

Guia
do
HAMBÚRGUER
LENDÁRIO
BOCCANEIRA



By **Tadeu de Marco** - Canal Rango

© **BOCCANEIRABRASIL**

🌐 **WWW.BOCCANEIRA.COM.BR**

MARCAS
DMG

marcasdmg.com.br



BOCCANEIRA

BURGER *artesanal*

ROTA DOS DESTEMIDOS

Os burgers artesanais não vieram para brincar e conquistaram os sete mares.

Navegar por essas águas é para capitães que levam a sério o sabor. Aqui não estamos falando de qualquer mistura de carne e pão; estamos falando de uma experiência de sabor onde o que vale é a qualidade.

A Boccaneira sabe disso.



Quando um burger leva nossos molhos, é um caminho sem volta de sabores que ultrapassa fronteiras. Quer entender como um toque bem dado de um molho pode transformar um prato em algo épico? Bem-vindo ao guia que vai mudar seu rumo no mundo dos sabores.





EQUIPAMENTOS E INGREDIENTES *de respeito*

PARA QUEM DOMINA A CHAPA

Quer dominar a chapa e criar burgers que deixam marca em sua taverna? Primeiro você precisa das ferramentas dignas de fazerem seu burger memorável.

A cozinha de quem leva sabor a sério é equipada como um navio pronto para navegar. Seu arsenal começa com uma chapa de ferro para aquela crosta perfeita, espátula firme e, claro, os molhos Boccaneira, os verdadeiros tesouros de sabor da sua cozinha.

Chapa de ferro para aquela crosta digna de capitães.

Abafador para derreter o queijo no ponto certo, como manda o código dos destemidos.

Espátula firme o básico para manobrar com habilidade.



Balança eletrônica

para garantir que tudo esteja no lugar.



Modelador de hambúrguer

para garantir padrão de lenda.

Moedor de carne

o início da saga, onde cada pedaço vira parte de uma criação épica.





Com os molhos Boccaneira em mãos, você aprimora as etapas de preparo e finalização, e seu burger marca presença na memória do cliente.

Saca só o que alguns dos nossos tesouros do sabor são capazes. Quer o toque defumado? A Maionese Grill traz a ousadia dos sete mares. Precisa de um sabor picante inesperado? O Ketchup Chipotle entra em cena. Se o seu objetivo é fazer seu cliente voltar, é melhor estar preparado com a linha Boccaneira completa.

Tática de Almirante use a Maionese Grill no topo para finalizar ou o Ketchup Grill como toque extra. Com os molhos certos, seu burger sai da chapa para fazer história na lembrança do seu cliente.

BOGCANEIRA

COMO ESCOLHER o corte épico E OS TEMPEROS DE RESPOSTA ?

Quando falamos de hambúrguer, o corte da carne importa. Mas já vamos logo desmistificando o corte caro. Você não precisa de picanha para deixar seu cliente babando. Aqui, a regra é simples: carne suculenta e bem selecionada.

E moer duas vezes? Até pode, mas não vá achando que é regra dos grandes. Duas moagens no máximo, e já está no ponto, sem transformar a carne numa sola de bota. Porque, convenhamos, ninguém aqui veio atrás de burger que parece borracha, certo?



Dica de Almirante facilite sua vida na cozinha, moa a carne com a gordura congelada para não entupir o moedor. Além de manter as características, ajuda a evitar a proliferação de microrganismos.





Para quem quer um burger de respeito, a carne e a gordura na medida dão aquele "tchan".

Aqui, burger seco não tem vez. Com uma relação de 25% a 30% de gordura, seu burger navega entre o suculento e o bem saboroso. Esse é o truque que define um burger bem feito, especialmente entre os pontos "menos" e "mais".

Quer uma dica de quem sabe? O Tadeu, do Canal Rango, dá a palavra sobre os tipos de preparo:

PROPORÇÕES DE GORDURA, SABOR NA MEDIDA:

De 18% a 25% = preparos na chapa

De 25% até 30% = preparos no grill ou churrasqueira

De 30% a 35% = preparo no Pit Smoker



Vai fazer hambúrgueres colossais? Use de 120g a 180g de carne. Aqui, peito de boi é uma boa pedida: corte com bastante gordura que facilita criar seus monumentos.

Para hambúrgueres menores e ágeis, de 90g a 120g, coxão mole com capa de gordura fica uma delícia dos sete mares. Agora se o plano é um blend de arrancar elogios e entregar tudo que o cliente espera, segue a dica!

CORTES PARA BLEND QUE DÃO O QUE FALAR

Acém, peito, patinho, ponta de agulha, capa de filé, costela e cupim.

DICA DO ALMIRANTE PARA UM BLEND PARA LEVAR PARA A VIDA

Para um resultado imbatível, vá de 70% peito, 20% acém e 10% patinho. Isso cria um burger de 120g a 200g, sem erro.

PONTOS DA CARNE

- Mal passado;
- Ao ponto para mal passado;
- Ao ponto;
- Ao ponto para bem-passado;
- Bem-passado.





O toque final fica por conta dos sabores épicos de Boccaneira. Cada um é a assinatura de um verdadeiro capitão dos sabores.

COMBINAÇÕES *que fazem história*



AMERICAN BURGER

Imbatível para quem quer sabor intenso para um burger suculento e marcante.



KETCHUP CHIPOTLE

Combina com carnes de sabor intenso, como costela ou blend com cupim.



Para quem quer um toque defumado.



MOSTARDA AMARELA

Aquele toque final que marca.

BAÚ DE sabores

RECEITAS À MODA BOCCANEIRA

Agora, sim, chegamos ao ponto forte: o baú de sabores épicos Boccaneira para usar com seu burger. Abra o baú e descubra receitas que transformam sua criação em um verdadeiro marco na jornada dos sabores!

O CLÁSSICO CHEDDAR E BACON COM TOQUE DEFUMADO

INGREDIENTES

- 180g de blend bovino com 25% de gordura (pode misturar peito e acém)
- 2 fatias de bacon crocante
- 2 fatias de cheddar intenso
- Pão brioche de 60g, chapeado com manteiga para um leve dourado
- Maionese Grill Boccaneira – o defumado que dá o toque final

MODO DE PREPARO

Modele a carne e tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Grelhe o burger até o ponto, sem pressionar para manter a suculência. Adicione o cheddar no último minuto e abafe para derreter. Monte o burger: passe uma camada generosa de Maionese Grill no pão e finalize com o bacon crocante. Sirva imediatamente.



AIOLI DE KETCHUP CHIPOTLE

INGREDIENTES

- 1 xícara de maionese (Você pode usar a Maionese Tradicional Boccaneira para um toque completo de Boccaneira)
- 2 colheres de sopa de Ketchup Chipotle Boccaneira
- 1 dente de alho, bem picado ou amassado (ou dois, se você for do time corajoso)
- 1 colher de sopa de suco de limão fresco (ajusta o sabor e dá leveza)
- Uma pitada de sal e pimenta-do-reino a gosto
- Opcional: uma colher de chá de mostarda amarela para um toque mais ácido e picante

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a maionese e o Ketchup Chipotle Boccaneira até obter uma cor e textura homogêneas.

Adicione o alho bem picado e o suco de limão. Esses ingredientes vão equilibrar o ardor do chipotle e dar um toque refrescante ao aioli.

Tempere com sal e pimenta a gosto. Se quiser um toque extra, adicione um pouco de mostarda amarela para dar aquele sabor mais ácido.

Mexa tudo até ficar bem encorpado.

Prove e ajuste o tempero se necessário.

SUGESTÕES DE USO

Burger de carne suína: o toque defumado e picante complementa a suculência da carne.

Sanduíche de frango crocante: o ardor do chipotle eleva a crocância e traz uma camada de sabor extra.

Batatas fritas e anéis de cebola: para quem busca um acompanhamento digno, mergulhe as batatas nesse aioli e sinta o sabor que fixa na memória.

BOCCANEIRA

**HÁ SEMPRE
UM SABOR**
Boccaneira
QUE SEU CLIENTE DESEJA



KETCHUP TRADICIONAL O LENDÁRIO

Tomates frescos e direto ao ponto, perfeito para quem valoriza o autêntico nos burgers e acompanhamento.



KETCHUP CHIPOTLE RUIVÃO ARDIDO

Pimenta jalapeño defumada, ideal para carnes intensas.



KETCHUP GRILL CORTINA DE FUMAÇA

Traz aquele sabor de churrasco que marca sua receita.



BARBECUE DA BARBA À CAUDA

Perfeito para carnes na grelha.



MAIONESE TRADICIONAL JOLLY ROGER

O toque cremoso que vai bem com qualquer burger.



AMERICAN BURGER COVIL DO CORSÁRIO

Uma maionese com pepinos e temperos que dá personalidade à sua criação.



MAIONESE GRILL ISLA DEFUMADA

O toque de churrasco em forma de maionese.



MOSTARDA ESCURA TESOURO ESCURO

Picante e doce na medida, para carnes fortes.



MOSTARDA TRADICIONAL MOSTO ARDENTE

Vai bem com burgers, salsichas e até salmão.



MONTANDO O BURGER *de respeito*

DEPOIS QUE VOCÊ MOLDOU OS SEUS BURGERS,
É HORA DE MONTAR O LANCHE PERFEITO.

PÃO

O pão é metade do caminho para um burger digno. Ele precisa ser macio, firme e saboroso, mas sem roubar a cena.

Pão francês, brioche, australiano ou tradicional. Você escolhe o seu favorito.

Dica de Almirante passe uma camada de manteiga e dê aquela tostadinha na chapa. Além de dar sabor, deixa o pão pronto para aguentar qualquer burger que você monte. E lembre-se: o peso do pão precisa acompanhar o tamanho da carne, nada de extremos.

COMPLEMENTOS TOPPING

Dê o seu toque final de ousadia e criatividade. Cheddar, bacon, alface, tomate confitado, maionese, barbecue... são os detalhes que tornam o burger lendário.

Os molhos Boccaneira vêm para fechar com chave de ouro. Para finalizar, seja com o Ketchup Grill, a Mostarda Escura ou outra preciosidade do nosso arsenal, o que você escolher vai mudar o rumo do sabor.

O PODER do queijo

Não é qualquer queijo que vai coroar o seu burger. Cada tipo traz uma experiência, então faça a escolha certa:

MASSAS DURAS

Cheddar, emental e parmesão trazem um sabor intenso que não pede desculpa.

QUEIJOS FUNDIDOS

Se for usar, exija qualidade. Aqui não tem espaço para o "mais ou menos."

QUEIJOS FORTES

Gouda, gorgonzola e roquefort – escolha certa para quem gosta de ousar.

MASSAS FILADAS

Muçarela e queijo coalho são clássicos que se adaptam bem a várias criações.

MASSAS MOLES

Brie e camembert, perfeitos para burgers com um toque mais sofisticado.



Prepare-se para explorar terras de sabor como um verdadeiro desbravador. O Brasil é um mapa de tesouros gastronômicos, e você tem um mar de possibilidades para transformar cada burger em uma experiência épica.

NAVEGANDO *pelos sabores do brasil* **COM TOQUE DE BOCCANEIRA**



Que tal um Burger Nordestino? Com a Mostarda Escura Boccaneira, você adiciona um toque de especiarias e autenticidade que só quem conhece as rotas do sabor consegue.

Imagine isso: um burger que traz a ousadia do sertão, com aquele toque de pimenta e especiarias que chegam para marcar presença com autenticidade. Mostarda Boccaneira na base, carne suculenta e uma combinação de ingredientes que deixam claro: aqui,

o sabor é de respeito. Quem morde, entende: essa criação foge do óbvio e leva o cliente a navegar por sabores que jamais serão esquecidos.

Este é só o começo. Com Boccaneira, seu cardápio não se limita, ele conquista!





ALÉM DA CARNE

territórios de sabores inexplorados

Achou que o universo dos burgers parava na carne bovina? Pois dizemos que há um vasto mapa a ser explorado, desde o frango crocante até burgers vegetarianos cheios de personalidade. Aqui, quem comanda é a criatividade, e os molhos Boccaneira são seus aliados para transformar qualquer proteína em uma lenda. Quer um frango que arranque aplausos? Jogue uma dose de Maionese Grill

Boccaneira e veja o toque defumado dar vida ao prato. Ou, se o caminho é vegetariano, deixe o Ketchup Chipotle trazer o ardor e o sabor marcante que nenhum cliente espera encontrar em um burger de legumes. O American Burger também vai bem! Seja qual for a escolha, os molhos Boccaneira estão prontos para marcar presença e mostrar que sabor épico não tem rótulo fixo.



Um burger de verdade não precisa navegar sozinho. Pode ser escoltado por batatas crocantes, anéis de cebola e molhos que sabem bem o que fazem.

ACOMPANHAMENTOS *de respeito*

Para refrescar a tripulação, nada melhor que um milkshake encorpado ou um suco revigorante para cortar a sede.

Já com os molhos Boccaneira, até os clássicos burgers ganham nova roupagem: o Barbecue Boccaneira vira a estrela de um molho caseiro potente e cheio de sabor. Enquanto a Maionese Tradicional é o segredo para uma maionese de alho que transforma cada batata em uma experiência digna de memória e o cliente mergulha em uma jornada de sabor completa.



COMANDE SEU BURGER COMO UM VERDADEIRO *Almirante dos Sabores*

Chegou até aqui? Então o mapa dos burgers lendários já é seu. Agora é a hora de ousar e marcar território.

Pegue o leme, ajuste a rota, e faça da Boccaneira sua aliada para conquistar paladares fiéis. Com os molhos certos, não existe terreno desconhecido, somente sabores à espera de serem descobertos.

Explore, experimente, desafie o óbvio. Transforme seu menu e faça cada burger contar uma história com Boccaneira.



ALTO EM
AÇÚCARES
ADICIONADOS
SÓDIO

BOCCANEIRA
KETCHUP
O LENDÁRIO

1,01 kg

KECHUP
CONTÉM AROMATIZANTE
IMAGEM ILUSTRATIVA

CONTÉM AÇÚCARES
ADICIONADOS
E SÓDIO

	100 g	12 g	OLIVIO
Porções por embalagem: Caixa de 64			
Porção: 12 g (1 colher de sopa)			
Valor energético (kcal)	121	15	1
Carboidratos (g)	28	3,4	1
Açúcares totais (g)	21	2,3	0
Açúcares adicionados (g)	1	0,1	0
Proteínas (g)	0,5	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,1	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	2,5	0,3	1
Fibras alimentares (g)	755	92	4
Sódio (mg)			

*Porcentual de valores diários baseados em dieta.

BOCCANEIRA

© BOCCANEIRABRASIL
WWW.BOCCANEIRA.COM.BR

MARCAS
DMG

marcasdmg.com.br