

VIVER INTENSAMENTE SAUDÁVEL, DE CORPO E ALMA.



SABOROSOS, NUTRITIVOS E SAUDÁVEIS

CATÁLOGO DE SABORES | 2021

FALE COM A GENTE



(71) 99325 6828



contato@avoadordachapada.com.br
avoadordachapada@gmail.com



avoadordachapada.com.br

HISTÓRIA DO AVOADOR

Biscoito de Tapioca (polvilho de mandioca), também conhecido como biscoito de vento, peta ou biscoito voador, é um prato típico da culinária de Minas Gerais e da culinária do Centro-Oeste. A palavra vem do latim “pulvu”, que deu origem ao português “pó” e “poeirento” (como o biscoito). Já a origem do quitute é muito menos conhecida. Ele é um prato tradicional mineiro. Não se sabe ao certo quem inventou a receita – apenas que é antiga.

Historiadores não conseguem precisar onde e quando surgiu a receita, mas sabe-se que existe pelo menos desde o século 18 – segundo Luís da Câmara Cascudo, autor de História da Alimentação no Brasil, o biscoito de polvilho fazia parte das quitandas (termo mineiro para guloseimas caseiras servidas no café) preparadas pelas cozinheiras das fazendas das Gerais. O mesmo acontecia em território paulista. A pesquisadora Rosa Belluzzo conta, no livro São Paulo – Memória e Sabor (Unesp), que eles iam à mesa ao lado de bolinhos de chuva, sequilhos e broinhas de fubá, acompanhados de chá ou café. “Os lanches da tarde eram indispensáveis nas fazendas ou na cidade, quando as sinhás podiam mostrar seus predileitos preparando quitandas variadas”.

Verbetes - A Avoador

Avoador é um biscoito salgado típico do estado da Bahia, muito parecido com o biscoito de polvilho, numa licença poética, tem esse nome devido a sua leveza e textura etérea.

Se fizermos um breve estudo sobre por que o sertanejo utiliza o nome Voador ou Avoador, encontramos =vo.a.dor, que ou o que voa, rápido, veloz, tudo isso tem em sua raiz de significados o sucesso que faz estes biscoitos.

Outras palavras podem remeter ao desejo subjetivo dos Avoadores, como Voar que vem do latim Volare, do Francês volée, “vão” ou mesmo Volátil, podemos até arriscar avoador, com o significado de uma pessoa “distraída, confusa, atrapalhada”.

Mandioca - O alimento do século

A mandioca foi espalhada pelo mundo por europeus colonizadores no século XVIII, e é considerada, nos dias de hoje, um alimento importante para os países produtores.

Também chamada de aipim ou macaxeira, ela é rica em fibras e carboidratos, que previnem o diabetes e dão saciedade.

Eleita pela Organização das Nações Unidas, a ONU, como o alimento do século 21, ela é reverenciada por aqui há muito tempo e chegou a ser apelidada de “rainha do Brasil”. Sua majestade, a mandioca, já imperava absoluta muito antes de os colonizadores portugueses desembarcarem em terras tupiniquins.

Era o segredo de disposição dos antigos povos indígenas e também passou a ser fonte de energia para muitos dos europeus, que, deste lado do atlântico, trocaram o pão de trigo pelo beiju. Aliás, passados mais de 500 anos, hoje observamos um movimento bastante parecido: o pãozinho francês está perdendo seu trono para a tapioca.

AVOADOR DA CHAPADA

Acreditamos que a história do Avoador tem “um saber quase sagrado, um sabor carregado de origem e tradição, repleto de humanidade”. A mandioca pode ser considerada a Raiz do Brasil e o Avoador é uma iguaria Patrimonial.

Partindo desses princípios procuramos elaborar uma receita caseira baseada em ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizantes e assim surgiu o Avoador da Chapada, uma marca registrada em todo território nacional.

Fazemos um processo artesanal da extração do polvilho da mandioca, tendo como resultado uma densidade e uma crocância diferenciada, que são características marcantes dos nossos Avoadores.

Um biscoito feito com 100% de Tapioca (polvilho de mandioca), **sem Glúten, com Zero Gordura Trans e sem Lactose** (exceto o sabor queijo e orégano: no nosso processo de produção não manipulamos leite, no entanto este sabor tem como ingrediente o queijo parmesão, por isso contém lactose).

Nosso Biscoito é assado em forno a lenha e é produzido no município de Seabra, na região da Chapada Diamantina. Essa região tem uma longa tradição na fabricação caseira do biscoito Avoador. Produzimos, além do Avoador Tradicional, biscoitos com sabores diversos, compondo um Mix de sete sabores: **Tradicional, Batata doce, Cacau, Amendoim, Cebola e Salsa, Pimenta Calabresa, Queijo e Orégano** (Devido à presença do queijo, esse sabor contém Lactose/não contém leite).

Saborosos
Nutritivos
Saudáveis

NOSSOS SABORES

100% TAPIOCA

TRADICIONAL

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Coco, Ovo Caipira.

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 0751320363411
DUN 14: 10751320363418

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 751320363459
DUN 14: 10751320363456

50g

100g



BATATA DOCE

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Batata Doce.

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 0736532289308
DUN 14: 10736532289305

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 751320363404
DUN 14: 10751320363401

50g

100g



QUEIJO E ORÉGANO

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Queijo e Orégano.

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 0736532289339
DUN 14: 10736532289336

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 751320363435
DUN 14: 10751320363432

50g

100g



CEBOLA E SALSA

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Cebola e Salsa.

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 0736532289346
DUN 14: 10736532289343

NCM: 1905.20.90
EAN 13: 751320363374
DUN 14: 10751320363371

50g

100g



NOSSOS SABORES

100% TAPIOCA

PIMENTA CALABRESA

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Pimenta Calabresa.

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 0736532289353

DUN 14: 10736532289350

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 751320363428

DUN 14: 10751320363425



CACAU

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Açúcar Mascavo, Cacao em pó.

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 0736532289322

DUN 14: 10736532289329

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 751320363442

DUN 14: 10751320363449



AMENDOIM

Tapioca (Polvilho de Mandioca), Água, Sal Marinho, Óleo de Girassol, Ovo Caipira, Açúcar Mascavo, Pasta de Amendoim.

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 0736532289315

DUN 14: 10736532289312

NCM: 1905.20.90

EAN 13: 751320304230

DUN 14: 10751320304237



TERRA NATURA COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA
CNPJ: 33.019.861/0001-70
contato@avoadordachapada.com.br
avoadordachaoada@gmail.com
(71) 99325 6828