PROPOSTA PARA FESTIVAIS & EVENTOS

FAR · BENE

Cozinha italiana autoral. 100% sem glúten. Sem lactose. Sem concessões.

O QUE TRAZEMOS

Um público inteiro esperando por esta mesa.

Quem tem restrição alimentar costuma ser o convidado esquecido dos grandes eventos. Levamos a eles uma cozinha delicada e elaborada, que encanta todos os outros também. Toda a casa é sem glúten e nossos queijos não têm lactose.



O MERCADO

Um público que cresce dois dígitos por ano.

+10,1%

CRESCIMENTO ANUAL MÉDIO

Mercado global de produtos sem glúten, que deve passar de US$ 8,5 bilhões em 2025 para US$ 18,3 bilhões até 2033.

A doença celíaca atinge cerca de 1% da população mundial.

+10,7%

CRESCIMENTO ANUAL MÉDIO

Mercado brasileiro de alimentos e bebidas sem glúten, o maior e o que mais cresce na América do Sul.

Cerca de 65% da população global apresenta algum grau de malabsorção de lactose.

+8,4%

CRESCIMENTO ANUAL MÉDIO

Mercado global de laticínios sem lactose, de US$ 13,9 bilhões em 2025 para US$ 20,8 bilhões até 2030.

Massas e pizzas estão entre as categorias mais relevantes do mercado sem glúten.

Fontes: Grand View Research · Mordor Intelligence · The Business Research Company · FENACELBRA · NIH · Fortune Business Insights



NOSSA HISTÓRIA

A tradição, sob um novo olhar.

Depois de anos à frente de um restaurante tradicional, um acidente levou Diana Beatrice a repensar seu percurso. Dessa mudança nasceu uma pergunta: seria possível preservar a identidade, os sabores e as texturas da cozinha italiana em novas fórmulas, sem glúten?

Foram mais de cinco anos de viagens e pesquisa entre a Ásia e a Europa. Desse caminho vieram as fórmulas próprias de farinhas que hoje dão vida ao Far Bene.

Diana Beatrice, fundadora



FAR BENE · SÃO PAULO

Restaurante boutique, 100% sem glúten.

Massas frescas e pizzas artesanais. Apto a celíacos, com opções sem lactose e veganas. A mesma cozinha do nosso salão, levada ao seu evento.

ATMOSFERA

Arte, cor e boa mesa.

Uma identidade marcante, pensada para encantar à primeira vista, no salão e no estande.



O MENU

Assinaturas da casa



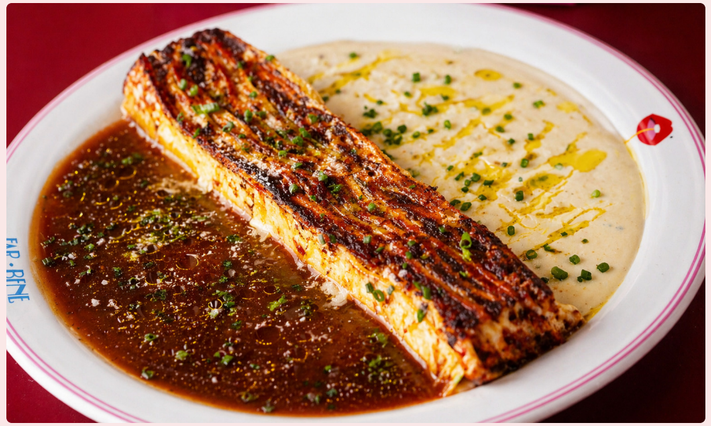
Pizza Margherita

Massa de longa fermentação, tomate e manjericão



Tagliatelle ai Gamberi

Camarões grelhados e raspas de limão siciliano



Lasanha de Costela

Costela desfiada e grana padano



Spaghetti alla Ruota

Finalizado na roda de grana padano



Carbonara

Com guanciale



Tartelette de Limão

Limão siciliano e Aperol

OPERAÇÃO

Agilidade de festival, padrão de restaurante.

3–4 min

Massas frescas, produzidas no dia, transportadas refrigeradas e finalizadas no local

5–7 min

Pizzas de fermentação longa, pré-assadas e finalizadas no evento

4 ou 6

Pedaços por pizza, conforme o formato do evento

Equipamentos 100% elétricos · 220 V · Sem uso de gás · Operação compacta



SEGURANÇA ALIMENTAR

Tranquilidade para quem organiza.

Cozinha 100% sem glúten
Nenhum ingrediente com glúten entra na operação.

Queijos sem lactose
Inclusive o grana padano.

Rigor com contaminação cruzada
Processos e utensílios dedicados.

Outras restrições sob demanda
Adaptamos o menu ao perfil do seu público.

PARA O SEU EVENTO

Uma curadoria gastronômica que vira diferencial.

Inclusão com sofisticação

Seu evento acolhe celíacos e intolerantes sem perder o nível do menu.

Experiência memorável

Pratos de apresentação marcante, como o spaghetti na roda de grana.

Zero preocupação

Operação ágil, padronizada e com responsabilidade sobre alergênicos.



PRÓXIMO CAPÍTULO

Em breve, também no Rio de Janeiro.

Estamos abrindo agenda para festivais e eventos no Rio. Adoraríamos construir essa estreia junto com você.

Vamos conversar

+55 11 93030-8000 ciao@farbenesp.com @farbenesp