FAROFA COM CARNE SECA

Entre em contato
ou consulte seu representante

Você sabia ?

- A farofa com carne seca é rica em proteínas, essenciais para a construção e reparação muscular. A farinha de mandioca fornece fibras, ajudando na digestão. A combinação também oferece vitaminas e minerais, contribuindo para uma alimentação saborosa e nutritiva.

Fotos autorais

FAROFA COSTELINHA COM LIMÃO

Entre em contato
ou consulte seu representante

Você sabia ?

- A farofa com costelinha e limão é rica em proteínas, essenciais para a musculatura. A farinha de mandioca oferece fibras que ajudam na digestão, enquanto o limão adiciona vitamina C, fortalecendo o sistema imunológico. Essa combinação proporciona um prato saboroso e nutritivo.

Fotos autorais

FAROFA COM CEBOLA CRISPY

Entre em contato
ou consulte seu representante

Você sabia ?

- A farofa com cebola crispy combina a crocância da farinha de mandioca com a textura da cebola frita. É rica em fibras ajudando na digestão e contém antioxidantes da cebola, que promovem a saúde do coração. Além de saborosa, adiciona variedade e nutrientes a uma dieta equilibrada.

Fotos autorais

FAROFA TRADICIONAL

Entre em contato
ou consulte seu representante

Você sabia ?

- A farofa é um prato típico brasileiro que traz diversos benefícios à saúde, ela é rica em fibras, auxiliando na digestão e no bom funcionamento do intestino. Além disso, a farofa pode ser enriquecida com ingredientes como ovos, cenoura, cebola e carnes , adicionando proteínas, vitaminas e minerais à dieta.

Fotos autorais

FAROFA TRADICIONAL COM PIMENTA

Entre em contato
ou consulte seu representante

Você sabia ?

- A farofa tradicional com pimenta é um prato saboroso e nutritivo, feito principalmente de farinha de mandioca, que fornece energia e fibras, ajudando na digestão e saúde intestinal, acelerando o metabolismo, sendo assim uma opção versátil para acompanhar diversas refeições.

Fotos autorais