

# Melhor do que o Jamal são as Pimentas Jamal!



A foto acima foi feita no dia em que conheci o Dr. Jamal: um dia feliz em que fui convidada para ir com meu compadre a casa de seu amigo e fui recebida com um abraço caloroso tanto por ele quanto por Grace sua mulher, uma italiana pela qual me apaixonei a primeira vista...

Os dois imediatamente nos receberam em sua cozinha e Jamal, preparava um carneiro dos Deuses e uma Makloubá – prato árabe maravilhoso cuja receita vou dar aqui em outra oportunidade.

**Jamal Suleiman** além de médico é um chef daqueles que pesquisa, transforma, cria e improvisa conforme a necessidade e o número dos comensais. E fabrica, junto com suas duas filhas e a mulher pimentas inesquecíveis...

Como também sou pimenteira e adoro comer e cozinhar não podia

dar outra: virei amiga e fã de carteirinha. Agora, para meu deleite maior, ele firmou uma parceria com o chef e pesquisador **Guga Rocha**, defensor dos ingredientes brasileiros e militante do retorno da comida raiz!

A Linha Tropicalista Brasil Molhos chegou a **Pimenta do Jamal** e arrasa! Inspirada no bioma brasileiro, entre os ingredientes estão a geleia de bocaiuva, o tucupi, a pitanga, o dendê e o pequi.



A ideia é valorizar e divulgar tanto a cultura brasileira quanto os produtos típicos cultivados por pequenos produtores espalhados por todas as regiões do País. E uma vez que experimentamos não dá para passar sem..

A pimenta de pequi tem um sabor muito particular mas marcante e combinar com carnes e até mesmo alguns peixes. A **Pimenta de Dendê** é paixão nacional – e é um sabor delicado apesar de intenso. E a nossa popular pimenta **dedo de moça**, super versátil já está em minha bandeja de temperos que não para de crescer.

# Tropicalista Brasil Sauce

Molho de  
Pimenta com Pequi

Molho de  
Pimenta com Dendê

Geleia de  
Pimenta com Bocaiuva

Molho de  
Pimenta com Tucupi

Molho de  
Pimenta com Pitanga



Ao todo são cinco sabores: geleia de bocaiuva, o tucupi, a pitanga, o dendê e o pequi, com graus picantes que vão do suave ao intenso.

O molho de **pimenta com pitanga** é uma combinação da fruta bem doce com pimentas vermelhas “carnudas”.

O molho com **pequi**, um fruto brasileiro de aroma intenso e cor amarelo dourado, foi transformado em uma iguaria, após ser processado com pimenta de cheiro amarela.

Já o molho de **pimenta com dendê** é uma homenagem aos irmãos negros, lembra o aroma das deliciosas comidas de rua de Salvador, além de ter um perfume suave de dendê e pipoca.

O molho que traz **tucupi** foi inspirado na cultura indígena e desenvolvido com pimentas de cheiro verdes, que realçam a acidez e os taninos.

A **geleia de bocaiuva** com pimenta, um fruto do cerrado, de polpa doce e amarela com sabor peculiar, foi criada a partir de técnicas gastronômicas, produzindo um molho com textura de geleias e um aroma de pão com manteiga. Experimente e me diga...

