

eBook

Vamos fugir?

Os sabores exóticos que vão nos levar a viajar sem sair de casa.



TB
TRADAL BRAZIL

| Sumário

- 03** Pandemia
- 04** Chefs da quarentena
- 05** Fuga da quarentena - exóticos
- 06** Viagens
- 07** Brasil
- 08** Caribe
- 09** América do Sul
- 10** África
- 11** Sudeste Asiático
- 12** Autenticidade e origem
- 13** Produtos volta ao mundo
- 14** Produtos pelo Brasil
- 15** Tradal Brazil



Pandemia

O mundo mudou e não tem botão de volta. Desde março vivemos uma época inédita sem saber de onde criar referências. Algumas tendências foram aceleradas, outras jogadas fora. Nesse mundo VUCA (de volatilidade, incerteza, complexidade e ambiguidade, em inglês), nos arriscamos todo o tempo em busca de uma nova estabilidade. Todo mundo faz suas apostas do que será o futuro, mas precisamos agir no presente de um novo normal que veio para ficar. E na nova era, a alimentação e a cozinha ganharam destaque na vida moderna.



Chefs da quarentena

As mudanças já foram constatadas em números. Os brasileiros que ficaram em casa, cozinham mais. Movidos pelo efeito Masterchef, as pessoas sem o entrave da falta de tempo, redescobriram a cozinha. Os chamados **“chefs da quarentena”**, passaram pelos hits da vovó: lasanha, pudim e pães, mas também se arriscaram em receitas complexas e de ingredientes regionais. As tendências back-to-basics (de volta ao básico) e comidas de conforto, dividem a prateleira com a ousadia de ingredientes exóticos, trazendo a ambiguidade desse momento único.

Fuga da quarentena - exóticos

Tudo que é demais enjoa, e o excesso de lives, webinars, e calls fazem alguns se arrepiarem. O tédio se instalou em muitas casas, na rotina da semana e do sábado que parece quarta-feira. Assim, o escapismo da quarentena surge em qualquer coisa que nos remeta a outros tempos (passado ou futuro), e se apresenta em filmes de besteirol ou em pratos diferentes. Segundo a Kerry, sabores exóticos que promovam uma fuga da fadiga da pandemia tendem a decolar em 2021.





Viagens

Em um momento de viagens interrompidas, a descoberta de novas experiências veio para dentro de casa. O momento de conhecer uma culinária diferente, pode nos remeter a uma nova cultura. Os produtos e temperos personalizados em uma culinária específica podem ser um convite à essa viagem. E para embarcar nessa tendência, viaje pelas próximas páginas em destinos exóticos para nosso paladar descobrir.



Brasil

Com as fronteiras fechadas, em 2020 redescobrimos o Brasil e a cultura local. O consumo de vinhos brasileiros finos subiu em **106%** durante o período de janeiro a setembro. Passamos a nos preocupar com fornecedores locais e sentimos o impacto dos produtos importados. Nesse país de muitas culturas, podemos mergulhar em cozinhas regionais, explorando nossas brasilidades. Ingredientes exóticos, frutas nativas e base de temperos regionais são possibilidades a serem exploradas nessa viagem.



Caribe

Influências africanas e europeias em um clima tropical. Poderia ser o Brasil, mas aqui estamos falando da combinação de sabores do Caribe. Interessante perceber quais são as diferenças entre esses países que são caldeirões de fusões culturais. Temperos Jerk e Cajun já são super populares nos EUA e Europa, mas ainda pouco explorados no Brasil. A introdução da cozinha caribenha pode começar com a mistura de ingredientes-base bastante familiares como leite de coco, frango e banana da terra, acrescida de uma marinada ou temperos autenticamente caribenhos.



América do Sul

Compartilhamos história e território, mas conhecemos pouco de sua cozinha. Montanhas andinas, Amazônia, litoral e florestas tropicais trazem ingredientes únicos que misturados com a influência de quem passou por ali, fazem a culinária de cada país da América do Sul ser única. O Peru iniciou o movimento de colocar a América latina no mapa da gastronomia internacional, mas que agora possamos conhecer e explorar pratos como as arepas, tamales e pucheros.



África

A cozinha africana aparece como tendência de sabor há alguns anos em listas internacionais. No maior continente do mundo, os sabores podem ser divididos em regiões de acordo com suas influências. No Norte, temos a fusão berbere com o mediterrâneo, trazendo os quase-populares tagine, cuscuz e shakshuka. Na África Oriental, a aposta do Whole Foods é que a tendência de sabor da região se concentre nos super-alimentos nativos de lá, como o sorgo, tamarindo e painço.



Sudeste Asiático

Destino de belas praias, culturas diversas e ingredientes aromáticos. Parte dos sabores asiáticos já fazem parte do nosso paladar, mas agora é a hora de ousar em sabores e misturas exóticas, como Curry verde da Tailândia ou o Pho vietnamita (tipo de lámen com caldo limpo e aromático). Essas cozinhas se montam a partir de combinações de sabores diferentes das nossas, portanto uma ajuda nas bases de sabor aqui, como caldos e molhos, podem ser o ponta pé inicial.



Autenticidade & origem

Você já ouviu falar que as cozinhas chinesa e mexicana são muito diferentes das apresentadas pelas cadeias de fast-food populares? Um desafio de viajar na cozinha de outros países, é também respeitar a cultura daquele lugar. Trazer **autenticidade** exige cuidado e pesquisas para garantir a experiência da imersão. Essa já é uma preocupação do mercado europeu, garantir a origem tanto de produtos europeus quanto do que chega de fora, em um mundo moderno quase sem fronteiras.

Produtos volta ao mundo

Molhos, marinadas e caldos prontos da **Custom Culinary** para começar a cozinhar a partir de uma base de sabor autêntica de diferentes países.



Kits de refeição da **Niks-fudo** entregues na hora e dia programados, preparados por cozinheiros de diferentes nacionalidades. A cada dia, um kit é preparado para conhecer e viajar pela culinária daquele país.



Conjunto de temperos da **Pitada Natural**, com o tema “volta ao mundo”. Auxilia a construção de sabor característica de cada país ou região. Destaque para o sabor tempero da vovó ao lado dos temáticos, trazendo a ambiguidade da cozinha do conforto e ousadia de sabores.



Hard seltzers (água gaseificada, saborizada e alcoólica) da **Blue California** nos sabores “destino de viagem”.

Produtos pelo Brasil



Ingredientes típicos da região Norte do Brasil pela Manioca.



Caixa de bombons “Brasili-
dades” da **Dengo** recheados
de frutas e sementes nativas
cobertos com chocolate bra-
sileiro.

Espaço reservado nas gon-
dolas dos mercados **Pão de
Açúcar** (e e-commerce) para
ingredientes típicos de todas
as regiões do Brasil.

**CARAS
DO
BRASIL** BRASILIDADE
SABOR &
PRODUÇÃO
SUSTENTÁVEL

Pão de Açúcar 



TRADAL BRAZIL

A **Tradal Brazil** oferece um amplo portfólio de soluções em sabor, nutrição saudável, ingredientes naturais, além de serviços customizados para atender o seu projeto.

Podemos desenvolver juntos um mix de bases de sabor do Brasil e do mundo para qualquer aplicação; snacks naturais temáticos para uma viagem rápida no meio do dia; farofas doces e salgadas de diferentes regiões do Brasil ou bebidas funcionais como são consumidas no Oriente. Para qualquer viagem, conte conosco.

A **Tradal Brazil** conta com uma equipe técnica altamente especializada e atenta às principais tendências do mercado, capacitada para realizar projetos desde a criação do conceito até o envase e distribuição do produto final. Entre em contato diretamente com nosso Gerente Comercial (renato@tradalbrazil.com.br) e descubra mais.

ESTE E-BOOK FAZ PARTE DE UMA SÉRIE DE CONTEÚDOS SOBRE A MEGA TENDÊNCIA DE PERSONALIZAÇÃO. OS BOTÕES ABAIXO SÃO INTERATIVOS, CLIQUE E DESCUBRA MAIS!

LEIA NOSSO ARTIGO



Feito para você: o sucesso da personalização | Vol. I

PARA RECEBER MAIS CONTEÚDO SOBRE AS PRÓXIMAS TENDÊNCIAS DO MERCADO DE ALIMENTOS, INSCREVA-SE NO NOSSO SITE.



www.tradalbrazil.com.br

APERTE O PLAY E ASSISTA NOSSO VÍDEO SOBRE SEGMENTAÇÃO DE MERCADO.



ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS

