

ORIGENS
PARANÁ



Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Indicação de Procedência

Produto TORTAS

**SABORES VARIADOS
E EXCEPCIONAIS
TRADIÇÃO ARTESANAL**

As Tortas de Carambeí são feitas seguindo um alto padrão de qualidade, com base em receitas de imigrantes holandeses e descendentes, receitas de famílias que hoje se tornaram patrimônio imaterial da cidade e colocaram Carambeí na rota do turismo gastronômico. O grande diferencial está exatamente no saber fazer que é passado de geração para geração.

As tortas são produzidas de forma artesanal, com cuidado e atenção aos detalhes, com insumos naturais, isto é, não industrializados e regionais, que fazem com que a qualidade seja perceptivelmente superior. Deste modo, são utilizados ingredientes frescos e selecionados, como frutas da estação, chocolate de qualidade, laticínios locais e outros produtos frescos, o que contribui para o sabor e a textura excepcionais das tortas.

As Tortas de Carambeí são famosas por sua grande variedade de sabores, que vão desde os clássicos como amora, chocolate como a torta holandesa, morango e limão até opções mais criativas, como tortas de maracujá, nozes, doce de leite, entre outras.



Além das tortas doces, Carambeí também é conhecida pelas tortas salgadas, que podem ter recheios como frango, camarão, palmito e queijos variados.

Região CARAMBEÍ



Carambeí é uma cidade do Paraná com uma rica história, principalmente relacionada à imigração holandesa. Desde a época da colonização holandesa na região, em 1911, são produzidas as tortas na cidade. As **Tortas de Carambeí** são um reflexo dessa herança cultural e gastronômica. A tradição da confeitaria entre os imigrantes e seus descendentes se popularizou na comunidade, que atualmente pessoas que não possuem ligação com as famílias de imigrantes também encontraram na produção das tortas uma fonte de renda. Com o passar do tempo as receitas foram evoluindo até alcançar o nível atual.





Carambeí tem se destacado como um destino de turismo gastronômico, com grande contribuição das tortas. Muitas das confeitarias e estabelecimentos que produzem as **Tortas de Carambeí** são negócios familiares. Essa tradição familiar confere um toque especial às tortas, pois são preparadas com amor, dedicação e expertise acumulada ao longo dos anos.

As Tortas de Carambeí estão presentes em confeitarias, cafeterias e restaurantes da região. Elas são uma excelente opção gastronômica. Muitas pessoas vão para Carambeí por causa dessa autenticidade e qualidade das Tortas produzidas na cidade, sejam elas doces ou salgadas. Elas geralmente são servidas em fatias individuais, proporcionando uma experiência especial para quem consome!





Também são uma ótima opção de presente para amigos, familiares ou colegas de trabalho. Elas são embaladas de forma atrativa e podem ser entregues como um gesto de carinho ou gratidão.



O município reconhece, através de lei municipal, a **Torta de Amora** como seu prato típico.

O título de Carambeí Cidade das Tortas surgiu com incentivo da Prefeitura Municipal com a criação do Festival de Tortas.

O evento anual reúne confeitarias artesanais e confeitarias consolidadas de Carambeí para celebrar a culinária local, incluindo uma variedade de tortas doces e salgadas.

Devido à realização do evento, turistas de diversas regiões conheceram Carambeí como a rota das tortas e chegam à cidade durante o ano todo motivados a degustar as famosas tortas produzidas na região.



[Clique para ver o vídeo](#)



APTC
Associação de Produtores
de Tortas de Carambeí

Christian
Presidente da Associação
☎ (42) 9933-5816