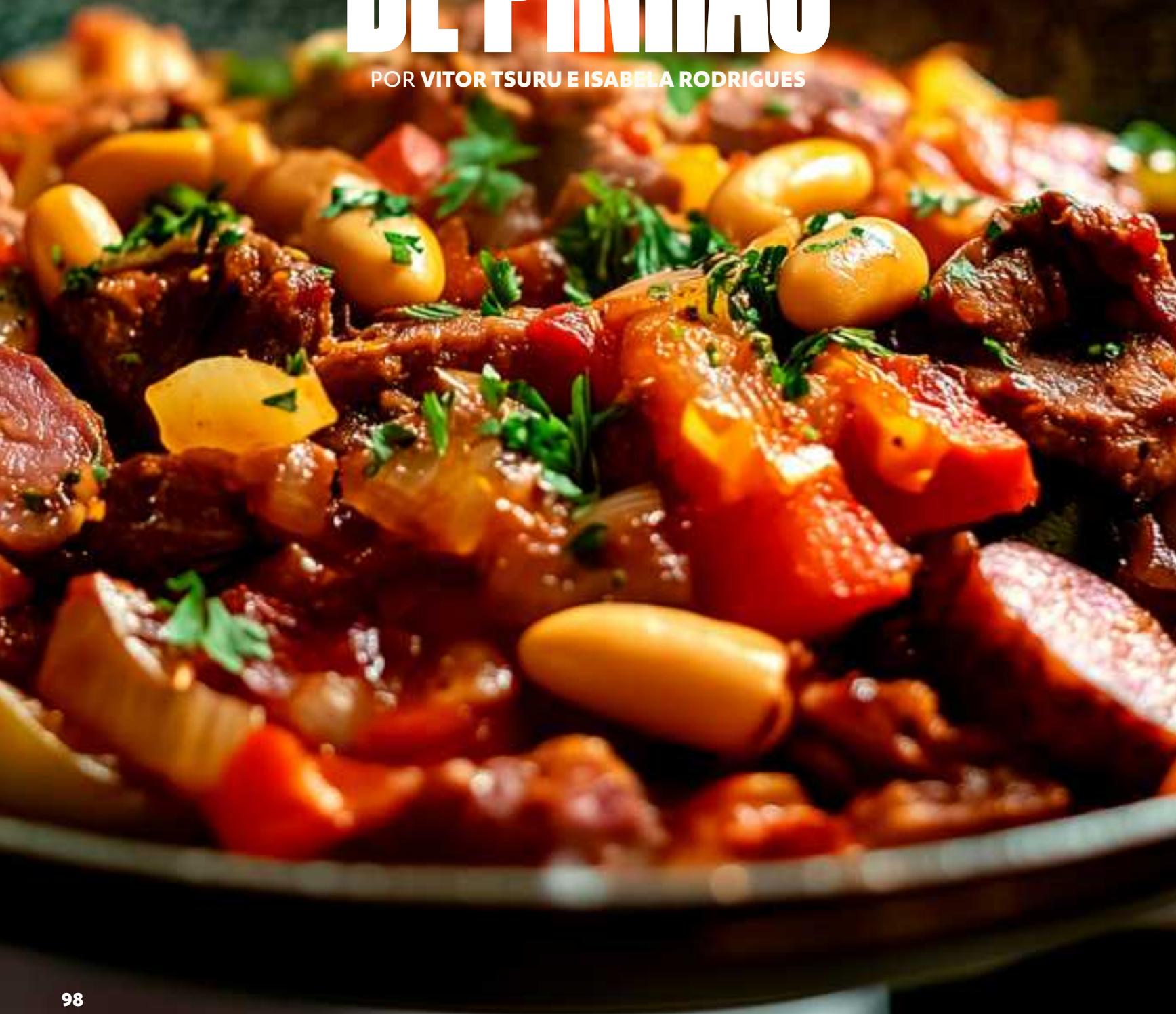
Mandioca na manteiga

(1) Em uma frigideira, refogar a mandioca na manteiga.

(2) Manter aquecido até o momento de servir.

ENTREVERO DE PINHÃO

POR VITOR TSURU E ISABELA RODRIGUES





UM ENCONTRO DE INGREDIENTES FORTES E *autênticos*, CELEBRANDO A RIQUEZA DA CULINÁRIA REGIONAL

— Vitor Tsuru
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Restaurante, Lanchonete e Padaria.

RENDIMENTO:

10 porções.



SEM GLÚTEN



SEM OVO



Caldo de Carne Knorr Professional

Oferece um sabor autêntico com o balanço ideal do sabor de carne e ingredientes de alta qualidade. Realça os principais ingredientes do seu prato, proporcionando um toque especial em molhos, sopas e ensopados.

INGREDIENTES

Entrevero

16 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
500 g de Bacon Defumado em fatias
400 g de Linguiça Calabresa em meia lua
500 g de Alcatra em cubos 2,5x2,5cm
500 g de Lombo de Porco em cubos 2,5x2,5cm
150 g de Cebola em cubos pequenos
200 g de Pimentão Amarelo em cubos médios
200 g de Pimentão Vermelho em cubos médios
200 g de Pimentão Verde em cubos médios
200 g de Cenoura em meia lua
200 g de Tomate sem sementes em cubos médios
500 g de Pinhão cozido cortado no meio
50 ml de Azeite
10 g de Cebolinha Fresca cortada

MODO DE PREPARO

Entrevero

- (1) Em uma panela grande, fritar o bacon até ficar crocante e retirar o excesso de gordura. Reservar o bacon.
- (2) Na mesma panela, fritar a linguiça até ficar dourada e retirar o excesso de gordura. Reservar a linguiça.
- (3) Em uma panela grande, refogar a alcatra e o lombo com azeite aos poucos para ficar bem dourada. Reservar as carnes.
- (4) Na mesma panela, refogar o bacon, a linguiça e a cebola por 2-3 minutos.
- (5) Adicionar os pimentões, a cenoura, o tomate e continuar a cozinhar por 1-2 minutos.
- (6) Retornar as carnes e, se necessário, adicionar cerca de 100ml de água para deglasear a panela.

(7) Colocar o pinhão, temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e mexer bem.

(8) Cozinhar por mais 2-3 minutos.

(9) Finalizar com a cebolinha no momento de servir.

GOSTELA DE TAMBAQUI FRITO COM CREME DE CAMARÃO E MILHO TOSTADO

POR VITOR TSURU E MARCIA MARCELLINO





CROCÂNCIA, CREMOSIDADE E UM TOQUE *amazônico* - TRADIÇÃO QUE SURPREENDE PELO CONJUNTO DE TEXTURAS E SABORES

— Vitor Tsuru
Chef **Unilever Food Solutions** Brasil

IDEAL PARA:

Restaurante, Lanchonete e Padaria.

RENDIMENTO:

6 porções.



Preparo para Milanesa Knorr Professional

Deixe suas milanesas irresistíveis!
Em poucos minutos, você terá uma
milanesa mais crocante, dourada
e sequinha, sem precisar usar ovo.

INGREDIENTES

Tambaqui Frito

300 g de Preparo para Milanesa Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
10 g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
1 kg Costelas de Tambaqui
30 ml Azeite

Creme de Camarão

45 g de Molho Branco Bechamel Knorr Professional
10 g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
500 ml de Leite
300 g de Camarão Limpo sem casca e cabeça
5 g de Cúrcuma em pó
50 ml de Azeite
300 g de Tomate sem semente em cubos pequenos
150 g de Cebola picada em cubos pequenos
150 g de Pimentão Verde em cubos pequenos
20 g de Coentro Fresco picado
5 g de Tomilho Fresco picado
600 g de Mandioca cozida e amassada

Milho Tostado

6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
25 ml de Azeite
500 g de Milho Verde cozido
2 g de Páprica defumada

MODO DE PREPARO

Tambaqui Frito

- (1) Secar bem a costela de tambaqui. Reservar.
- (2) Em um recipiente, temperar o tambaqui com o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o azeite e mexer bem.
- (3) Empanar o peixe com Preparo para Milanesa Knorr Professional.
- (4) Fritar por imersão em óleo quente a 180°C até ficar dourado e transferir para papel toalha para remover o excesso de óleo.
- (5) Servir o peixe frito acompanhado do Creme de Camarão e Milho Tostado.

Creme de Camarão

- (1) Em uma panela, misturar o leite e o Molho Branco Bechamel Knorr Professional. Levar ao fogo mexendo até espessar. Reservar.
- (2) Em uma tigela, temperar o camarão com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e a cúrcuma.
- (3) Em uma panela, refogar o camarão com 20 ml de azeite e reservar.
- (4) Na mesma panela, refogar o tomate, a cebola, o pimentão no restante do azeite.
- (5) Adicionar o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, o camarão cozido, o coentro, o tomilho, o molho branco pronto e misturar bem.
- (6) Colocar a mandioca e mexer bem.
- (7) Manter aquecido até o momento de servir.

Milho Tostado

- (1) Refogar no azeite o milho com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e a páprica até ficar bem dourado.
- (2) Manter aquecido até o momento de servir.





GASTRONOMIA PERSONALIZADA

A experiência gastronômica está indo além da personalização genérica para experiências mais interativas e personalizadas, onde os clientes participam da criação e modificação das refeições. O foco está em tornar a *experiência gastronômica* imersiva e multissensorial, oferecendo experiências únicas e com valor agregado.

A silver spoon is positioned at the top of the frame, tilted to the left. A thick, vibrant red sauce is being poured from the spoon's bowl, creating a thin, continuous stream that falls directly onto a white ceramic bowl. The bowl is filled with a variety of ingredients: a sunny-side-up egg in the center, sliced mushrooms, green leafy vegetables, shredded carrots, and pieces of meat. The background is a solid, bright green color, which makes the white bowl and the red sauce stand out. The lighting is bright and even, highlighting the textures of the food and the metallic sheen of the spoon.

55%

DE AUMENTO NAS
BUSCAS ONLINE POR
"CHURRASCO COREANO",
REFORÇANDO UMA
MUDANÇA ATRAVÉS DE
EXPERIÊNCIAS ÚNICAS E
PERSONALIZADAS

Existem vários fatores que explicam por que essa tendência está evoluindo. Eles incluem:

- Um desejo crescente por experiências gastronômicas personalizadas, envolventes e imersivas.
- Clientes buscando experiências comunitárias além dos pratos compartilhados tradicionais.
- A preferência da Geração Z por escolhas curadas e momentos dignos de redes sociais.
- Avanços tecnológicos (AR, IA) remodelando como as refeições são vivenciadas.
- Acesso a dados permitindo interações gastronômicas hiper personalizadas.

Embora a tecnologia e a comida tenham se aproximado cada vez mais nos últimos anos, o relacionamento está evoluindo mais do que nunca. A realidade aumentada (AR) pode criar menus interativos, enquanto a inteligência artificial (IA) personaliza recomendações com base em preferências passadas. Essas ferramentas ajudarão os clientes a envolver todos os seus sentidos, oferecendo uma experiência mais personalizada e imersiva. Os restaurantes continuarão experimentando a tecnologia para oferecer experiências gastronômicas altamente personalizadas e multissensoriais. Essas experiências irão além do paladar, incorporando elementos visuais, auditivos e até táteis, tornando a refeição mais memorável e única.

Essa tendência reflete uma mudança em direção a um envolvimento mais profundo na gastronomia, onde a personalização e a interação são fundamentais, impulsionadas pela evolução da tecnologia e pela demanda dos clientes por experiências mais significativas e compartilhadas.

As principais técnicas

Aqui estão algumas das técnicas da moda que estão dominando essa tendência:

- Monte Você Mesmo
- Espumas
- Purê
- Impressão 3D
- Cozinhar na Mesa
- Congelamento Rápido
- Fermentação
- Maçarico

Sua lista de compras personalizada

Aqui estão alguns dos ingredientes-chave que estão moldando essa tendência:

- Sorvete
- Beterraba
- Chocolate
- Limão
- Açafrão
- Mostarda
- Carnes de Churrasco
- Gelatina

PARA FICAR DE OLHO

O SORVETE É UM DOS TÓPICOS DE PESQUISA NA INTERNET QUE MAIS CRESCE GLOBALMENTE, COM GRANDES VOLUMES NA ÁSIA E NOS ESTADOS UNIDOS.



UM PLANO PARA PERSONALIZAÇÃO



Chef Eric Chua **COMPARTILHA SUGESTÕES
ECONÔMICAS PARA CRIAR EXPERIÊNCIAS
GASTRONÔMICAS MAIS PERSONALIZADAS.**

No cenário culinário em constante evolução, a personalização tornou-se uma pedra angular da experiência gastronômica. Ao permitir que os clientes adaptem suas refeições de acordo com suas preferências, os restaurantes podem criar experiências memoráveis e envolventes que mantêm os clientes voltando.

A personalização tornou-se um fator crítico nas preferências gastronômicas da Geração Z, uma demografia que valoriza a individualidade, a consciência da saúde e experiências significativas. Ao contrário das gerações anteriores, os clientes da Geração Z buscam refeições que reflitam seus gostos pessoais e necessidades dietéticas, tornando a personalização não apenas uma tendência, mas uma necessidade para os operadores de alimentos.



ESCRITO POR:

Eric Chua
Chef Executivo
Unilever Food Solutions
Sudeste e Sul Asiático

Aqui estão algumas sugestões simples e econômicas para personalização voltadas para os clientes da Geração Z:

Crie estações de toppings:

Monte um bar de saladas ou wraps com uma variedade de toppings (por exemplo, proteínas, vegetais, nozes e sementes). Isso permite que os clientes da Geração Z criem suas refeições, aumentando seu senso de propriedade e criatividade.

Estações de molhos personalizados:

Introduza uma variedade de molhos e temperos interessantes inspirados em sabores de culinárias que estão emergindo, como o Sudeste Asiático. Os clientes podem misturar e combinar para criar suas próprias combinações únicas, tornando cada prato distintamente deles.

Perfis de sabor:

Ofereça aos clientes uma escolha de perfis de sabor dinâmicos (por exemplo, picante, ácido, doce) que eles podem incorporar em seus pratos. Isso ajuda a atender aos paladares individuais e incentiva a experimentação.

Opções de monte você mesmo:

Ofereça uma seleção de ingredientes base para saladas ou wraps, permitindo que os clientes escolham suas proteínas, vegetais e grãos preferidos. Isso não só atende às preferências dietéticas, mas também envolve os clientes na criação de sua refeição.

Especiais sazonais:

Rotacione ingredientes sazonais e ofertas por tempo limitado que incentivem visitas repetidas. Os clientes apreciarão o frescor e a oportunidade de experimentar novas combinações.

Ciclo de feedback:

Incentive os clientes a fornecer feedback sobre seus pratos personalizados, permitindo que o restaurante refine as ofertas e construa um relacionamento mais próximo com sua clientela.

Incentive o compartilhamento:

Crie um “prato personalizado da semana” que os clientes possam compartilhar nas redes sociais. Isso pode incentivá-los a experimentar novas combinações e ajudar a promover seu restaurante organicamente.

ELEVANDO EXPECTATIVAS



Rafael Larue, O DIRETOR CRIATIVO DA EMPRESA DE TRANSFORMAÇÃO LIVIT DESIGN, OFERECE INSIGHTS SOBRE AS EXPECTATIVAS EM EVOLUÇÃO DOS CLIENTES.



Apesar de os clientes ao redor do mundo terem hábitos diferentes – desde os alimentos que comem até a forma como os comem – as expectativas em relação às suas experiências gastronômicas são muitas vezes as mesmas, e em um mundo onde quase tudo parece possível, as expectativas são maiores do que nunca.

A Livit Design é uma empresa líder mundial em transformação. Suas capacidades expansivas, que abrangem desde design de interiores até operações, garantiram a eles uma clientela global que inclui desde Marriott Hotels até Starbucks. Sua visão do cenário culinário global permitiu prever as expectativas em mudança dos clientes e o que pode estar causando essas mudanças.

Aqui, Rafael Larue, Diretor Criativo e Sócio da Livit Design, compartilha alguns insights sobre essas expectativas em evolução e dá algumas dicas sobre como alcançar a personalização ideal.

Conte-nos um pouco sobre a Livit Design.

A Livit é a maior empresa de transformação de alimentos e bebidas do mundo. O motivo pelo qual nos chamamos de empresa de “transformação” é que não nos encaixamos perfeitamente em nenhuma categoria. Tentamos rótulos como “firma de design” e “consultoria”, mas nosso trabalho abrange desde design até operações e inovação culinária. Oferecemos serviços desde estratégia de marca e experiência do cliente até design de interiores, design de cozinha e até mesmo os pequenos detalhes, como arranjos de mesa. Lidamos com projetos de ponta a ponta, especialmente para conceitos escaláveis que visam o sucesso replicável. Trabalhamos em mercados como os EUA, América Latina, Oriente Médio, Ásia e Europa. Isso nos dá visibilidade sobre tendências emergentes ao redor do mundo. Por exemplo, podemos ver tendências na China que em breve chegarão aos EUA, ou observar mudanças nos EUA que podem influenciar marcas europeias. Essa perspectiva global nos ajuda a ficar à frente das tendências.

Quais são algumas das maiores mudanças que você notou nas expectativas globais dos clientes?

Os clientes de hoje querem tudo do seu jeito, e querem tudo de uma vez. Este não é necessariamente um momento de novas tendências, mas sim uma expansão das existentes. Por exemplo, as pessoas esperam conveniência e qualidade, mesmo de marcas de alto padrão. A entrega de refeições finas, antes impensável, agora é comum. Os clientes esperam se envolver com as marcas por meio de múltiplos canais e opções, e buscam experiências que sejam rápidas, de alta qualidade e personalizadas para eles.

De onde vêm essas expectativas elevadas dos clientes?

É uma mistura de progressão natural e o impacto da COVID. Tendências como a personalização já estavam surgindo, mas a COVID acelerou tudo, pois as marcas tiveram que se adaptar rapidamente para sobreviver. Além disso, a conscientização do consumidor cresceu. As gerações mais jovens consideram mais do que apenas o sabor; elas pensam na comida como combustível, nos valores da marca e na sustentabilidade. Elas buscam uma conexão com marcas que se alinhem com seus valores.



“Hospitalidade irracional” tornou-se um termo popular nos últimos anos, graças ao livro de Will Guidara. Quais são seus pensamentos sobre esse termo?

Acho que essa é a direção para a qual a indústria está se movendo - personalizando experiências a um nível sem precedentes. Embora nem todas as marcas tenham os recursos para oferecer serviços hiperpersonalizados, a tendência geral é que as marcas forneçam experiências elevadas e personalizadas que vão além das expectativas tradicionais. “Hospitalidade irracional” pode parecer extrema, mas à medida que as expectativas dos clientes aumentam, um certo nível de personalização está se tornando o padrão. Em última análise, as marcas devem se adaptar para atender a essas expectativas dentro de suas capacidades. À medida que continuamos nesse caminho, “hospitalidade inesperada” provavelmente se tornará o novo padrão.

Como você está lidando com essas expectativas dos clientes em mudança no seu trabalho?

Focamos na flexibilidade na jornada do cliente, adaptando-nos a diferentes canais de alimentação e caminhos de compra. As marcas de hoje precisam ser mais do que centradas no cliente; elas precisam ser “centradas nas pessoas”,

equilibrando as necessidades dos clientes, funcionários e da empresa. Também simplificamos processos para atrair e reter funcionários, especialmente onde existe escassez de mão de obra. Nosso objetivo é criar locais de trabalho que promovam orgulho e pertencimento, fazendo com que os funcionários se sintam parte de algo significativo.

O que você prevê para as experiências gastronômicas nos próximos 5-10 anos?

Acho que veremos uma mistura de conveniência e experiência, com foco em oferecer interações altamente personalizadas. Por exemplo, em alguns restaurantes na Ásia, até mesmo a decoração é personalizada em tempo real com base nos convidados presentes. A tecnologia está permitindo um nível de experiência individual que nunca vimos antes, onde cada visita pode parecer uma experiência única e exclusiva. Essa tendência de experiências personalizadas provavelmente continuará a crescer.

Alguma consideração final

A personalização é fundamental para tudo o que estamos vendo na gastronomia atualmente.

SABORES DA COREIA NO BRASIL: A INFLUÊNCIA CRESCENTE DA CULINÁRIA COREANA



NOS ÚLTIMOS ANOS, A CULINÁRIA COREANA TEM CONQUISTADO CADA VEZ MAIS ESPAÇO NA MESA DOS BRASILEIROS. DE RESTAURANTES ESPECIALIZADOS A *receitas virais* NAS REDES SOCIAIS, O QUE ANTES ERA UMA NOVIDADE PARA POUÇOS AGORA SE TORNOU UMA TENDÊNCIA GASTRONÔMICA. MAS O QUE ESTÁ POR TRÁS DESSA ASCENSÃO?

O crescente interesse pela culinária coreana no Brasil não aconteceu por acaso. Ele faz parte de um movimento cultural conhecido como **Hallyu**, ou “Onda Coreana”, que teve início na década de 1990. O **Hallyu** representa a popularização da cultura coreana em escala global, impulsionado inicialmente pelos **K-Dramas** (séries coreanas) e pelo **K-Pop** (música pop coreana).



ESCRITO POR:
Julie Futigami
Marketing *Unilever Food Solutions*

Esse fenômeno teve início no Japão e na China e, a partir dos anos 2000, expandiu-se para a América Latina, embora de forma gradual. No entanto, com o sucesso estrondoso do grupo BTS a partir de 2017 e a consagração do filme *Parasita*, que conquistou quatro Oscars em 2020, incluindo o de Melhor Filme, a Coreia do Sul consolidou-se como um dos principais exportadores de cultura do mundo. O sucesso global do grupo BTS e do filme *Parasita* não apenas consolidou a influência cultural da Coreia, mas também despertou o interesse internacional por seus costumes, incluindo a gastronomia, frequentemente retratada em produções audiovisuais.

Além de sua forte presença na mídia e no entretenimento, a culinária coreana conquistou os brasileiros não apenas pelos sabores marcantes, mas também por seu significado cultural. Na Coreia, as refeições são muito mais do que um simples ato de alimentação – são momentos de conexão social e compartilhamento. É raro encontrar restaurantes de churrasco coreano que sirvam apenas uma pessoa, reforçando a ideia de que comer é uma experiência coletiva. Essa tradição é frequentemente retratada em K-Drama e filmes, onde pratos típicos, como o Bibimbab e o Kimchi, aparecem em

cenar que ressaltam a convivência e a família. Essas representações, aliadas ao sucesso do Hallyu, despertaram a curiosidade dos brasileiros, que passaram a buscar não apenas os sabores, mas também a experiência cultural por trás da culinária coreana.

Além de seu valor cultural, a culinária coreana oferece diversos benefícios nutricionais. Muitos pratos são ricos em nutrientes e promovem uma alimentação balanceada. O **Kimchi**, por exemplo, um prato tradicional de vegetais fermentados, é reconhecido por suas propriedades probióticas e seus benefícios para a saúde digestiva. Outro ponto positivo é o uso abundante de ingredientes frescos e métodos de preparo saudáveis, como a fermentação e o cozimento a vapor, que promovem uma alimentação equilibrada.

A presença da culinária coreana no Brasil é um exemplo fascinante de como a globalização pode transformar hábitos e expandir horizontes gastronômicos. Ao explorar esses sabores, os brasileiros não apenas diversificam suas refeições, mas também se conectam com uma cultura rica e vibrante. Que tal experimentar um prato coreano hoje e embarcar nessa experiência sensorial?

**QUEM FAZ
BARULHO,
VENDE MAIS!**

**UM BOM LENHADOR NÃO APENAS CORTA A
ÁRVORE — ELE FAZ COM QUE TODA A FLORESTA
ESCUTE QUANDO ELA CAI! E O QUE ISSO TEM A
VER COM COMIDA? *Tudo!***

Não adianta criar o prato mais incrível com os melhores ingredientes se ninguém souber que ele existe.

A maioria dos negócios foca tanto no produto ou serviço que deixa a comunicação para o final, tentando convencer o consumidor na última etapa.

Esse é um erro fatal!

Se você ainda vê a comunicação como gasto e não como investimento, é hora de mudar de perspectiva.

A comunicação não é um detalhe; ela é o ingrediente principal do seu sucesso!

O restaurante que mais vende nem sempre é o que tem a melhor comida, mas com certeza é o que melhor se comunica com seus clientes.

E não basta qualquer comunicação. O conteúdo que você gera precisa fazer a audiência salivar!

Quando isso acontece, a venda se torna quase automática.

Se a sua mensagem for envolvente a ponto de despertar desejos reais, o próprio cérebro do seu público enviará estímulos para a glândula salivar. E adivinhe? Esse é o caminho para conquistar clientes fiéis!

Outro ponto fundamental: frequência e constância!

Estudos da Meta e da Nielsen indicam que a intenção de compra pode aumentar em até 95% quando um potencial cliente é impactado pelo menos duas vezes por semana. Isso sem falar no fortalecimento da sua marca!

Além disso, o social search (busca por recomendações nas redes sociais) cresce cada vez mais, especialmente entre as novas gerações. Se você não está criando conteúdo que desperte interesse e gere desejo, está ficando para trás!

Portanto, na sua próxima receita, adicione um ingrediente essencial: conteúdo que impacta!

E lembre-se: as pessoas não querem apenas o que você está tentando vender. Elas querem o que você SABE!

Agora me conta: como você vai fazer sua audiência salivar hoje?



ESCRITO POR:

Bruno Mizogutti

Criador de Conteúdo Digital

CULINÁRIA DO FUTURO: COMO A IA ESTÁ REDEFININDO A CRIAÇÃO DE CARDÁPIOS E A EFICIÊNCIA DOS RESTAURANTES

ESCRITO POR:

Michael Yamashita
Chef Unilever Food Solutions

A inteligência artificial (IA) está revolucionando o setor de alimentação: imagine ter uma assistente incansável, que trabalha 24/7, organiza pedidos, cria receitas e ainda evita desperdícios. Parece um sonho? Com a IA, essa realidade já chegou às cozinhas profissionais.

Cada vez mais chefs e donos de restaurantes estão usando a inteligência artificial para transformar sua operação. De cardápios mais estratégicos a um controle de estoque impecável, essa tecnologia já é uma aliada essencial na gastronomia.

IA na gestão de estoques e pedidos

Com o auxílio da IA, o controle de estoque nunca foi tão fácil. Imagine apenas dizer: "Tenho três baldes de Maionese Hellmann's e dois Caldos de Galinha Knorr Professional."

Em segundos, o sistema atualiza automaticamente seu inventário e alerta se está na hora de fazer um novo pedido. Além disso, a IA pode notificar sobre produtos próximos da validade, sugerir receitas para otimizar o uso dos ingredientes e até prever tendências de consumo para evitar desperdícios.

Muito além da organização: uma IA criativa na cozinha

Além da gestão operacional, a IA também pode atuar na criação de cardápios inovadores, sugerindo combinações inusitadas e ajudando chefs a explorar novas tendências gastronômicas. Seja para aperfeiçoar processos ou surpreender os clientes com pratos diferenciados, a inteligência artificial está pronta para transformar o setor de alimentação.

IA na Gastronomia: Eficiência e Criatividade Andando Juntas

A inteligência artificial está transformando a gestão de restaurantes. Uma vez programada com regras e dados específicos, a IA pode automatizar tarefas rotineiras, como a sugestão de escalas de funcionários, o controle de reservas e até o monitoramento de padrões de serviço. Com isso, chefs e gerentes ganham mais tempo para focar no que realmente importa: inovação, criatividade e excelência no atendimento ao cliente.



Criatividade sem Limites: Como a IA Pode Ajudar no Processo Criativo

Bloqueio criativo? Sessões caras de fotos para o cardápio? A IA pode ser a solução. Com um simples comando, você pode gerar imagens realistas de pratos, explorar tendências e testar combinações de ingredientes sazonais antes mesmo de levar a receita ao fogão. Ajustes são rápidos e fáceis, acelerando processos e reduzindo custos operacionais. Essas imagens podem ser usadas em cardápios digitais, aplicativos de delivery e testes de pratos sazonais, sem a necessidade de ensaios fotográficos caros.

Complemento, não substituição

A inteligência artificial não veio para substituir a criatividade de um chef, mas para potencializá-la. É como ter um sous chef virtual pronto para oferecer insights sobre tendências, técnicas e combinações de sabores. Com acesso a uma base gigantesca de dados, você pode transformar boas ideias em grandes inovações, aprimorando técnicas e nutrindo a criatividade de forma inédita.

Seu restaurante está pronto para o amanhã?

Os benefícios da IA para chefs e proprietários de restaurantes são indiscutíveis. Desde a criação de cardápios alinhados às tendências gastronômicas até a gestão eficiente do negócio, a tecnologia está rapidamente se tornando indispensável na indústria da alimentação. Seu restaurante já está preparado para essa revolução?

A FERMENTAÇÃO: TRADIÇÃO MILENAR E TENDÊNCIA NO FUTURO DA GASTRONOMIA



ESCRITO POR:

Vitor Tsuru
Chef *Unilever Food Solutions*

A fermentação tem conquistado cada vez mais espaço na gastronomia moderna, mas esta técnica tem raízes muito mais profundas do que muitos imaginam. Muito antes da refrigeração e dos métodos de conservação atuais, nossos ancestrais já usavam a fermentação como um método essencial de preservação de alimentos.

O que começou como uma necessidade básica de sobrevivência, com o tempo se transformou em um recurso que dá vida a sabores, aromas e texturas únicas.

É provável que você consuma alimentos fermentados todos os dias sem nem perceber. O pão que acompanha o café da manhã, o café que desperta as manhãs, o vinho que acompanha bons momentos e até mesmo o chocolate que adoça o dia – todos esses produtos passaram por processos fermentativos. Se antes a fermentação era uma questão de preservação, hoje ela é fundamental para aprimorar e diversificar experiências gastronômicas.

A fermentação é um universo complexo, cheio de nuances e surpresas. O resultado final de um alimento fermentado depende de várias variáveis, como o mix de microrganismos utilizados e as condições ambientais. Isso abre as portas para a criação de milhares de produtos distintos e, mais importante

ainda, permite aos chefs explorar novas possibilidades de sabores e texturas.

Na gastronomia contemporânea, a fermentação vai além de enriquecer o sabor; ela oferece uma plataforma única para personalizar pratos de maneira excepcional. Ao dominar os processos fermentativos, chefs conseguem transformar ingredientes simples em experiências sensoriais inesquecíveis, criando novos perfis de sabor, texturas surpreendentes e, em muitos casos, ampliando os benefícios nutricionais dos pratos.

E o mais fascinante: ao trabalhar com a fermentação, o chef tem à disposição um *sous chef* invisível – os microrganismos. Esses pequenos ajudantes desempenham um papel

essencial na construção do prato. Assim como qualquer outro assistente de cozinha, os microrganismos têm seus próprios “humores”, o que significa que o resultado final pode variar de acordo com o ambiente e o cuidado no processo. Essa interação entre o chef e os microrganismos garante que cada prato seja uma experiência única e muitas vezes imprevisível.

Seja para potencializar receitas tradicionais ou trazer inovação ao cardápio, a fermentação é uma ferramenta poderosa que está moldando a gastronomia do futuro. Sem dúvida, é uma das grandes tendências da cozinha contemporânea.







AGRADECIMENTOS

SOBRE ESTE RELATÓRIO

O relatório de tendências “Future Menus 2024” da Unilever Food Solutions foi compilado a partir de dados globais robustos e extensas contribuições de chefs, incluindo relatórios da indústria de fontes terceiras líderes, análises de mídia social usando 237.000 palavras-chave representando 312 milhões de buscas em mais de 21 países, perspectivas de 250 chefs profissionais da UFS e feedback detalhado de mais de 1.100 profissionais de chefes localizados em 20 mercados mundiais via painéis eletrônicos da UFS. Essas percepções foram traduzidas em soluções práticas e orientadas para a ação para operadores de serviços de alimentação globalmente, incluindo ideias de receitas, técnicas e soluções de ingredientes que os operadores podem usar em seus menus.

Criado por: Unilever Food Solutions

Fotografia: NTT Data

Receitas: Chefs Unilever Food Solutions – Thais Gimenez, Michael Yamashita, Igor Mochizuki, Vitor Tsuru, Isabela Rodrigues e Marcia Marcellino.

Estudos e Pesquisas: Daniel Quinn, Elspeth Edwards, e Charlotte McDonald da The Forge London, Unilever Food Solutions Consumer Marketing Insights, Kantar

Insights: Unilever Food Solutions Chefs, Chef Ligia Karazawa, Bruno Mizogutti, Raphael Silva - Lucrando com Delivery, Julie Futigami, Angela Hui, Rocio Quispe Yujra, Maritza Judith Quispe Yujra de Aragon e Luiz Chilman, Feira do Bom Retiro

CITAÇÕES

Comida de Rua Moderna

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Capítulo 300924.

Análise de interesse de busca no Google para o relatório Future Menus 2025. Mercados: EUA, Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Baixos, Irlanda, Alemanha, Tailândia, Indonésia, Malásia, Singapura, Filipinas. Duração: agosto de 2020 a julho de 2024.

Equipe Kantar (2024) Pesquisa global no painel eletrônico da UFS. Resultados globais. Sylvia Schöne e David Ehlers. Relatório ID: 316412774 | Q8135-54. Setembro de 2024.

Cozinha Sem Fronteiras

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine. Capítulo 300924.

Análise de interesse de busca no Google para o relatório Future Menus 2025. Mercados: EUA, Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Baixos, Irlanda, Alemanha, Tailândia, Indonésia, Malásia, Singapura, Filipinas. Duração: agosto de 2020 a julho de 2024.

Equipe Kantar (2024) Pesquisa global no painel eletrônico da UFS. Resultados globais. Sylvia Schöne e David Ehlers. Relatório ID: 316412774 | Q8135-54. Setembro de 2024.

Gastronomia Personalizada

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Diner Designed. Capítulo 300924.

Análise de interesse de busca no Google para o relatório Future Menus 2025. Mercados: EUA, Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Baixos, Irlanda, Alemanha, Tailândia, Indonésia, Malásia, Singapura, Filipinas. Duração: agosto de 2020 a julho de 2024.

Equipe Kantar (2024) Pesquisa global no painel eletrônico da UFS. Resultados globais. Sylvia Schöne e David Ehlers. Relatório ID: 316412774 | Q8135-54. Setembro de 2024.

Raízes Culinárias

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Capítulo 300924.

Análise de interesse de busca no Google para o relatório Future Menus 2025. Mercados: EUA, Canadá, Brasil, Reino Unido, Países Baixos, Irlanda, Alemanha, Tailândia, Indonésia, Malásia, Singapura, Filipinas. Duração: agosto de 2020 a julho de 2024.

Equipe Kantar (2024) Pesquisa global no painel eletrônico da UFS. Resultados globais. Sylvia Schöne e David Ehlers. Relatório ID: 316412774 | Q8135-54. Setembro de 2024.