

**Título:** Conheça seis tipos diferentes de feijão - 3 Talheres  
**Veículo:** 3 Talheres  
**Cidade:** Nacional

**Mídia:** Web  
**Data:** 22/12/2019  
**Jornalista:** Redação



A culinária brasileira é uma das mais ricas em nível mundial. Fazendo parte diretamente da cultura de um país, os diferentes pratos e temperos caracterizam a grande diversidade entre as regiões. No Brasil, indo do Sul até o Norte é possível encontrar particularidades na cozinha, mas uma coisa é certa: o **feijão** é um dos principais alimentos que se adaptam facilmente na culinária nacional.

E o queridinho da população conta com diversos tipos, possibilitando uma infinidade de receitas e sabores. O **Meu Biju**, uma das marcas mais tradicionais de **feijão** do país, apresenta um guia com os seis tipos mais comuns dessa leguminosa, que pode ser usada como acompanhamento do **arroz**, na salada e até na sopa. Confira!

#### Feijão Branco **Meu Biju**

Com caldo ralo e casca fina, este tipo de **feijão** é ideal para pratos como saladas, sopas e ensopados, além de ser servido com dobradinha (ou buchada). Com consumo mais popularizado nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul, o alimento possui propriedades desintoxicantes e tem um índice glicêmico baixo. O **Feijão Branco Meu Biju** possui sabor suave e cozimento mais homogêneo e segue uma seleção de grãos no tamanho ideal. Preço sugerido: R\$ 6,10 (500g).

#### Feijão Carioca **Meu Biju**

Chamado também de cariquinha, este tipo de **feijão** é o mais consumido no Brasil. O tradicional grão bege e com listras marrons é rico em cálcio, contribuindo muito para a saúde óssea e formação dos dentes, além do ferro, ideal para gestantes e crianças. O **Feijão Carioca Meu Biju** possui casca fina, proporciona um caldo mais grosso e com um ótimo paladar, além de um cozimento rápido. Preço sugerido: R\$ 6,10 (500g).

#### Feijão Macassar Fradinho **Meu Biju**

Conhecido também como **feijão** de-corda, este tipo de alimento é muito apreciado no nordeste do país e é consumido principalmente na Bahia, no preparo do tradicional acarajé. Não é um grão que produz caldo e, por isso, também pode ser utilizado no preparo de saladas. O **Feijão Macassar Meu Biju** é rico em fibras. Preço sugerido: R\$ 5,90 (1kg).

#### Feijão Preto **Meu Biju**

Este tipo de **feijão** encontra-se em segundo lugar na lista dos mais consumidos no Brasil, já que é o ingrediente central da tradicional e querida feijoada. Porém, são nos estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul que a leguminosa ganha peso no consumo. O alimento também é muito utilizado na cozinha mexicana. O **Feijão Preto Meu Biju** conta com grãos inteiros e macios, garantindo um cozimento rápido e com mais rentabilidade na hora de servir. Preço sugerido: R\$ 6,40 (500g).

#### Feijão Rajado **Meu Biju**

Parecido esteticamente com o **feijão** carioca, o rajado é levemente rosado e com pintinhas. Este tipo de leguminosa é ideal para receitas com carnes e massas, deixando qualquer prato mais saboroso e com um alto grau nutritivo. O **Feijão Rajado Meu Biju** possui sabor mais adocicado, com caldo encorpado e um visual mais apetitoso. Preço sugerido: R\$ 6,10 (500g).

#### Feijão Vermelho **Meu Biju**

Este tipo de **feijão** chama a atenção pela sua coloração avermelhada e são grãos naturalmente pequenos e arredondados. O alimento é ideal para acompanhar saladas e carnes, mas também é muito utilizado na cozinha francesa, no preparo de sopas. O **Feijão Vermelho Meu Biju** conta com um sabor de verdade e caldo mais consistente. Preço sugerido: R\$ 6,40 (500g).

Sobre a **Josapar** – Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de **arroz**, possui unidades industriais em Pelotas (RS), em Recife (PE), Itaquí (RS) e Campo Largo (PR). Além do tradicional **Arroz Tio João**, a **Josapar** está presente no mercado com o **arroz** e o **Feijão Meu Biju**, a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja – **SupraSoy**, entre outras marcas, como **Azeite Nova Oliva**, Soya, Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto.