

DOCE: Pistache ganha destaque e se torna um dos sabores preferidos



O pistache, uma iguaria originária do Oriente Médio e conhecida como "ouro verde", vem ganhando cada vez mais espaço no paladar dos brasileiros. Esse fruto seco, que atingiu seu auge no Brasil em 2023, tem se tornado uma aposta certa no cardápio de diversas operações gastronômicas. Entre os mais de 50 sabores oferecidos pela casa, o brigadeiro de pistache tem se destacado como um dos queridinhos do público mineiro, além dele, o croissant recheado com creme de pistache, que é uma novidade no cardápio, promete surpreender os amantes do sabor amendoado.

Segundo dados da fintech Vixtra, com base em informações da Secretaria de Comércio Exterior, o Brasil importou 608 toneladas de pistache em 2023, quase o dobro do volume de 2022, gerando um gasto de 8,8 milhões de dólares. *"O pistache é um ingrediente fascinante, que traz não apenas sabor, mas também um toque de sofisticação a qualquer receita. Quando decidimos incluí-lo no nosso cardápio, sabíamos que ele tinha um grande potencial, mas a aceitação foi ainda maior do que esperávamos, por isso resolvemos trazer também o croissant que tenho certeza que será um sucesso assim como o brigadeiro,"* comenta Pollyanna Palhares, confeitira e CEO da Douce Infância.

O sucesso do brigadeiro de pistache não se deve apenas ao sabor marcante e à textura suave, mas também aos benefícios nutricionais do fruto. Rico em vitamina E, antioxidantes e proteínas, o pistache ajuda na saciedade, melhora o funcionamento do intestino e controla a glicemia. No entanto, o que realmente tem impulsionado sua popularidade é a curiosidade dos consumidores, potencializada pelo fenômeno das redes sociais. *"As pessoas estão cada vez mais abertas a experimentar novos sabores, e o pistache, com seu perfil único e exótico, conquistou um lugar especial no coração dos nossos clientes,"* afirma Pollyanna.

Sucesso e sofisticação

Além do pistache, outros sabores de brigadeiro que fazem sucesso incluem romeu e julieta, brigadeiro tradicional e ninho. Cada um desses sabores é cuidadosamente desenvolvido para proporcionar uma experiência única, mas é o pistache que tem se mostrado um verdadeiro fenômeno.

Foto: Divulgação