

## As melhores e piores manteigas



27/07/2016 | 20h26

### O ranking

Uma boa manteiga equilibra três atributos: untuosidade, cremosidade e gosto de leite.

O Paladar fez um teste às cegas com 15 manteigas nacionais e importadas.

Além da equipe do caderno, participaram o chef Carlos Siffert, o especialista em queijos Fernando Oliveira e a professora de cozinha francesa Luci de Boer.

O resultado muitas surpresas e derrubou alguns mitos, como você pode conferir nas próximas imagens.

\*Preços checados em julho de 2016.

Foto: Getty Images



2 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA COM SAL - 10ª colocada**

**Isigny Sainte-Mère.**

R\$ 19,90 (250g, na Galeria do Bacalhau)

Gosto de banha, ranço e até de maria-fedida.

Dura demais.

[Clique aqui para conferir os usos de manteiga na cozinha](#)

Foto: Gabriela Bilo/Estadão



3 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA COM SAL - 9ª colocada**

**Tuttolatte.**

R\$ 2,95 (100g, no Eatly)

Granulação pode indicar problema na batedura da manteiga.

Sal prevalece e há ranço.

[Clique aqui para conferir os usos de manteiga na cozinha](#)

Foto: Daniel Teixeira/Estadão



4 / 16

07/08/2015 | 14h42

COM SAL - 8ª colocada

**Roni.**

R\$ 46/kg (no Santa Luzia)

Sabor marcante, caseiro.

Mas um quê de curral desagradou

Foto: Fernando Sciarra/Estadão

Mais conteúdo sobre



5 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA COM SAL - 7ª colocada**

**Qualité.**

R\$ 6,59 (200g, no Extra)

Textura boa, sem ranço.

Mas o sabor era desagradável.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão



6 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA COM SAL- 6ª colocada**

**Paysan Breton.**

R\$ 18,58 (250g, no Mambo)

Cheiro agradável, mas salgada e sebosa demais.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

**Mais conteúdo sobre**



7 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA COM SAL - 5ª colocada**

**Itambé.**

R\$ 5,95 (200g, no Pão de Açúcar)

Cremosa e com bastante aroma lácteo.

Sal em excesso.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

**Mais conteúdo sobre**



8 / 16

05/08/2015 | 16h10

#### MANTEIGA COM SAL - 4ª colocada

##### **Gioia.**

R\$ 7,50 (230g, na Boutique Gioia)

Correta, saborosa, mas deixou um retrogosto amargo.

Ao tirá-la do pote, esfarelou um pouco, mas a textura se manteve cremosa no pão.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

Mais conteúdo sobre



9 / 16

05/08/2015 | 16h10

MANTEIGA COM SAL - 3ª colocada

**Aviação.**

R\$ 6,85 (200g, no Pão de Açúcar)

Teve mais cheiro de manteiga que as outras.

Sal equilibrado.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

Mais conteúdo sobre



**MANTEIGA COM SAL - 2ª colocada**

**Elle & Vire.**

R\$ 13,69 (200g, no Mambo)

Láctea, com toque herbáceo.

Saborosa. Padrão, no bom sentido da palavra.

Foto: Gabriela Bilo/Estadão

Mais conteúdo sobre



**MANTEIGA COM SAL - 1ª colocada**

**La Serenissima.**

R\$ 7,20 (200g, no St. Marche)

Impressionou pela textura perfeita e sabor equilibrado.

A única crítica foi por excesso de sal.

Foto: Gabriela Bilo/Estadão





12 / 16

05/08/2015 | 16h10

#### MANTEIGA SEM SAL - 5ª colocada

##### **Burro Asolo.**

R\$ 14,40 (250g, no Eataly)

Uma das europeias que foram mal no teste. Mais esbranquiçada que as concorrentes.

Rançosa.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

Mais conteúdo sobre



13 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA SEM SAL - 4ª colocada**

**Lurpak.**

R\$ 6,99 (200g, no Extra)

A dinamarquesa tem boa textura e sabor bem lácteo.

Mas pouca personalidade em relação às outras.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão



14 / 16

05/08/2015 | 16h10

**MANTEIGA SEM SAL - 3ª colocada**

**Burro Soresina.**

R\$ 19,90 (250g, no Pão de Açúcar)

O cheiro forte, um tanto plástico, lembrou lanche de refeitório.

Mas o sabor da italiana não desagradou.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão



15 / 16

05/08/2015 | 16h10

MANTEIGA SEM SAL - 2ª colocada

**Président.**

R\$ 11,50 (200g, no Varanda)

Boa textura, cremosa e firme ao mesmo tempo.

Cuidado para não comprar a Ambassador, da mesma marca, que leva margarina.

Foto: Gabriela Bilo/Estadão



**MANTEIGA SEM SAL - 1ª colocada**

**Burro della Latteria.**

R\$ 13,09 (250g, no Eataly)

Foi a mais aromática das sem sal.

Cheiro de pasto. Suave, mas com personalidade.

Foto: Daniel Teixeira/Estadão

**Mais conteúdo sobre**

<http://fotos.estadao.com.br/galerias/paladar,as-melhores-e-piores-manteigas,19538>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse