

CATÁLOGO

de produtos


ARAGANO
TEMPEROS PARA CHURRASCO E COZINHA

SAIS PARA CHURRASCO

500g



SAL DE PARRILLA E CHIMICHURRI

Ingredientes: Sal de parrilla e chimichurri, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O sal de parrilla e chimichurri, baseado em suas origens argentinas, traz um sabor marcante para os seus churrascos. Por conta da sua acidez, ele é capaz de quebrar a gordura da carne, tornando-se a combinação perfeita de ingredientes para um churrasco perfeito.

Pode ser utilizado antes, durante ou depois que a carne fica pronta, afinal o sal entrefino penetra muito bem na carne por conta dos seus grãos serem menores. O sabor tradicional do chimichurri sempre vai conquistar o paladar de quem experimenta.

Sugestão de uso: pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas.

Opção 500g



SAL DE PARRILLA E ADOBO URUGUAIO

Ingredientes: Sal marinho entrefino, orégano, alho, páprica picante, tomilho, salsa e pimenta calabresa.

Descrição: Sal de parrilla e adobo uruguaio combinado com o adobo uruguaio é um daqueles temperos que representa os apaixonados por um bom churrasco. Com uma combinação de sal argentino e tempero uruguaio, ele traz um sabor único para seu churrasco com gosto da fronteira sul do Brasil.

Ideal para temperar cortes mais grossos, permitindo que a carne seja temperada por igual e garanta um ótimo sabor. É um sal picante e equilibrado ao mesmo tempo, fazendo com que qualquer corte de carne fique com um sabor marcante.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 500g



SAL PARRILLA E PIMENTA

Ingredientes: Sal marinho entrefino, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O sal de parrilla e pimenta com a adição de pimenta do reino faz com que o paladar fique mais sensível, permitindo assim que o sabor da carne seja melhor percebido. Se trata de uma combinação de ingredientes clássicos da culinária que garante um sabor impecável para o seu churrasco, podendo até ser usado em vegetais na brasa.

A pimenta também garante um toque aromático na carne, e juntamente com o sal de parrilla, tempera o corte por igual.

Sugestão de uso: O sal de parilla e pimenta pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas. Também combina muito bem com vegetais na brasa, que ganham um toque especial quando temperados com esse sal.

Opção 500g

SAIS PARA CHURRASCO

500g



SAL DE PARRILLA E ALHO

Ingredientes: Sal marinho entrefino e alho granulado desidratado.

Descrição: O sal de parrilla e alho já virou tradição nos churrascos, trazendo um sabor mais refinado e harmonizando muito bem com carnes vermelhas. Uma combinação perfeita para deixar seu churrasco muito mais saboroso. Seu tamanho é uniforme, e garante uniformidade ao aplicar, salgando a carne por igual e evitando que pedaços do sal fiquem presos nas canaletas da grelha, impedindo que a gordura seja escoada.

Além de enriquecer os sabores das carnes, esse sal evita que a carne perca muito líquido e fique ressecada, garantindo a sua suculência.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 500g



SAL DE PARRILLA E ERVAS FINAS

Ingredientes: Sal marinho entrefino, endro, estragão, cebolinha, sálvia, tomilho, orégano, manjerona, salsa, louro e manjericão.

Descrição: O sal de parrilla com ervas finas pode ser usado em qualquer corte para produzir um sabor único. Ele consegue se infiltrar em todas as partes da carne por igual, salgando de maneira uniforme e gradual.

Sua combinação de ervas finas garante que o churrasco fique diferenciado e com um sabor leve, adicionando um toque fresco e aromático.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após assada e cortada.

Opção 500g



SAL DE PARRILLA DEFUMADO

Ingredientes: Sal marinho entrefino, condimento fumaça em pó.

Descrição: Para realçar o sabor das carnes, o sal de parrilla defumado é perfeito. Ele tem sua origem na europa, e conta com um aroma natural de fumaça levemente amadeirado, onde você pode aplicar o produto em qualquer tipo de carne.

Não acumula pedaços maiores de sal nas canaletas, como acontece ao utilizar o sal grosso, o que impediria o escoamento da gordura, atrapalhando seu churrasco.

O processo de defumação consegue manter o seu potencial de salgar os alimentos, ao mesmo tempo que dá aquele toque defumado que ajuda a conservar e melhorar o seu sabor.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em qualquer tipo de carne, aves e frutos do mar. Devem ser salgadas antes de levar à churrasqueira.

Opção 500g

SAIS PARA CHURRASCO

500g



SAL DE PARRILLA ARGENTINO

Ingredientes: Sal marinho entrefino.

Descrição: Possui uma granulação menor que o sal grosso, é melhor absorvido pela carne, deixando-a mais temperada e mais saborosa.

O sal de parilla argentino da aragano é um tempero premium, podendo ser usado nos mais variados cortes de carne. Ele pode ser aplicado antes de ser assado ou depois de pronto.

Quando o churrasco é feito na parilla, é recomendado esse sal, pois ele não fica preso nas canaletas da grelha como o sal grosso e garante o delicioso sabor do churrasco argentino.

Sugestão de uso: O sal de parrilla argentino vai bem com qualquer corte de carne, mas ele é o sal ideal para os cortes mais grossos por conta da sua granulação menor. Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 500g



SAL PARRILLERO ORIGINAL 500G

Ingredientes: Sal marinho entrefino.

Descrição: Sal parrillero original clássico com sua granulação média que proporciona um maior rendimento e absorção mais rápida pela carne.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo, ou após estar assada e cortada.

Opção 500g



SAL GROSSO E ERVAS FINAS

Ingredientes: Sal marinho grosso, endro, estragão, cebolinha, sálvia, tomilho, orégano, manjerona, salsa, louro, manjeriço.

Descrição: O sal grosso com ervas finas pode ser usado em qualquer corte para produzir um sabor único. Ele penetra na carne com facilidade, e une sabores no paladar capazes de causar as melhores sensações.

Também harmoniza muito bem com carne suína. Seja lombinho ou até mesmo a costelinha, sua combinação garante um paladar perfeito.

Além do sabor, o mix de ervas do sal grosso com ervas finas garante o frescor e a leveza do seu churrasco, despertando muitas sensações ao degustar.

Sugestão de uso: O sal grosso com ervas finas é ideal para os assados com espeto, mas não impede que esse sal seja utilizado em parrillas e grelhas.

Opção 500g

SAIS PARA CHURRASCO

500g



SAL GROSSO E CHIMICHURRI

Ingredientes: Sal grosso e chimichurri, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O sal grosso e chimichurri, baseado em suas origens argentinas, traz um sabor marcante para os seus churrascos, garantindo uma experiência inesquecível para quem experimenta.

Além de ser usado tradicionalmente em churrascos de qualquer tipo, pode também ser adicionado em outros pratos, combinando perfeitamente com petiscos e porções. Ele é um dos ingredientes essenciais na hora de preparar um bom prato, potencializando o sabor das carnes e incrementando cada vez mais sensações ao paladar.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas.

Opção 500g



SAL GROSSO E ALHO

Ingredientes: Sal marinho entrefino, alho granulado desidratado.

Descrição: O sal Grosso com alho traz um sabor refinado, harmonizando perfeitamente com carnes vermelhas e criando uma combinação perfeita para deixar o churrasco mais saboroso.

Sugestão de uso: Ideal para qualquer tipo de carne, mas combina muito bem com carnes vermelhas. Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 500g



SAL DE ENTREVERO USO DIÁRIO

Ingredientes: Sal marinho refinado, alho em pó, açafreão, páprica defumada, orégano, tomilho, salsa, pimenta calabresa, cominho.

Descrição: O sal entrevero é uma combinação perfeita para você usar e abusar em qualquer tipo de receita diária. O seu mix de ervas e temperos garante que qualquer prato se torne uma experiência única.

Sugestão de uso: O sal entrevero é uma combinação perfeita para você usar e abusar em qualquer tipo de receita diária.

Opção 500g

SAIS PARA CHURRASCO

500g



SAL ROSA DO HIMALAIA GROSSO

Ingredientes: Sal rosa do himalaia grosso.

Descrição: O sal rosa do himalaia é um mineral extraído de uma rocha salina, ou halita, oriunda da região do Punjab, no Paquistão. Sua coloração diferente é devido à grande concentração de minerais em sua composição, carregando mais de 80 tipos de minerais.

Esse sal é considerado muito especial, pois se trata de um dos sais mais puros do planeta. Para manter uma dieta equilibrada, ele é essencial nos pratos do dia a dia e pode substituir o sal de cozinha tradicional.

É ótimo para a nossa saúde, pois a alta concentração de magnésio presente no sal fortalece a imunidade e também ajuda a prevenir o surgimento de câibras e fortalece os músculos.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em qualquer tipo de carne, saladas, grelhados, batatas e legumes.

Opção 500g



SAL ROSA DO HIMALAIA FINO

Ingredientes: Sal rosa do himalaia fino.

Descrição: O sal rosa do himalaia fino é o ingrediente que não pode faltar na preparação de todas as tuas receitas salgadas. Extraído da região do Punjab, no Paquistão, o mineral é minimamente processado e por isso conserva tanto o cloreto de sódio quanto o cálcio, o ferro, o magnésio e o potássio. Prove o sal mais puro da terra e tenha mais esse segredo especial nos teus preparos.

Sugestão de uso: O sal rosa do himalaia fino é o ingrediente perfeito para salgar qualquer tipo de carne, saladas, batatas e até mesmo legumes.

Opção 500g

SAIS PARA CHURRASCO

900g



SAL GROSSO E ERVAS FINAS

Ingredientes: Sal marinho grosso, endro, estragão, cebolinha, Sálvia, tomilho, orégano, manjerona, Salsa, louro, manjeriço.

Descrição: O Sal Grosso com Ervas Finas pode ser usado em qualquer corte para produzir um sabor único. Ele penetra na carne com facilidade, e une sabores no paladar capazes de causar as melhores sensações. Mas nada impede que esse sal seja utilizado com carne suína.

Sugestão de uso: O Sal Grosso com Ervas Finas é ideal para os assados com espeto, mas não impede que esse sal seja utilizado em parrillas e grelhas.

Cortes grossos e churrascos tradicionais combinam perfeitamente com ele, oferecendo sabores únicos e marcantes para quem experimenta.

Opção 900g



SAL GROSSO E CHIMICHURRI

Ingredientes: Sal grosso e chimichurri, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O Sal Grosso e Chimichurri, baseado em suas origens argentinas, traz um sabor marcante para os teus churrascos, garantindo uma experiência inesquecível para quem experimenta.

Além de ser usado tradicionalmente em churrascos de qualquer tipo, pode também ser adicionado em outros pratos, combinando perfeitamente com petiscos e porções. Ele é um dos ingredientes essenciais na hora de preparar um bom prato, potencializando o sabor das carnes e incrementando cada vez mais sensações ao paladar.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas.

Opção 900g



SAL GROSSO E ALHO

Ingredientes: Sal marinho entrefino, alho granulado desidratado.

Descrição: O Sal Grosso com alho traz um sabor refinado, harmonizando perfeitamente com carnes vermelhas e criando uma combinação perfeita para deixar o churrasco mais saboroso.

Sugestão de uso: Ideal para qualquer tipo de carne, mas combina muito bem com carnes vermelhas. Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 900g

SAIS PARA CHURRASCO

900g



SAL DE PARRILLA ARGENTINO

Ingredientes: Sal marinho entrefino.

Descrição: Possui uma granulação menor que o sal grosso, é melhor absorvido pela carne, deixando-a mais temperada e mais saborosa.

O sal de parrilla argentino da aragano é um tempero premium, podendo ser usado nos mais variados cortes de carne. Ele pode ser aplicado antes de ser assado ou depois de pronto.

Quando o churrasco é feito na parrilla, é recomendado esse sal, pois ele não fica preso nas canaletas da grelha como o sal grosso e garante o delicioso sabor do churrasco argentino.

Sugestão de uso: O sal de parrilla argentino vai bem com qualquer corte de carne, mas ele é o sal ideal para os cortes mais grossos por conta da sua granulação menor. Pode ser utilizado antes da carne ser levada ao fogo ou após estar assada e cortada.

Opção 900g



SAL DE PARRILLA E PIMENTA

Ingredientes: Sal marinho entrefino, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O sal de parrilla e pimenta com a adição de pimenta do reino faz com que o paladar fique mais sensível, permitindo assim que o sabor da carne seja melhor percebido. Se trata de uma combinação de ingredientes clássicos da culinária que garante um sabor impecável para o seu churrasco, podendo até ser usado em vegetais na brasa.

A pimenta também garante um toque aromático na carne, e juntamente com o sal de parrilla, tempera o corte por igual.

Sugestão de uso: O sal de parrilla e pimenta pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas. Também combina muito bem com vegetais na brasa, que ganham um toque especial quando temperados com esse sal.

Opção 900g



SAL DE PARRILLA E CHIMICHURRI

Ingredientes: Sal de parrilla e chimichurri, salsa, pimenta calabresa, páprica, cominho, orégano e alho.

Descrição: O Sal de Parrilla e Chimichurri, baseado em suas origens argentinas, traz um sabor marcante para os seus churrascos, garantindo uma experiência inesquecível para quem experimenta.

Além de ser usado tradicionalmente em churrascos de qualquer tipo, pode também ser adicionado em outros pratos, combinando perfeitamente com petiscos e porções. Ele é um dos ingredientes essenciais na hora de preparar um bom prato, potencializando o sabor das carnes e incrementando cada vez mais sensações ao paladar.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em qualquer tipo de carne em grelhas ou parrillas.

Opção 900g

SAIS PARA CHURRASCO

450g



OVELHA HORTELÃ E ALECRIM

Ingredientes: Sal marinho entrefino, hortelã desidratado, alecrim desidratado.

Descrição: O sal de parrilla ovelha hortelã e alecrim, é muito utilizado na culinária brasileira, suas combinações causam uma explosão de sabor. A junção do frescor da hortelã e o sabor do alecrim, deixam o assado incrível.

Sugestão de uso: O sal pode ser usado para diversas peças de carne, mas harmoniza muito bem com carne de ovelha.

Opção 450g



CORDEIRO

Ingredientes: Sal marinho entrefino, alho, cebola, alecrim, hortelã, salsa desidratada, especiarias.

Descrição: O sal de parrilla cordeiro vai lhe surpreender, deixará o seu assado ainda mais saboroso. Experimente também nos legumes e molhos.

Sugestão de uso: Adicione a gosto na carne, em temperatura ambiente por 5 minutos, depois leve ao fogo para marinar por 30 minutos.

Opção 450g



URUGUAIO - SALSA CRIOLLA

Ingredientes: Sal marinho, cebola granulada, alho desidratado e especiarias.

Descrição: O sal de parrilla uruguaio salsa criolla, possui um toque adocicado do tomate e acidez do pimentão, um verdadeiro clássico campeiro.

Sugestão de uso: Pode ser usado nos mais diversos cortes de carne, porém fica especial nos cortes mais grossos e tradicionais

Opção 450g



LINHA DE *temperos*



CHIMICHURRI PICANTE

Ingredientes: Flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, manjericão, pimenta calabresa, cominho, páprica doce.

Descrição: Temperar a comida com sabores especiais é quase uma regra para quem aprecia um bom prato.

O Chimichurri Picante Aragano é um daqueles temperos indispensáveis para a tua casa, afinal ele pode ser usado em quase todas as receitas e deixa qualquer prato delicioso.

Sugestão de uso: Temperar carnes, saladas, feijão, patês, pastéis e panquecas. Também pode ser usado em molhos. No churrasco, pode ser utilizado sobre a carne já assada ou em uma marinada.

Opção 100g



CHIMICHURRI ARGENTINO

Ingredientes: Flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, pimenta calabresa, mostarda, louro, noz moscada.

Descrição: O Chimichurri Argentino Aragano é feito com uma combinação de ervas e especiarias típicas da Argentina, trazendo todo o sabor e o aroma do país para o nosso paladar através desse tempero. Seja em uma churrascada ou no dia a dia, as aplicações desse tempero são diversas, trazendo sabor e muita intensidade a qualquer alimento que acompanha esse tempero.

Sugestão de uso: Temperar carnes, saladas, feijão, patês, pastéis e panquecas. Também pode ser usado em molhos. No churrasco, pode ser utilizado sobre a carne já assada ou em uma marinada.

Opção 100g



LINHA DE *Temperos*



ADOBO URUGUAIO

Ingredientes: Orégano, alho; páprica picante, tomilho, salsa, pimenta calabresa.

Descrição: O Adobo Uruguaio Aragano é um tempero típico do Uruguai, se tratando de uma excelente opção para carnes, queijos, molhos e legumes.

No Uruguai ele é como uma versão do chimichurri, porém, o adobo é sempre usado seco e sem o uso de vinagre ou óleo.

Acompanha muito bem carnes, molhos e saladas, podendo ser usado em qualquer tipo de prato. A sua aplicação pode ser feita antes, durante ou depois do preparo de carnes, possibilitando que o sal seja corrigido e a carne fique mais suave e saborosa.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado para polvilhar suas receitas ou também diluído no azeite para acompanhamentos.

Opção 70g



ERVAS FINAS

Ingredientes: Estragão, tomilho, sálvia, manjerona, alecrim, orégano, manjericão, segurelha.

Descrição: Aroma, leveza, sabor, beleza, succulência. Essas são algumas características que podemos usar para definir um bom prato, seja ele feito com carnes, legumes ou massas.

As Ervas Finas Aragano são capazes de potencializar o sabor de qualquer receita, apresentando um aroma e sabor mais intenso. Também são muito usadas por quem gosta de decorar pratos e criar receitas com uma estética diferente.

Sugestão de uso: Molhos, omeletes, saladas e carnes. Podem ser usadas desde o começo da preparação das suas receitas, apresentando um aroma e sabor mais intensos.

Opção 60g



CEBOLA FLOCOS

Ingredientes: Cebola em flocos desidratada.

Descrição: A Cebola é um dos temperos e condimentos mais consumidos do mundo. Como ela é um ingrediente essencial na cozinha, o seu uso pode ser feito em todas as preparações culinárias em substituição à cebola fresca. Além disso, a Cebola em Flocos Aragano poupa tempo na cozinha, tornando-se fundamental para o dia a dia corrido.

Você pode hidratar os flocos em água gelada ou usá-la seca em sopas e molhos, garantindo todo o seu aroma e o seu sabor delicioso.

Sugestão de uso: Pode ser utilizado em preparos de carnes, arroz, assados, saladas e vegetais

Opção 50g

LINHA DE *Temperos*



ORÉGANO CHILENO

Ingredientes: Orégano natural.

Descrição: Ideal para molhos, carnes e pizzas, o Orégano Aragano é um ingrediente que não pode faltar na tua cozinha.

Por ser uma erva aromática, ela combina com diversos pratos, principalmente aqueles da culinária Italiana. Além de combinar muito bem com pizzas, carnes e sopas, o orégano também faz muito bem para a saúde.

Através de suas propriedades antioxidantes e antibacterianas, o orégano traz muitos benefícios para a garganta e para a pele.

Sugestão de uso: Combina perfeitamente com pratos à base de tomate, mas também fica uma delícia com carnes, peixes e vegetais, pratos assados e cozidos, sopas, saladas ou uma deliciosa pizza.

Opção 40g



ALHO PORÓ

Ingredientes: Alho poró desidratado.

Descrição: O Alho Poró Aragano traz um sabor levemente adocicado, proporcionando um toque especial no sabor de suas receitas. Sejam molhos, sopas ou saladas, o alho poró é capaz de intensificar e refinar o sabor de qualquer prato.

Seu sabor suave é mantido mesmo após desidratado, assim como as suas características naturais.

Sugestão de uso: Ideal para molhos à base de manteiga e cogumelos frescos, saladas, sopas, risotos, tortas salgadas, assim como caldos de todos os tipos. Pode substituir a cebola, deixando as preparações mais suaves, além de engrossar levemente o caldo de suas receitas.

Opção 35g

LINHA DE *temperos*



CURRY

Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cúrcuma, feno grego, pimenta do reino, coentro, canela, Mostarda, gengibre, cravo, louro, pimenta calabresa, cominho.

Descrição: O curry é o principal símbolo da culinária Indiana. Se trata de uma mistura de ervas secas, torradas, moídas e muito aromáticas, deixando seus pratos muito mais saborosos.

O Curry Aragano pode ser aproveitado onde você preferir, seja no arroz, na salada, na sopa ou no preparo de qualquer outro prato. Por ser vendido em pó, é só salpicá-lo no prato enquanto ele estiver sendo feito para garantir um ótimo sabor aos seus pratos.

Além de combinar perfeitamente com diversas receitas, o curry é muito benéfico à saúde, pois ele é feito com base no açafrão da terra. O açafrão por sua vez ajuda na digestão e previne diversas doenças (até mesmo o câncer).

Sugestão de uso: Ideal para finalização de legumes, saladas, arroz, carnes e molhos.

Opção 100g



PÁPRICA PICANTE

Ingredientes: Pimentões secos e moídos.

Descrição: Para acentuar o sabor dos seus pratos, um tempero picante é a escolha certa. É por isso que a Páprica Picante Aragano é a opção número 1 quando o assunto são sabores intensos e especiais.

A páprica é muito utilizada na cozinha húngara, e o seu principal componente é o pimentão vermelho.

Além de trazer intensidade aos alimentos, a páprica também traz benefícios à saúde. Ela ajuda a estimular o metabolismo do corpo e também na queima de calorias, promovendo o emagrecimento.

Sugestão de uso: Carnes vermelhas, peixes, frango e suíno. Também pode ser utilizado para finalizar pratos.

Opção 100g



ALHO FRITO

Ingredientes: Alho natural.

Descrição: Praticidade e muito sabor. O Alho Frito Aragano é aquele acompanhante perfeito do dia a dia, podendo ser utilizado em quase todos os pratos.

Além de oferecer grandes propriedades nutricionais, o alho frito é repleto de antioxidantes que ajudam na proteção das células do organismo.

O melhor de tudo? Ele ressalta o sabor de qualquer receita, e deixa tudo com um gostinho especial.

Sugestão de uso: Ideal para finalização de legumes, saladas, arroz, carnes e molhos.

Opção 100g

LINHA DE *Temperos*



TEMPERO TÁRTARO

Ingredientes: Cebola, cenoura, alho, tomate, pimentão verde, pimentão vermelho, salsa, Sal.

Descrição: Com um sabor levemente salgado e picante, o Tempero Tártaro Aragano garante um sabor especial aos seus pratos.

Além de ficar ótimo em carnes, peixe e aves, o tempero tártaro oferece todos os benefícios da cebola, do alho e da salsa.

Para transformar esse saboroso tempero em um molho, basta adicionar a mistura à maionese, criando o delicioso molho tártaro.

Sugestão de uso: Misture uma colher de sopa do Tempero Tártaro a cinco colheres de sopa de maionese.

Opção 80g



LEMON PEPPER

Ingredientes: Sal, pimenta preta, cebola, alho, cúrcuma (açafraão), aroma de limão, ácido cítrico, glutamato monossódico

Descrição: Dar aquele toque cítrico nos seus pratos é uma arte, ainda mais se for utilizando o Lemon Pepper Aragano.

Muito apreciado na Europa e nos Estados Unidos, o lemon pepper adiciona muito sabor aos alimentos, e ao mesmo tempo ajuda a reduzir o consumo de sal. O melhor de tudo é que o seu toque cítrico intensifica o sabor de qualquer prato.

Sugestão de uso: Aves, peixes e molhos para saladas

Opção 150g



FLOR DE SAL

Ingredientes: Sal marinho em flocos.

Descrição: A flor de sal é um conjunto de cristais que se forma na superfície da água do mar nas salinas, muito diferente dos sais comuns. Dessa forma, se torna uma especiaria muito apreciada em todo o mundo, dando um toque de refino e sofisticação aos seus pratos.

Por não passar por nenhum processo de refinamento após o seu recolhimento, a flor de sal é rica em minerais úteis e necessários à saúde, capazes de oferecer vantagem sobre o sal refinado.

Também é uma fonte natural de ferro, zinco, magnésio, iodo, flúor, sódio, cálcio, potássio e cobre.

Sugestão de uso: Pode ser utilizada em qualquer receita e também para finalizar pratos. Não deve ser levada ao fogo.

Opção 110g

LINHA DE *Temperos*



AÇAFRÃO DA TERRA

Ingredientes: Cúrcuma desidratada e moída.

Descrição: Açafrão da terra aragano (ou cúrcuma) é ideal para adicionar um sabor suave aos seus pratos e ao mesmo tempo conferir cor para os alimentos.

O açafrão é usado principalmente para colorir laticínios, bebidas, mostarda, cozidos, sopas, ensopados, molhos, peixes, pratos à base de feijão, receitas com ovos, maioneses, massas, frango, batatas, couve-flor e até pães.

Além de acentuar o sabor de muitos pratos, o açafrão da terra possui inúmeras propriedades medicinais, ajudando até mesmo no tratamento do câncer, artrite e diabetes

Sugestão de uso: Arroz, paella, risotos, peixes, frutos do mar.

Opção 100g



FUMAÇA EM PÓ

Ingredientes: Sal, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, Aroma idêntico ao natural da fumaça; Realçador de sabor glutamato monossódico, Corante carvão vegetal (E153) Antiemectante fosfato tricálcico e acidulante ácido cítrico.

Descrição: Existe alguma forma de dar aquele toque defumado aos seus alimentos sem que seja necessário levá-los a brasa? Com a Aragano, é claro que tem!

Além do aroma, a Fumaça em Pó Aragano transforma a cor e o sabor dos alimentos, tornando-os marcantes e defumados.

Na hora de preparar aquele hambúrguer de respeito ou até mesmo com legumes, lembre-se de usar a fumaça em pó e garantir aquele toque defumado aos seus pratos.

Sugestão de uso: Carnes grelhadas, hambúrgueres, legumes, frango e carne suína. Também pode ser utilizado para fazer o molho barbecue.

Opção 100g



SALSA CRIOLLA

Ingredientes: A cebola, cenoura, alho, tomate, pimentão verde, pimentão vermelho, salsa.

Descrição: Por conta de suas origens nos campos do Uruguai e da Argentina, a salsa criolla é um molho muito comum nos churrascos, sendo utilizado amplamente com carnes vermelhas.

A salsa criolla é ideal para quem adora um sabor mais rústico e intenso, afinal ela é semelhante ao vinagrete.

Sua composição de ervas e especiarias torna qualquer refeição mais especial, trazendo sabores e aromas intensos. Além disso, a Salsa Criolla Aragano pode ser usada para temperar qualquer prato da tua escolha.

Sugestão de uso: Pode ser usado direto em suas receitas, ou hidratado em água e condimentado com vinagre ou azeite à sua escolha.

Opção 80g

LINHA DE *temperos*



VINAGRETE

Ingredientes: Cebola, alho, pimentões verde e vermelho desidratados, tomate em flocos.

Descrição: Sabores diferenciados em todas as tuas receitas. Com o Vinagrete Aragano tu garante aquele toque delicioso e também garante uma ótima saúde, afinal todos os ingredientes utilizados são de origem 100% natural.

Um dos principais benefícios do vinagrete é o fortalecimento dos ossos e a redução do colesterol, uma ótima opção para a tua saúde.

Sugestão de uso: Pode ser usado direto em suas receitas, ou hidratado em água e condimentado com vinagre ou azeite à sua escolha.

Opção 60g



ERVAS DE PROVANCE

Ingredientes: Alecrim, orégano, manjerona, louro, tomilho, sálvia.

Descrição: As ervas de provance são originárias da região de Provence, sul da França. Além de serem muito perfumadas, são uma ótima opção para diminuir o sal de suas receitas. Seus usos são muito versáteis, pois além de temperar a comida, as Ervas de Provance Aragano podem ser utilizadas em marinadas e para aromatizar o azeite e a manteiga.

O tempero ajuda a reduzir a quantidade de sal nas receitas, pois substitui vários sabores e aromas.

Sugestão de uso: Frutas, legumes, carnes, peixes, ovos mexidos, molhos, sopas e até para aromatizar o azeite.

Opção 60g

LINHA DE Temperos

PIMENTA CAIENA



Ingredientes: Pimenta caiena desidratada, corante natural de urucum.

Descrição: Além de ser extremamente saborosa, a Pimenta Caiena Aragano é muito benéfica para a saúde, ajudando na perda de peso e reduzindo os níveis de gordura no sangue.

E pra carne, é bom também? Pode ter certeza! Um bom assado com pimenta caiena é uma delícia e vai impressionar qualquer um que provar do teu churrasco.

Sugestão de uso: Carnes, peixes, omeletes, molhos, caldos e recheios de tapioca.

Opção 60g

SALSA, CEBOLA E ALHO



Ingredientes: O mix entre salsa, cebola e alho aragano.

Descrição: Existem alguns ingredientes que não podem faltar no dia a dia, principalmente aqueles que fazem parte da nossa culinária e da culinária do resto do mundo. É o caso da salsa, da cebola e do alho.

A Salsa é uma erva aromática, responsável por dar um toque especial nas receitas, enquanto a cebola e o alho realçam o sabor de qualquer alimento.

Juntos, esses 3 ingredientes facilitam o preparo de qualquer prato, podendo ser utilizados até mesmo em saladas.

Sugestão de uso: Ideal para carnes, peixes, ensopados e frutos do mar.

Opção 60g

ARAGANO



KIT SAL PARA CHURRASCO

Churrasco de respeito se faz com bons temperos!

O Kit Aragano de sais 900g acompanha o Sal Grosso e Ervas Finas, Sal Grosso e Alho, Sal de Parrilla Argentino e o Sal de Parrilla e Chimichurri. Ele é feito para quem aprecia de verdade um bom assado.

Opção 900g



KIT SAL BAGUAL

Quanto mais tempero, mais sabor!

Este Kit Aragano acompanha os sais 500g: Sal Parrilla Argentino, Sal de Parrilla e Chimichurri, Sal de Parrilla Defumado, Sal de Parrilla e Ervas Finas. Ele é feito para quem aprecia de verdade um bom assado, aproveitando toda a qualidade dos sais Aragano.

Opção 500g



KIT 02 SAL BAGUAL

Para sabores marcantes, os melhores temperos!

O Kit Aragano de sais 500g acompanha o Sal de Parrilla Cordeiro, Sal Parrillero Original, Sal Uruguaio Salsa Criolla e o Sal de Parrilla e Chimichurri. Ele é feito para quem aprecia de verdade um bom assado.

Opção 500g

ARAGANO

Kits



GARRAS DE URSO

O material é extremamente resistente, durável e seguro para uso, suportando temperaturas de até 200°

A garra de urso Aragano poupa tempo, sem a bagunça e dificuldade de segurar um grande assado com um garfo, por exemplo. É uma das ferramentas preferidas para quem é entusiasta no mundo do churrasco, pois reúne versatilidade, elegância, segurança e irreverência!

1. Alumínio: SAE 305
Espessura: 1,2 cm
Largura: 11 cm
Comprimento: 13 cm

2. Madeira: ANGELIM
Espessura: 5 cm
Largura: 8 cm
Comprimento: 16 cm

KIT COM 03 SAIS NA CAIXA DE MADEIRA - 900G

Conheça a combinação perfeita para um churrasco de respeito!

O Kit contém 3 sais: Sal de Parrilla e Chimichurri, Sal Grosso e Ervas Finas, Sal Grosso e Alho.

É feito para quem aprecia um bom churrasco saboroso e bem temperado. É uma ótima opção para presentear alguém.

Acompanha uma caixa de madeira personalizada.





ARAGANO
TEMPEROS PARA CHURRASCO E COZINHA

Telefone: (54) 3321 4323 | www.araganotemperos.com.br

  @ARAGANOTEMPEROS