

CATÁLOGO COMERCIAL 2026

O PINDA

PATÊ DE FOIE

PATÊ PREMIUM
DE FÍGADO DE FRANGO

Linha autoral brasileira



A ORIGEM

O O.Pinda é um patê artesanal que harmoniza tradição familiar e alta gastronomia, desenvolvido pelo Chef Pinda a partir de uma receita de sua avó e aperfeiçoado com técnicas contemporâneas adquiridas ao lado de mestres como Alex Atala e Claude Troisgros.

O projeto consolidou-se como negócio fruto da união entre o afeto da herança culinária e o rigor profissional de quatro amigos apaixonados por gastronomia.

O resultado é um produto sofisticado que une investimento tecnológico a uma produção cuidadosa, preservando a identidade e a memória afetiva em cada pote

POR QUE FÍGADO DE FRANGO

Subproduto de abate convencional de aves de corte que não passam pelo processo de *Gavage* – alimentação forçada

Não é afetado pela lei nº 15.475/2026 que proíbe a produção e venda de *foie gras* a partir de janeiro de 2027

Produção nacional, não sujeito a importação e desembaraço aduaneiro e entregue direto do fabricante.

QUEM PRODUZ O PINDA



Razão social	Food4U Produção e Comércio de Alimentos LTDA
CNPJ	58.034.704/0001-65
Marca comercial	O Pinda
Unidade produtiva	Rua dos Três Irmãos, 229B — São Paulo/SP
Origem	Indústria brasileira
Registro	SISP nº 2021/001
Contato comercial	(11) 93315-8277 - @opinda - comercial@food4u.com.br



FICHA DE SABOR · 01 DE 03

O PINDA
PATÊ DE FOIE

VINHO DO PORTO

CLÁSSICO, MACIO E ELEGANTE

Doçura equilibrada e final aveludado. Pensada para consumidores que buscam um patê delicado e sofisticado

PERFIL SENSORIAL

Intensidade



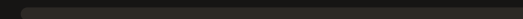
Doçura



Untuosidade



Picância



HARMONIZAÇÕES SUGERIDAS

- Torradas finas e baguete
- Geleia de figo ou frutas vermelhas
- Nozes e castanhas tostadas
- Queijos de massa mole
- Vinhos fortificados e espumantes
- Uvas e figos frescos

PESO LÍQUIDO

100 g

VIDA ÚTIL

90 dias

CONSERVAÇÃO

2 °C a 8 °C



FICHA DE SABOR · 02 DE 03

O PINDA
PATÊ DE FOIE

BACON & CACHAÇA

BRASILEIRO, DEFUMADO E MARCANTE

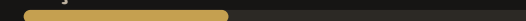
A cachaça e o bacon entregam personalidade e memória afetiva. É o sabor com toque brasileiro

PERFIL SENSORIAL

Intensidade



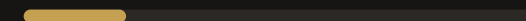
Doçura



Defumado



Picância



HARMONIZAÇÕES SUGERIDAS

- Pães rústicos e de fermentação natural
- Cervejas artesanais
- Cebola caramelizada
- Picles e mostarda artesanal
- Tábuas de charcutaria
- Cachaças envelhecidas

PESO LÍQUIDO

100 g

VIDA ÚTIL

90 dias

CONSERVAÇÃO

2 °C a 8 °C



FICHA DE SABOR · 03 DE 03

O PINDA
PATÊ DE FOIE

PIMENTA VERDE & CONHAQUE

INTENSO, AROMÁTICO E ADULTO

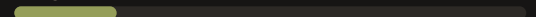
Perfume de conhaque e frescor picante da pimenta verde. Um sabor mais profundo e elegante.

PERFIL SENSORIAL

Intensidade



Doçura



Aromático



Picância



HARMONIZAÇÕES SUGERIDAS

- Pão de fermentação natural
- Vinhos tintos leves
- Torradas amanteigadas
- Queijos curados
- Coquetelaria clássica
- Conhaque e destilados envelhecidos

PESO LÍQUIDO

100 g

VIDA ÚTIL

90 dias

CONSERVAÇÃO

2 °C a 8 °C

FICHA TÉCNICA

Dados válidos para os três SKUs da linha. Ficha assinada pelo responsável técnico disponível mediante solicitação.

Denominação de venda	Patê de fígado de frango
Marca no rótulo	O Pinda — Patê de Foie
Peso líquido	100 g
Vida útil	90 dias a partir da data de fabricação
Conservação	Refrigerado, de 2 °C a 8 °C
Após aberto	Consumir em até 2 dias
Alérgenos	Contém leite e derivados de soja. Contém lactose. Não contém glúten.
Rotulagem frontal	Alto em gordura saturada (RDC 429/2020)
Registro	SISP nº 2021/001
Rastreabilidade	Lote, data de fabricação e validade impressos no rótulo

INGREDIENTES POR SABOR

Vinho do Porto

Fígado de frango, cebola, manteiga, água, leite, vinho do Porto, conhaque, alho, sal, lecitina de soja, óleo de soja, pimenta-do-reino, folha de louro, noz-moscada.

Bacon & Cachaça

Fígado de frango, cebola, manteiga, bacon, água, leite, cachaça, alho, sal, lecitina de soja, óleo de soja, pimenta-do-reino, folha de louro, noz-moscada.

Pimenta Verde & Conhaque

Fígado de frango, cebola, manteiga, água, leite, conhaque, pimenta verde, alho, sal, lecitina de soja, óleo de soja, pimenta-do-reino, folha de louro, noz-moscada.

Conservantes (todos os sabores): nitrito de sódio e nitrato de sódio.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de referência: 10 g (1 colher de sopa). Percentuais de valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal.

NUTRIENTE	POR 100 G	POR PORÇÃO (10 G)	% VD POR PORÇÃO
Valor energético	176 kcal	18 kcal	1 %
Carboidratos totais	4,3 g	0 g	0 %
Açúcares totais	0,6 g	0,1 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	7 g	0,7 g	1 %
Gorduras totais	13 g	1,3 g	2 %
Gorduras saturadas	7,6 g	0,8 g	4 %
Gorduras trans	0,4 g	0 g	0 %
Fibras alimentares	0,5 g	0 g	0 %
Sódio	242 mg	23 mg	1 %

O PINDA

PATÊ DE FOIE

**Pronto para entrar na prateleira,
na mesa e na memória.**

VAMOS CONVERSAR?

CONTATO COMERCIAL

Telefone / WhatsApp
(11) 93315-8277

Instagram
@opinda

Razão social
Food4U Produção e Comércio de Alimentos LTDA

CNPJ
58.034.704/0001-65

Endereço
Rua dos Três Irmãos, 229B — São Paulo/SP

E-mail comercial
comercial@food4u.com.br

Responsável comercial
[Marcelo Azevedo](#)