EXPO FEMI 2026

28/fev a 08/mar
Xanxerê - SC

Livro de Receitas

à base de

MILHO



PREFEITURA DE XANXERÊ

Epagri

I Concurso de Receitas à Base de milho

RESGATE DE HISTÓRIAS E MEMÓRIAS

O Projeto de Receitas à Base de Milho nasce com o objetivo de valorizar a cultura alimentar e as tradições familiares do nosso município, promovendo o resgate de histórias e memórias que atravessam gerações. Mais do que reunir receitas, a iniciativa busca preservar os saberes populares e a identidade cultural, fortalecer vínculos comunitários e reconhecer a importância da culinária como patrimônio cultural imaterial.

Cada receita inscrita carrega consigo uma história de vida: ensinamentos transmitidos por mães, avós, cozinheiras e trabalhadores do campo; lembranças de dias de chuva, de encontros em família, de trabalho coletivo e de cuidado com o outro. O milho, alimento presente na formação da nossa identidade regional, torna-se o fio condutor dessas narrativas, unindo passado e presente em torno da mesa.

Ao registrar essas receitas e seus relatos, o projeto contribui para que memórias afetivas não se percam com o tempo, garantindo que as novas gerações conheçam e valorizem as tradições que ajudaram a construir nossa comunidade. Trata-se de um movimento de reconhecimento dos saberes cotidianos, muitas vezes invisibilizados, mas fundamentais para a história cultural local.

Assim, o Projeto de Receitas à Base de Milho reafirma a culinária como espaço de encontro, de afeto e de identidade, transformando cada prato em um documento vivo da memória coletiva.

ÍNDICE

Receitas Salgadas

Cachapa 01
Churros Salgados de Flocão de Milho 02
Creme de Milho 03
Pastel e Coxinha de Farinha de Milho 04
Pão de Milho com Torresmo 05
Pinsa com Torresmo 06
Polenta Recheada com Salame 07

Receitas Doces

Amanteigado de Milho 09
Biscoitos Decorados 10
Bolo de Fubá de Liquidificador com Cobertura de Limão 11
Bolo de Milho 12
Bolo de Pamonha na Palha 13
Bolo Pudim de Milho com Calda de Frutas Vermelhas 14
Canjica Dourada 15
Esfregolá 16
Moonshine (Luar) 17

Todas as receitas são oriundas de participantes do I Concurso Gastronômico de Receitas à Base de Milho (Edição 2025).



Cachapa

Receita de Simone Pires Nesello

HISTÓRIA

A inspiração para essa receita vem da minha mãe, que ralava o milho verde, preparava uma massinha e colocava na chapa do fogão a lenha.

Com o tempo, passei a acrescentar o amido de milho para melhorar a consistência, quando pensei em criar uma panqueca sem glúten. Foi assim que descobri que na Venezuela existe a cachapa, prato típico de origem indígena.

Na minha família, é tradição preparar essa receita, que pode ser servida com diversos recheios, tanto doces quanto salgados, e até utilizada como base para uma deliciosa lasanha.

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde
250 ml de água
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

1. Debulhe o milho e bata no liquidificador.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente e divida em porções de panqueca, massas sempre finas.
3. Recheie de acordo com sua preferência. Pode ser doce ou salgado e pode até mesmo montar uma lasanha.

Churros Salgados de Flocão de Milho



Receita de Suzana de Fátima Lima

HISTÓRIA

"Trabalho com alimentos desde os 19 anos, atuando como cozinheira e também com a venda de lanches. Trabalhava com a venda de churros doces e percebi que não existiam opções salgadas.

Foi então que, junto com minha irmã, criamos os churros salgados. A receita fez grande sucesso de vendas, pois trouxe um sabor diferente a um produto tradicional. Venho de uma família de cozinheiras, de mulheres que amam cozinhar e criar novas receitas."

INGREDIENTES

Para o churros:

2,5 litros de água
280 g de açúcar
20 g de sal
300 g de manteiga (ou margarina)
500 g de flocão de milho
1 kg de farinha de trigo

Para o recheio:

Bacon frito
Creme de milho
Milho verde
Leite
Manteiga
Queijo
Batata palha

MODO DE PREPARO

1. Leve a água ao fogo junto com a manteiga, o sal e o açúcar.
2. Quando levantar fervura, acrescente o flocão de milho, mexendo sempre.
3. Adicione a farinha de trigo e continue mexendo até a massa cozinhar e soltar do fundo da panela, por cerca de 5 minutos.
4. Retire do fogo, deixe a massa esfriar por alguns instantes e modele os churros.
5. Frite em gordura bem quente até dourar.
6. Depois de fritos, corte os churros ao meio e recheie com bacon, creme de milho, queijo e finalize com batata palha.



Creme de Milho

Receita de Fátima Trevisan Feiten

HISTÓRIA

"Esta receita é da família da minha nora, aprendida com a mãe dela, Dona Ignez Souza *(in memorian)*. Sempre que nos reuníamos, ela preparava este prato. Há 3 anos, quando ela nos deixou, passei a fazê-lo em sua memória."

INGREDIENTES

300 ml de leite + 50 ml para dissolver
170 g de milho
1 colher (chá) de sal
¼ cebola cortada em pedaços
1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite, o milho, o sal e a cebola.
2. Transfira para uma panela e leve ao fogo médio até ferver.
3. Adicione a farinha de trigo dissolvida em 50 ml de leite e cozinhe até formar um creme. Mais ou menos 4 a 5 minutos são suficientes.
4. Sirva quente, acompanhando peixes, churrasco ou outras carnes.
5. Para um creme mais encorpado, adicione mais farinha de trigo.



Pastel e Coxinha de Farinha de Milho

Receita de Irene Lunardi Wolf

HISTÓRIA

"No meu tempo de juventude, eu costumava passear na casa das minhas tias, que preparavam essa receita para o café da tarde. Eu gostava tanto que pedi a receita, e uma de minhas tias me ensinou a fazer. Foi assim que me inspirei a participar deste concurso."

INGREDIENTES

500 ml de água
250 g de farinha de milho
100 g de polvilho doce
2 colheres (sopa) de óleo
Sal a gosto
Óleo para fritar

Sugestão de recheio:

Carne ou frango

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque a água e a farinha de milho.
2. Acrescente sal a gosto.
3. Leve ao fogo para cozinhar e mexa até formar uma massa homogênea.
4. Quando a massa estiver cozida, desligue o fogo e adicione o polvilho doce e o óleo.
5. Misture bem.
6. Coloque a massa sobre um papel plástico e abra com um rolo.
7. Corte e modele em forma de pastéis ou coxinhas.
8. Frite em óleo quente e sirva.



Pão de Milho com Torresmo

Receita de Ivone Borella

HISTÓRIA

"Meu marido gostava muito de receber amigos com um agrado bem campeiro. Essa receita foi criada por mim: o torresmo criolo e o pão de milho para acompanhar, pois dava um sabor todo especial.

A família gostava muito, e ainda hoje continuo preparando em casa como uma forma de carinho e de manter a lembrança de momentos vividos com pessoas queridas."

INGREDIENTES

½ xícara (chá) de farinha de milho
½ xícara (chá) de milharina
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (sopa) de gordura suína
1 colher (sopa) de fermento seco para pão
300 ml de água morna
200 g de panceta (para o torresmo)

Foram usadas formas de 10 x 24 cm

MODO DE PREPARO

1. Pique a panceta e frite até dourar, fazendo torresmo.
2. Prepare a "esponja": misture o fermento com a água morna e deixe crescer por 10 minutos.
3. Acrescente o restante dos ingredientes e amasse até a massa soltar das mãos.
4. Sove por 8 a 10 minutos.
5. Recheie a massa com o torresmo já frio.
6. Deixe crescer até dobrar de tamanho.
7. Asse em forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos (dependendo do forno).

Pinsa de Milho
com Torresmo

Receita de Eneri Ângelo Guarnieri e Luci Guarnieri



HISTÓRIA

"Esta receita é uma lembrança afetiva da infância, preparada por minha mãe, Ondina Guarnieri, e por minha avó Catarina Grezeli da Silva, imigrante italiana. Durante suas visitas à nossa casa, a pinsa de milho com torresmo era sempre motivo de alegria e celebração em família, simbolizando afeto, tradição e herança cultural transmitida entre gerações."

INGREDIENTES

- 10 a 12 colheres (sopa) bem cheias de farinha de milho
- 300 g de torresmo, não muito gorduroso
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 ovos
- Sal a gosto
- Aproximadamente 300 ml de água quente

MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha, coloque a farinha de milho e 200 g do torresmo.
2. Acrescente a água quente aos poucos, mexendo bem até dissolver completamente a farinha de milho, formando uma massa de consistência mole.
3. Adicione a farinha de trigo, os ovos e o sal a gosto, misturando bem até obter uma massa homogênea.
4. Unte uma forma e distribua a massa com o auxílio de uma colher, deixando-a com espessura entre 1 e 2 centímetros.
5. Disponha o restante dos torresmos sobre o centro da massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 45 minutos a 1 hora, ou até que esteja bem dourada.



Polenta Recheada
com Salame

Receita de Amauri Pedro Spagnol (in memorian), por Clarissa Orsatto Spagnol Sartor

HISTÓRIA

"Essa é a receita tradicional das quartas-feiras de almoço na casa do meu pai, Amauri Pedro Spagnol. Todas as quartas-feiras, sem exceção, a família se reunia na casa dele e da minha mãe para comer polenta recheada com molho de salame.

Meu pai era um excelente cozinheiro e preparava essa receita com verdadeira maestria. Foi ele quem ensinou a mim, ao meu irmão e aos meus filhos, os valores da cultura italiana e o orgulho de gostar de polenta. Não existia casa do vovô sem polenta.

Hoje, essa tradição continua sendo mantida pela minha mãe, sempre às quartas-feiras. Gostaria que essa receita fosse registrada em memória do meu pai, pois ela é dele. Infelizmente, nunca mais conseguiremos reproduzir exatamente o seu sabor — o sabor da casa do vovô, sabor de amor e de família."

INGREDIENTES

Para a polenta:
Farinha de milho fina (quantidade conforme a consistência desejada)
3 litros de água
Sal a gosto
1 fio de óleo

Para a montagem:
Queijo fatiado

Para o molho de salame:
Salame fresco desfiado
1 cebola pequena
1 dente de alho pequeno
2 tomates pequenos picados
Molho de tomate (opcional)
Banha para refogar
Sal a gosto
Tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Polenta:

1. Leve ao fogo os 3 litros de água com um fio de óleo. Quando começar a ferver, adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sempre para não formar grumos e deixar a polenta bem lisa. A quantidade de farinha varia conforme a preferência de firmeza.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 1 hora, até ficar bem homogênea e cozida. No fogão a lenha, deixe cozinhar por mais tempo. Reserve.

Molho de salame:

1. Desfie o salame e refogue em banha até dourar bem. Acrescente a cebola e o alho, mexendo até ficarem levemente dourados.
2. Adicione os tomates e deixe cozinhar até formar um molho encorpado. Se desejar um molho mais vermelho e consistente, acrescente um pouco de molho de tomate. Finalize com sal e tempero verde a gosto.

Montagem:

1. Em uma forma, coloque metade da polenta. Cubra com o molho de salame, disponha as fatias de queijo sobre o molho e finalize com a outra metade da polenta.
2. Cubra com mais queijo e leve ao forno apenas para aquecer e dourar levemente o queijo.



Amanteigado de Milho com Chocolate

Receita de Graciele Barbieri de Carvalho

HISTÓRIA

"Tudo começou no Dia das Mães, quando decidimos preparar algo especial, feito com carinho e pelas próprias mãos. A escolha foi um biscoito simples, mas cheio de afeto: o amanteigado de milho.

A cozinha se encheu de aromas aconchegantes e risadas, e os primeiros biscoitos saíram do forno ainda quentinhos, carregados de amor e gratidão.

O que começou como uma homenagem se transformou em tradição. Hoje, sempre que possível, preparamos os biscoitos para consumo da família ou para presentear alguém especial. Mais do que uma receita, o amanteigado de milho representa união, cuidado e partilha — uma doce lembrança de que os melhores sabores da vida são feitos juntos, em família."

INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal
200 g de leite condensado
400 g de amido de milho
100 g de farinha de milho

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque o leite condensado e a manteiga em pedaços, misturando bem até obter um creme homogêneo.
2. Em seguida, acrescente o amido de milho e a farinha de milho, misturando até formar uma massa lisa e firme.
3. Deixe a massa descansar por 30 minutos.
4. Após o descanso, abra a massa com um rolo, deixando uma espessura aproximada de 2 cm. Utilize cortadores de biscoito ou faça pequenas bolinhas, achatando levemente com a palma da mão.
5. Com o forno pré-aquecido a 180°C, unte uma forma com manteiga, disponha os biscoitos e asse por cerca de 20 minutos, ou até que as bordas estejam levemente douradas.

Biscoitos Decorados

Receita de Silvana Moreira e Eliana Moreira



HISTÓRIA

"Na cozinha da vó Emília, o forno de barro simbolizava tradição e afeto. Ali, as bolachas decoradas eram preparadas com carinho, seguindo saberes transmitidos ao longo das gerações. Compartilhadas em momentos especiais, elas guardavam memórias afetivas e reforçavam a união da família."

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo
200 g de fubá
200 g de açúcar
200 g de manteiga amolecida
2 ovos
1 colher (sopa) de raspas de limão
1 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal

Rendimento:
Aproximadamente 40 biscoitos

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
2. Acrescente os ovos, um a um, e as raspas de limão, batendo até incorporar bem.
3. Adicione a farinha de trigo, o fubá, o fermento e o sal, misturando até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
4. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada e corte os biscoitos no formato desejado.
5. Disponha em assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos, ou até que estejam levemente dourados.

Dica: Esses biscoitos ficam ainda mais aromáticos se servidos ainda mornos, acompanhados de chá ou café.



Bolo de Fubá de Liquidificador
com Cobertura de Limão

Receita de Keity Rodrigues

HISTÓRIA

"Aprendi a fazer o bolo de fubá com a minha mamãe. Ela sempre nos ensinou a preparar receitas da mesma forma que aprendeu com a mãe dela, passando o conhecimento de geração em geração."

INGREDIENTES

Para o Bolo:

3 ovos
1 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
2 xícaras de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a Cobertura:

1 caixa de leite condensado
4 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes do bolo no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea.
2. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até o bolo estar assado e dourado.
4. Para a cobertura, misture o leite condensado com o suco de limão até formar um creme consistente. Espalhe sobre o bolo depois de assado.

Bolo de Milho



Receita de Zenir Carnevalli

HISTÓRIA

"Essa receita especial tem uma história ligada ao Hospital Regional São Paulo. Comecei a trabalhar no hospital em 23 de março de 1998 e, junto comigo, trabalhava a Dona Rosa, cozinheira desde o início da instituição, um ser humano maravilhoso. Trabalhamos juntas por muitos anos.

Essa receita foi compartilhada entre nós duas e, até hoje, quando falam em bolo de milho, lembram da receita da Dona Rosa, que eu preparo em casa, em reuniões de família ou no hospital para os pacientes."

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1 xícara de leite
- 3/4 de xícara de óleo
- 1½ xícara de farinha de milho
- 1½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras em neve com o açúcar até formar um creme firme.
2. Acrescente as gemas, uma a uma, batendo sempre.
3. Em seguida, adicione o leite e o óleo.
4. Acrescente a farinha de milho e a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente.
5. Por último, incorpore o fermento, mexendo suavemente.
6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até o bolo estar assado e dourado.



Bolo de Pamonha na Palha

Receita de
Jorgina F. dos Santos

HISTÓRIA

"O bolo de pamonha na palha fazia parte da tradição da família da avó Emília e era preparado no forno de barro, construído artesanalmente no pátio da casa. Mais do que um utensílio, o forno simbolizava a herança cultural passada entre gerações.

Em uma casa cheia, com oito filhos e uma rotina intensa na lavoura, a alimentação precisava ser farta e nutritiva. Feito com milho fresco do próprio milharal, o bolo era simples, saudável e carregado de significado. Cada preparo representava cuidado, afeto e a sabedoria popular que via na comida uma forma de sustento, memória e resistência."

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 700 g de milho verde
- 100 ml de leite de coco
- ¾ de xícara de óleo
- 1 ½ xícara de açúcar
- 100 g de queijo duro ralado
- 1 colher de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Forre uma assadeira com palhas de milho limpas, posicionando-as lado a lado e untando-as levemente para evitar que grudem.
2. No liquidificador, bata bem o milho com os demais ingredientes da receita até obter uma mistura homogênea.
3. Transfira a massa para uma tigela, adicione o fermento e o queijo ralado e mexa delicadamente até incorporar.
4. Despeje a massa sobre as palhas dispostas na assadeira e leve ao forno pré-aquecido para assar até que fique firme, dourado e perfumado.

Bolo Pudim de Milho com Calda de Frutas Vermelhas



Receita de Clair Sartor

HISTÓRIA

"Esta receita tem origem familiar e foi transmitida por minha saudosa mãe, Ermínia Sotil Santos, que a preparava com muito carinho. Era um prato apreciado por toda a família e sempre recebia muitos elogios das pessoas que o degustavam.

Atualmente, dou continuidade a essa tradição, preparando a receita para minha família e compartilhando-a com sobrinhos, netos e afilhados, como forma de preservar a memória afetiva e o vínculo familiar. Cada vez que a receita é feita, desperta lembranças de afeto, cuidado e ternura, mantendo viva a lembrança de minha mãe.

Por ser uma receita simples, prática e de fácil preparo, tornou-se a escolha frequente para ocasiões especiais. Pode ser servida ainda quente, o que realça seu sabor e a torna uma preparação marcante e inesquecível."

INGREDIENTES

Para o bolo:

03 ovos
01 copo (americano) de fubá
01 copo de leite
01 copo de açúcar
½ copo de óleo de soja
01 colher de fermento em pó

Para a calda:

300 g de frutas vermelhas
01 xícara de açúcar
½ xícara de água

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar mascavo, o leite e o óleo. Bata bem até ficar uma mistura cremosa.
2. Por último, acrescente a farinha e o fermento e bata rapidamente apenas para incorporar.
3. Coloque a massa em uma forma de pudim caramelizada com açúcar.
4. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 35 minutos.
5. Desenforme ainda quente.

6. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo até formar uma calda. Sirva sobre o bolo pudim.



Canjica Dourada

Receita de
Marly Rebelatto Dalla Betta

HISTÓRIA

A canjica é um doce típico das festas juninas brasileiras, com origens africanas e também indígenas. Pode ser preparada com milho branco ou amarelo, e seu modo de preparo varia conforme a região e os ingredientes adicionais.
Venho de uma família italiana apaixonada por polenta e também por canjica. Por ser um alimento saudável e acessível, minha família sempre a consumiu.
Lembro que minha mãe tinha um pilão no porão da nossa casa e ali fazia a canjica. Ela colocava os ingredientes no pilão para que eu e minhas irmãs socássemos. Depois, colocava o milho na água quente com um pouco de cinza para facilitar a retirada da casquinha. Sempre consumíamos a versão doce, com leite fresco produzido pela própria família. Hoje, aprimoro essa receita preparando a canjica aqui em Xanxerê, usando um moinho artesanal que preserva os grãos. Já testei várias versões, mas a canjica dourada foi a que mais gostei e que deu certo.

INGREDIENTES

300 g de milho para canjica
2 litros de água + 2 xícaras
1 xícara de açúcar
½ colher de baunilha
Cravo a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a canjica com os 2 litros de água até ficar bem macia.
2. Derreta o açúcar em ponto de bala, acrescente 2 xícaras de água e deixe ferver.
3. Quando o açúcar estiver derretido, adicione a canjica cozida, os cravos e a baunilha.
4. Deixe ferver mais um pouco.
5. Sirva em copos ou taças, regando com leite condensado.



Esfregolá

Receita de Luciana Inês Luca de Marco

HISTÓRIA

"Esta receita é uma tradição de família. Normalmente, o esfregolá era feito em dias de chuva, quando não era possível trabalhar na roça. Aproveitava-se o momento e os ingredientes que havia em casa, e o preparo se transformava na alegria de toda a família."

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara (chá) de margarina derretida
2 xícaras (chá) de fubá
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras em neve.
2. Acrescente o açúcar e as gemas, batendo até formar um creme homogêneo.
3. Junte a farinha de trigo, o fubá e a margarina derretida, misturando bem até obter uma massa uniforme.
4. Coloque a massa em uma forma média untada.
5. Polvilhe açúcar cristal por cima.
6. Leve ao forno moderado por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.
7. Após assado, corte ainda quente em pedaços.



Moonshine (Luar)

Receita de Nilson Ozelame

HISTÓRIA

O Moonshine tem suas raízes na história dos Estados Unidos, especialmente entre os séculos XVIII e XIX, estando profundamente ligado à cultura rural e às regiões montanhosas do Sul do país, como os Apalaches. O nome Moonshine, que significa "luz do luar", faz referência à produção realizada durante a noite, de forma clandestina, para evitar a fiscalização das autoridades.

A origem da bebida remonta aos colonos europeus, principalmente escoceses e irlandeses, que trouxeram consigo técnicas tradicionais de destilação. Com o tempo, esses métodos foram adaptados ao uso do milho, grão abundante na região, resultando em uma bebida forte, rústica e de alto teor alcoólico.

O Moonshine também simboliza a busca por autossuficiência e a resistência aos impostos sobre bebidas alcoólicas, especialmente após a criação das primeiras leis tributárias no século XVIII e, mais tarde, durante o período da Lei Seca, entre 1920 e 1933. Nesse período, a produção clandestina cresceu significativamente para suprir a demanda por bebidas proibidas.

Produzido artesanalmente em alambiques improvisados, muitas vezes escondidos em florestas ou porões, o Moonshine consolidou-se como símbolo de rebeldia, independência e identidade cultural, carregando até hoje uma aura histórica e mítica ligada à liberdade e à tradição.

INGREDIENTES

3 kg de quirera de milho
3 kg de açúcar cristal
16 litros de água
30 g de levedura selecionada

MODO DE PREPARO

1. O processo inicia com a fermentação, na qual o milho é misturado com a água e o fermento, permitindo que os açúcares naturais sejam convertidos em álcool.
2. Após alguns dias, essa mistura fermentada — chamada de mosto — é levada a um alambique para a destilação.
3. Durante a destilação, o líquido é aquecido para separar o álcool do restante da mistura. O vapor alcoólico gerado é resfriado e condensado, resultando em um líquido claro, de alto teor alcoólico, conhecido como Moonshine.





28/fev a 08/mar
Xanxerê - SC

EXPO FEMI 2026

expofemi.com.br



Realização:

PREFEITURA DE XANXERÊ

Patrocínio:

alfa
Cooperar é evoluir

BORTOLUZZI sementes

CRESOL

Sicredi

P4