

Profissional

Sabores de Boteco

Receitas para Bares de Sucesso





Profissional



Ícone de sabor e qualidade



A **Catupiry**® é uma empresa 100% brasileira que está no mercado há mais de 112 anos levando sabor e excelência a cada um de seus consumidores, afinal estar presente na vida de diversas gerações sendo sinônimo de qualidade e com sabores únicos, com recheios, coberturas, pratos e até mesmo com ingredientes indispensáveis de números cardápios da gastronomia brasileira, é o que nos alimenta.

Apresentamos com orgulho esse material exclusivo desenvolvido com muito carinho por nossos chef's para trazer receitas de sucesso para o seu estabelecimento.

Índice

- 02 Catupiry® Profissional
- 04 Portfólio
- 06 Choripan Com Cream Cheese E Parmesão Catupiry®
- 08 Bolovo De Codorna
- 10 Buraco Quente
- 12 Batata Com Linguiça E Molho Catupiry® Quatro Queijos
- 14 Nachoc Catupiry® De Pimenta Jalapeño
- 16 Mini Toast A Cavalo
- 18 Sanduiche De Pastrame De Cheddar Catupiry®
- 20 Tábua De Picanha Com Cheddar Cremoso Catupiry®
- 22 Cigarrete De Queijo Prato Catupiry®
- 24 Corndog Com Catupiry® Requeijão Cheddar
- 26 Parmegiana Aperitivo
- 28 Bolinho De Bacalhau Com Catupiry®
- 30 Drumets Com Molho De Queijo Azul Catupiry®
- 32 Pancetta Aperitivo Catupiry® De Pimenta Biquinho
- 34 Polenta Com Catupiry® Carne Seca
- 36 Polenta Com Catupiry® Carne Seca



Portfólio



Explore receitas irresistíveis com o toque especial de **Catupiry®**, perfeitas para bares e botecos, levando sabor e qualidade em cada prato.



Original

- Textura cremosa inigualável que complementa porções de pancetta, torresmo e camarão.
- Diversifica e leva sabor em todos os momentos de consumo do seu estabelecimento.
- Versátil - Pode ser usando em lanches, pratos e porções.
- Pode ser usado com recheio de croquetes e bolinhos.
- Combina com diversas proteínas (Carne, Aves e Peixes) além de ser uma opção vegetarianana.
- Embalagem de fácil manipulação para otimizar a operação.
- Fácil de trabalhar, pode ser empanado, aquecido ou gratinado.
- Sabor marcante e inconfundível.



Quatro Queijos, Cheddar e Alho Poró

- Praticidade - Reduzem etapas no processo pois já são prontos para serem utilizados.
- Versátil - Podem ser usados em diferentes preparos e porções.
- Sabor Inigualável, trazendo valor agregado ao cardápio.
- Podem ser usados como recheios de bolinhos e croquetes.
- Não queima e não ferve, Ideal para dias de grande movimento.
- Melhor custo benefício.



Original Recheios

- Feito com ingredientes de verdade.
- Reduz etapas de preparo.
- Reduz mão de obra.
- Segurança alimentar sem risco de contaminação cruzada.
- Melhor custo benefício.
- Praticidade.
- Prontos para uso.

Queijo Parmesão e Gorgonzola



- Servidos como porções gourmet e tábuas de frios
- Harmonizam com cervejas, promovendo vendas.
- Gorgonzola: sabor equilibrado, ideal com acompanhamentos leves.
- Parmesão: maturado por 6 meses, com cristais, excelente em lascas ou pratos.
- Não desmancham ou grudam, otimizando o aproveitamento e sem perdas na mesa.



Queijo Prato e Mussarela

- Textura macia e cremosa trazendo uma aparência atrativa conforme finalização.
- Sem olhaduras.
- Não é quebradiço podendo ser fatiado com boa definição.
- Bastante popular no Brasil combina com várias opções dentro da operação



Pimenta Biquinho e Pimenta Jalapeño



- Surpreenda seus clientes com explosão de sabores e combinações inovadoras.
- Ambas combinam com blends de carnes e proteínas diversas como aves.
- Podem ser usadas para pratos ou porções especiais em dias de jogos de futebol.
- Opções de sabores que estão em alta com o público jovem.
- A Jalapeño tem sabor marcante e pode ser bem usada para porções temáticas.
- A pimenta biquinho tem sabor suave e não arde e por isso vem conquistando o paladar dos Brasileiros.



Cream Cheese

- Sabor próximo ao Cream Cheese Original.
- Fácil manipulação - não gruda nas mãos.
- Consistência cremosa
- Ideal para incrementar o cardápio com culinária japonesa. Muito usado em temakes e sushis.





RENDIMENTO



4 UNIDADES



Choripan com Cream Cheese e Parmesão Catupiry®

Ingredientes

- 2 pães franceses
- 4 linguiças toscanas
- 200g de **Cream Cheese CATUPIRY®**
- 40g de **Queijo Parmesão CATUPIRY®**

Modo de preparo

1. Corte os pães ao meio.
2. Retire a pele da linguiça e disponha sobre a fatia de pão.
3. Leve para uma frigideira quente até dourar.
4. Aplique 50g de **Cream Cheese CATUPIRY®** sobre o lanche.
5. Coloque 10g **Queijo Parmesão CATUPIRY®** ralado e leve para gratinar.
6. Sirva.



Bolovo de Codorna

RENDIMENTO

12 BOLINHOS



Ingredientes

- 12 ovos de codorna
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola média
- 1 gema de ovo
- Noz-moscada QB
- Pimenta-do-reino QB
- Sal QB
- 1 Ovo para empanar
- Farinha de trigo para empanar
- Farinha panko para empanar
- Óleo para fritar
- 50g de **CATUPIRY® ORIGINAL**
- 1/2 kg miolo de alcatra fresca moído 2 vezes
- 1 colher (chá) de **Manteiga CATUPIRY®** em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Coloque os ovos em uma panela com água fervendo.
2. Cozinhe os ovos por exatos 2 minutos (a partir da fervura da água).
3. Retire da panela e coloque em um recipiente com água gelada, para choque térmico.
4. Descasque os ovos ainda quentes, e, logo em seguida coloque em outro recipiente com água com gelo.
5. Tempere a carne moída com o sal, pimenta-do-reino e a noz moscada. Adicione a cebola, o alho e muito bem picados.
6. Adicione a gema de ovo e a **Manteiga CATUPIRY®** e misture bem.
7. Faça uma bolinhas de 60g com a carne, coloque entre 2 plásticos e abra como se fosse abrir uma massa.
8. Envolve o ovo com a carne, fechando bem toda a superfície.
9. **Passa na farinha de trigo em seguida no ovo batido com o garfo e por fim empane em farinha de panko.**
10. Frite por imersão em óleo a 160°C por 4 minutos.
11. Faça pitangas de **CATUPIRY® ORIGINAL** em cima.
12. Sirva.







Buraco Quente

RENDIMENTO



5 PORÇÕES



Ingredientes

- 5 pães franceses
- 500g de **CATUPIRY® Recheio de Frango**
- 20g de **Manteiga CATUPIRY®**
- 1/2 cebola media cortada em cubinhos
- Salsinha QB
- 1 tomate sem sementes cortado em cubinhos

Modo de preparo

1. Refogue a cebola com a **Manteiga CATUPIRY®**
2. Junte o tomate e o **CATUPIRY® Recheio de Frango**.
3. Misture bem e finalize com a salsinha.
4. Corte o pão ao meio.
5. Tire o miolo do pão.
6. Acrescente o 50g de **CATUPIRY® Recheio de Frango**.
7. preparado em cada parte do pão.
8. Sirva.



RENDIMENTO



1 PORÇÃO



Batata com Linguiça e Molho Catupiry® Quatro Queijos

Ingredientes

- 1 batata asterix
- 4 linguiças defumadas fininha
- Óleo para fritura
- 100g de **CATUPIRY® Quatro Queijos**

Modo de preparo

1. Lamine a batata e deixe em um bowl com água para não escurecer.
2. Corte as linguiças no meio.
3. Enrole a lâmina de batata na linguiça e prenda com um palito de dente.
4. Frite em óleo quente a 180°.
5. Sirva com uma porção de **CATUPIRY® Quatro Queijos**.







Nachoc Catupiry® de Pimenta Jalapeño

RENDIMENTO

↓
1 PORÇÃO



Ingredientes

- 125g de dippas
- 100g de **CATUPIRY® de Pimenta Jalapeño**
- 1 tomate italiano
- Salsinha QB
- 50g de molho **Cheddar CATUPIRY®**
- Pimenta jalapeño fresca QB

Modo de preparo

1. Corte o tomate italiano em cubos, desprezando as sementes.
2. Pique a salsinha finamente.
3. Disponha no prato de serviço as dippas.
4. Com bisnaga **CATUPIRY® Molho de Cheddar** faça riscos sobre as dippas.
5. No centro, disponha o **CATUPIRY® de Pimenta Jalapeño**.
6. Coloque os tomates picados sobre o **CATUPIRY® de Pimenta Jalapeño**.
7. Decore com salsinha.
8. Sirva.



Mini Toast a Cavalo

RENDIMENTO



1 PORÇÃO



Ingredientes

- 4 fatias de pão de forma
- 4 bifes de filé mignon
- 8 ovos de codorna
- 100g **Manteiga CATUPIRY®**
- 1 dente de alho picado
- Salsinha QB
- Sal QB
- Pimenta do reino QB

Modo de preparo

1. Em uma frigideira derreta **Manteiga CATUPIRY®** e doure as fatias de pão.
2. Tempere os bifes com sal e pimenta.
3. Sele os bifes em uma frigideira com azeite e **Manteiga CATUPIRY®**.
4. Em uma frigideira antiaderente e em fogo baixo, frite os ovos.
5. Corte os pães ao meio.
6. Corte os bifes ao meio.
7. Misture o restante da **Manteiga CATUPIRY®** amolecida com a salsinha e alho.
8. Sobre a fatia de pão coloque o bife e o ovo.
9. Finalize com a manteiga de ervas e sirva.







Sanduiche de Pastrame de Cheddar CATUPIRY®

RENDIMENTO

↓
1 PORÇÃO



Ingredientes

- 12 fatias de pão de fermentação natural
- 15g de **Manteiga CATUPIRY®**
- 5 fatias de **Queijo Cheddar Fatiado CATUPIRY®**
- 150g de pastrame
- 2 pickles

Modo de preparo

1. Toste as fatias de pão na **Manteiga CATUPIRY®**.
2. Corte os pickles em fatias.
3. Coloque os pickles na base do pão.
4. Intercale fatias de pastrame com fatias de **Queijo Cheddar Processado CATUPIRY®**.
5. Volte com o sanduiche na chapa até derreter o queijo.



Tábua de Picanha com Cheddar Cremoso Catupiry®

RENDIMENTO

1 PORÇÃO



Ingredientes

- 1,5kg de picanha
- 30g de **Manteiga CATUPIRY®**
- 150g de **Molho Cheddar CATUPIRY®**
- Salsinha QB
- Sal QB
- Pimenta do reino QB

Modo de preparo

1. Fatie a picanha em bifess grossos.
2. Corte os bifess em tiras, mantendo a gordura.
3. Tempere as tiras de carne com sal e pimenta.
4. Em uma frigideira aqueça a **Manteiga CATUPIRY®**.
5. Adicione a carne e grelhe até dourar.
6. Coloque no prato de serviço.
7. Com a bisnaga de **Molho Cheddar CATUPIRY®** risque sobre a carne.
8. Sirva.







Cigarrete de Queijo Prato Catupiry®

RENDIMENTO



12 UNIDADES



Ingredientes

- 400g de massa de pastel
- 480g de **Queijo Prato CATUPIRY®**
- Óleo para fritar

Modo de preparo

1. Corte o **Queijo Prato CATUPIRY®** em bastões de 40g.
2. Corte a massa em retângulos que acomode os bastões e sobre 2 dedos de cada lado.
3. Coloque o bastão no meio da massa.
4. Passe água na borda da massa, feche e pressione as bordas ou corte com o cortador de massa.
5. Frite em óleo a 170°.



RENDIMENTO

↓
1 PORÇÃO



Corndog com Requeijão Cremoso Cheddar Catupiry®

Ingredientes

- 10 salsichas
- 20 palitos de churrasco
- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de fubá
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto
- 200g de **Requeijão Cremoso Cheddar CATUPIRY®**

Modo de preparo

1. Corte as salsichas ao meio e coloque na ponta dos palitos de churrasco.
2. Num bowl coloque os ovos e o leite e bata bem.
3. Acrescente a farinha, fubá, uma pitada de sal e misture. Junte o fermento e bata até ficar homogêneo.
4. Coloque a mistura num copo alto e mergulhe as salsichas.
5. Frite em óleo a 160° até dourar.
6. Retire e deixe escorrer em papel toalha.
7. Sirva com 50g de **Requeijão Cremoso Cheddar CATUPIRY®** aquecido.







Parmegiana Aperitivo

RENDIMENTO

4 PORÇÕES

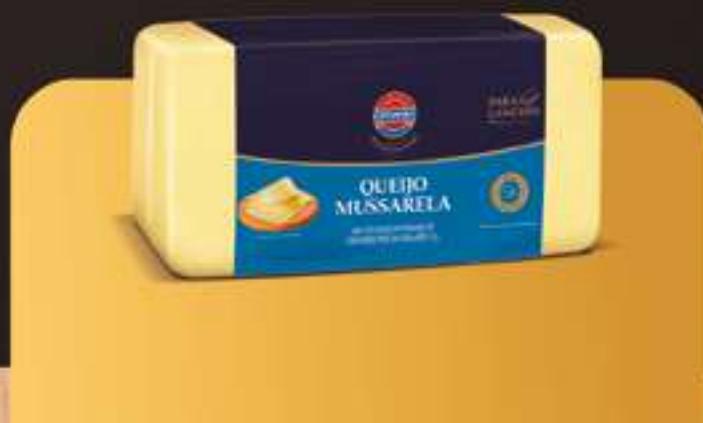


Ingredientes

- 4 bifes de filé mignon
- sal e pimenta para temperar
- farinha de trigo para empanar
- 2 ovos
- farinha de rosca para empanar
- 500g de molho de tomate rústico
- 300g de **Mussarela CATUPIRY®**
- óleo para fritar

Modo de preparo

1. Tempere o bife com sal e pimenta.
2. Passe na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca.
3. Frite o bife em óleo quente.
4. Corte os bifos em quadradinhos de aperitivo.
5. Disponha a carne em uma assadeira, coloque o molho de tomate e cubra com **Mussarela CATUPIRY®** e leve para gratinar.



Bolinho de Bacalhau com Requeijão Cremoso Alho Poró Catupiry®

RENDIMENTO

45 BOLINHOS



Ingredientes

- 600g de bacalhau dessalgado
- 700g de batata
- 1 cebola media cortada em cubos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 200g de **Requeijão Cremoso Alho Poró CATUPIRY®**
- Sal QB
- Óleo para fritar

Modo de preparo

1. Forre uma bandeja com papel manteiga.
2. Com a biscoita de **CATUPIRY® Alho Poró** faça pitangas de 10g e leve para congelar até firmar bem.
3. Cozinhe o bacalhau, desfie e refogue com a cebola e o azeite.
4. Cozinhe as batatas e amasse.
5. Em um bowl junte o bacalhau, a batata amassada e o sal, misture até formar uma massa modelável e que não grude nas mãos.
6. Acrescente a pitanga de **Requeijão Cremoso Alho Poró CATUPIRY®**.
7. Feche o bolinho e modele como desejar.
8. Leve para fritar em óleo quente até que fiquem dourados.
9. Sirva em seguida.







RENDIMENTO



4 PORÇÕES



Drumets com Molho de Queijo Azul Catupiry®

Ingredientes

- 1 kg de drumets
- 4 colheres de sopa de mostarda
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- Sal, pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de molho de pimenta
- 1 pitada de orégano
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento para bolo
- Óleo para a fritura
- 200g de **Queijo Azul CATUPIRY®**
- 100g de **CATUPIRY® ORIGINAL**
- 70g de creme de leite

Modo de preparo

1. Num bowl, coloque 4 colheres de sopa de mostarda, 4 colheres de sopa de suco de limão, sal e pimenta do reino, o molho de pimenta e 1 pitada de orégano.
2. Em seguida coloque 1kg de drumets num saco e despeje esse tempero.
3. Feche bem o saco e deixe marinando até o outro dia.
4. Em outro saco: Faça uma mistura com 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo, sal e pimenta do reino, 1 colher de sopa de fermento para bolo.
5. Misture bem e coloque as asinhas, mas sem o caldo do tempero nessa farinha. Feche bem o saco e chacoalhe até que fique tudo coberto pela farinha.
6. Frite em óleo 160° até que fique bem dourado.
7. Corte o **Queijo Azul CATUPIRY®** em pequenos pedaços e misture no creme de leite aquecido e o **CATUPIRY® ORIGINAL** ficar homogêneo.
8. Sirva os drumets com o molho.



RENDIMENTO



2 PORÇÕES



Pancettã

Aperitivo Catupiry® de Pimenta Biquinho

Ingredientes

- 1kg de pancetta
- 100g de **CATUPIRY® de Pimenta Biquinho**
- Óleo para fritar
- Sal QB
- Salsinha QB

Modo de preparo

1. Corte a pancetta em cubos de 50g.
2. Frite em óleo a 180° até dourar.
3. Deixe escorrer em papel toalha.
4. Tempere com sal.
5. Coloque o **CATUPIRY® de Pimenta Biquinho** em cima das pancettas.
6. Decore com a Salsinha.
7. Sirva.







Polenta com Recheio de Carne Seca Catupiry®

RENDIMENTO

4 PORÇÕES



Ingredientes

- 250g de fubá
- 500g de caldo de legumes
- 200g de **CATUPIRY® Recheio Carne Seca**
- 1 cebola pequena
- Salsinha QB
- Sal QB
- 50g de **Queijo Parmesão CATUPIRY®**
- 40g de **Queijo Muçarela CATUPIRY®**
- para gratinar
- 20g de **Manteiga CATUPIRY®**

Modo de preparo

1. Aqueça o caldo de legumes até quase ferver. Adicione o fubá e mexa bem para não empelotar. Abaix o fogo e mexa vagarosamente para que o fubá cozinhe.
2. Adicione 10g de **Manteiga CATUPIRY®**, acrescente o **Parmesão CATUPIRY®** e mexa bem para incorporar.
3. Em uma panela coloque o restante da **Manteiga CATUPIRY®**, coloque a cebola picada em cubos e refogue até que fiquem translúcidas.
4. Adicione o **Recheio de Carne Seca CATUPIRY®**, coloque a salsinha picada e misture.
5. Em pequenas panelinhas coloque 100g de polenta.
6. Coloque uma camada do **CATUPIRY® Recheio de Carne Seca**.
7. Salpique o **Queijo Muçarela CATUPIRY®** leve para gratinar.
8. Sirva.



Siri com Catupiry® Original

RENDIMENTO

4 PORÇÕES



Ingredientes

- 500g de carne de siri
- 200g de **CATUPIRY® ORIGINAL**
- 3 fatias de pão de forma sem casca
- 100g de leite
- 20 ml de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de chá de extrato de tomate
- 2 gemas
- 30g de **Queijo Parmesão CATUPIRY®**
- 30g de farinha panko para polvilhar
- Salsinha QB
- Sal QB
- Pimenta do reino QB

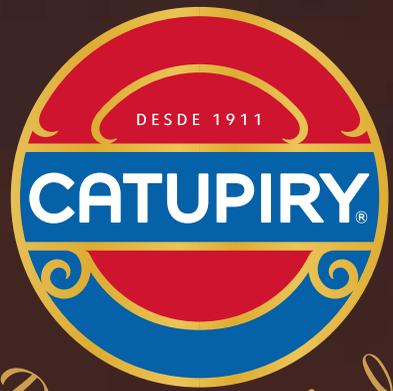
Modo de preparo

1. Em um bowl coloque os pães e o leite e reserve.
2. Lave a carne de siri e escorra bem, apertando para que retire toda a água possível.
3. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola até ficar translúcida.
4. Adicione a carne de siri, o extrato de tomate e o preparado de pão.
5. Abaix o fogo e misture vagarosamente.
6. Adicione as gemas e mexa por mais 2 minutos. Tempere com sal e pimenta.
7. Adicione o **CATUPIRY® ORIGINAL** e incorpore. Finalize com salsinha, e desligue o fogo.
8. Em um bowl faça uma mistura de farinha panko e **Queijo Parmesão CATUPIRY®**.



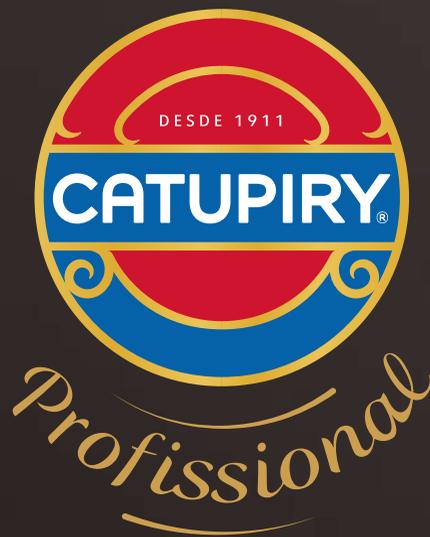






Profissional





A marca que
transforma
seu negócio



catupiryprofissional



www.catupiry.com.br

Televendas
0800 133 2000

SAC
0800 133 2001

sac@catupiry.com.br