BOLINHOS PELO MUNDO

GRUPO PP ALIMENTOS 1967

PASSAPORTE

CHEF CÁSSIO PRADOS

Cardápio Internacional
Sabores Autênticos

Você está prestes a embarcar em uma jornada culinária por diversos países, guiado por um ingrediente em comum: **a comida afetiva**.

O projeto **Bolinhos pelo Mundo**, criado pelo **Chef Cássio Prados** em parceria com a **PQ Alimentos**, transforma receitas clássicas em experiências únicas.

BOLINHOS PELO MUNDO
BOLINHOS PELO MUNDO
BASE DAS MASSAS
CHEF CÁSSIO PRADOS
GRUPO PQ ALIMENTOS 1967

Do Mundo para o seu Restaurante

O projeto visa criar uma conexão emocional com o cliente, evocando memórias e histórias através de sabores autênticos.

Cada bolinho representa uma parte da **cultura do país de origem**, respeitando suas **tradições** e os **ingredientes** que lhe conferem **autenticidade**.

Comida que toca, inspira e fideliza clientes.

Escaneie o QR Code e leve essa experiência para sua cozinha!

Tudo pronto para aplicar no seu cardápio!

FICHAS TÉCNICAS

LIVRO DE RECEITAS

VÍDEOS EXCLUSIVOS

DICAS

INGREDIENTES BASE DAS MASSAS

Tradição, técnica e sabor em cada mordida

FEIJÃO FRADINHO

Autêntico das cozinhas brasileira e africana, traz sabor intenso e textura que liga perfeitamente à massa.

FEIJÃO BRANCO

Elegância europeia com suavidade no paladar. Ideal para bases mais neutras e sofisticadas.

LENTILHA

Ingrediente símbolo da culinária oriental. Traz leveza, nutrição e combinações criativas de especiarias.

GRÃO-DE-BICO

Do Mediterrâneo para o mundo. Rico em proteína vegetal e textura firme, garante bolinhos estruturados e versáteis.

MILHO PARA CANJICA

Doçura e rusticidade brasileiras. Base que agrega sabor tradicional e visual encantador.

PROJETO BOLINHOS PELO MUNDO

FARINHAS UTILIZADAS NAS MASSAS

Textura, liga e personalidade gastronômica

FARINHA DE MANDIOCA GROSSA

A alma da cozinha brasileira! Potencializa crocância e realça sabores regionais.

FUBÁ MIMOSO

Leve, macio e reconfortante. Ideal para dar corpo sem pesar, com um toque de tradição.

FARINHA DE ROSCA

Versátil e funcional. Dá estrutura, absorve umidade e contribui com textura perfeita na finalização.

FARINHA DE MILHO AMARELA

Textura granulada e sabor marcante. Ótima para massas mais rústicas e receitas que pedem identidade.

TRIGO PARA KIBE

Hidratável, maleável e altamente nutritivo. Base da culinária do Oriente Médio, traz consistência e um toque especial.

BRASIL

Bolinho de Baião de Dois

8

PROJETO BOLINHOS PELO MUNDO

Do sertão e do forró, surge um bolinho que mistura arroz com feijão, carne-seca e queijo coalho. Casquinha dourada, coração aveludado e notas de pimenta-biquinho e coentro convidam a brindar à alegria nordestina.

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

ARGENTINA

Bolinho Patagônia Ball

Feche os olhos: pátria gelada, brasa intensa e ervas frescas das montanhas. Grão-de-bico cremoso, toque de fumaça líquida, purê de batata, bacon crocante e cebola crispy, finalizado com pesto de chimichurri e amendoim. Crocante, defumado e aveludado se unem em um petisco que sussurra "tango" ao paladar.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

CHINA

Bolinho de Pato Laqueado

10

Elegância oriental: sob uma crosta delicada que protege o pato caramelizado em um molho agridoce irresistível. Doce, salgado e defumado num só bocado inesquecível. Aromas de caramelo defumado, notas cítricas sutis e final aterciopelado — cada mordida convida a uma viagem sensorial digna de brinde.

PROJETO BOLINHOS PELO MUNDO

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

PORTUGAL

Bolinho Gomes de Sá com Molho Tártaro

11

Um estalar dourado revela o abraço cremoso do Atlântico: bacalhau suculento, grão-de-bico macio e notas de azeitona que lembram o Casario do Porto. Mergulhe no tártaro cítrico e deixe o fado guiar o paladar — puro encanto lusitano em uma mordida.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

ÁFRICA

Bolinho Cachupa

Crosta dourada estala revelando um interior macio que evoca a alma de Cabo Verde. O aroma vibrante do dendê e toques de especiarias ecoam ritmos africanos, enquanto o sabor robusto homenageia tradições ancestrais. Cada mordida é um convite à celebração compartilhada.

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

ALEMANHA

Bolinho de Joelho de Porco com Chucrute

Biergarten em forma de bolinho: por dentro, a carne desfiada do joelho de porco macio encontra e se mistura ao chucrute levemente ácido, criando um contraste rústico e reconfortante. O toque defumado e a acidez dançam juntos, revelando o verdadeiro espírito germânico em cada mordida.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

ESPANHA

Bolinho de Paella Valenciana

Sinta o sol mediterrâneo: o estalo do bolinho lembra castanholas, o aroma de açafrão e frutos do campo levam às planícies de Valência. Grão-de-bico e açafrão abraçam pernil, coelho e frango, enquanto ervilhas e tomate perfumam o recheio. Crocante por fora, suculento por dentro, oferece o clima vibrante da paella valenciana.

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

ESTADOS UNIDOS

Bolinho Jambalaya

Quer sentir o espírito do sul dos EUA? Morda este bolinho. Dourado por fora, ele guarda um jambalaya compacto: arroz cremoso com camarão, frango e linguiça, laçado pelo tempero cajun. Picância suave, defumado leve e notas de pimentão levam direto às ruas de Nova Orleans.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

FRANÇA

Bolinho de Cassoulet

Imagine as estradas de terra do sul da França: o "crec" inicial libera nuvem de tomilho e fumaça suave de lombo. O recheio macio une feijão amanteigado e linguiça caramelizada, criando contraste entre crosta e cremosidade, despertando os sentidos para o calor campestre francês.

CHEF CÁSSIO PRADOS

PRODUTOS UTILIZADOS

GRÉCIA

Bolinho Moussaka

Primeiro o crunch dourado, depois a maciez: feijão, carne e berinjela formam um mosaico de sabores, realçado por especiarias mediterrâneas. A doçura sutil da canela encontra o toque defumado, entregando um bolinho leve, moderno e repleto de alma grega.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

ÍNDIA

Bolinho de Frango Tandoori

18

PROJETO BOLINHOS PELO MUNDO

Quer sentir os sabores da Índia? Morda este bolinho: a casquinha dourada revela um interior macio onde o frango tandoori se entrelaça às lentilhas, exalando o perfume do curry e do iogurte. Cada mordida transporta às ruas coloridas da Índia, vibrante como um mercado ao entardecer. É uma jornada culinária que cabe na palma da mão.

CHEF CÁSSIO PRADOS

PRODUTOS UTILIZADOS

VIETNÃ

Bolinho de Porco com Molho Picante

PORCO COM MOLHO PICANTE
VIETNÃ

Massa leve de grão-de-bico envolve lombo marinado em chilli, coentro e limão, com um toque final de hortelã fresca. Crosta dourada libera notas cítricas, picância equilibrada e frescor herbal, resultando num petisco que traduz a essência do Vietnã em cada mordida.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

ITÁLIA

Bolinho Carbonara com Barbecue

20

PROJETO BOLINHOS PELO MUNDO

A peça escultural exibe brilho dourado e liberta perfumes sofisticados de queijo e defumado sutil. Aromas de bacon tostado e queijo curado, notas terrosas de fubá e calor suave da gema. A crosta firme revela o interior cremoso, com final apimentado e persistente. Uma carbonara reinventada, perfeita para brindar com um Chianti leve.

CHEF CÁSSIO PRADOS

PRODUTOS UTILIZADOS

TAILÂNDIA

Bolinho de Feijão Branco com Peixe

Peixe branco delicado e leite de coco se unem ao curry vermelho, ervas cítricas e amendoim crocante. Crocante por fora, aveludado por dentro, evoca as cozinhas de Bangkok num petisco que traduz tradição e modernidade. É como um tuk-tuk de sabores — rápido, vibrante e impossível de resistir.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

SUÉCIA

Bolinho Köttbullar

KÖTTBULLAR SUÉCIA

Apresentado como joia rústica, este bolinho exibe brilho dourado e desperta aromas refinados de especiarias nórdicas. A textura delicada traduz a elegância escandinava, ideal para menus que buscam unir tradição e sofisticação. É uma jornada gustativa pelas ilhas e fiordes da Suécia, sem sair da mesa.

CHEF CÁSSIO PRADOS

PRODUTOS UTILIZADOS

TUNÍSIA

Bolinho de Cordeiro com Damascos Secos

Aromas de cominho terroso e toque doce de damasco, além de raspas cítricas de limão. O interior une carne macia e massa aveludada de grão-de-bico, enquanto a crosta fina sela especiarias que ecoam a culinária tunisiana.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

LÍBANO

Bolinho de Kafta com Cebola Caramelizada

Trigo fino, za'atar e hortelã abraçam carne temperada com cebola caramelizada. Crocante por fora, macio por dentro, exala notas herbais, adocicadas e terrosas, traduzindo a mescla rústica e refinada dos petiscos de Beirute.

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

AJÍ DE GALINHA PERU

PERU

Bolinho de Aji de Galinha

A crosta suave estala como brisa dos Andes; lentilha aveludada, frango suculento, aji-amarillo e coentro fresco unem-se em um petisco dourado. Crocante por fora, macio por dentro, liberta notas de especiarias e toque cítrico que evocam os sabores vibrantes do Peru em cada mordida, transportando você a um entardecer em Cusco — pura poesia peruana num só instante.

PRODUTOS UTILIZADOS

PQ ALIMENTOS

MÉXICO

Bolinho de Chilli

Aromas de pimenta defumada, cebola caramelizada e notas terrosas de feijão. Carne moída adiciona profundidade, o cheddar suaviza o conjunto e o limão finaliza fresco. Crosta crocante e interior cremoso evocam a cozinha autêntica do México.

CHILLI MÉXICO

PRODUTOS UTILIZADOS

CHEF CÁSSIO PRADOS

Escaneie o QR Code e leve essa experiência para sua cozinha!

Tudo pronto para aplicar no seu cardápio!

FICHAS TÉCNICAS

LIVRO DE RECEITAS

VÍDEOS EXCLUSIVOS

DICAS

+55 (19) 3892.9950
contato@grupopq.com.br
www.grupopq.com.br
fb.com/GrupoPQ
/pqalimentos