

ORIGENS
PARANÁ



CAPANEMA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Indicação de Procedência
Registrada no INPI

Produto MELADO BATIDO E MELADO ESCORRIDO

*CREMOSIDADE,
COR CLARA,
DOÇURA ESPECIAL*

O Melado de Capanema já é reconhecido pela qualidade e sabor. O sucesso do melado de Capanema, também conhecido como “Mel de Cana-de-Açúcar” é sua coloração branquinha e seu sabor inigualável.

O melado produzido em Capanema é dividido em dois tipos: o escorrido e o batido e está fortemente relacionado com a história e a cultura do município.



MELADO ESCORRIDO

O melado escorrido é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa, submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos entre 65% e 75%. Deve ser envasado logo em seguida de seu resfriamento, sem ser batido, alcançando característica viscosa típica de xaropes, isento de partículas sólidas.



MELADO BATIDO

O melado batido passa pelo mesmo processo de aquecimento e concentração da garapa. No entanto, após atingir o teor de sólidos desejado, é colocado batedores apropriados, revolvido enquanto resfria em temperatura ambiente, até que adquira uma consistência pastosa para, então, ser envasado, alcançando a característica de pasta clarificada de cor bege, pouco granulada, isenta de cheiro de açúcar queimado.

Região

CAPANEMA



Capanema é um município do sudoeste do Paraná margeado pelo Rio Iguaçu e pela biodiversidade do Parque Nacional do Iguaçu, com uma geografia extremamente favorável ao cultivo de cana-de-açúcar. O *terroir*, abençoado por tanta riqueza natural, proporciona à cana-de-açúcar um maior teor de sacarose. A combinação de temperaturas mais altas, clima mais seco, tipo de solo e forma de produção proporciona aos derivados da cana-de-açúcar um sabor e coloração diferenciados.

Conhecida nacionalmente como a Terra do Melado, Capanema começou a produção desse derivado de cana-de-açúcar nos anos 1980 por iniciativa de moradores da região. Com o passar do tempo, a atividade foi se profissionalizando e o sabor único do melado produzido no município ganhou destaque e hoje consiste em força motriz da sua economia.





Capanema produz
400 T de
MELADO/ANO

O melado possui diferentes aplicações, como adoçante natural em receitas, ingrediente gastronômico, coberturas para sobremesas, ingredientes em produtos de panificação, entre outros.



Clique para ver o vídeo



**Associação de Turismo
Doce Iguassu**

 **(46) 99925-5837**
Mariela

 **(46) 99976-3819**
Paulo

 **mariela.millioni@gmail.com**

SEBRAE