



**Palmito Pupunha  
em conserva**

**Palmito Zeca**

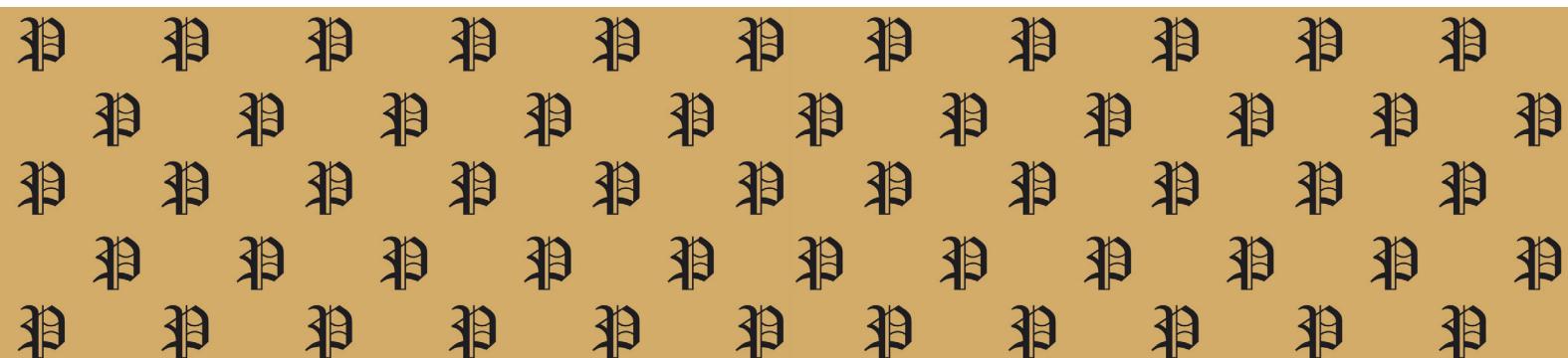
*Hastes Selecionadas Plantação Sustentável*

**CATÁLOGO**



# ÍNDICE

<b>Apresentação</b>	3
<b>Produtos</b>	4
<b>Informações</b>	5
<b>Onde estamos?</b>	8
<b>Receitas Especiais</b>	9



A Palmito Zeca é uma empresa localizada no Vale do Ribeira, em Jacupiranga. Somos especialista em produção e comercialização de palmitos pupunha em conserva.

Muito conhecido e extremamente consumido, o palmito pupunha exige um cuidado especial em seu cultivo, que vai desde a seleção da semente, plantio, tratos culturais, colheita e processamento.



Todos processos são realizados em nossas próprias instalações e acompanhados por uma equipe qualificada e dedicada.

**Produtos de  
Qualidade**



# NOSSOS PRODUTOS



## Palmito **TOLETE**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **PICADO NOBRE**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades

## Receita

### Creme de Palmito Zeca

#### Ingredientes

- 1 vidro de Palmito Zeca 300g.
- 1 cebola média picada.
- 3 dentes de alho.
- 1 copo de requeijão cremoso.
- 1 xícara de leite.
- 1 porção de cheiro verde (cebolinha e salsa)



## Palmito **LASANHA**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **CARPACCIO**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **RODELA**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades





## Palmito **MEDALHA**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **PICADO**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **BANDA**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **PETISCO**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades



## Palmito **CEBOLINHA**

Peso Drenado: 300g  
Caixa: 15 unidades

Todos os nossos produtos possuem 2 tamanhos:  
300g Drenado e 1.800g Drenado

# Onde Estamos?

**Estrada do Guaraú, km 22 - Jacupiranga/SP, 11940-000**



Palmito Zeca



**Palmitos Zeca**



**13 98170-8657**

# PALMITO PUPUNHA GRATINADO COM PARMESÃO

## Ingredientes

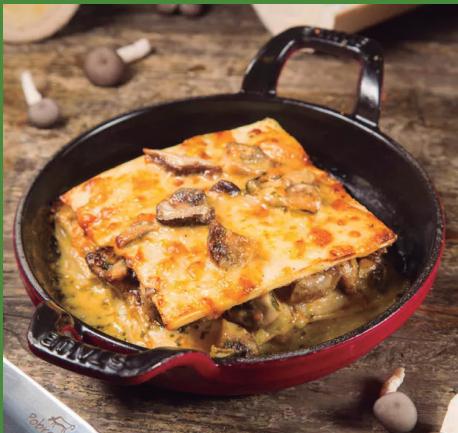


- 1 vidro de Palmito Zeca Tolete 570g.
- 1/2 cebola média picada.
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 folha de louro
- 1 cravo-da-índia
- ¼ de xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- noz-moscada ralada na hora a gosto
- sal a gosto

1. Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Unte com manteiga um refratário médio (que comporte 1 litro).
2. Descasque a cebola e prenda a folha de louro, espetando com o cravo. Corte os palmitos em rodelas grossas de cerca de 1 cm e reserve.
3. Leve uma panela média ao fogo médio. Quando aquecer, junte a manteiga e, assim que derreter, misture a farinha de trigo e mexa bem por 1 minuto. Tire a panela do fogo e adicione todo o leite de uma só vez. Com o batedor de arame, misture vigorosamente para dissolver os gruminhos de farinha.
4. Volte a panela ao fogo médio, adicione a cebola espetada com louro e mexa com o batedor por cerca de 10 minutos, até engrossar. Assim que o molho estiver pronto, desligue o fogo e, com uma pinça, retire e descarte a cebola. Tempere com noz-moscada e sal a gosto.
5. Cubra o fundo do refratário untado com metade do molho. Disponha as rodelas de palmito, uma ao lado do outra, preenchendo o fundo do refratário. Regue com o restante do molho e polvilhe com o queijo parmesão ralado.
6. Leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos, até gratinar. Sirva a seguir como prato principal ou acompanhamento.

# LASANHA DE PUPUNHA

## Ingredientes



- 1 vidro de Palmito Zeca Lasanha 570g.
- 500 g de Carne Moída
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto
- 300 g de queijo mussarela
- 300 g de presunto
- Molho de Tomate

Coloque em uma travessa camadas alternadas de Palmito Zeca Lasanha e o molho de carne com queijo e o presunto. Finalize com uma camada de queijo mussarela. Leve ao forno, já pré-aquecido, por aproximadamente 20 minutos, até gratinar.

Obs: Procure fazer um molho um pouco seco, já que o palmito pupunha solta uma quantidade de água ao ser aquecido.

# ESPAQUETE DE PUPUNHA AO MOLHO BOLONHESA

## Ingredientes

- 1 vidro de Palmito Zeca Espaguete 570g.
- 500 g de Carne Moída
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto
- Molho de Tomate
- Azeite



Escorra o Palmito Zeca Espaguete com água corrente. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e alho. Acrescente a carne moída e deixe cozinhar.

Coloque o molho de tomate e deixe ferver mais um pouco, colocar sal, pimenta e outros temperos de sua preferência.

Acrescente o espaguete de pupunha e deixe aquecer por alguns 5 minutos.

Sirva a segue.

**Estrada do Guaraú, km 22 - Jacupiranga/SP**

**Palmito Pupunha  
em conserva**

**Palmito Zeca**

*Hastes Selecionadas Plantação Sustentável*

