

Centro Paula Souza
ETEC Benedito Storani
Curso Técnico em Alimentos

Palha Italiana de Romeu e Julieta
Um clássico italiano interpretado por uma versão brasileira

André Luiz Tersario
Danilo De Col Gonçalves
Lua Kayra Rodrigues Matsumoto
Maria Eduarda Petrini Souza Guimarães
Matheus José Reis
Samuel Soffiatti Arcanjo

Resumo: A palha italiana é um doce amplamente difundido no Brasil, reconhecido por sua praticidade, sabor marcante e versatilidade. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma formulação inovadora de palha italiana sabor Romeu e Julieta, combinando a tradicional base de brigadeiro e biscoito com a clássica harmonização brasileira entre queijo e goiabada. A pesquisa foi conduzida em laboratório de alimentos, onde foram realizados testes experimentais com diferentes tipos de queijo até a definição da formulação ideal. Paralelamente, procedeu-se à análise sensorial para avaliar atributos como aparência, aroma, sabor, textura e intenção de compra. Os resultados demonstraram elevada aceitação em todos os parâmetros avaliados, evidenciando o potencial comercial do produto. Aspectos tecnológicos, nutricionais, microbiológicos e econômicos também foram abordados para estabelecer sua viabilidade produtiva e mercadológica. Dessa forma, o estudo demonstra que a palha italiana Romeu e Julieta representa uma alternativa inovadora e atrativa dentro do setor de confeitaria, conciliando tradição e diferenciação.

Palavras-chave: palha italiana; Romeu e Julieta; análise sensorial; inovação em alimentos.

1. Introdução

A combinação entre queijo e goiabada, tradicionalmente conhecida como "Romeu e Julieta", constitui um clássico da culinária brasileira, com especial destaque no estado de Minas Gerais. A harmonização entre o sabor doce e o salgado, que se complementam de forma equilibrada, remonta ao período colonial. Com a chegada dos portugueses ao Brasil, iniciou-se o desenvolvimento da produção de queijo no território. Contudo, os colonos demonstravam saudade da sobremesa europeia composta por queijo e marmelada. Para suprir essa ausência, a marmelada foi substituída pela goiabada, doce elaborado a partir de uma fruta amplamente disponível na região.

A denominação "Romeu e Julieta" apenas se popularizou décadas mais tarde, por volta da década de 1960. Tal divulgação ocorreu por meio de uma campanha publicitária promovida pela marca de goiabadas Cica, a qual utilizou personagens da Turma da Mônica (Mônica e Cebolinha) caracterizados como o célebre casal da obra de William Shakespeare. A proposta da campanha era estabelecer uma analogia entre os dois ingredientes contrastantes — o queijo (Romeu) e a goiabada (Julieta) que, quando combinados, resultam em uma união considerada perfeita.

A palha italiana, apesar da nomenclatura, não se origina na culinária italiana, mas sim em território brasileiro. Acredita-se que a sua invenção tenha ocorrido na região sul do Brasil, possivelmente no Rio Grande do Sul ou em Santa Catarina, durante meados do século XX. A receita, no entanto, é uma adaptação de uma sobremesa portuguesa conhecida como salame doce ou salame de chocolate, que, por sua vez, foi influenciada por uma preparação italiana, o "salame di cioccolato".

A sobremesa é conhecida por sua semelhança com o embutido, em função da forma cilíndrica e da aparência marmorizada. A diferença fundamental entre a palha italiana e suas receitas precursoras está tanto nos ingredientes empregados quanto na técnica de preparo utilizada: enquanto as receitas portuguesa e italiana empregam biscoitos secos, como os de maisena, a palha italiana tradicionalmente utiliza biscoitos de leite. A versão brasileira utiliza brigadeiro como base, dando à sobremesa uma textura e sabor únicos. A fama e versatilidade do brigadeiro ajudaram a tornar a palha italiana um doce popular no país.

O mercado de doces no Brasil, um setor robusto e em constante crescimento, é impulsionado por um conjunto de fatores sociais e econômicos. O setor de confeitaria, por exemplo, demonstrou um crescimento anual, com uma

projeção de receita de 11,86 bilhões de dólares em 2024. Este cenário é reflexo de uma mudança no comportamento do consumidor brasileiro, que agora busca opções que equilibram o prazer e o bem-estar. As tendências atuais no mercado de doces incluem a busca por produtos mais saudáveis, como versões com menos açúcar, orgânicas, sem glúten ou lactose. Além disso, o consumidor moderno valoriza a personalização e experiências sensoriais, o que impulsiona a procura por doces artesanais e sabores diferenciados. O avanço da tecnologia e a digitalização também desempenham um papel crucial, com o e-commerce e as redes sociais se tornando ferramentas essenciais para a venda e divulgação de produtos, e o serviço de delivery consolidando-se como um pilar de crescimento. O Brasil é um dos maiores mercados do mundo, com um consumo per capita de 3,6 kg por pessoa em 2022. O mercado de chocolates gourmet tem se expandido em um ritmo três vezes mais rápido que o segmento de chocolates tradicionais, evidenciando a preferência do consumidor por produtos de alta qualidade e com ingredientes especiais.

A produção da palha italiana no Brasil, tanto em escala artesanal quanto industrial, segue um processo que integra a base tradicional da receita com inovações voltadas para a otimização da fabricação e a satisfação das demandas do mercado. O doce, que se popularizou no país, tem sua produção centrada na combinação de dois ingredientes essenciais: o brigadeiro, que forma a base cremosa, e os biscoitos secos, que conferem a textura característica.

O processo de fabricação inicia-se com o preparo do brigadeiro. Esta etapa envolve a cocção do leite condensado, achocolatado ou cacau em pó, e manteiga, em fogo baixo e sob constante agitação, até que a mistura adquira uma consistência específica, ligeiramente mais macia que a do brigadeiro tradicional de enrolar. A textura é ajustada para permitir a adequada incorporação dos biscoitos e o posterior fatiamento do doce.

Posteriormente, os biscoitos são adicionados à massa. O biscoito de maisena é o mais empregado, embora variações com biscoitos de leite ou de chocolate também sejam utilizadas para diversificar o produto. A quebra dos biscoitos em pedaços é uma etapa importante, pois o tamanho das partículas influencia diretamente na textura final. Após a incorporação dos biscoitos, a mistura é transferida para uma forma untada e refrigerada até solidificar.

Na produção em larga escala, as empresas do setor de confeitaria têm investido na automatização dos processos. A utilização de maquinário especializado

para a elaboração do brigadeiro e para o corte da palha italiana em porções padronizadas é um exemplo notável. A etapa de embalagem também se mostra crucial no contexto industrial, com o uso de máquinas que embalam o doce individualmente, visando garantir a sua conservação e facilidade no transporte.

O mercado de palha italiana se distingue por sua versatilidade e capacidade de inovação. A popularidade do doce impulsionou a criação de diversas variações de sabor, como leite Ninho com Nutella, churros, torta de limão e morango. Tais inovações, aliadas à possibilidade de personalização para eventos e celebrações, fazem da palha italiana um produto atrativo com grande potencial de mercado.

A proposta de criar a Palha Italiana Romeu e Julieta se justifica pela fusão de dois clássicos da culinária brasileira: a palha italiana e a combinação atemporal de queijo com goiabada. Essa união não apenas honra as tradições gastronômicas do país, mas também se alinha perfeitamente com as tendências do mercado de doces.

A Palha Italiana Romeu e Julieta combina queijo e goiabada à tradicional receita, trazendo novos sabores e texturas. Essa inovação valoriza a tradição culinária e explora o crescimento do mercado de doces ao apostar na personalização e diferenciação. Nossa proposta será validada através de análises sensoriais e testes de intenção de compra, medindo assim a aceitabilidade do produto.

2. Metodologia

O desenvolvimento da pesquisa foi realizado por meio da elaboração experimental da palha italiana sabor Romeu e Julieta, em laboratório de alimentos, utilizando ingredientes tradicionais do doce aliados à combinação clássica de queijo com goiabada.

Procedimento de Preparo

Em uma panela, o leite condensado e os queijos foram adicionados, sendo a mistura aquecida em fogo baixo até que uma massa homogênea fosse formada. As bolachas maisena foram trituradas em pedaços pequenos e reservadas.

A goiabada foi dividida em duas partes iguais. Metade foi cortada em cubos e incorporada diretamente à massa juntamente com os pedaços de bolacha, proporcionando pedacinhos de goiabada no interior do doce; a outra metade foi derretida em fogo baixo até adquirir consistência de calda cremosa, destinada à

cobertura. Após a homogeneização da massa, ela foi transferida para uma forma previamente untada. Sobre a massa já distribuída na forma, foi adicionada a goiabada derretida como camada superior, conferindo brilho, sabor e identidade visual ao produto. O doce foi levado à refrigeração até atingir consistência firme e, posteriormente, cortado em quadrados. Cada pedaço foi empanado no leite em pó, resultando em acabamento característico.

Testes Realizados e Ajustes na Receita

Durante o desenvolvimento, foram conduzidos testes preliminares com variações no tipo de queijo utilizado:

- Teste 1 – Queijo parmesão (maior quantidade): resultou em um produto com sabor demasiadamente intenso, considerado desagradável, visto que o salgado se sobrepôs ao doce da goiabada.
- Teste 2 – Queijo ricota: originou um produto de sabor fraco, pouco perceptível, em que a presença da ricota não se destacou, deixando o doce sem o contraste esperado do Romeu e Julieta.
- Formulação final (muçarela + pequena quantidade de parmesão): alcançou o equilíbrio ideal entre o doce da goiabada e o leve salgado dos queijos, agradando ao paladar e garantindo identidade ao produto.

Figura 1 - Variação de formulação em porcentagem

	Teste 1	Teste 2	Teste 3
Leite condensado	35,9%	48,5%	47,0%
Goiabada	18,2%	24,5%	23,8%
Biscoto maizena	18,2%	9,8%	9,5%
Leite em pó	4,5%	6,1%	6,0%
Manteiga	2,7%	1,8%	1,8%
Queijo parmesão	18,2%	0%	3,0%
Queijo mussarela	0%	0%	8,9%
Creme de ricota	0%	9,2%	0%

Optamos pela formulação de teste 3 que é (muçarela + pequena quantidade de parmesão) pois alcançou o resultado desejado.

Gráficos das Análises sensoriais da formulação final (aroma, aparência, sabor, textura)

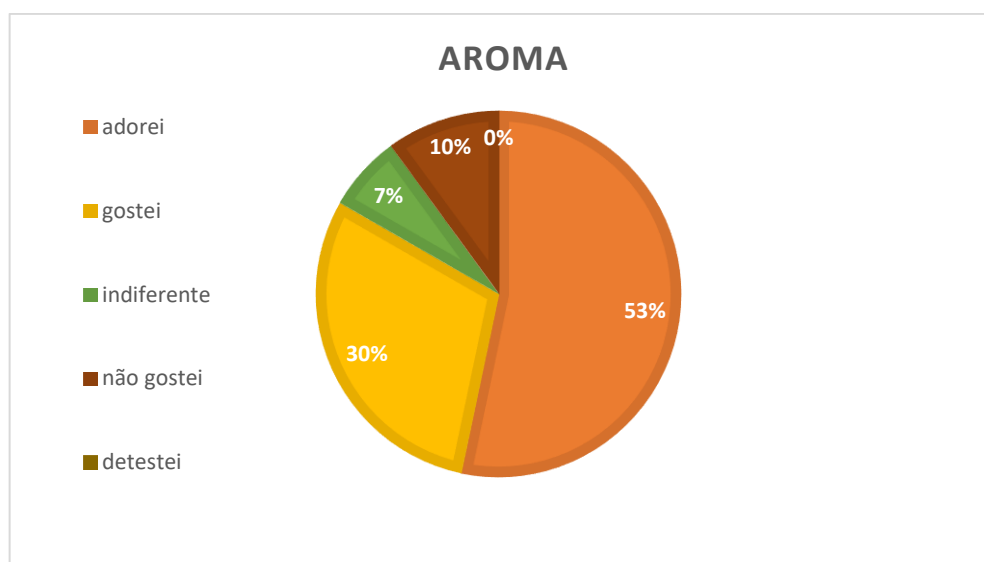


Figura 2- Resultado da análise sensorial do aroma

De acordo com o gráfico mais da metade das pessoas aprovaram o aroma do produto.

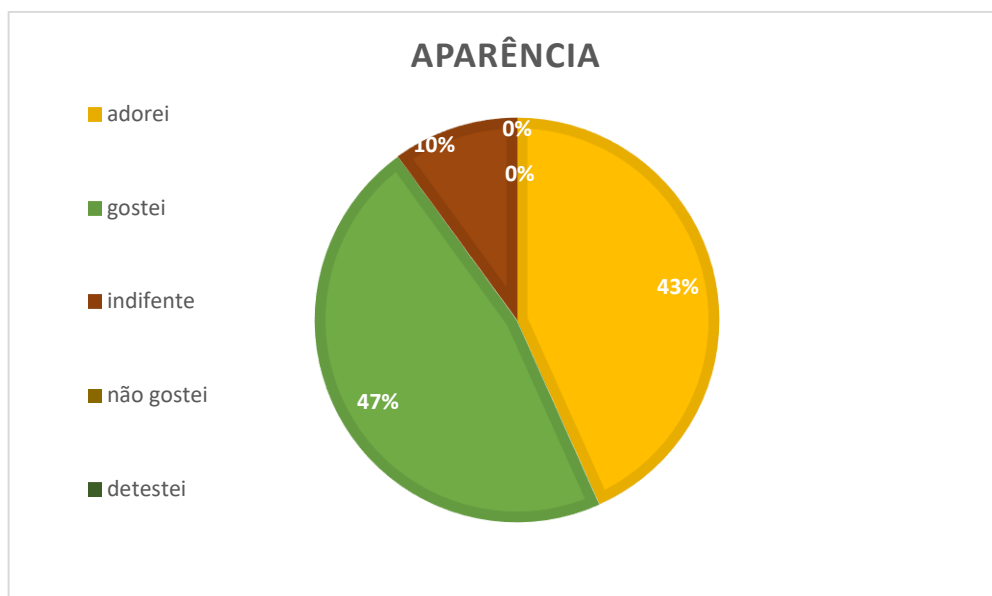


Figura 3- Resultado da análise sensorial da aparência

A aparência apresentou uma avaliação consistentemente positiva, o que é um forte indicativo de potencial sucesso mercadológico. Com base nos dados do gráfico, nota-se que houve uma elevada aprovação por parte dos provadores.

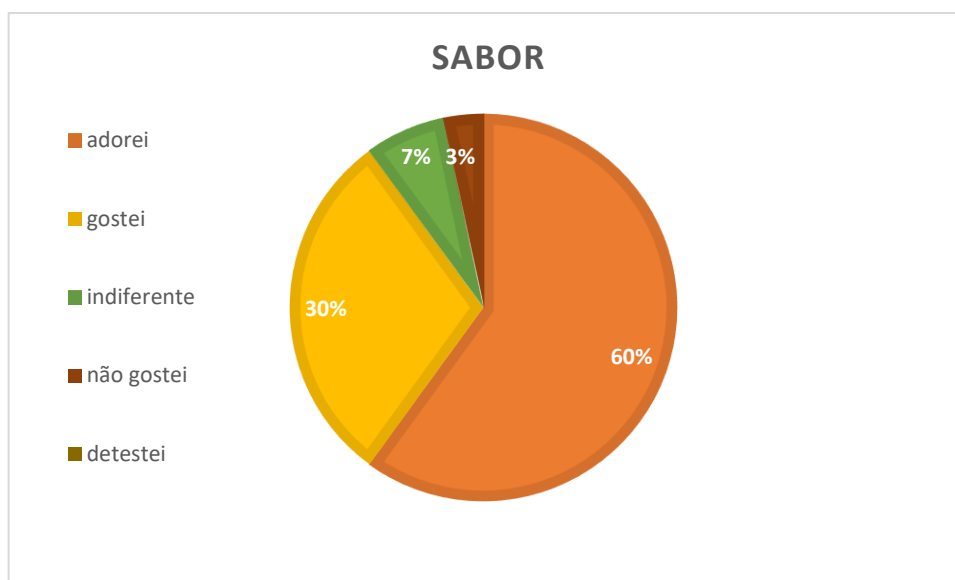


Figura 4 - Resultado da análise sensorial do sabor

Na figura acima, o sabor recebeu uma avaliação positiva, sugerindo que a harmonização dos componentes Romeu e Julieta (goiabada e queijo) foi equilibrada e agradável ao paladar.

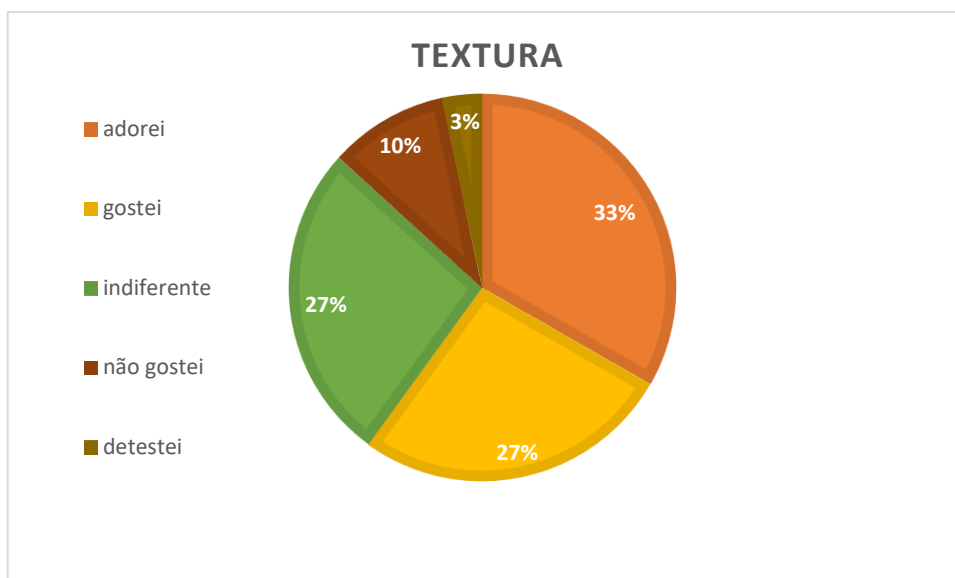


Figura 5 - resultado da análise sensorial da textura

O gráfico mostra que a textura atingiu um nível satisfatório de aceitação, indicando um bom equilíbrio entre a crocância do biscoito e a cremosidade da massa. Entretanto, observou-se um percentual significativo de participantes que se mostraram indiferentes à textura da palha.

Gráfico da análise da intenção de compra dos provadores

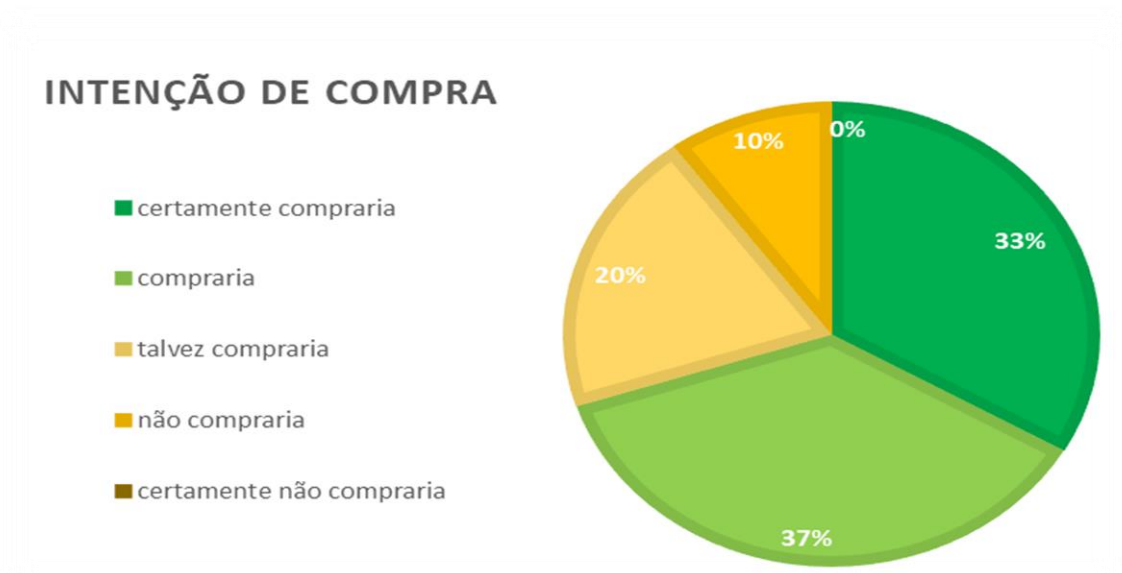


Figura 6 – Resultado da análise sensorial da intenção de compra do produto. Nesse teste, observou-se que a maior parte dos participantes da análise sensorial compraria o produto, evidenciando uma avaliação bastante positiva.

2.1 resultados

A escolha do sabor Romeu e Julieta influenciou diretamente a textura, o aroma e o visual da palha italiana. A goiabada exigiu ajustes na consistência do doce, enquanto a combinação de muçarela e parmesão realçou o sabor e trouxe um aroma mais marcante. Esses elementos criaram um perfil sensorial diferenciado, tornando o produto mais atrativo e contribuindo para sua boa aceitação nos testes. Assim, o sabor escolhido deu identidade própria à palha italiana e mostrou potencial para se destacar no mercado.

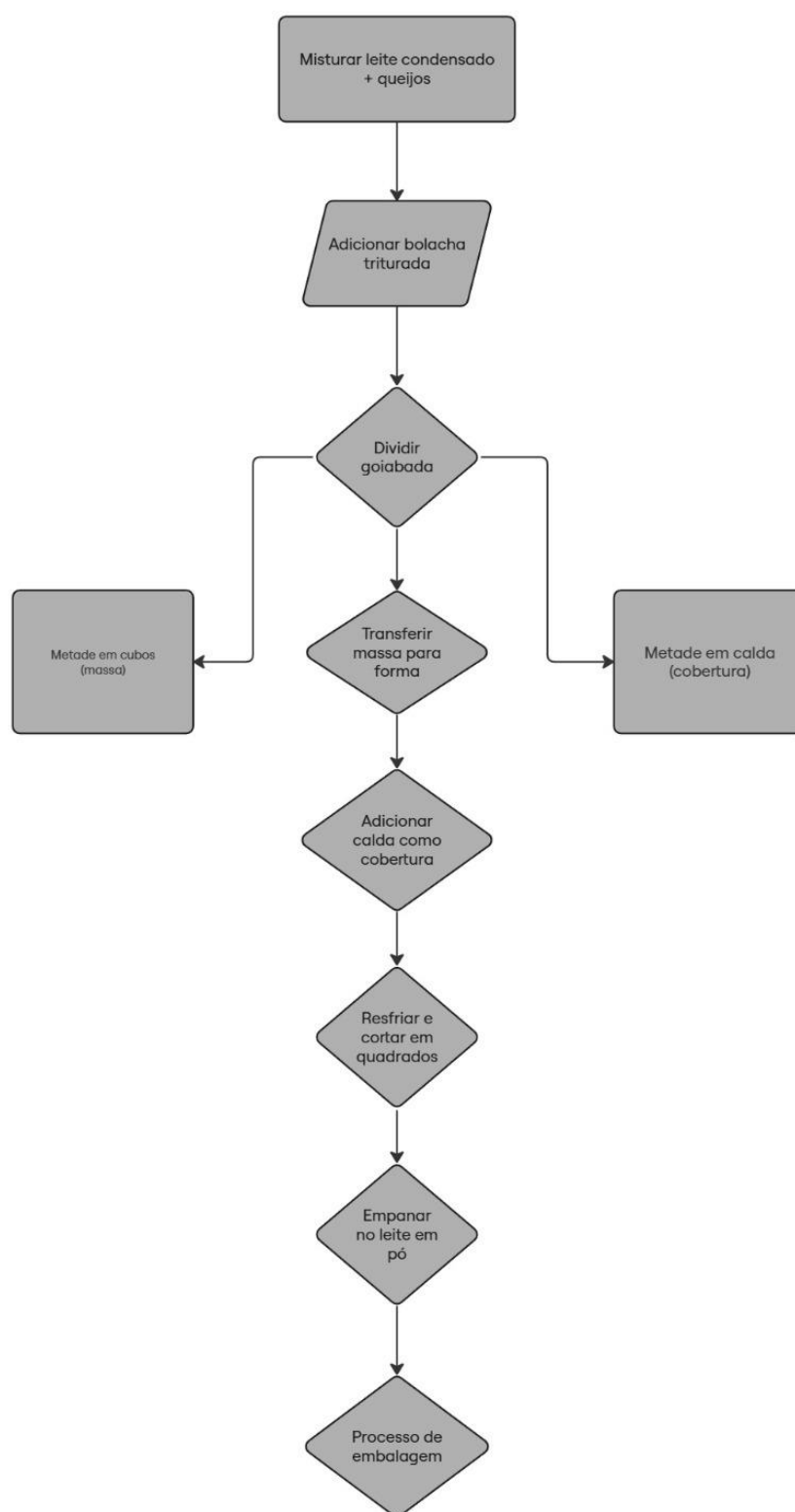


Figura 7 – fluxograma de produção da palha italiana de Romeu e Julieta apresentando cada etapa do processo feito.

2.2 Informações Nutricionais, figura 8-

Palha Italiana Romeu e Julieta			
	Porção (g)	Centesimal	%VD
Informações Nutricionais	50	100g	porção
Valor Energético	262,55 kcal	525,10 kcal	13
	1094,82 kJ	2189,65 kJ	
Carboidratos	43,67 g	87,33 g	15
Açúcares	36,74 g	73,48 g	12
Açúcares Adicionados	29,56 g	59,12 g	59
Proteínas	6,44 g	12,89 g	13
Gorduras Totais	8,28 g	16,55 g	13
Gorduras Saturadas	5,39 g	10,77 g	27
Gorduras Trans	0,18 g	0,35 g	9
Fibras	0,69 g	1,37 g	3
Sódio	155,28 mg	310,55 mg	8

2.3 Rótulo/Embalagem

Painel frontal- figura 9



Painel secundário- figura 10

informações nutricionais contem glúten

porção por embalagem: 1 unidade - porção - 50g lote: 184

Data de Fabricação: 26/11/2025 Validade: Até 03/12/2025 (refrigerado) ou Até 28/11/2025 (temperatura ambiente)

ingredientes: 2 latas de leite condensado, 400 g de goiabada, 160 g de biscoito maisena, 150 g de muçarela, 50 g de parmesão, 30 g de leite em pó, 20 g de manteiga

Valor energético 262,55 kcal (1094,82 kJ) Carboidratos (43,67 g) Açúcares totais (36,74 g) Açúcares adicionados (29,56 g) Proteínas (6,44 g) Gorduras totais (8,28 g) Gorduras saturadas (5,39 g) Gorduras trans (0,18g) Fibras 0,69 g Sódio 155,28 mg, alergênicos : contem derivados de leite

fabricado por: Etec benedito Storani CNPJ; 62.823.257/0042-79

endereço: avenida Antônio pincinato 4355 recanto quarto centenário jundiai.sp CEP-13211771



0 35545 62336 78 1

Ingredientes em ordem decrescente-

ingredientes: 2 latas de leite condensado, 400 g de goiabada, 160 g de biscoito maisena, 150 g de muçarela, 50 g de parmesão, 30 g de leite em pó, 20 g de manteiga

Data de Fabricação: 26/11/2025 **Validade:** Até 03/12/2025 (refrigerado) ou até 28/11/2025 (temperatura ambiente) **lote** 184

Tabela nutricional linear

Valor energético 262,55 kcal (1094,82 kJ) Carboidratos (43,67 g) Açúcares totais (36,74 g) Açúcares adicionados (29,56 g) Proteínas (6,44 g) Gorduras totais (8,28 g) Gorduras saturadas (5,39 g) Gorduras trans (0,18g) Fibras 0,69 g Sódio 155,28 mg,

Contem ou não glúten e alergênicos

Contem glúten e alergênicos: contem derivados de leite



Figura 11 – representação do produto final.

2.4 Estabilidade e Armazenamento – Aplicado à Palha Italiana de Romeu e Julieta

A palha italiana de Romeu e Julieta foi armazenada sob refrigeração (aproximadamente 5 °C) por três dias, mantendo textura firme, sabor equilibrado entre o doce e o salgado e aroma característico estáveis. Durante esse período, não houve separação entre o creme, o biscoito ou a camada de goiabada, tampouco escurecimento ou alteração visual significativa, o que indica boa estabilidade do produto e potencial adequado de shelf life para comercialização em pequena escala. Sugere-se a adição de sorbato de potássio para prolongar o shelf life em temperatura ambiente.

2.5 Folha de Custo / Preço de Venda

Soma do custo total estimado	
Leite condensado	R\$ 18,01
Mussarela	R\$ 4,79
Parmesão	R\$ 3,00
Manteiga	R\$ 0,75
Goiabada	R\$ 8,00
Biscoito maisena	R\$ 3,36
Leite em pó (estimado)	R\$ 11,85
Custo total estimado	R\$ 49,76
Preço final e lucro	
Preço de venda por tablete	R\$ 6,00
Custo por tablete	R\$ 2,50
Lucro por tablete	R\$ 3,50
Margem de lucro	58,33%

Figura 12– Valores utilizados na produção da palha italiana de Romeu e Julieta e preço do produto final para a venda incluindo o lucro.

Custo unitário e preço de venda da palha italiana.

2.6 Padrões Microbiológicos pela legislação

Legislação do produto:

A palha italiana de Romeu e Julieta enquadra-se na categoria de alimentos prontos para consumo, devendo atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira. De acordo com a RDC nº 724/2022, esses alimentos não podem conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em níveis capazes de oferecer risco à saúde humana, exigindo controle rigoroso durante todas as etapas de produção e armazenamento. Complementarmente, a IN nº 161/2022 define os microrganismos e limites aplicáveis para cada grupo de alimentos. Para preparações que utilizam ingredientes lácteos, como é o caso da palha italiana de Romeu e Julieta, são considerados parâmetros como ausência de Salmonella em 25 g, controle de estafilococos coagulase positiva, possíveis enterotoxinas estafilocócicas, além de bolores e leveduras, todos dentro dos limites determinados pela norma. Dessa forma, o produto deve ser elaborado de acordo com esses requisitos para garantir segurança e conformidade sanitária.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS OU CONCLUSÃO

O desenvolvimento da Palha Italiana de Romeu e Julieta mostrou que é possível criar um doce diferente, unindo o sabor doce da goiabada com o toque salgado dos queijos. Depois de testar várias combinações, a mistura de muçarela com um pouco de parmesão foi a que apresentou o melhor resultado, trazendo equilíbrio e um sabor agradável. As análises sensoriais comprovaram que o produto foi bem aceito pelos provadores, que aprovaram principalmente o sabor, o aroma e a aparência. A maioria também afirmou que compraria o doce, mostrando que ele tem potencial comercial. Dessa forma, o trabalho atingiu seu objetivo ao desenvolver uma palha italiana diferente, saborosa e bem aceita pelos provadores, comprovando seu potencial como um produto inovador dentro do mercado de doces.

REFERÊNCIAS

- FREITAS, Ana Luiza. *História da combinação Romeu e Julieta*. Revista Cultura Alimentar, 2018.
- EMBRAPA. *Origem do queijo minas e sua relação histórica com a culinária brasileira*. Embrapa Gado de Leite, 2016.
- CICA. *Campanha Romeu e Julieta – Turma da Mônica*. Acervo de Publicidade Brasileira, 1960.
História da palha italiana.
- CALLEGARI, Aline. *A trajetória da palha italiana e suas variações brasileiras*. Revista de Gastronomia Brasileira, 2020.
- LOPES, M. S. *Salame de chocolate: origem portuguesa e adaptação brasileira*. Revista Lusófona de Cultura Gastronômica, 2017.
- STATISTA. *Confectionery Market in Brazil – 2024 Report*. Statista Market Insights, 2024.
- ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas. *Panorama do Mercado de Chocolates 2022–2024*.
- SEBRAE. *Mercado de confeitaria: tendências e comportamento do consumidor*. Sebrae Nacional, 2023.
- SEBRAE. *Como produzir palha italiana para venda: guia técnico*. Sebrae Alimentos, 2022.
- ANVISA. *Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Alimentos*. RDC nº 275, 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC nº 724, de 1º de julho de 2022: estabelece padrões microbiológicos para alimentos*. Brasília, 2022.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022: define listas de microrganismos e limites microbiológicos*. Brasília, 2022.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. *Instrução Normativa nº 62/2011: métodos analíticos oficiais para leite e derivados*. Brasília, 2011.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC nº 429/2020: rotulagem nutricional de alimentos embalados*. Brasília, 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Instrução Normativa nº 75/2020: declaração de valor nutricional*. Brasília, 2020.
- SEBRAE. *Formação de preços no setor alimentício*. Sebrae Nacional, 2021.
- KOTLER, Philip; KELLER, Kevin. *Administração de marketing*. Pearson, 2016.
- EUROMONITOR INTERNATIONAL. *Brazil Confectionery Market – 2023 Overview*.
- ABICAB. *Relatório anual da indústria de chocolates e confeitos*. 2023.

APÊNDICE A - TÍTULO

Texto ou documento elaborado pelos autores, a fim de complementar sua argumentação. Exemplo: questionários utilizados durante a pesquisa. Se não houver, excluir esse item.

ANEXO A - TÍTULO

Texto ou documento não elaborado pelos autores, utilizados como fundamentação, comprovação e ilustração. Se não houver, excluir esse item.