



PÃO NO BAFO

da Região de Palmeira

Indicação Geográfica em Estruturação
como Indicação de Procedência

Produto PÃO NO BAFO

*RECEITA ÚNICA,
TRADICIONAL
E SABOROSA*

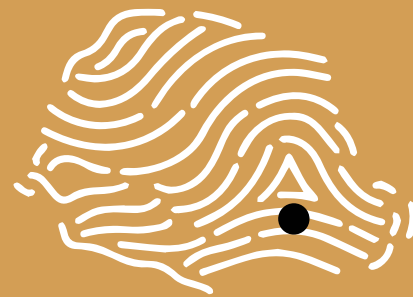
O Pão no Bafo é um prato composto de um pãozinho fermentado, pequeno e arredondado, cozido no vapor com carne suína e repolho. O molho é feito com cebola e pode ser adicionado cerveja. O grande diferencial é sua receita e o nome Pão no Bafo é exclusivo na região. O prato é finalizado em camadas com a carne, o repolho ou chucrute, e o pão. A receita é feita com costelinha suína, fresca e defumada. O que define a sua reputação é a preparação do pão no vapor e a montagem do prato em camadas.

O Pão no Bafo de Palmeira é uma receita criada há mais de 140 anos que foi alçada ao status de Patrimônio Imaterial da cidade em 2015. Era uma tradição dos russos-alemães que se instalaram na região por volta de 1878.

Região

REGIÃO

PALMEIRA



O Pão no Bafo de Palmeira é um prato tradicional da região, passado de geração em geração, e que faz parte da cultura culinária local. Na cidade de Palmeira há restaurantes que servem o prato típico sempre seguindo o mesmo modo de fazer. O modo de produção está documentado no registro do patrimônio imaterial. É seguida a ficha técnica dos produtos, presente em todos os restaurantes. Os funcionários são treinados e seguem esse modo de fazer rigorosamente e detalhadamente, para assegurar a qualidade e a apresentação do prato. Desse modo, o prato é preparado artesanalmente, com cuidado e atenção aos detalhes, desde a escolha dos ingredientes até o tempo de cozimento, resultando em um prato único e especial.



Foto: Ana Krambeck



O Pão no Bafo é preparado em uma única panela, por isso é um prato coletivo sempre consumido em grupo e, assim, valoriza a união e a família.



[Clique para ver o vídeo](#)



**Prefeitura Municipal
de Palmeira**

 **(42) 3909-5000**

 **(42) 3252-1724**