

**Título:** O doce sabor da originalidade  
**Veículo:** Food Service News  
**Cidade:** Nacional

**Página:** Web  
**Cm2:** 1518.59

**Mídia:** Web  
**Data:** 03/03/2020  
**Jornalista:** Bernard Hermógenes Lopes



Quais são os desafios da gestão com a tecnologia no food service?  
Assista ao **TEKVIEW** exclusivo

PÁGINA INICIAL
A REVISTA
PERFIL
REVISTA ONLINE
ASSINE
GUIA DE FORNECEDORES

## O doce sabor da originalidade

By Bernard Hermógenes Lopes - 3 de março de 2020



**Arroz-doce** é reformulado em diversos locais e mantém viva a apreciação dos consumidores



Se tem uma sobremesa que é bastante popular no país, dentre tantas outras, é o **arroz-doce**. Fácil de fazer, o produto é consumido em larga escala durante todo o ano. Frequentemente encontrado em padarias e lanchonetes, em festas e eventos, esse item leva ingredientes tradicionais como o **arroz**, leite de coco, leite de vaca, leite condensado, cravo, canela em pau e em pó, sal e água.

Atualmente, com a fama do doce já espalhada e conhecida nas mesas dos brasileiros, várias versões foram criadas e já são realidade na gastronomia nacional. Os novos tipos de **arroz-doce** têm feito bastante sucesso entre os chefs, confeitadores e marcas produtoras, conquistando o paladar dos consumidores exigentes de criatividade numa sobremesa. De acordo com o chef Bruno Katz, "no menu do (restaurante) NOSSO, temos o Nosso **Arroz Doce** – receita reformulada de minha bisavó. Fazemos esse **arroz-doce** com **arroz** carnaroli – **arroz** para fazer risoto – por possuir mais amido. Cozinhamos no leite de coco e especiarias, servindo-o frito, com doce de leite caseiro, à la argentina, com coco tostado, queijo feta ralado por cima, flor de sal e uma quenelle de sorvete de leite feito na casa".

Bruno conta que todo tipo de consumidor de doces aprecia esse tipo de **arroz-doce**. "Existe, no entanto, um preconceito sobre **arroz-doce**, porém, o Nosso **Arroz Doce** tem o diferencial de fazer uma surpresa ao cliente. A expectativa dele é atendida e superada, por causa das diferentes texturas da sobremesa, nuance entre doce e salgado, crocância, o ponto frito a ser servido... O sensorial dessa nossa sobremesa é o ponto alto a conquistar o consumidor".

Todo o processo e os ingredientes são feitos na casa. Desde o doce de leite ao sorvete. "O sensorial do paladar fica cheio de aspectos novos. É, de fato, uma real e peculiar experiência", salienta o chef. Bruno também aconselha aos empreendedores do ramo que, mesmo sendo o **arroz-doce** uma receita simples e aparentemente comum, a quebra de dogmas, dos conceitos tradicionais com levadas de vanguarda, um novo entendimento do consumidor sobre os clássicos revisitados, leva e desperta o cliente à curiosidade, a ousar mais, a serem mais experimentadores.

### Opções

Especializada na fabricação de doces diet à base de leite e frutas, sem adição de açúcares, a Sabor Essencial funciona há seis anos no mercado de alimentação oferecendo opções diferentes e específicas aos consumidores que têm alguma restrição dietética.

Ivan do Nascimento, sócio-fundador e responsável técnico da empresa, conta que é fabricado um único tipo de **arroz-doce** da marca, o diet (sem adição de açúcares). "Nosso diferencial aparece no sabor, que é praticamente idêntico ao **arroz-doce** caseiro feito com leite condensado".

O consumidor da Sabor Essencial, segundo Ivan, é aquele que gosta de doces gostosos e não quer ou não pode consumir açúcar. "Considerando que o **arroz-doce** é uma sobremesa preponderantemente caseira e que há várias e regionalizadas maneiras de fazê-la no Brasil, a receptividade e saída desses produtos são boas", comenta.

No caso da marca, a diferença do item para o **arroz-doce** tradicional está na não utilização do açúcar para a sua fabricação. "Não buscamos um sabor diferente daquele que é tradicional em nossa região, mesmo não o adoçando tradicionalmente".

Atualmente são fabricados pela empresa 35 produtos entre doces cremosos, geleias, doces em calda e doces em massa.

### Sabores



"Ao todo são três opções de **Arroz-Doce** da marca Tio João nos sabores: tradicional, coco e doce de leite. Além de o preparo ser muito rápido e prático, já que é preciso apenas adicionar água e seguir as instruções da embalagem, a cremosidade, alta qualidade e o sabor são grandes diferenciais que a marca traz ao consumidor final com esses produtos", apresenta Luciano Targa Ferreira, diretor comercial da **Saborão**, empresa detentora da Tio João.

Os perfis de consumidores desses diferentes tipos de **arroz-doce** da Tio João são diversos, da dona de casa aos confeitadores e estabelecimentos comerciais alimentícios, pois esse é um produto versátil, e as variedades de sabores conquistam uma maior diversidade de preferências.

Esses produtos, de acordo com Luciano, trazem a mesma performance em qualidade, mas a opção de sabor coco já vem com um toque do fruto, que confere uma finalização diferente à sobremesa. A versão doce de leite também traz um sabor mais puxado para o tradicional doce mineiro, além de conferir uma leve tonalidade característica do doce.

"Os diferentes sabores enriquecem o portfólio da marca, que está sempre pensando em inovar para atender as demandas e a busca dos consumidores por produtos diferenciados", destaca.

O **Arroz Tio João** é produzido pela **Saborão**, uma das dez maiores empresas de produtos alimentícios do país, há mais de 90 anos no mercado. Seus produtos estão distribuídos em todo o Brasil e em mais de 40 países da América do Norte, Ásia, África e Europa.

### História

De origem asiática, o **arroz-doce** pode ser consumido ainda quente, à temperatura ambiente ou congelado. Existem diversas versões de **arroz-doce** cozidos com leite de vaca ou leite de coco, especialmente em países como na Tailândia e na Índia. A sobremesa se popularizou no Brasil desde sua colonização portuguesa, já que o produto também é bastante consumido em Portugal. Tornou-se, então, um doce que rendeu diversas receitas diferentes e criativas.

