

## **FORMULÁRIO 6**

### **PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** Mirim Doce

**Denominação do Produto Típico Colonial:** Cachaça

**Origem Étnica-Cultural:** Brasileira

**Histórico do Produto Típico Colonial:** O produto é feito de forma totalmente artesanal, sendo a produção pequena. Da cana é extraído o caldo que fica fermentando por um período que varia de 24 horas a 6 dias, conforme a temperatura ambiente em tanques de madeira, e após é colocado no alambique, para apurar a graduação alcoólica. Esta graduação gira em torno de 18 graus.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:** Cana de açúcar

**Ingredientes Receita Original:** Cana de açúcar

**Ingredientes Receita Adaptada:** Não há

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Paulino Borghesan

**Local e Endereço de Comercialização:** Estrada geral Volta Grande

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?** Não

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Sob consulta pelo fone (47) 3565 0342

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:** O responsável pela receita, conta que o produto sempre foi feito desta forma, desde quando aprendeu com seu pai em a mais de 60 anos, mudando apenas algumas máquinas, como a moenda, que anteriormente era a tração animal.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** JAIME ODORIZZI

**Data de Preenchimento do Formulário:** 29/08/2006