



**MERCADO
LINGUIÇA**

📍 Bragança Paulista

artesanal
de
Bragança

por que a linguiça de bragança?

A linguiça de Bragança se tornou conhecida nacionalmente por sua exclusiva receita, desenvolvida por imigrantes italianos que residiam na cidade. Um produto tão bom que viajantes que passavam pela cidade, compravam para presentear as pessoas do seu destino. Em alguns anos, o produto ficou tão famoso que a cidade passou a ser conhecida popularmente como "Terra da Linguíça".

e por que escolher o mercado linguíça?

Carnes nobres, temperos naturais, um processo artesanal e uma família empenhada em seguir com afinco uma receita criada há mais de 100 anos.

O resultado não poderia ser outro:

Um produto leve, saboroso e com um aroma único.



Como dizem os clientes "ela é perfumada!"





calabresas bragantinas temperadas

tradicional
ervas finas
alho

Picantes
aperitivo fina levemente picante
apimentada no ponto
dinamite super apimentada



aperitivo (fina levemente picante)





calabresas bragantinas recheadas



azeitonas com bacon
pimenta biquinho não arde

Queijos
provolone
gorgonzola
queijo canastra linguiça mineira
tomate confit e queijo de coalho do Ceará



tomate confit e queijo de coalho do Ceará





o clássico pão com linguiça de bragança

calabresa prensada hamburguer



ideal para lanches e pratos executivos
2 opções de formatos pão francês e baguete

benefícios

rapidez no preparo
sabor leve e agradável
novidade no seu menu de pratos executivos

fornecemos também somente a massa
molde do seu jeito





difícil resistir

bolinho de linguiça com provolone

porção incrível para bares e restaurantes

benefícios

rapidez no preparo

pode ser preparada na air fryer

ou frito por imersão





excelente aperitivo

linguiça seca tipo salaminho



curada em processo natural e temperatura ambiente, sem forçadores.

benefícios

pronta para o consumo
excelente opção para o happy hour ou
na finalização de pratos e pizzas





cuiabana bovina

linguiça cuiabana

bovina ou frango

receita original com ingredientes naturais,
leite fresco e queijo



indispensável para bares
e casas de carnes



cuiabana de frango





linguiça bovina pura

linguiça de kibe com queijo

uma linguica pura de carne bovina, leve,
saborosa e com muuuuito queijo!



Diferencial
pork free!



não contém carne e derivados de porco.



ingredientes frescos





crocante

alheira portuguesa

eleita uma das 7 maravilhas
da gastronomia portuguesa



Diferencial
produto típico. valor agregado.



ingredientes frescos

empresa familiar 
mercadolinguica.com.br





crocante

pastel de angu

típico pestisco de boteco mineiro
apresentado na versão bragantina



opções de recheios

calabresa bragantina, carne bovina ou
queijo



excelente pestisco de boteco





crosta perfeita

queijo de coalho do ceará



representamos o melhor queijo de coalho da cidade de jaguaribe - ce.

macio, super saboroso e com aquela crosta perfeita. Salivemos!

queijo premiado!



macio e muito saboroso





apresentação dos produtos

produto	peso aprox.	conservação	validade
calabresas alguns sabores são somente congelados	500gr	resf / cong	30 / 180 dias
bolinho de linguiça	500gr	cong	180 dias
linguiça seca	200gr	ambiente	90 dias
cuiabanas	500gr	cong	180 dias
linguiça de kibe	500gr	cong	180 dias
alheira portuguesa	300gr	resf / cong	30 / 180 dias
pastel de angu	12 unidades	cong	90 dias
queijo coalho do ceará	500gr / 1kg	resf	90 dias



Pé na estrada

O **Caderno C** foi conhecer o restaurante Cantagallo, em Bragança Paulista. Adepto do slow food, o estabelecimento serve pratos feitos com ingredientes cultivados no próprio local, para uma clientela sem pressa de ir embora

Uma longa jornada gastronômica

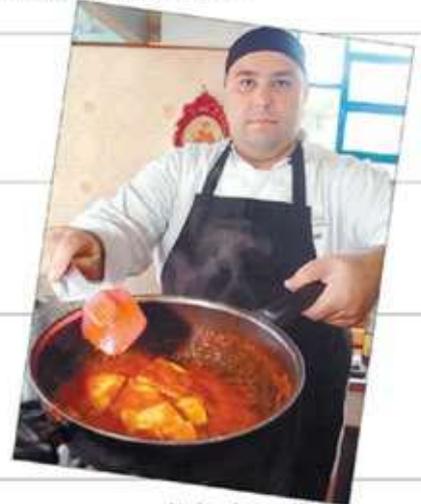


Foto: Edson Frabugnoni/ABR

Paula Ribeiro
paula.ribeiro@brag.com.br

capacidade para receber até 60 pessoas.

Mozetti não imagina a delicadeza de seus pratos. A

chegar no local, basta chegar até a igreja do

4033-6072.

procuram o prato no local. O fato de o chef usar semolina

São Paulo desde 2005 entre outros e que está à venda em apenas um ponto da cidade.

Melhor linguiça da cidade à venda em simpática lojinha

Como Bragança é conhecida como a cidade da linguiça, não tínhamos como deixar de ir à loja da La Bragantina, a melhor e mais tradicional linguiça da cidade. Ao chegar no local, nos deparamos com uma lojinha muito simpática e bem-humorada, que vende todos os tipos de produtos para churrasco e adereços para bebedores como plaquinhas engraçadas, copos, cinzeiros, jogos, etc.

Logo na chegada fomos recebidos pela simpática

Dona Rita, que, acostumada a receber grupos de turistas, oferece cachaaças, licores e tira-gostos. O destaque fica para a linguiça seca, parecida e feita para servir como salame, mas bem mais apimentada - para acompanhar uma cerveja gelada.

La Bragantina cresceu e os tipos de linguiça foram ampliados. Agora, além da tradicional e apimentada, existem também as temperadas com ervas finas, alho, com provolone, e a

aperitivo (fina, menor e apimentada). A novidade da casa e a menina dos olhos do proprietário Renato é a linguiça tipo cubana, com carne bovina, contém queijo fresco e leite em sua composição. Os parotes variam de tamanho e peso. Em média, o quilo custa R\$ 14,90.

A La Bragantina fica na Av. Dr. Tancredo de Almeida Neves, 446, no bairro Residencial das Ilhas. O telefone é (11) 4032-7087. (PR/AAN)



Pacotes de linguiça calabresa apimentada, uma das variedades disponíveis na La Bragantina

na mídia



eleita em 2011, pelo Correio de Campinas, a melhor linguiça de bragança

veja essa e outras notícias em nosso site.





MERCADO LINGUIÇA

📍 Bragança Paulista

contato



@mercadolinguica

📞 **11 4032-7087**

mercadolinguica.com.br

mercadolinguica@gmail.com

av dr tancredo de almeida neves, 446
jd santa rita de cássia | Bragança Paulista - SP