

Carnaval em Belém ganha toque amazônico com drinks artesanais à base de jambu

Category: AMAZÔNIA, GERAL, PARÁ

escrito por Chellsen Carneiro | 19 de fevereiro de 2026



Enquanto a folia segue pelas ruas de Belém neste fevereiro de Carnaval, há quem fuja dos bloquinhos lotados e prefira uma experiência intimista dentro de casa. Drinks artesanais feitos com ingredientes amazônicos têm ganhado espaço entre consumidores que preferem celebrar a data entre amigos, playlists animadas e copos gelados. Uma das apostas é a Jambucana, bebida produzida pelo Grupo Engenho, que leva jambu na composição e provoca a característica sensação de dormência leve na boca.

Na capital paraense, a bebida vem conquistando cada vez mais espaço entre quem busca sabores regionais para celebrar o período carnavalesco. Produzida no Norte do país, a Jambucana reforça a valorização da identidade amazônica, ganhando as prateleiras de Belém como opção criativa para quem prefere curtir a folia em casa.

Segundo o sócio-proprietário do Grupo Engenho, Sidnei Dutra, o processo de fabricação da Jambucana aproveita toda a planta do jambu, raiz, talos e folhas, que entram na mistura da aguardente com melaço de cana-de-açúcar e outras especiarias. De acordo com ele, foram anos de pesquisa até chegar ao produto final.

“A ideia era dar um toque amazônico à típica cachaça brasileira, o que foi alcançado com louvor. O jambu se tornou matéria-prima utilizada na produção da bebida, fazendo da Jambucana uma experiência única e sensorial”, explicou.

Para o período carnavalesco, Sidnei destaca que a bebida pode ser usada em diferentes receitas, principalmente em combinações com ingredientes cítricos e aromáticos, como abacaxi, limão, hortelã e gengibre. Entre as opções mais populares está a “Jamburinha”, releitura da tradicional caipirinha.

“É uma versão da brasileiríssima caipirinha, só que, em vez de utilizar cachaça e açúcar, usa-se somente a Jambucana, que já leva melaço de cana em sua composição, misturada ao limão e gelo. Assim surge a Jamburinha, um drink refrescante e que é a cara do Carnaval”, disse.

Para quem vai experimentar pela primeira vez, a orientação é deixar a bebida descansar sobre a língua no primeiro momento e, em seguida, passá-la por toda a boca, percebendo as características do jambu antes de engolir. A aguardente proporciona a sensação de dormência e formigamento, seguida de refrescância e um leve sabor salgado ao final.

Em Belém (PA), a Jambucana pode ser encontrada nas unidades do Grupo Engenho localizadas no Boulevard Shopping Belém e no Shopping Pátio Belém. Fora da capital paraense, a bebida também está disponível em Manaus, nas lojas do Grupo Engenho, como o Engenho Cozinha Brasileira (unidades do Manauara Shopping e Shopping Ponta Negra), O Boteco (Amazonas Shopping e Sumaúma Park Shopping) e nos restaurantes Terra&Mar e Sagrado Peixe, além de outros estados como São Paulo e Minas Gerais, e em marketplaces nacionais.

A proposta do grupo é mostrar que o Carnaval também pode ser celebrado de forma mais tranquila, sem multidões, unindo praticidade, identidade amazônica e criatividade na preparação

dos drinks.

Confira três receitas fáceis com Jambucana:

Jamburinha

Ingredientes:

- 1 limão em pedaços
- gelo a gosto
- Jambucana

Modo de preparo:

Coloque o limão no copo e macere levemente. Acrescente gelo, complete com Jambucana, misture e sirva.

Jambufrozen

Ingredientes:

- 2 copos de gelo triturado
- 10 morangos picados
- 1 limão espremido
- 1 dose de grenadine
- 3 doses de Jambucana

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador até ficar cremoso. Sirva na hora, bem gelado.

Jambugin

Ingredientes:

- gin
- 1 dose de Jambucana
- suco de limão siciliano

- xarope de açúcar

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em um copo com gelo, mexa bem e finalize com uma fatia de limão.



JAMBUCANA + FLUTUANTES



