O GOSTO - Vinothek

Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler

Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Altamira Cavalcante Niederkofler
Seit ca. 15 Jahren liefere ich für verschiedene Anlässe ein reichhaltiges Angebot an brasilianischem Fingergood (süß und sauer).

Aufgrund der vielen Anfragen für Geburtstagstorten habe ich an verschiedenen Kursen in Brasilien und Österreich teilgenommen und erstelle ihnen ihre Wunschtorte nach Maß.

Um ihre Feier etwas ganz Besonderes werden zu lassen liefere ich auch die passende Dekoration.

Mein Unternehmen ist spezialisiert auf
Zubereitung und Lieferung von südamerikanischen Fingerfoods
(kann auch mit Fingerfood aus anderen Ländern gemischt werden)
in Salzburg und Umgebung.

Bestellung können Sie hier absenden
Wir versorgen **Sie und Ihre Gäste mit typischen brasilianischen Spezialitäten**, die noch handwerklich qualitativ hochwertig mit Erfahrung und nötigem Herzblut frisch hergestellt werden.

Wir liefern passende Torten für verschiedenste Anlässe – in unserer Galerie finden sie einige Beispiele – lassen sie sich von unserer Kreativität überraschen!

Machen Sie jedes Event zu einem Besonderen.

Gerne machen wir **Ihnen ein Angebot …**
Zu den Produkten gibt’s derzeit

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Hähnchenkroketten

Brasilianische Coxinhas

Größe: von 25g bis 180 g

Beschreibung:

Coxinhas sind knusprige Kroketten, die in der Regel mit einer Füllung aus Hähnchenfleisch und Catupiry (einem weichen, cremigen Käse) hergestellt werden. Die Füllung wird von einer Schicht Brandteig umgeben, mit goldenen Brotkrumen paniert und frittiert. Coxinhas sind wie Tropfen geformt, um die Form eines Hühnerschenkels (Port: coxa) darzustellen.

Füllung:
Hähnchen
Hähnchen mit Käse
Kässe
Sahne (creme e leite)
Peperoni mit Oliven (Calabresa)
Mandioka
Gemuse
Schinken und Käse
Rinderhack

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Käsebällchen

Bolinhos de Queijo

Grosse: 25 g bis 180 g

Beschreibung
Die kleinen und leichten Käsebällchen stammen aus der Region Minas Gerais. Der Teig ist eine einfache Mischung aus Maniokstärke und Weichkäse, in der Regel der regionale „queijo minas“. Pão de queijo kann auch gefüllt (mit cremigem Käse, Hähnchenfleisch o.ä.) oder mit Marmelade serviert werden.

Zutaten

Hühnersupe
Öl zum fritieren
Butter
weismehl
Käse
Wasser
Semmelbrösel
Ol zum fritieren

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Kibe

Grosse: 25 g bis 180g

Beschreibung::
Dieser Snack nahöstlicher Herkunft ist in Brasilien zu einem Favoriten geworden. Quibe (auch Kibe oder Kibbeh) wird aus Bulgur, Hackfleisch und Gewürzen hergestellt. Sie schmecken am besten in Begleitung von Ketchup oder scharfer Chili-Soße. Gebratene bzw. frittierte Quibes sind am häufigsten zu finden, obwohl gebackene und rohe Versionen auch sehr beliebt sind.

Zutaten

Bulgur
Rinderhackfleisch
Zwiebel(n),
Knoblauch,
Minze,
Chili
Salz und Pfeffer
Öl
Chili
Limette(n)
Wasser

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

KrokettenCroquetes

Gross 25g bis 180 g

Zutaten
Mehl
Eier
Semmelbösel

Für die Füllung
Hähnchen
Rinderhack
Mais
Kartoffel
Maniok
Peperoni
Garnele
Kabeljau

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Rissole

Ca. 7 cm

Zutaten
Mehl
Eier
Semmelbrösel

Füllung:
Hähnchen
Rinderhack
Mais
Kartoffel
Maniok
Peperoni
Garnele
Kabeljau
Semmelbrösel

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Esfinada

Beschreibung

Die ursprüngliche Schreibweise ist “sfiha”. Esfiha ist kein typisches brasilianisches Essen, sondern ein Mitbringsel aus dem Nahen Osten. Libanesische und syrische Einwanderer nach São Paulo machten ihre Küche in Brasilien populär, und Esfiha wurde zu einem der beliebtesten herzhaften Snacks des Landes. Es ist in der Regel mit einer gewürzten Hackfleischmischung gefüllt und kommt in zwei Versionen: Offen oder geschlossen. Die offene Esfiha sieht aus wie eine Mini-Pizza, während die Geschlossene eher wie ein kleiner Knödel aussieht.:

Zutaten
Mehl
Hefe, frische
Milch
Butter
Zucker
Hackfleisch
Salz und Pfeffer
Zwiebel(n),

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Würstchen im Teigmantel
Enroladinho

Gross: 5 cm oder 10cm

Zutaten: Salz
Zucker
frische Hefetabletten
Milch
Öl
Ei
Mehl
Ei
Würste

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Pastetchen

Empadinhas

Kein 55mm Gross 70mm

Beschreibung:

Empadinhas sind Mini-Pasteten aus Mürbeteig, cremig herzhaft gefüllt und warm serviert. Beliebt sind „frango" (Hähnchenfleisch) oder „frango com palmito" (Hänchhenflisch mit Palmherzen und Oliven), sowie „frango com requeijão" (Hähnchen mit Frischkäse).

Teig:

Weizenmehl
Eier
Butter
Salz

Füllung

Palmhertz
Hähnchen
Hähnchen mit Käse
Kässe
Sahne (creme e leite)
Peperoni mit Oliven (Calabresa)
Gemuse
Schinken und Käse
Faschiertes Rindfleisch

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Bolivianerbällchen

Boliviano

Gross:
10gr a 180 gr

Teig
Mehl
Milch
Butter
Klarsuppe
Semmelbrösel

Füllung:
Hackfleisch
Eier
Rosine
Oliven
Koreander
Chile

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Gebäck

Pastel

Beschreibung.

Beschreibung:
Neben Coxinhas in den Glasvitrinen sieht man höchstwahrscheinlich quadratische oder halbmondförmige, gefüllte knackige Teigtaschen voller Frittierbläschen – die „Pastéis" (Einzahl= Pastel).
Häufige Füllungen sind "pizza" (Tomaten-, Oregano- und Mozzarella-Käse), "carne" (gewürztes Hackfleisch, manchmal mit hartgekochten Eiern), "bacalhau" (Kabeljau mit Kräutern und Zwiebeln), "palmito" (Palmherzen), "queijo" (Käse) und "frango" (Hähnchenfleisch). Bei der süßen Versionen findet man oft tropische Früchte, Marmelade, Schokolade oder Milchkaramellcreme als

Füllung.

Teig:

Mehl
Eigelb
Butterschmalz
Salz
Wasser
Schnaps

Füllung:

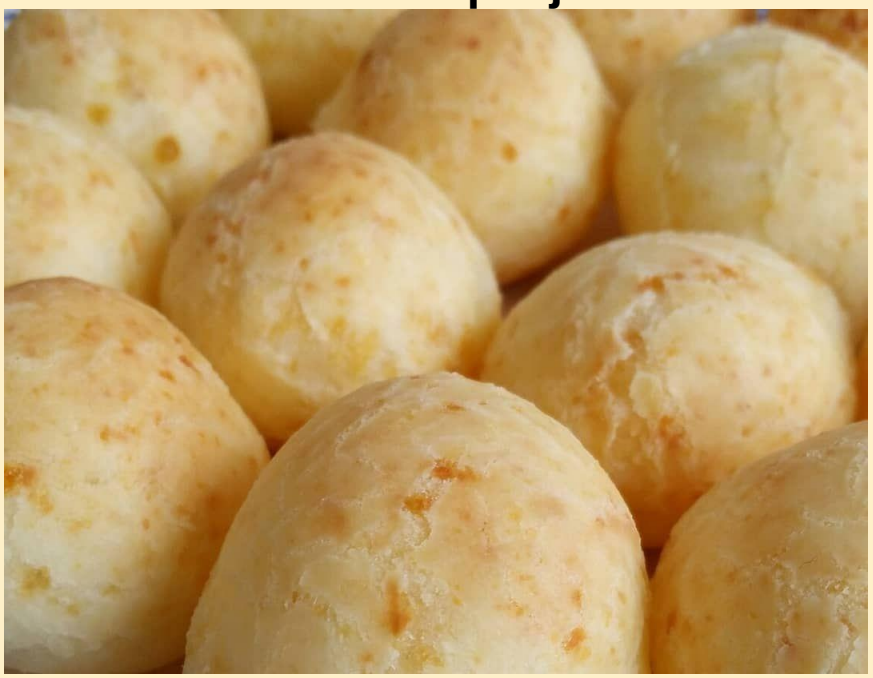
Palmhertz
Hähnchen
Hähnchen mit Käse
Kässe

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Teig:

Käsebrötchen

Pão de queijo



Teig:
Mehl (Maniok- oder Tapiokamehl)
Wasser
Öl
Salz
Käse (Emmentaler oder Gouda),
Ei(er)

O GOSTO - Vinothek
Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler
Krotachgasse 5
5020 Salzburg
+43 (0) 660 8745157
info@ogosto.at
www.ogosto.at

Saltenha

Teig:
Weizen
Zucker
Salz
Paprica Pulver
Öl
Wasser
Essig

Füllung:
Hackfleisch
Eier
Rosine
Oliven
Koreander
Chille

O GOSTO - Vinothek

Altamira Reynilde Cavalcante Niederkofler

Krotachgasse 5

5020 Salzburg

+43 (0) 660 8745157

info@ogosto.at

www.ogosto.at

Pasteis de Nata

Pastel de Nata [pɐʃˈtɛɬ dɯ ˈnatɐ] (Plural: *Pastéis de Nata*) oder **Pastel de Belém** [pɐʃˈtɛɬ dɯ bɯˈlɐ̃j] (Plural: *Pastéis de Belém*) ist ein Blätterteigtörtchen mit Pudding, das vermutlich bereits vor dem 18. Jahrhundert von den Mönchen des Mosteiro dos Jerónimos (Hieronymus-Kloster) in Belém, heute ein Stadtteil Lissabons, hergestellt wurde. 1834 wurde das Kloster geschlossen und die Mönche verkauften ihr Rezept an eine Zuckerraffinerie. Seit 1837 werden die Pastéis de Nata von der Pastelaria (Patisserie) *Casa Pastéis de Belém* unter dem Namen *Pastéis de Belém* hergestellt und vertrieben.

Selbstverständlich sind unsere Pasteis de Nata hausgemacht!