

## **FORMULÁRIO 6**

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



**MUNICÍPIO:** Salete

**Denominação do Produto Típico Colonial:** Risolis - Pastelzinho

**Origem Étnica-Cultural:** Italiana

**Histórico do Produto Típico Colonial:** Risólis são deliciosos pastelinhos fritos à milanesa, ou seja, passados em ovos e farinha de rosca. Sua massa é cozida. A principal marca deste produto Típico Colonial é o tempero, que é o segredo para o sucesso e aceitação do mesmo.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:** Farinha de trigo, leite, margarina, sal, ovos, farinha de rosca. Frango desfiado ensopado.

**Ingredientes Receita Original:** Os mesmos produtos sem o toque do tempero único.

**Ingredientes Receita Adaptada:** Temperos que são o segredo da receita e o cozimento da massa.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Asta Grosch

**Local e Endereço de Comercialização:** Rua 29 de dezembro, Bairro Beira Rio - Salete

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?**

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Segunda a Sábado,

Pedidos pelo fone: 35630517

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:**

O segredo está no cozimento da massa. Produção é de mais ou menos de 100 a 1300 risolis por semana.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Terezinha Aparecida Marcos Feldhaus

**Data de Preenchimento do Formulário:** Salete 17 de maio de 2005.