

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 29 de abril de 2024 às 08h27
Seleção de Notícias

G1 - Globo | BR

Denominação de Origem

Como é feito o melado de cana? Entenda o processo	3
---	---

ÚLTIMAS NOTÍCIAS | LÁ

Como é feito o melado de cana? Entenda o processo

ÚLTIMAS NOTÍCIAS



"São dois objetivos, reconhecimento nacional e mostrar o meu melado para o mundo. Nosso melado para fora do Brasil ainda não foi, mas vai" ir, afirmou o produtor, Rodrigo Haas. - Foto: Reprodução/TV Globo

Veja a íntegra do programa abaixo:

Confira as últimas reportagens do Globo Repórter:

Produzido em Capanema, no Paraná, produto conquistou o selo de **indicação** geográfica, uma garantia de qualidade e autenticidade.

O Globo Repórter desta sexta-feira (26) foi até Capanema, cidade vizinha ao Parque Nacional do Iguaçu. Por lá, um produto ganha destaque: o melado de cana, que conquistou o selo de **indicação** geográfica, uma garantia de qualidade e autenticidade.

O processo é feito da seguinte forma: O caldo de cana passa horas borbulhando em caldeirões. Depois, vai para a bateadeira para ganhar cremosidade. Para cada quilo de melado são usados quase 15 litros de caldo de cana puro.

- Foto: Reprodução/TV Globo

O seu Gilberto e o filho Rodrigo fazem parte do grupo de produtores que vive do melado de Capanema. A fábrica da família produz até 15 toneladas de melado e de açúcar mascavo por mês.

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem

3