

Título: Grupo Josapar apresenta sua linha de feijões da marca Meu Biju

Veículo: 2A + Alimentos

Cidade: Nacional

Página: Web

Cm2: 718.53

Mídia: Web

Data: 08/02/2020

Jornalista: Redação



Portal de notícias sobre Controle de Qualidade e Boas Práticas na produção de alimentos e bebidas



Automação Bebidas Boas Práticas Cadeia fria Controle de alergênicos Controle de pragas HV

Ingredientes Inspeção e controle de qualidade Logística Normas Segurança Alimentar Sistema

Capa » Notícias » Grupo [Josapar](#) apresenta sua linha de feijões da marca [Meu Biju](#)

GRUPO JOSAPAR APRESENTA SUA LINHA DE FEIJÕES DA MARCA MEU BIJU

O Grupo [Josapar](#), uma das dez maiores empresas de produtos alimentícios do Brasil, possui uma linha de feijões para agradar aos diversos paladares das regiões do país. Este alimento, tão querido na mesa dos brasileiros, seja acompanhado do tradicional [arroz](#), na salada, no copinho ou em uma farta feijoada, é um grão riquíssimo em nutrientes e em sabor.

O [feijão](#) é fonte de vitaminas B1, B2, B3 e B9, de proteínas e minerais (potássio, ferro, fósforo, cálcio, cobre, zinco e magnésio) e lisina, aminoácido que contribui para o crescimento. Conheça a linha de Feijões [Meu Biju](#):

[Feijão Branco](#)

Com um sabor suave e um cozimento mais homogêneo, o [Feijão Branco Meu Biju](#) passa por uma seleção de grãos do tamanho ideal, indicado para sopas, refogados ou saladas.

[Feijão Carioca](#)

Um [feijão](#) com caldo grosso e um ótimo sabor, é o tipo de [feijão](#) mais consumido no Brasil.

[Feijão Vermelho](#)

Com um caldo consistente, os grãos arredondados do [Feijão Vermelho Meu Biju](#) conferem um excelente visual ao prato e um gosto todo especial para os paladares mais exigentes.

[Feijão Preto](#)

O ingrediente central da tradicional feijoada conta com a qualidade inigualável [Meu Biju](#). Seus grãos inteiros e macios garantem um cozimento rápido e mais rentabilidade na hora de servir.

[Feijão Macassar / Caupi](#)

Rico em fibras, possui formato arredondado, de cor clara e com "olho" preto. Muito utilizado na culinária baiana, em farofas e saladas.

COMPARTILHE!

