



## Hoje tem goiabada

Falar em goiabada casção em Paraibuna, todos lembram de várias doceiras. Mas uma, em particular é sempre mais lembrada. É a D. Dita Turibio, hoje com 81 anos. Ela chegou em Paraibuna ainda novinha, com a família do Seu Alberto Carvalhal, e foi morar no Rio Calro, onde está até hoje.

Com a plantação de goiabas no quintal, começou a se especializar na goiabada. Ela afirma também que o doce "é fácil de ser feito, não tendo nenhum segredo". Durante muitos anos ela co-



mandou os tachos, mas sempre ajudada pela família, que em época de goiabas, faziam um verdadeiro mutirão na casa do Seu Alberto. Ali o trabalho começava a ser feito as 3h da madrugada e ia o dia todo.

D. Dita afirma que houve época de boas colheitas de goiaba, chegando a preparar até 3 mil quilos do doce. A qualidade era tanta que virou tradição na estrada, com clientes certos. Alguns comparecem todos os anos em sua casa, para comprar as caixetas que chegam a pesar mais de 10 kg.

Atualmente ela está passando o trabalho mais forte para sua filha Cida Turibio, que vai continuar a tradição da mãe. Aliás, D. Dita espera que nunca acabe essa tradição da família, pois as ne-

tas já estão entrando no trabalho do preparo. D. Dita no deu a sua receita de goiabada.

**Ingredientes**- 30 kg de massa de goiaba, 13 kg de açúcar cristal.

**Como fazer**- Descascar as goiabas, limpando as impurezas. Retirar as sementes e reservar. Lavar bem as cascas. Num tacho de cobre colocar as goiabas e os 13 litros de água. Bater as sementes da goiaba num liquidificador, peneirar e colocar também no tacho. Ali o serviço é só braço. Ir mexendo sempre até ficar no ponto. Esse ponto algumas doceiras afirmam que quando o doce não está pingando mais. Outras pegam um pouco do doce na ponta de uma faca e batem na mão. Não pode estar grudando.

Restaurante,  
Pizzaria  
e Lanchonete  
**SANTO ANTÔNIO**

Servindo Qualidade

Almoço Self-Service  
Marmitex  
Pizzas Diversas  
Lanches em geral

Nossas  
felicitações  
a esse povo  
de muita  
história  
e tradição.  
Parabéns  
Paraibuna!

Tel.: (12) 3974-0289

Pça. Canuto do Val, 230  
Paraibuna-SP



TEL.: (12) 3974 0663

Av. Cel. Nabor N. Santos, 95

**OSVALDO**

ELETRÓ-REFRIGERAÇÃO PARAIBUNENSE

ASSISTÊNCIA TÉCNICA  
ESPECIALIZADA

Consertos de Máq de Lavar Roupas.  
Secadoras - Lava-louças - Geladeiras  
Freezer - Bebedouros - resfriadeiras  
Balcão - Câmaras Frias - Reformas  
e Pinturas.

Parcelamos o pagamento  
Não cobramos orçamento.

TEL. (12) 3974-3008

Rua Jacaré, 63 - Paraibuna-SP



## O bom do bombocado

O bom do bombocado é que ele vai continuar sendo um dos docinhos tradicionais da cidade. A doceira mais famosa dessa pequena delícia docinho é a D. Neide Mateus Calderaro, que já passou os segredos para a filha.

D. Neide afirma que faz o doce há mais de 50 anos, sempre com o mesmo sabor. Aprendeu D. Catarina Calderaro e não parou mais. D. Irene afirma que durante muitos anos, conseguiu até mesmo sustentar a casa vendendo docinhos, para os bares, principalmente para o Fazendão.

Quanto a receita diz que é muito fácil de fazer, tendo apenas que ter muito cuidado no preparo, principalmente na hora de assar.

Ela mesmo afirma que uma vez o doce não cresceu direito, não conseguindo descobrir qual era a falha. As amigas disseram prontamente que "só podia ser mal olhado".

Atualmente D. Irene está aposentada do doce, deixando o legado para sua filha Regina Calderaro, que há cinco anos pegou o jeito de fazer o docinho. O primeiro trabalho de Regina foi acompanhar sua mãe por cinco vezes, preparar os docinhos. Depois, junto com o marido Moisés, procurou transformar as quantias em medidas de quilos. Isso porque sua mãe só fazia usando o "olho da experiência". Procurou também embalar os docinhos em forminhas de papel e em bandejas, para

melhor apresentação ao cliente.

Regina, que é também professora, gostou tanto de ser doceira que afirma que "é mil vezes melhor fazer docinhos do que dar aula". Hoje ela continua atendendo a clientela que a mãe deixou e fazendo novos clientes para o produto. E pra você fazer, vai aí a receita.

### Bombocado da D. Neide

**Ingredientes-** 1kg de açúcar refinado, 1 côco médio, ralado. 10 ovos inteiros, 1 colher de manteiga, 50g de queijo ralado (do melhor), 6 colheres (sopa) de farinha de trigo e 4 copos de água.

**Como fazer-** Numa panela coloque a água e o açúcar e faça uma calda, em ponto médio. Quando ferver, desligue o fogo e adicione o côco ralado e a manteiga e não mexa nenhuma vez, senão a calda endurece. Bata os ovos, misturando clara e gema e coloque na calda, juntamente com a farinha de trigo e o queijo. Misture tudo muito bem e deixe descansar por pelo menos 12 horas. Coloque então esse creme em forminhas de alumínio e asse em forno quente até dourar.

**Pesqueiro Mandizeiro**  
SISTEMA PAGUE-PESQUE  
Lanchonete Play-Ground Camping  
R\$5,00 Pipissocádia  
Criança até 7 anos não paga  
ESTACIONAMENTO FECHADO  
PESCA LIVRE NO RIO PARAIBA  
CHYRRASQUEFRAS - PISCINAS  
Alugamos Chais  
Tel: (12) 3974-0466  
Tamoios - km 38,5 - Estr. Cesp -135 - B. Rio Claro-Parabuna

**APIÁRIO FLORADA DA SERRA**  
José Nogueira  
Mel e Própolis de Parabuna  
analisados pela UNITAU  
Assistência técnica  
para apicultores da região  
FONE: (12)3974-0653 // 9764-2924  
Rua João Batista Brasiliano, 121

**DEPÓSITO HUMAITÁ**  
material elétrico, hidráulico  
pintura, ferramentas  
VENHA CONFERIR  
Tel. 3974-0177  
Rua Humaitá, 32

## D. Odete deixa herdeiros

Falar em doce de laranja, muita gente lembra da D. Odete Rodrigues Silva, casa com Seu Antonio Vieira. Além da laranja, D. Odete faz ainda outros tipos de doces.

Diz que aprendeu tudo com sua mãe e que, passou a fazer mais doces, quando seu marido começou a trabalhar com bar na cidade, na década de 50. Desses bares é que nasceu o tradicional Fazendão, hoje tocado pela terceira geração dos Silva.

Voltando aos doces, D. Odete tem mesmo orgulho das laranjas, que é sempre feito nesta época do ano, devido a safra da laranja. Afirma que atualmente diminuiu muito a produção desse tipo de laranja. Mas continua fazendo assim mesmo. Quando a forma de fazer o doce, ela afirma que é fácil, mas um segredo é preparar mesmo em tacho de cobre.

Seguindo a tradição de D. Odete, suas filhas Isa e Lígia também são excelentes doceiras e boleiras. Para continuar a tradição, sua neta Luana, já está mexendo nos tachos e preparando doces como a Cocada da Vovó e a Paçoca da Vovó. Como todo mundo fica curioso, aí vão as duas receitas da família.

### DOCE DE LARANJA.

**Ingredientes** -Laranjas azedas para 6kg de massa, 6kg de açúcar cristal, 4,5 litros de água.

**Como fazer.** -Raspe toda a casca da laranja, corte em quatro e retire a massa de dentro. Coloque tudo em uma panela e deixe ferver por 10 a 15 minutos. Retire, deixe esfriar e depois com uma colher, raspe o que restou da massa, por dentro de cada casca, com muito cuidado para não desmanchar as cascas. Coloque tudo em uma vasilha grande e deixe de molho por quatro dias, trocando a água duas vezes por dia.

Depois deste prazo, pegue o tacho de cobre, limpe bem. Coloque, 6 kg de açúcar e 4,5 litros de água. Deixe ferver e, conforme for soltando espuma,

vá retirando com uma escumadeira. Quando estiver ficando em calda, coloque 6kg de casca de laranja e não mexa mais, deixando até engrossar a calda. Retire do fogo e deixe esfriar para retirar as laranjas, pois assim elas não desmancham.

### COCADA DA VOVÓ

**Ingredientes** - 300 g de côco ralado fresco, 1 lata de leite condensado, 1 pitada de manteiga com sal e 2 latas de açúcar refinado.

**Como fazer**-Numa panela grossa ou tacho de cobre, coloque o côco, o leite e a água e mexa bem. Deixe apurar, por mais ou menos 15 minutos, até desgrudar da panela. Forre uma forma com papel manteiga e coloque o doce, deixando esfriar. Corte em pedaços a gosto.



## Auto Center Paraibuna

- Pneus novos e recauchutados
- Amortecedores
- Escapamentos
- Serviços de Alinhamento
- Balanceamento e cambagem
- Injeção Eletrônica.
- Troca de óleo e filtros

Feliz aniversário  
Paraibuna

Faça  
um Check' up  
gratuito

Pça Major Marcelino A. de Moura, 16 Paraibuna-SP  
(Próximo a Rodoviária) - Tel. (12) 3974-3741

Beleza  
da cabeça aos pés

Cortes, penteados, tinturas, permanente  
cabelos afros, manicure e pedicure,  
maquiagem e noivas

Gracita Cabeleireira

Tel. (12) 3974 0868

R. Humana, 51 Paraibuna



## Marina Tamoios sedia torneio para pescadores

Pela primeira vez Paraibuna vai sediar um campeonato profissional de pesca. Organizado pela revista Pesca e Companhia com o apoio da Prefeitura de Paraibuna e Marina Tamoios, a disputa acontecerá a partir de 8 de julho, com término programado para o dia 30 de outubro. O torneio será essencialmente para pescar o tucunaré, peixe que foi solto na represa há cerca de 10 anos.

Todo o torneio será sediado na Marina Tamoios, o mais bem montado empreendimento turístico da represa.

Segundo Seu Elias, proprietário da marina, esta é uma das primeiras atividades do local, que vai trazer para a cidade muitos turistas. Elias afirma que tudo será feito para elevar o nome de Paraibuna, "como uma retribuição ao que a cidade e sua gente já me fez, apoiando a instalação desse lugar".

O 1º Torneio Pesca e Companhia de Tucunaré, tem na direção geral o famoso pescador Gustavo dos Reis Filho, o Gugu, da própria revista. Segundo ele o local foi escolhido exatamente pela excelente infra-estrutura para atender ao

pescador e seu barco. Gugu afirma ainda que o torneio tem o objetivo de promover a disputa saudável e amistosa entre pescadores que praticam a pesca esportiva.

O sistema de pesca será com iscas artificiais *fly* e distribuirá R\$8 mil em prêmios. O pescador comprará tickets para pesca diária, podendo participar quantos dias quiser, trazendo os peixes vivos para pesagem e depois serão soltos.

Os pescadores interessados podem obter mais informações pelo tel (12) 3974-1117 ou 9723-5092.



Gugu mostra um dos tucunarés fígados na represa

## Tem nelore na represa

Aos poucos a paisagem de nossa zona rural está mudando. Está sumindo aquele gado mestiço ou mesmo o holandês, destinados a produção de leite ou criação de bezerros de engorda.

Agora o que toma conta são os animais brancos, notadamente os da raça Nelore, mocho e padrão. Uma dessas fazendas é a Parintins, no Bairro do Macaco, de propriedade de Roberto Vilhena Vieira, o Beto que é zootecnista e jurado de exposições de animais.

Na propriedade ele seleciona animais vindos de importantes criatórios como Claudio Sobrinho, Agrop.

Nevira, Carlos Viacávia, entre outros.

Beto considera que atualmente o gado de corte é o melhor negócio para o produtor rural investir, principalmente porque o leite não

proporciona mais um bom rendimento e, também, pela falta de mão de obra no setor rural.

Depois de alguns anos fazendo a seleção já está negociando reprodutores para novos criadores interessados.



Na fazenda, Carlos cria ainda gado Charolês e ovinos da raça Sta Inês (deslanado). A entrada para a fazenda é no Km 50 da Tamoios. Mais informações com Beto, pelo tel (11) 9980-6655.



## Onde começa o Paraíba ?

É sempre discussão e até erros em reportagens sobre Paraíba. Mas a verdade é que a mão do homem mudou o local de formação do Rio Paraíba do Sul. Acima a foto do Bairro da Barra, onde o Rio Paraitinga desaguava diretamente no Rio Paraíba, formando assim o lendário Paraíba do Sul. Mas a partir de 1975, tudo mudou. Com o represamento do Rio Paraitinga e do Rio Paraíba, uma nova "união das águas" foi reali-



zada dentro do lago da represa, conforme foto abaixo. Com isso, o Rio Paraíba ganhou mais alguns quilômetros e Paraíba não é mais banhada pelo Rio Paraíba e sim pelo Rio Paraíba do Sul



## Dinheiro para a Matriz

O Vereador Mesquita, da Câmara Municipal de Paraíba, apresentou um projeto para que fossem organizados dois artigos de posturas, afim de cada indivíduo do distrito desta cidade pagasse a quantia de quinhentos réis, por pessoa..., e que este dinheiro seria aplicado para a construção de uma **nova Matriz**, devendo o pagamento ser anual". Paraíba, 14 de setembro de 1865. Como se vê, pelo texto, Já existia uma igreja no local da atual Matriz.

## Histórias de lobisomem

Contam os antigos que pros lados do Bairro da Roseira, existia a lenda um lobisomem que ficava a espreita junto a estrada. Quando vinha alguém bicho urrava e descia morro abaixo, assustando quem queria passar. Ninguém se atrevia e voltava dali mesmo.

Um dia um dos moradores acabou ficando até mais tarde para tomar u tragos com os amigos. Foi embora mais tarde, rezando para todos os santos.

Não deu outra, quando passava pelo lugar, o bicho desceu com tudo. Pelu e urrando, assustou o cavalo e jogou o homem ao chão. Não teve outro jeit arrancou o punhal, fez o nome do pai e esperou pelo pior. Se atracou com bicho e acertou a punhalada em cheio. Saiu correndo, chegando em casa prime que o cavalo.

No dia seguinte contou o ocorrido para os amigos e todos foram até o loc para ver se era verdade que finalmente alguém tinha matado o lobisomem, q assustava a todos.

Chegando lá todos puderam observar um imenso tamanduá bandeira, mo no meio da estrada. Só aí descobriram que o bicho ficava fazendo seu banqu num formigueiro acima da estrada e quando aparecia alguém, se assustava saia correndo pela estrada.....



**INFOTEC**  
Cursos de Computação

Escolha um pacote de Cursos de Informática ou Cursos Profissionalizantes por apenas

**R\$ 36,00 Mensais**

E concorra a um **CELULAR** para falar com quem você ama por R\$ 0,01 o minuto em ligações locais de VIVO p/ VIVO durante 1 ano!

**PROMOÇÃO**

**"NAMORE MUITO"**



**MÉTODO REVOLUCIONÁRIO DE ENSINO PROFESSORES ESPECIALIZADOS 1 ALUNO POR COMPUTADOR LAN HOUSE GAMES GRATUITA P/ ALUNOS**

PROMOÇÃO VÁLIDA POR TEMPO LIMITADO  
RUA CEL. CAMARGO, 173 CENTRO PARAIBUNA-SP  
TEL: (12) 3974-0814 E-MAIL: infotecparaibuna@ig.com.br



# 19ª FESTA DO TROPEIRO

De 27 de junho a 4 de julho de 2004

JAMBEIRO-SP

## TEMA - ARTESANATO

**Dia 27 de junho - Domingo**

**10h** - Praça Almeida Gil - Festival de Viola

**Dia 1 de julho - Quinta**

**20h** - Abertura do Museu do Tropeiro com "Show de Viola" - Grupo de Violeiros de Jambeiro (Coord. Mirabel Viola e Malaquias Eventos).

**Dia 2 - Sexta**

**14h** - Tarde Recreativa na Praça Almeida Gil - Projeto Teatral "Alice no País das Maravilhas" - Cia Cena à Vista (Coord. Waleska Amaral).

Apresentação - Dança Country - Alunos da EMEF Profa. Maria Olímpia Vieira de 1ª a 4ª série (coord. Ruth e Renata)

Quadrilha Caipira - Alunos da EMEF Profa. Maria Olímpia Vieira - 5ª a 8ª série. (coord. Simone).

**19h** - Chegada da Tropa à Casa do Tropeiro, onde será servido o "Café Tropeiro" com biscoito (coord. Mirabel Viola)

Participação Especial do Grupo de Seresta "Amigos da Cantoria", de Paraibuna (coord. Gastão e Milton Malaquias)

Apresentação da Quadrilha Caipira (Sucesso 2003)

Participantes Funiconárias Municipais da Educação, Administração e Saúde (Coord. Profa. Helenita) Animação Banda Alfa II.

**22h30** - Bailão Tropeiro com a Banda Arena.

**Dia 3 - Sábado**

**10h** - Praça Almeida Gil. Final do

Festival da Viola

**16h** - Orquestra de Viola e Violões Itaboaté (coord. Prof. Lica).

**19h** - Show Baile com a Banda Pé no Brejo.

**22h** - Bailão Tropeiro, com animação do Clube da Viola, com as duplas Guilherme & Gustavo e Maurício e Marcelo.

**Dia 4 - DOMINGO**

**10h** - Na Praça Cônego Higino Corrêa (Praça da Matriz) - Missa do Tropeiro, presidida pelo Pe. Claudio Altair da Silva Jesus - Pároco do local e concelebrada por Mons. Pedro Lopes e pelo padre Afonso Lobato, João Osmar de Souza (Pe. Boiadeiro) e Pedro Alves dos Santos.

Na oportunidade serão prestadas homenagens especiais a Mons. Pedro Lopes, celebrante das primeiras Festas de Tropeiro de Jambeiro, e ao Pe. João Boiadeiro, que prestigia nossa Festa desde 1998.

Comentário - Paulo Donizete Correia. Participações - Coral Nossa Senhora das Dores de Jambeiro (Coord. Edson e Mirabel), Mestre Zé Mira, Grupo Canto Litúrgico São Francisco de Assis de São Paulo, Coral Juvenil e Infantil da EMEF Maria Olímpia, Moçambique União de São Benedito de Redenção da Serra, Moçambique de São Benedito, Folia de Reis, Congada da Fonte da Imaculada de Taubaté e Dança da Fita.

**11h30** - Desfile da Tropa e cavaleiros. (saída do Estádio Muni-

pal - Coord. Manezinho Mendes, Macarrão, Marcos Mendes, Paulinho Coelho e Ronaldo Pardal). Abertura do Desfile com a Fanfarrinha Country de Jambeiro e Bonecos de Redenção da Serra.

**12h30** - Será servido o tradicional Feijão Tropeiro.

**13h** - Praça Almeida Gil - Show Baile com a Banda Os Pampeiros, acompanhados pelo Grupo de Arte Nativa "Sangue Farrapo". No Rancho Tropeiro apresentação de Zé Luiz do Teclado.

- Orquestra Sanfônica de São Paulo - Maestras Renata Sbrichi e mais 30 trinta mulheres tocando só sanfonas.)

**18h** - Encerramento com o Bailão Tropeiro - Clube do Forró com as duplas Joelson e Julio César, Dudú da Viola e Daniel, Netho e Davy e João Marcos e Juliano com a Banda Clube do Forró.

Durante a Festa estará aberto o Museu do Tropeiro, este ano retratando sobre o Artesanato Regional.

## Realização



PREFEITURA DE JAMBEIRO

**TONINHO**

VEÍCULOS

TEL.  
(12) 3921-9911



Av. Santos Dumont, 274 - Jd Paulista TEL/FAX (12) 3921-9911  
CEP 12.215-130 - São José dos Campos - SP tonivel@iconet.com.br

Deus é fiel

**VARANDA**  
**JAMBEIRO**  
**Alice**

-**E vem aí** a festa mais esperada do ano. Acontece de 1 a 4 de julho a 19ª Festa do Tropeiro, com muitas atrações preparadas pela Prefeitura Municipal. Vai ter viola, desfile de tropa e, lógico, o tradicional feijão tropeiro.

-**E porque** não transformar o nosso morro do Cruzeiro como era antigamente. Trilha para que as pessoas façam o passeio a pé, admirando a paisagem e aproveitando para fazer uma bela caminhada. Antigamente era assim que todos iam para o Cruzeiro. Sugerimos até que em vez de uma boa estrada, seja construída as estações da Via-Sacra, para o turismo religioso também.

-**De volta** ao comando do Pesqueiro Jambeiro, o casal Quim e Fúlvia. Agora todos os finais de semana comida típica no fogão à lenha e as deliciosas porções de peixe.

-**Em junho** várias festas juninas que merecem uma chegada. Vai ter a da Capela de



N.S. Conceição, da Escola e da Igreja Matriz.

-**Baile** da Aleluia com a Star Band, reuniu vários jambeirenses que puderam matar a saudade dos velhos tempos da AAJ. A entidade abriu o salão com chave de ouro numa iniciativa da AJUB Jr Som e colaboradores diversos.

-**Ao som** do Zé Luiz, vários aniversariantes de abril se reuniram na Pizzaria Cappelli. E por falar em festa a casa realiza dia 5 de junho a 4ª Festa Italiana, com muitas massas especiais.

-**São Benedito** foi novamente homenageado com festividades no começo de maio. Participação especial da Banda de Caraguá, Caravana Sertaneja Classe A, A nossa Fanfarrã e o Zé Luiz do Teclado. Como sempre encerrando com a belíssima procissão. Parabéns aos festeiros.

-**O Bar e Restaurante** Dois Irmãos, ali na Praça Almeida Gil, com 27 anos servindo Jambeiro, está com novidades. Agora tem churrasco no espeto, picanha na pedra, feijão tropeiro e comida típica no fogão a lenha todos os finais de

semana. Durante a semana continua com sua tradicional comida caseira e feijoada nas quartas e sábados.

-**Seu Joaquim** Odilon, filhos amigos fizeram uma cavalgada até Redenção da Serra, onde foram recebidos com um churrascada no Bar do Wilso.

-**O Bazar** Iolanda está com promoção de mochilas adulto infantil, presentes de vários tipos, enfeites e armarinhos. Tem ainda bolos, sorvetes e bombons.

-**Depósito** Jambeiro, bem no centro da cidade, colabora e ajudando você, com várias formas de pagamento e entrega em domicílio.

-**Em tempo**, Na festa de aniversário da cidade, tivemos torneio misto de voleibol, com 8 equipes, o que fez a moçada mostrar alegria. Venceu a equipe Mega Star.

-**Juca** Branco e Valdir Romão organizaram uma pescaria no barco em Paraty. Da viagem Raé voltou com essa: "os machos foram pescar e as mulheres e crianças foram passar. Os machos só pegaram vento e chuva, mas valeu pelas belas belezas de Paraty".

**Pizzaria**  
**Capelli**

**PIZZAS**  
30 Sabores

**MASSAS**  
Lasanha  
Canelone  
Nhoque  
Rondele

**CARNES**  
Parmegiana  
Chuleta  
Filé de Frango

**DISK PIZZA (12) 3978-1222**  
Rua Major Gurgel, 46  
JAMBEIRO-SP



**GIGI**  
**BYE**  
**ICE CREAM**

Sorvetes a Kilo  
15 Sabores Kibon  
Sucos de Açaí  
Suco de frutas em polpa  
Refrigerantes

Praça Almeida Gil, 103  
Tel (12) 3978-1291

**PADARIA**  
**SÃO JOSÉ**

Pão quente  
de hora em hora  
Bolos confeitados  
Doces finos  
Lanches em geral

Praça Almeida Gil, 87  
Tel. (12) 3978-1394

**FOLIA E CIA**

**Confecção**  
**Adulto**  
**Infantil**

Praça Almeida Gil, 70  
TEL. (12) 9774-4827

# Quinta dos Lagos



Surpreenda-se com a vista do horizonte, a beleza dos lagos e das matas, numa paisagem de encher os olhos.

Loteamento fechado de alto padrão  
Lotes a partir de 1000m<sup>2</sup>  
Financiados em até 72 meses  
Direto com a Empreendedora



PLANTÃO DE VENDAS NO LOCAL: KM 43 DA ROD. DOS TAMOIOS - PARAIBUNA-SP



Realização:



Incorporação:



Telefone Plantão de Vendas:  
(12) 9761-5669

## Fazenda



## Da Comadre

Lanchonete e Restaurante

*Parabéns Paraibuna!  
No aniversário da cidade  
Venha comemorar com nossos  
pratos típicos*

Todos os dias  
almoço e jantar

Leitão pururuca - Rabada  
Torresmo pururuca e costelinha

O verdadeiro café da Fazenda  
no Fogão à Lenha, sábados,  
domingos e feriados.  
Mais de 70 variedades.  
Até às 11 h.

Comida Típica no Fogão à Lenha  
20 saladas  
Mais de 70 pratos típicos  
10 doces caseiros



Bichos, cavalos, carneiros

Rodovia dos Tamoios, km 43 - TEL.-3974-0510



Restaurante e Lanchonete

# FAZENDÃO



A Tamoios passa por aqui

Qualidade, higiene e pronto atendimento, aliados à hospitalidade, amizade e respeito ao consumidor, são, também, temperos usados por nossa cozinha.

A boa opção com as melhores carnes



*"Por acompanhar a história dessa cidade e crescer com ela, é que nos orgulhamos de comemorar junto com o povo, essa data de tanto júbilo. PARABENS PARAIBUNA pelos 338 anos de fundação!"*

TEL: (12) 3974-0589

FAX (12) 3974-0287

Rodovia dos Tamoios, Km 45 - Paraibuna-SP

E-mail:- fazendao@fazendao.com