

# É doce? É salgado? Não, é 'swalty'!

Tendência consolidada no exterior, fusão de sabores opostos ganha espaço no paladar brasileiro

AFFONSO NUNES

O paladar brasileiro está mudando? A nossa gastronomia vem abraçando uma tendência que rompe a tradicional dicotomia doce X salgado. Trata-se da Swalty, a mistura deliberada entre esses dois sabores. O nome vem do inglês, a fusão de "sweet" (doce) com "salty" (salgado). Esse contraste sensorial, que vai muito além do tradicional agridoce, realça o sabor dos ingredientes, equilibra o paladar e tem forte apelo visual.

Essa tendência caiu no gosto especialmente das gerações Z e Millennial, mas encontram adesão de paladares mais curiosos independente da faixa etária. São pessoas que buscam experiências sensoriais

marcantes. Mel picante, chocolates com flor de sal, pizzas agridoce e geleias com sabores defumados estão mais presentes nas mesas de bares e restaurantes num movimento que ressignifica a relação do consumidor com a comida.

A tendência não é exatamente uma novidade nos mercados internacionais. Caramelos salgados e pretzels (aqueles biscoitos salgados crocantes, tipicamente em formato de nó, polvilhados com sal grosso) com chocolates já circulam há anos em prateleiras globais. Mas no Brasil, o fenômeno ganha força agora, acompanhando a ascensão do consumo experiencial, o que é confirmado por pesquisas internacionais. Segundo a Innova Market Insights, 64% dos consumidores buscam snacks com sabores em camadas, e as combinações doce-salgado lide-

ram essa busca.

A geração Z é a grande impulsionadora dessa onda. Influenciados por conteúdo viral nas redes sociais, buscam texturas contrastantes e ingredientes inusitados que desafiem expectativas. Millennials, embora também abracem a novidade, tendem a valorizar a sofisticação e a gastronomia gourmet, preferindo combinações que remetem à culinária de fusão.

No varejo e no food service bra-

sileiro, a tendência já deixa marcas visíveis. Hamburguerias oferecem pães com geleias agridoce; cafeterias servem queijos acompanhados de mel; restaurantes experimentam sobremesas com bacon e molhos que misturam dulçor, acidez e picância. Até mesmo categorias tradicionais — como geleias — exploram novos contextos de consumo, aparecendo em tábuas de frios, acompanhando carnes e em drinks autorais.

Em parceria com a Cerrati, a

Queensberry lançou a primeira geleia de maçã com pedaços de bacon do mercado. Afinal de contas, por que uma geleia não poderia acompanhar um hambúrguer ou entrar numa redução para acompanhar carnes? Por que chocolate não poderia levar sal?

O setor alimentício aposta que essas combinações híbridas continuarão avançando nos próximos anos, especialmente em snacks, molhos e sobremesas.



Os hambúrgueres com geleia já são uma tendência no Brasil

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

### Jantar especial no L'Etoile

Nesta segunda (15), às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o jantar de abertura do "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. O convite custa R\$ 450 + 10% de taxas e pode ser adquirido por WhatsApp (21 99129-3828).



Divulgação

### A torta que bate um bolão

A Copa do Mundo 2026 já começou e, para quem gosta de reunir família e amigos para torcer pela Seleção Brasileira, a Torta & Cia preparou algumas opções criativas para esses momentos de gente reunida. Entre os destaques da temporada estão a Torta Bola. Ela é composta por camadas de brownie intercaladas com creme maravilha de chocolate e coberta com calda de chocolate. Com visual inspirado no universo do futebol, ela promete ser o centro das atenções nas reuniões entre amigos e familiares.



Divulgação

### Croissant em Ipanema

A Croissanteria Portuguesa acaba de abrir unidade em Ipanema, na Rua Visconde de Pirajá. A casa aposta em um cardápio especializado em croissants recheados, com versões doces e salgadas, além de sanduíches, bruschettas e pastéis de nata. A nova loja funciona em espaço com mesas internas e externas, mantendo a proposta que fez sucesso em Copacabana. Entre os destaques estão recheios como doce de leite, morango, Nutella, salmão e até sorvete. Funcionamento diário com horários ampliados durante a semana.