

ORIGENS
PARANÁ



Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Indicação de Procedência



Produto CARNE DE ONÇA

*PETISCO
SABOROSO
E FRESCO*

A Carne de Onça é um prato típico da capital Curitiba, no Paraná. É conhecido por ser um petisco tradicional servidos em bares e restaurantes da cidade, geralmente acompanhado por uma cerveja gelada.

A Carne de Onça é preparada com carne moída crua e fresca.



TRADICIONALMENTE, A CARNE É SERVIDA SOBRE FATIAS DE BROA DE CENTEIO, SEGUIDA DA CEBOLA BRANCA, DA CEBOLINHA, O SAL, PIMENTA DO REINO E REGADA COM AZEITE. O ACOMPANHAMENTO PODE SER UMA BOA MOSTARDA.

O que diferencia a Carne de Onça de outros pratos, é que a carne utilizada é crua, temperada e servida imediatamente, preservando a textura e o sabor da carne fresca combinada aos temperos.



Região

CURITIBA



A gastronomia de Curitiba tem forte influência da imigração europeia, especialmente alemã. A Carne de Onça é um exemplo dessa influência, combinando elementos da cozinha alemã, como a broa de centeio e a carne crua temperada, com ingredientes e sabores brasileiros.

Desde suas origens, provavelmente já na década dos anos 1930, a Carne de Onça foi servida nos bares e restaurantes assim como preparada nos lares dos curitibanos, ganhando a notoriedade que mantém até os dias de hoje, sendo consolidada nos cardápios e uma iguaria típica curitibana.





2014

Primeiro Festival
de Carne de Onça
em Curitiba

com mais de **30**
estabelecimentos

A notoriedade do prato foi fortemente alavancada ao ser declarada, em 2016, Patrimônio Cultural Imaterial da Cidade de Curitiba.

A Carne de Onça de Curitiba é conhecida por ter um sabor rico, condimentado, suculento e equilibrado com uma suave acidez, combinado com o sabor mais intenso e levemente adocicado da broa de centeio em comparação ao pão branco tradicional. A combinação de ingredientes e temperos resulta em uma experiência gastronômica única e apreciada pelos amantes dessa iguaria curitibana.



Considerada um símbolo gastronômico de Curitiba, a Carne de Onça é parte importante da identidade culinária da cidade. É um prato que desperta o orgulho local e atrai tanto moradores quanto turistas que desejam experimentar a culinária típica da região.



[Clique para ver o vídeo](#)



CONTATO

 41 99960-6281
Sergio Medeiros

