

GUIA DE PRODUTOS • EDIÇÃO 01 • SETEMBRO 2026

Guia de Produtos Good Farmy

Como escolher, usar e servir o que sai da nossa roça e dos nossos parceiros. Com fichas práticas, conservação com fonte e o especial tomate grape como snack.

Preço e disponibilidade sob consulta.

APRESENTAÇÃO

O catálogo diz o que fornecemos. Este guia diz como escolher, usar e servir.

A Good Farmy conecta produção própria, produtores parceiros, seleção e logística ao abastecimento de restaurantes, hotéis, escolas, varejo, empresas, hospitais, buffets, casas de repouso e clubes na Grande São Paulo.

Morango, brócolis e tomate saem das nossas estufas, inclusive em áreas arrendadas. O que não produzimos, buscamos com produtores que escolhemos um a um. Este guia reúne 25 fichas de produtos representativos do catálogo de hortifruti, com foco no que ajuda o comprador a decidir: características de sabor e textura, aplicações na operação, critérios de escolha no recebimento, apresentação comercial confirmada e conservação com fonte técnica.

Não há preço aqui. Safra e clima mudam a oferta, e a cotação é sempre por cliente, direto no WhatsApp.

COMO USAR ESTE GUIA

- **Fichas:** cada produto tem sabor e textura, aplicações, critérios de escolha, apresentação comercial, conservação e receitas relacionadas.
- **Apresentação comercial:** só o que existe hoje.
- **Conservação:** temperatura e umidade vêm de fontes técnicas (Embrapa Hortaliças, UC Davis Postharvest). Ajuste ao seu equipamento e à rotação do estoque.
- **Sazonalidade:** indicações de oferta seguem o calendário estrutural do atacado paulista e podem mudar com o clima. Cultivo protegido (estufa) reduz a oscilação nos itens próprios.
- **Cotação:** toda ficha termina com a chamada para o WhatsApp. Diga o produto, o volume e a janela de entrega.



CATEGORIAS DO CATÁLOGO DE HORTIFRUTI

Sete categorias, 143 itens. Aqui, 25 fichas representativas.

CATEGORIA	O QUE ENTRA
Folhas e verduras	Alface, rúcula, couve, agrião, espinafre, repolho e mais 12 itens
Legumes	Tomates, brócolis, couve-flor, pepino, pimentão, abóboras, berinjela e mais
Raízes, bulbos e tubérculos	Batata, cenoura, cebola, beterraba, mandioquinha, inhame
Frutas	45 itens: cítricos, morango, manga, abacaxi, banana, uva, pitaya e mais
Temperos, ervas e aromáticos	Manjeriço, hortelã, salsa, cebolinha, pimentas, gengibre
Cogumelos	Paris, champignon, shimeji, shitake, eryngii, enoki
Ovos, conservas e descascados	Alho e milho descascados, mandioca e ervilha congeladas, ovos

Além do hortifruti, o catálogo complementar tem congelados, mercearia e insumos e a linha Super Nuts Proteica (snacks, barras e bebidas, descritos pelo atributo real de cada item). Veja em goodfarmy.com.br/catalogo.php.

FICHAS DESTA GUIA

- Tomate grape Good15. Abacate Farmy
- Tomate grape amarelo
- Tomate saladada
- Morango
- Brócolis ninja
- Couve-flor
- Couve manteiga
- Alface americana e crespas
- Rúcula
- Laranja pera
- Tangerina e mexerica
- Limão tahiti
- Abacaxi pérola
- Manga tommy e palmer
15. Abacate
16. Pepino japonês
17. Pimentão verde, amarelo e vermelho
18. Maracujá azedo
19. Banana nanica
20. Mamão formosa
21. Uva thompson
22. Pitaya
23. Alho descascado (Alho Premium Good Farmy)
24. Cogumelos paris e shimeji
25. Ervas frescas: manjeriço, hortelã, salsa



ESPECIAL • SNACK E INGREDIENTE

Tomate grape: um snack fresco para diferentes momentos do dia

Todo comprador conhece o tomate grape pela salada. Menos gente o vê como o que ele também é: um lanche fresco em tamanho de uma mordida, sem faca, tábua ou preparo.

Por que funciona como snack

- **Tamanho de uma mordida.** Formato pequeno e oval: serve sem corte para adultos.
- **Sabor adocicado.** O tomate que se come sem tempero, entre os salgados e os doces do coffee break.
- **Porcionamento simples.** Por peso ou por embalagem de 200 g; custo por pessoa sem desperdício de preparo.
- **Apresentação limpa.** Cor viva e formato uniforme, sozinho ou com queijos, castanhas e frutas.

Ocasões por segmento

SEGMENTO	ONDE O GRAPE ENTRA
Empresas	Cumbuca no coffee break; copo por pessoa; lanche da copa. Para o PAT, a Portaria 66/2006 pede porção de fruta ou hortaliça também nas refeições menores.
Hotéis	Ilha do café da manhã; room service; cortesia de boas-vindas.
Clubes	Lanche leve do intervalo; copo na lanchonete.
Varejo e empórios	Embalagem 200 g perto dos lanches prontos e das saladas, com a mensagem "snack fresco".
Buffets	Espetinho com queijo; copinho com azeite e flor de sal; travessa com azeitonas.
Restaurantes	Confitado, assado rápido, cru com burrata; entradas de preparo curto.



Embalagem Sweet Fruit 200 g, foto real. Cultivo protegido em estufa própria.



A granel por kg, para cozinhas que porcionam.

Não indicado inteiro para crianças pequenas ou pessoas com dificuldade de deglutição: a SBP cita o tomate cereja entre os alimentos que podem se amoldar à via aérea (2023). Para crianças que ainda não sabem mastigar bem, servir picadinho (cortado em pedaços pequenos); para pessoas com dificuldade de deglutição, seguir a orientação do nutricionista responsável.

ESPECIAL • SNACK E INGREDIENTE

Como a Good Farmy entrega

A • APRESENTAÇÃO EXISTENTE

Embalagem Sweet Fruit 200 g ou a granel por kg

Cartela verde com janela, identificação Good Farmy, texto "100% selecionados, tipo grape gourmet premium". É a mesma embalagem que já está no varejo. Granel em caixa para cozinhas que porcionam (no catálogo como Tomate Grape).

B • SUGESTÃO DE SERVIÇO PREPARADA PELO CLIENTE

Cumbuca, copo, espetinho

Montados pela cozinha ou pela equipe de eventos do cliente, a partir do granel ou da embalagem. A higienização antes do serviço é responsabilidade de quem serve: o produto não é vendido como lavado ou pronto para consumo.

Do snack ao prato

Inteiro na Salada Caprese, cortado ao meio sobre a quiche de três queijos, ao lado da couve-flor crocante na Salada Quinoa Nutri, com ceviche de manga e na mediterrânea. Cinco receitas Deli a Day com tomate grape em Receitas Good Farmy.

O que estamos vendo no mercado

Fora do Brasil, os "snacking tomatoes" viraram categoria. O Food Forecast 2026 da distribuidora americana Baldor dedica um capítulo ao tema e registra, na própria operação, crescimento de 82% nas vendas de um item específico dessa categoria (Flavor Bombs Cherry Tomatoes), em base ano contra ano. É um dado de uma empresa dos Estados Unidos, com variedades diferentes das nossas; não descreve o mercado brasileiro.

No Brasil, a leitura do Cepea/Esalq, citada pela Dinheiro Rural (nov/2025), é de que o consumo de minivegetais e minifrutos cresce 15% a 20% ao ano. Tratamos o snack de tomate grape como oportunidade a explorar com os nossos clientes, não como tendência comprovada por aqui. O capítulo completo está no Radar de Tendências Good Farmy.

Conservação

Tomate maduro: 7 a 10 °C e 90-95% de umidade; frio intenso por muitos dias prejudica sabor e textura (UC Davis Postharvest; Embrapa Hortaliças, 2007). Servido em temperatura ambiente, o sabor aparece mais. Não guardar junto de folhosas.

Consultar apresentação, volume e disponibilidade



Diga o tipo de negócio, o número de pessoas ou o volume semanal e a janela de entrega.

WhatsApp 11 91339-1702 •
oi@goodfarmy.com

Fontes: Baldor Food Forecast 2026 (Resource Center, baldorfood.com); Dinheiro Rural 14/11/2025; UC Davis Produce Facts (Tomato); Embrapa Hortaliças (2007); SBP (2023); Portaria Interministerial 66/2006.



LEGUMES

Tomate grape Good Farmy

SABOR E TEXTURA

Pequeno e oval, com sabor adocicado e casca fina. É o tomate que se come sem tempero. Não medimos Brix: o que afirmamos é o que a embalagem e a nossa colheita entregam.

APLICAÇÕES

Snack em cumbuca ou copo; ilha de café da manhã; espetinho caprese; confitado; assado rápido; molho de 15 minutos; bowls e saladas.

COMO ESCOLHER

Frutos firmes, cor vermelha uniforme, sem rachaduras. Embalagem 200 g com cartela íntegra.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Embalagem Sweet Fruit 200 g (cartela verde, já no varejo) e a granel por kg (no catálogo como Tomate Grape). Cultivo protegido em estufa própria.

CONSERVAÇÃO

7 a 10 °C, 90-95% UR; não guardar no frio intenso por muitos dias (UC Davis Postharvest; Embrapa Hortaliças, 2007). Servir em temperatura ambiente realça o sabor.

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Caprese; Quiche de três queijos; Salada Quinoa Nutri; Salada Manga Tropical; Salada Mediterrânea.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Tomate grape Good Farmy", volume e janela de entrega.

LEGUMES

Tomate grape amarelo

SABOR E TEXTURA

Versão amarela do grape, vendida a granel. Características sensoriais não documentadas pela Good Farmy: não afirmamos que são iguais às do vermelho.

APLICAÇÕES

Mix bicolor em saladas e espetinhos; decoração de pratos; snack em mix com o vermelho.

COMO ESCOLHER

Frutos firmes, cor amarela uniforme, sem manchas.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

A granel por kg (catálogo: Tomate Grape Amarelo). Sem embalagem própria confirmada.

CONSERVAÇÃO

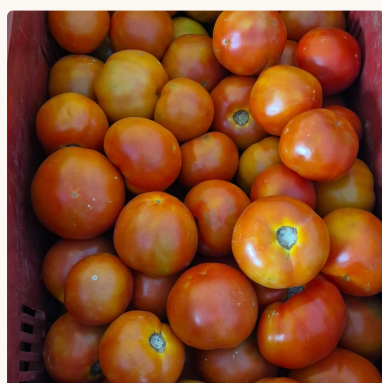
Mesma faixa do tomate maduro: 7 a 10 °C (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Caprese (versão bicolor).

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Tomate grape amarelo", volume e janela de entrega.



LEGUMES

Tomate salada

SABOR E TEXTURA

Polpa suculenta, sabor equilibrado entre doce e ácido. O tomate de uso diário da cozinha.

APLICAÇÕES

Saladas, sanduíches, molhos frescos, refogados, recheados.

COMO ESCOLHER

Ponto de maturação conforme o uso: mais firme para salada e sanduíche, mais maduro para molho. Sem rachaduras ou partes moles.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa a granel por kg. Classificado na esteira antes do envio.

CONSERVAÇÃO

7 a 10 °C quando maduro; 12 a 15 °C para completar o amadurecimento (UC Davis). Nunca ao lado de folhosas: o tomate libera etileno.

RECEITAS RELACIONADAS

Base para molhos e saladas do dia a dia.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Tomate salada", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Morango

SABOR E TEXTURA

Doce com acidez leve, aroma marcante. Fruto delicado que exige giro rápido.

APLICAÇÕES

Café da manhã, sobremesas, coffee break, saladas com folhas e queijo, coquetéis, geleia rápida, porção individual em copo.

COMO ESCOLHER

Vermelho uniforme até perto do cálice, cálice verde e viçoso, sem partes escurecidas. O morango não amadurece depois de colhido: compre no ponto.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Bandeja plástica e caixa com bandejas; tabela por kg. Produção própria em estufa, complementada por parceiros em picos.

CONSERVAÇÃO

0 °C e 90-95% UR, 5 a 10 dias (UC Davis; Embrapa, 2007). Lavar só na hora de servir.

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: bandeja no café da manhã e no coffee break.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Morango", volume e janela de entrega.



LEGUMES

Brócolis ninja

SABOR E TEXTURA

Cabeça única, floretes compactos, sabor suave e textura firme que segura bem o cozimento.

APLICAÇÕES

Acompanhamentos, saladas, massas, refogados, bowls, sopas, arroz de brócolis, assado no forno.

COMO ESCOLHER

Cabeça compacta, verde-escura, sem floretes amarelados ou abertos. Talo firme e úmido no corte.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por cabeça; tabela por kg. Produção própria, colhido e embalado no mesmo dia.

CONSERVAÇÃO

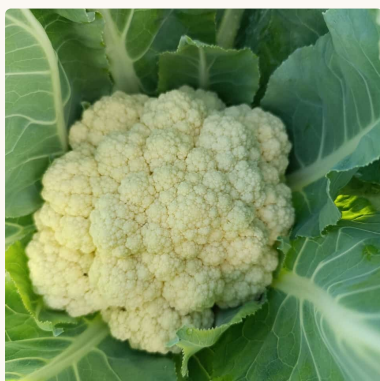
0 °C e 95-100% UR, 10 a 15 dias (UC Davis, 2025; Embrapa, 2007). Muito sensível ao etileno: longe de tomate, banana e maçã.

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: assado no forno alto com azeite e limão.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Brócolis ninja", volume e janela de entrega.



LEGUMES

Couve-flor

SABOR E TEXTURA

Sabor delicado e levemente adocicado quando fresca; textura firme.

APLICAÇÕES

Assada inteira ou em floretes, gratinada, arroz de couve-flor, cremes, conserva.

COMO ESCOLHER

Cabeça branca e compacta, sem manchas escuras; folhas externas verdes e firmes.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por unidade; tabela por kg.

CONSERVAÇÃO

0 °C e 95-100% UR, 10 a 15 dias (UC Davis; Embrapa, 2007). Sensível ao etileno.

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Quinoa Nutri (couve-flor crocante).

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Couve-flor", volume e janela de entrega.



FOLHAS E VERDURAS

Couve manteiga

SABOR E TEXTURA

Folha larga e macia, sabor herbáceo suave.

APLICAÇÕES

Refogada em tiras, sucos verdes, feijoada, chips de couve no forno, base de bowls.

COMO ESCOLHER

Folhas inteiras, verde-escuras, sem amarelamento ou furos. Talo firme.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Maço; tabela por kg.

CONSERVAÇÃO

0 °C e 95-100% UR, 10 a 14 dias (UC Davis herbs/leafy; Embrapa, 2021).

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: couve refogada com alho descascado.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Couve manteiga", volume e janela de entrega.

FOLHAS E VERDURAS

Alface americana e crespa

SABOR E TEXTURA

Americana: crocante e neutra. Crespa: folha leve, textura macia.

APLICAÇÕES

Saladas, sanduíches, wraps, guarnição de pratos.

COMO ESCOLHER

Cabeça firme e pesada (americana); folhas viçosas sem bordas escuras (crespa).

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por unidade/caixa; tabela por kg.

CONSERVAÇÃO

0 a 2 °C e 98-100% UR (Embrapa, 2021). Não sofrem injúria por frio. Longe de tomate e frutas.

RECEITAS RELACIONADAS

Base de saladas.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Alface americana e crespa", volume e janela de entrega.

FOLHAS E VERDURAS

Rúcula

SABOR E TEXTURA

Picante e levemente amarga; folha fina.

APLICAÇÕES

Saladas, pizzas na saída do forno, risotos, sanduíches.

COMO ESCOLHER

Folhas verdes e inteiras, sem amarelamento.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Maço; tabela por kg.

CONSERVAÇÃO

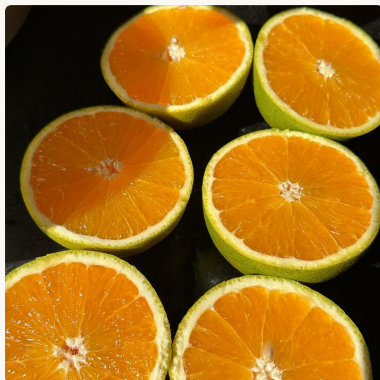
0 a 2 °C, alta umidade (Embrapa, 2021).

RECEITAS RELACIONADAS

Base de folhas das saladas Caprese, Mediterrânea e Manga Tropical.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Rúcula", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Laranja pera**SABOR E TEXTURA**

Suculenta, equilíbrio entre doce e ácido. A laranja de suco.

APLICAÇÕES

Sucos, café da manhã, saladas com folhas, molhos para carnes, sobremesas.

COMO ESCOLHER

Casca fina e lisa, fruto pesado para o tamanho (mais suco).

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa a granel por kg. Oferta o ano todo.

CONSERVAÇÃO

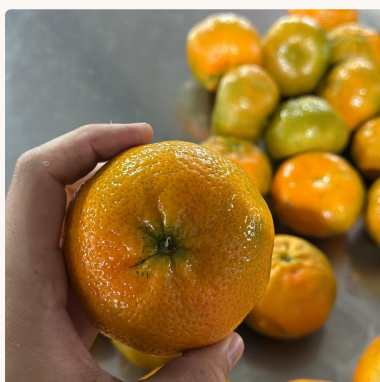
3 a 8 °C e 90-95% UR (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Suco do café da manhã.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Laranja pera", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Tangerina e mexerica**SABOR E TEXTURA**

Doce, fácil de descascar, gomos que se separam. A fruta de lanche por natureza.

APLICAÇÕES

Snack de escola e empresa; café da manhã; saladas; sobremesas.

COMO ESCOLHER

Casca solta mas sem enrugar; fruto pesado; aroma na casca.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa de papelão por kg. Variedade conforme a época (murcott em alta ago-nov).

CONSERVAÇÃO

5 a 8 °C e 90-95% UR (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: porção de gomos no coffee break.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Tangerina e mexerica", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Limão tahiti**SABOR E TEXTURA**

Ácido, aromático, muito suco quando no ponto.

APLICAÇÕES

Bebidas, temperos, molhos, marinadas, sobremesas.

COMO ESCOLHER

Casca lisa e brilhante, fruto que cede um pouco à pressão.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por kg. Set e out são entressafra no atacado paulista; recupera em nov.

CONSERVAÇÃO

10 a 13 °C e 90-95% UR; abaixo de 10 °C mancha a casca (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Ceviche de manga (Salada Manga Tropical); pesto leve (Quinoa Nutri).

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Limão tahiti", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Abacaxi pérola

SABOR E TEXTURA

Polpa amarelo-clara, doce e pouco ácida, fibras finas.

APLICAÇÕES

Sucos, saladas de frutas, café da manhã, assado ou grelhado, ilhas de frutas.

COMO ESCOLHER

Aroma doce na base, casca sem partes moles, coroa verde.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por unidade/kg. Oferta cresce de setembro para novembro.

CONSERVAÇÃO

7 a 13 °C e 85-90% UR; não amadurece após a colheita (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Salada de frutas do café da manhã.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Abacaxi pérola", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Manga tommy e palmer

SABOR E TEXTURA

Tommy: firme, fibra presente, sabor doce moderado. Palmer: menos fibra, mais doce.

APLICAÇÕES

Sucos, saladas com folhas, sobremesas, cubos porcionados.

COMO ESCOLHER

Casca sem manchas escuras, fruto que cede levemente; aroma no pedúnculo.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa por kg. Safra paulista a partir de outubro; pico em dezembro.

CONSERVAÇÃO

10 a 13 °C e 90-95% UR (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Manga Tropical (ceviche de manga).

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Manga tommy e palmer", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Abacate

SABOR E TEXTURA

Creoso, sabor amanteigado e neutro.

APLICAÇÕES

Guacamole, saladas, café da manhã, vitaminas, toasts.

COMO ESCOLHER

Cede levemente à pressão sem afundar; casca sem partes moles.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa por kg. Oferta o ano todo pelo escalonamento de variedades.

CONSERVAÇÃO

5 a 13 °C (verde) e 2 a 4 °C (maduro), 90-95% UR (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: abacate com tomate grape e limão.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Abacate", volume e janela de entrega.



LEGUMES

Pepino japonês

SABOR E TEXTURA

Crocante, refrescante, poucas sementes.

APLICAÇÕES

Saladas, sunomono, conservas, palitos para snack e cruditês.

COMO ESCOLHER

Firme de ponta a ponta, verde-escuro, sem partes amareladas.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa por kg. Oferta cresce em outubro e novembro.

CONSERVAÇÃO

10 a 13 °C e 95% UR; sensível ao frio e ao etileno (UC Davis; Embrapa, 2007).

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Caprese; Salada Mediterrânea; Salada Manga Tropical.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Pepino japonês", volume e janela de entrega.



LEGUMES

Pimentão verde, amarelo e vermelho

SABOR E TEXTURA

Verde: mais herbáceo. Amarelo e vermelho: mais doces. Textura crocante.

APLICAÇÕES

Assados, refogados, recheados, cruditês, molhos, saladas.

COMO ESCOLHER

Paredes firmes e brilhantes, pedúnculo verde, sem partes moles.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa por kg.

CONSERVAÇÃO

7 a 10 °C e 90-95% UR (UC Davis; Embrapa, 2007).

RECEITAS RELACIONADAS

Cruditês com tomate grape e pepino.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Pimentão verde, amarelo e vermelho", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Maracujá azedo

SABOR E TEXTURA

Polpa ácida e aromática.

APLICAÇÕES

Sucos, mousses, molhos para peixes e saladas, coquetéis.

COMO ESCOLHER

Casca amarela; fruto pesado (mais polpa). Casca enrugada indica fruto maduro, não estragado.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa por kg. Safra alta de julho a outubro no atacado paulista.

CONSERVAÇÃO

Refrigerado, alta umidade; consumo em poucos dias após a colheita.

RECEITAS RELACIONADAS

Molho de maracujá para salada de folhas.

COTAR

WhatsApp 1191339-1702 com "Maracujá azedo", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Banana nanica

SABOR E TEXTURA

Doce, macia, a fruta mais prática do lanche.

APLICAÇÕES

Café da manhã, lanches de escola e empresa, sobremesas, vitaminas.

COMO ESCOLHER

Conforme o uso: mais verde para amadurecer na operação, amarela para consumo imediato.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa/penca por kg. Oferta o ano todo.

CONSERVAÇÃO

13 a 14 °C; abaixo disso a casca escurece (UC Davis). Longe de outras frutas e legumes sensíveis ao etileno.

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: fruta inteira no coffee break.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Banana nanica", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Mamão formosa

SABOR E TEXTURA

Doce, macio, aroma suave.

APLICAÇÕES

Café da manhã, saladas de frutas, vitaminas.

COMO ESCOLHER

Casca amarelo-alaranjada em mais da metade do fruto, sem partes moles.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por unidade/kg. Oferta o ano todo.

CONSERVAÇÃO

7 a 13 °C e 90-95% UR (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Ilha de frutas do café da manhã.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Mamão formosa", volume e janela de entrega.

FRUTAS

Uva thompson

SABOR E TEXTURA

Sem semente, doce, casca fina.

APLICAÇÕES

Snack, café da manhã, saladas, tábuas de queijos.

COMO ESCOLHER

Bagas firmes presas ao engaço verde; sem bagas murchas.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Caixa/cumbuca por kg. Oferta cresce em outubro e novembro.

CONSERVAÇÃO

0 a 2 °C e alta umidade (UC Davis). Lavar só na hora de servir.

RECEITAS RELACIONADAS

Sugestão de consumo: uvas na tábua de queijos com tomate grape.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Uva thompson", volume e janela de entrega.



FRUTAS

Pitaya

SABOR E TEXTURA

Polpa suave, levemente doce, textura macia com sementes finas.

APLICAÇÕES

Café da manhã de hotel, sobremesas, decoração de pratos e bowls.

COMO ESCOLHER

Casca de cor viva, escamas sem ressecamento, fruto que cede levemente.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Por unidade/kg. Set a nov é entressafra: disponibilidade sob consulta.

CONSERVAÇÃO

Refrigerada, 7 a 10 °C.

RECEITAS RELACIONADAS

Bowl de frutas do café da manhã.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Pitaya", volume e janela de entrega.



OVOS, CONSERVAS E DESCASCADOS

Alho descascado (Alho Premium Good Farmy)

SABOR E TEXTURA

Alho pronto para a faca, sem o tempo de descascar.

APLICAÇÕES

Toda a cozinha profissional: refogados, marinadas, confit, molhos.

COMO ESCOLHER

Dentes inteiros, brancos, sem manchas; embalagem íntegra.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Embalagem própria Good Farmy; tabela por kg. Gramatura da embalagem a confirmar.

CONSERVAÇÃO

Refrigerado após aberto; consumo em poucos dias.

RECEITAS RELACIONADAS

Carne desfiada da Salada Caprese.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Alho descascado (Alho Premium Good Farmy)", volume e janela de entrega.

COGUMELOS

Cogumelos paris e shimeji

SABOR E TEXTURA

Paris: sabor suave e terroso. Shimeji: textura firme, sabor mais intenso.

APLICAÇÕES

Risotos, molhos, salteados, massas, pratos orientais.

COMO ESCOLHER

Firmes, secos ao toque, sem partes escuras ou viscosas.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Bandeja/caixa por kg. Cultivo protegido, oferta o ano todo.

CONSERVAÇÃO

0 a 2 °C e 95-98% UR, 5 a 7 dias (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Salada Manga Tropical (mix de cogumelos).

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Cogumelos paris e shimeji", volume e janela de entrega.

TEMPEROS, ERVAS E AROMÁTICOS

Ervas frescas: manjeriço, hortelã, salsa

SABOR E TEXTURA

Aromáticas que definem o prato: manjeriço doce, hortelã refrescante, salsa herbácea.

APLICAÇÕES

Molhos, saladas, bebidas, finalização de pratos, espetinho caprese.

COMO ESCOLHER

Folhas viçosas e aromáticas, sem escurecimento.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL CONFIRMADA

Maço; tabela por kg.

CONSERVAÇÃO

Manjeriço acima de 10 °C (sofre com o frio). Demais ervas a 0 °C e alta umidade (UC Davis).

RECEITAS RELACIONADAS

Quiche de três queijos (manjeriço); pesto leve; molho de salsinha.

COTAR

WhatsApp 11 91339-1702 com "Ervas frescas: manjeriço, hortelã, salsa", volume e janela de entrega.

APLICAÇÕES POR SEGMENTO

O mesmo catálogo, nove operações diferentes

Cada cliente tem volume, janela e padrão próprios. A lista abaixo é ponto de partida para a conversa de cotação, não cardápio pronto.

SEGMENTO	PRODUTOS QUE COSTUMAM ENTRAR	COMO O GUIA AJUDA
Restaurantes	Tomate grape (entradas, confit), brócolis ninja, ervas, cogumelos, tomate salada, limão	Entradas de preparo curto e guarnições que seguram o serviço
Hotéis	Morango, tomate grape, abacaxi, mamão, banana, uva, pitaya, laranja	Ilha de café da manhã com cor e reposição simples; cortesia
Escolas	Banana, tangerina, laranja lima, maçã (catálogo), morango; tomate grape picadinho para os pequenos	Fruta inteira ou porcionada; picadinho para os pequenos
Varejo e empórios	Embalagem Sweet Fruit 200 g, morango em bandeja, alho descascado, ervas em vaso	Itens embalados com marca e giro; posicionar o grape como snack
Empresas	Tomate grape, uva, tangerina, banana, pepino em palitos, cenoura	Coffee break e copa; PAT pede fruta ou hortaliça nas refeições menores
Hospitais	Laranja lima, banana, mamão, brócolis, couve-flor, tomate salada	Cardápio definido pelo nutricionista; corte e textura conforme a dieta
Buffets	Tomate grape (espetinho, copinho), ervas, pimentão, pepino, uva, morango	Aperitivos frios sem fogão; estética de mesa
Casas de repouso	Mamão, banana, laranja, brócolis, couve-flor; tomate grape conforme o nutricionista	Textura e segurança de deglutição vêm primeiro
Clubes	Tangerina, uva, tomate grape, banana, pepino	Lanche leve de intervalo; copo na lanchonete

Escolas, hospitais e casas de repouso: frutas e legumes pequenos e redondos (tomate grape, uva) devem ser servidos picadinhos para crianças que ainda não sabem mastigar bem, e conforme o nutricionista responsável para pessoas com dificuldade de deglutição (SBP, 2023).

CONSERVAÇÃO

Temperatura e umidade de referência

Valores de referência técnica para armazenamento. Ajuste ao seu equipamento, ao giro do estoque e à orientação do seu responsável técnico. Regra prática que vale para tudo: separar o que libera etileno (tomate, banana, manga, abacate) do que sofre com ele (brócolis, couve-flor, folhosas, pepino).

PRODUTO	TEMPERATURA	UMIDADE	OBSERVAÇÃO
Tomate (maduro, inclui grape)	7 a 10 °C	90-95%	Sensível ao frio prolongado; libera etileno
Morango	0 °C	90-95%	5 a 10 dias; não amadurece após colhido
Brócolis e couve-flor	0 °C	95-100%	Muito sensíveis ao etileno
Folhosas e couve	0 a 2 °C	98-100%	Não sofrem injúria por frio
Laranja	3 a 8 °C	90-95%	Injúria moderada por frio
Tangerina	5 a 8 °C	90-95%	Abaixo de 5 °C mancha a casca
Limão tahiti	10 a 13 °C	90-95%	Abaixo de 10 °C mancha a casca
Abacaxi	7 a 13 °C	85-90%	Não amadurece após colhido
Pepino	10 a 13 °C	95%	Sensível ao frio e ao etileno
Pimentão	7 a 10 °C	90-95%	Verde mais sensível ao frio
Manga	10 a 13 °C	90-95%	Responde ao etileno
Abacate	5 a 13 °C verde; 2 a 4 °C maduro	90-95%	Produz muito etileno ao amadurecer
Banana	13 a 14 °C	90-95%	Abaixo de 13 °C escurece
Mamão	7 a 13 °C	90-95%	Injúria moderada por frio
Cogumelos	0 a 2 °C	95-98%	5 a 7 dias
Ervas (exceto manjeriço)	0 °C	>95%	Manjeriço acima de 10 °C

Fontes: UC Davis Postharvest Technology Center, Produce Facts (postharvest.ucdavis.edu), fichas Tomato (1997), Strawberry (1996), Broccoli (2025), Cauliflower (1998), Lettuce (2026), Orange, Mandarin e Lime (1999), Pineapple (1996), Cucumber (1997), Bell Pepper (1996), Mango (1997), Avocado (1999), Banana (1996), Papaya (1997), Mushroom (2002), Herbs (2001). Embrapa Hortaliças, Pós-colheita de Hortaliças (Luengo et al., 2007). Embrapa, Boas práticas na colheita e pós-colheita: hortaliças folhosas (Lana, 2021). Embrapa/IAC, Vida útil de tomate cereja e Sweet Grape (2012).

CATÁLOGO E COTAÇÃO

Do guia ao pedido em três passos

- **1. Escolha no catálogo.**
goodfarmy.com.br/catalogo.php lista as quatro linhas (hortifruti, congelados, mercearia e insumos, Super Nuts Proteica), com busca e botão "Confirmar disponibilidade" por categoria.
- **2. Mande a lista.** Produto, volume e janela de entrega pelo WhatsApp 11 91339-1702 ou pelo formulário do site.
- **3. Receba a cotação.** Preço e disponibilidade reais da semana. Se a safra apertar, você recebe alternativa, não surpresa.

Conteúdos Good Farmy

Guia da Estação (setembro a novembro), Receitas Good Farmy, Radar de Tendências e o especial tomate grape como snack:
goodfarmy.com.br/conteudos (em implantação).



Solicitar cotação



Aponte a câmera para o QR. Diga o produto, o volume e a janela de entrega. Resposta no mesmo dia útil.

WhatsApp 11 91339-1702 ·
oi@goodfarmy.com

Sobre este guia

Edição 01, revisada em 11/09/2026. Sazonalidade: calendário estrutural do atacado paulista (dados 2019-2025) e Hortifruti Brasil/Cepea; não é previsão de safra 2026. Nutrição: quando citada, TBCA (USP) e TACO (Unicamp), com o alimento e o preparo identificados. Nenhum dado de Brix, vida útil em dias, certificação ou preferência de consumidor foi usado. Preço e disponibilidade sob consulta. Good Farmy Comércio Importação e Exportação Ltda, CNPJ 17.072.354/0001-44, região metropolitana de São Paulo. oi@goodfarmy.com · goodfarmy.com.br