

PASTEL DO MANEZINHO



R. Padre Antônio Prado, 3, Paraibuna - SP, 12260-000

Uma mesma receita de família sendo feita exatamente da mesma forma a mais de 130 anos. Em Paraibuna, o segredo do pastel de milho é mantido a sete chaves pela família Stabile.

BANANINHA



Rua Joaquim Alves de Oliveira, 156 – Vila de Fátima – Paraibuna/SP | CEP 12260-000

A Bananinha Paraibuna nasceu em 1975, quando, ainda feita à mão em pequenos tachos na cozinha de uma casa, adoçava o Vale do Paraíba com produtos feitos da pura banana. Hoje, a pequena casa se tornou uma grande empresa, referência no mercado nacional com uma distribuição diferenciada, mantendo a paixão pelo fazer bem feito.

FOGADO



Encontrado em restaurantes da cidade

Em Paraibuna, o Afogado tem outro nome, é Fogado e além de ser o prato mais tradicional da cidade, servido em casamentos, festas religiosas e outros eventos importantes é, também, Patrimônio Histórico-Cultural do Município desde 03 de junho de 2005.

PAÇOCA



Encontrada em vendas da cidade

Comer paçoca com banana é um costume muito antigo na região e a família de Dona Irene é envolvida nesse costume a muitos anos, socando paçoca à mão em grandes pilões.