

ORIGENS
PARANÁ



CRACÓVIA
de **PRUDENTÓPOLIS**

Indicação Geográfica em Estruturação
como Indicação de Procedência



Produto CRACÓVIA

**TEXTURA MACIA,
FIRME E SABOR
MARCANTE DA CARNE
SUÍNA E DOS TEMPEROS**

A Cracóvia de Prudentópolis é um embutido feito com carne de porco, lombo ou pernil, temperado com alho, pimenta e sal. Tem seu diferencial sensorial associado ao seu formato, ao tempero específico, níveis de gordura, o processo de defumação típico, textura macia, firme e sabor marcante que tornam o produto único. O saber fazer da região influencia diretamente na qualidade dos produtos, pois existe um padrão que é seguido pelos produtores que foi inspirado nas receitas e modo de fazer da região que lhe conferem certa particularidade.

Região

PRUDENTÓPOLIS



Desde meados de 1950 existem registros de produção de Cracóvia na região de Prudentópolis, uma cidade do centro-sul do Paraná, habitada em sua maioria por descendentes de ucranianos. A Cracóvia de Prudentópolis é bastante reconhecida pelo mercado.

A Cracóvia pode ser utilizada como ingrediente de molhos, recheios e lasanhas. Além disso, pode entrar em diversos preparos, como recheio de pierogis e raviólis, para compor molhos de tomate com ervas ou até molho branco, no recheio de pizzas e em risotos.

A CRACÓVIA PODE SER USADA EM QUALQUER RECEITA NO LUGAR DO PRESUNTO COZIDO E É ÓTIMA PARA DAR MAIS SABORES AOS MOLHOS DE CARNE.



Como o embutido é um produto relativamente novo, ainda surgirão muitas aplicações diferentes para ele na culinária brasileira.

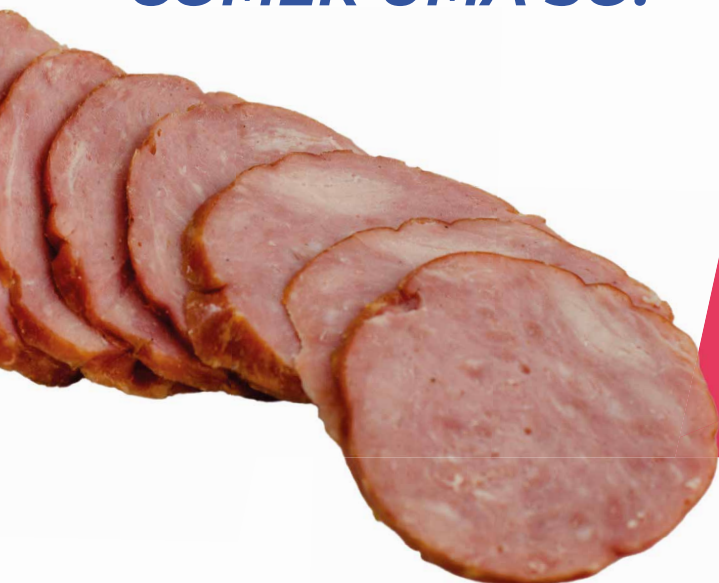
O embutido foi batizado com o nome de cracóvia, em referência à cidade polonesa Kraków.



Clique para ver o vídeo

**SABOR
ÚNICO E
INESQUECÍVEL**

**IMPOSSÍVEL
COMER UMA SÓ!**



APEP

Associação de Produtores de
Embutidos de Prudentópolis

 42 3446-2900

 42 99931-1517

Jose Marcos Mahulak