



Edição 02  
Inverno  
Julho - 2016

.....  
**Inverno imperial**

A estação mais charmosa do ano tem eventos para todos os gostos.  
págs. 08,09 e 10

.....  
**Transforma Petrópolis**

Conheça as ações de solidariedade que são desenvolvidas na cidade.  
pág. 15

O friozinho da  
**SERRA**  
cai bem com o  
**ARMAZÉM**



# fome de quê?

Por que usamos a comida para enfrentar as temperaturas mais frias?

Quando o meio do ano se aproxima, as temperaturas começam a cair e o apetite tende a aumentar. Mas por que a fome cresce nos períodos mais frios? A ciência pode explicar essa relação. No inverno é natural que o corpo gaste mais energia para manter sua temperatura estável, e para compensá-la, o organismo necessita de mais calorias.

Se a fome aumentar, é um sinal do corpo de que está na hora de reabastecer as fontes de energia através dos alimentos. Mas cuidado para não abusar das calorias ou gorduras. "Nos dias frios, as pessoas tendem a preferir alimentos mais calóricos e diminuir a prática de exercícios físicos, o que pode levar ao aumento de peso corporal nessa época do ano", alertou a nutricionista do Armazém do grão, **Gabrielle Ceschini**.

A melhor solução é aliar a prática de atividades físicas e uma alimentação balanceada durante o ano inteiro, assim, o corpo estará acostumado a manter a rotina inclusive nas temperaturas mais baixas.

"Manter uma alimentação equilibrada e saudável no inverno é possível, e ainda ajuda a minimizar os esforços para ficar em forma com a chegada do verão", encerra a profissional.



# Receitas

que aquecem o coração

Tem alguns pratos que são tão tradicionais da estação mais fria do ano, que é só falar neles que a memória remete a momentos especiais do passado:

## Bolinho de chuva

Ingredientes: 2 ovos, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 pitada de sal, 3 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sobremesa de fermento em pó, 1 xícara de chá de leite, açúcar e canela para polvilhar a gosto, óleo para fritar.

Modo de preparo: Bata as claras em neve, junte as gemas e bata mais um pouco. Acrescente o fermento, o sal e o açúcar. Aos poucos, adicione a farinha de trigo, alternando com o leite, até formar uma massa mole. Aqueça o óleo e coloque a massa para fritar, separada por porções, com o auxílio de uma colher. Frite até que fiquem dourados. Sirva bem quentinhos, polvilhados de açúcar e canela.

## Chocolate quente cremoso

Ingredientes: 2 xícaras de chá de leite, 2 colheres de sopa de amido de milho, 4 colheres de sopa de chocolate em pó e canela em pó a gosto.

Modo de preparo: Aqueça o leite, acrescente o chocolate e o amido de milho, e mexa bem. Sirva em canecas e polvilhe a canela.

## Caldo verde

Ingredientes: 1 cebola, 3 dentes de alho, 1 quilo de batatas, 1 molho de couve, 2 unidades de linguiça defumada, 2 litros de água, sal, pimenta do reino e azeite extra-virgem a gosto.

Modo de preparo: Cozinhe as batatas e refogue a couve, que deve ser picada bem fininha. Bata os dois ingredientes no liquidificador e reserve. Em uma panela, frite a linguiça e acrescente o caldo. Tempere a gosto e é só servir!

## Macarronada

Ingredientes: 1 kg macarrão tipo ninho, 2 caixas de molho de tomate, 3 tomates frescos bem maduros, 1 cebola, 1/2 kg carne moída, 1 colher de café de açúcar, sal a gosto, 2 dentes de alho, 2 tabletes de caldo de carne pitada de cominho, pitada de manjeriço e queijo ralado.

Modo de preparo: Bata no liquidificador o molho de tomate, os tomates maduros, sem pele, dois copos de água e reserve. Enquanto isso cozinhe o macarrão em uma panela grande. Em outra panela, frite a carne moída, temperando com a cebola, o alho, o caldo de carne, o manjeriço e o cominho. Quando estiver pronta, adicione o molho e mexa bem. Escorra o macarrão e alterne uma camada da massa com uma do molho. Cubra com o queijo ralado e sirva quente.

## Canja de Galinha

Ingredientes: 1/2 kg de coxinha da asa, 1 cebola, 4 dentes de alho, 1 cenoura grande 1 tablete de caldo de galinha, 1/2 xícara de arroz, salsinha a gosto, 1 colher de sopa de óleo e 1 e 1/2 litro de água fervente.

Modo de preparo: Em uma panela de pressão, coloque o óleo, o frango, a cebola, o alho e o caldo de galinha. Deixe fritar por alguns minutos e acrescente a água fervente. Adicione o arroz e a cenoura, tempere com sal e tampe a panela. Abaixar o fogo assim que a panela atingir a pressão e deixe cozinhar por 20 minutos. Finalize salpicando a salsinha.



FEIJÃO PRETO CALDO BOM T1 PCT 1kg



ARROZ BRANCO TIO JOÃO T1 PCT 5kg



F. DE TRIGO C/ FEMENTO DONA BENTA PCT 1kg



MISTURA BOLO BOA SORTE SABORES 400g



FARINHA TRIGO T1 ROSA BRANCA ESPECIAL PCT 1kg



AMIDO DE MILHO YOKI 200g



BATATA PALHA YOKI TRADICIONAL PCT 140g



MILHO PIPOCA YOKI PREMIUM PCT 500g



ERVILHA SECA T3 YOKI PARTIDA PCT 500g



PORTUGUESA EV CONDE DE TORRES 500ml



TOMATE SECO NATUPALM PT 100g



PALMITO PALMEIRA REAL CONSERVA NATUPALM TOLETE VD 300g



PALMITO PALEMEIRA REAL CONSERVA NATUPALM PICADO VD 300g



MILHO VERDE CONSERVA OLÉ VD 200g



ÓLEO MILHO LIZA PET 900g



CAFÉ ALMOFADA 3 CORAÇÕES EXTRAFORTE 500g



FILTRO PAPEL PIMPINELA 102 / 103 CX 30un



CAFÉ CAPSULA 3 CORAÇÕES CX 10un



CAPPUCCINO 3 CORAÇÕES PT 180g / EXCETO DIET



CAFÉ CAPSULA PILÃO CX 6 UN



CEREAL NESTLÉ NESCAU CX 270g



FARINHA LÁCTEA NESTLÉ ORIG SH 210g



BISCO CLUB SOCIAL ORIG PCT 150g



BISCO RECH TRAKINAS PCT 136g



CHOC BARRA LACTA TAB 150g



REFRESCO EM PÓ TANG 25g



COOKIES MARILAN PCT 80g



BISCOITO MAIZENA MARILAN 200g



TWINNINGS CHÁ IMP SAQ 17G CX 10 UN (HORT, ERV DOCE, FRT SILV)



BISCO RECH PASSATEMPO, BONO CHOC E DOCE DE LEITE PCT 140g



BOMBOM NESTLÉ ESPECIALIDADES CX 300g



ROSQUINHA TRIUNFO PCT 400g



SUCO PRONTO BELA ISCHIA TRADICIONAL TP 1lt



CHÁ MATE REI DO MATE GF 1,5lt



CREME AVELÃ CACAU NUTELLA PT 140g



CEREAL KELLOGGS SUCRILHOS ORIG CX 300g



PÃO QUEIJO CG FORNO MINAS COQUETEL TRADICIONAL SC 400g



FOLHADO PRONTO CG FORNO MINAS SABORES EMB 240g

# AÇOUQUE NOTA 10

O seu açougue de **confiança**  
para **todas as ocasiões.**

## Harmonização carnes com vinhos

### Picanha

harmoniza com

Tintos: Cabernet Sauvignon,  
Marbec, Merlot.

Espumante.

### Filé Mignon

harmoniza com

Tinto: Pinot Noir.

Rosé.

Chardonnay.

## Bastidores do cardápio



As baixas temperaturas do inverno, fazem com que muitas pessoas se alimentem com pratos quentes, deliciosos... E nada saudáveis. Neste cenário, como fugir da tentação e qual a melhor fórmula para manter ou aumentar a qualidade de vida? Selecionamos algumas dicas importantes para quem não quer sair dos trilhos, mantendo a forma e a saúde, sem perder o sabor dos alimentos.

Com o frio, as pessoas chegam em casa querendo algo para aquecer, fugindo um pouco de saladas. No entanto, é preciso ter cuidado na hora de selecionar os alimentos.

Em uma sopa, por exemplo, é preciso evitar o acúmulo de carboidratos. A pessoa que pensa em fazer uma sopa de batata doce, com aipim e batata doce pode substituir esses ingredientes por hortaliças B, como abóbora, cenoura e folhas como repolho, brócolis e couve-flor.

Também vale a pena ficar atento ao consumo excessivo de carnes. É recomendável escolher carnes brancas, como peito de frango. Porém, deve-se evitar miúdos ou pedaços com pele, que têm bastante gordura. O músculo também não é recomendável.

E não para por aí: até o tradicional mingau do fim de noite pode ser mais saudável, sem perder o sabor. Mas em vez de flocos de aveia, é melhor usar farelo de aveia, que têm mais fibras.



R\$ 3,99  
100g

PEITO DE PERU DEFUMADO  
SEARA



R\$ 3,39  
100g

FINESSE DE PERU  
SEARA



R\$ 2,79  
100g

FINESSE DE FRANGO  
LIGHT SEARA



R\$ 39,90  
und

COSTELA SUINO CG SEARA  
BARBECUE PCT 1kg



R\$ 4,59  
100g

SALAME TP ITALIANO  
SEARA



R\$ 11,99  
kg

COXINHA DA ASA CG  
SEARA 100% NATURAL  
IQF 1kg



R\$ 12,99  
kg

FILE PEITO FRANGO CG  
SEARA 100% NATURAL  
EMB 1kg



R\$ 7,99  
kg

COXA FRANGO CG  
SEARA 100% NATURAL  
EMB 1kg



R\$ 11,99  
kg

FILEZINHO PEITO FRANGO  
CG SEARA 100% NATURAL  
PCT 1kg



R\$ 7,99  
kg

SOBRE COXA FRANGO  
CG SEARA 100% NATURAL  
PCT 1kg



R\$ 11,99  
kg

COXA SOB COXA FRANGO  
CG SEARA 100% NATURA  
EMB 1kg

 RS 3,49 und TORRADAS CANAPÉ 100g GRAÇAS TORRADAS SABORES	 RS 6,99 und CROISSANT PARISIENSE PAC. 250g HELGA'S BROT	 RS 13,99 und CAVIAR DE TOMATE SECO EM CONSERVA 150g CLAMBERT	 RS 13,99 und ROLINHOS DE BERINJELA EM CONSERVA 150g CLAMBERT	 RS 13,99 und TOMATE SECO FATIADO EM CONSERVA 150g CLAMBERT
 RS 9,99 und PASTA HOUMUS TAHINE 200g ARMAZÉM SUSTENTÁVEL	 RS 15,99 und MOLHO ESCABECHE ORGÂNICO 240g ARMAZÉM SUSTENTÁVEL	 RS 28,99 und LASANHA PRONTA CONG. PRESUNTO DE PARMA 400g CUCINA PIZZI	 RS 22,99 und RONDELLI PRONTO CONG. MUSSARELA DE BÚFALA 250g CUCINA PIZZI	 RS 5,99 und CHOCOLATE BARRINHA LEITE 50g KATZ
 RS 12,20 und BISCOITO TUBINHO 120g KATZ	 RS 5,99 und PASTA DE SOJA GAIATRI 150g SABORES	 RS 3,49 und SEMENTE DE CHIA PAC 100g GAIATRI	 RS 3,69 und MASSA PARA PIZZA ARMAZÉM DO GRÃO PACT 2 UND 320g	 RS 4,99 und PÃO DE ALHO RECHEADO TRADICIONAL MASSAS CARNEIRO PACT. 3 UNID 280g
 RS 15,90 und CREPE PRONTA CONGELADA NUCREPE 260g SABORES	 RS 11,99 und ESFIHA PRONTA CONGELADA ARABIN 290g SABORES	 RS 5,99 und PÃO SÍRIO TRADICIONAL KAFTA 200g	 RS 13,99 und PATÊ RESFRIADO FOIE TRADICIONAL 150g COISAS DA FAZENDA	

## Uma doce história

Desde 1946, na antiga *Rua João Pessoa*, no Centro de Petrópolis, os *Caramelos D'Ângelo* são fabricados de forma artesanal, nos sabores leite, chocolate e goiaba. Em dezembro de 2014, após **68 anos no mercado**, o doce foi declarado patrimônio da cidade.

A fama do Caramelo se espalhou por todo o país e a aliança entre tradição e qualidade é confirmada pelos consumidores. "Esta máxima se comprova a cada vez que um cliente nosso o degusta e diz: 'Nossa, lembra o gosto da minha infância'. Entendemos que não há como comparar o Caramelo D'Ângelo com qualquer outro tipo de doce, pois ele é único.", comenta a sócia administradora da marca *Luciana Cardozo*.

Que tal uma sobremesa especial com Caramelos D'Ângelo? Confira a receita do Chef de Cozinha *Marcelo Rixhon* ao lado:



RS 5,99 und  
CAMELOS D'ÂNGELO SORTIDOS PAC 200g

## Pêssego Grelhado Coberto com Calda de Caramelo D'Ângelo

Ingredientes:

2 pêssegos frescos, 50 ml de leite, 100g de caramelos D'Ângelo, 200ml de creme de leite fresco, 1 colher de sopa de conhaque (opcional), 3 colheres de sopa de sumo de limão, 1/2 colher de manteiga

Modo de preparo

PASSO 1: Coloque os caramelos D'Ângelo para derreter junto com o leite

PASSO 2: Quando o caramelo D'Ângelo estiver mole junte ¼ do creme de leite fresco e o conhaque e mexa até estar tudo ligado (cuidado que vai borbulhar bastante). Reserve o caramelo D'Ângelo.

PASSO 3: Misture o limão no restante do creme de leite fresco e deixe repousar 30 minutos no frio. Abra os pêssegos ao meio e retire o caroço. Grelhe-os numa frigideira com manteiga.

PASSO 4: Se os pêssegos não estiverem doces junte um pouco de açúcar ao creme de leite. Sirva os pêssegos com o creme de leite fresco e derrame o caramelo D'Ângelo por cima.

## Inverno: não é hora de ficar parado!

Para muitas pessoas, o inverno é época de fugir da dieta e ganhar algumas calorias extras. No entanto, as baixas temperaturas são aliadas de quem deseja emagrecer, já que o corpo aumenta o seu gasto calórico para se manter aquecido no período. Por isso, aqueles que buscam estar saudáveis e em forma para o verão devem aproveitar a estação para investir em uma dieta equilibrada e muita atividade física.

Quem vai começar a praticar exercícios neste inverno deve prestar atenção na alimentação. Antes do treino, é importante fazer uma refeição que forneça carboidrato complexo (massas integrais, grão de bico, batata doce e vegetais) de melhor qualidade, que libere aos poucos a glicose na corrente sanguínea, gerando energia para a manutenção do esforço. A proteína também não pode faltar. Um sanduíche natural, com pão integral, salada e outro acompanhamento, como frango, atum em conserva ou ovo cozido, é uma boa opção. No lugar da maionese, experimente *creme de ricota*, *requeijão light* ou até mesmo um pouco de azeite extra virgem. "Após a atividade, devemos consumir pratos que ajudem a recuperar a energia gasta e manter o músculo formado. Um iogurte com granola é um ótimo exemplo", recomendou a nutricionista *Carolina Machado*.

No frio, as saladas podem ser substituídas por outros alimentos mais apetitosos, como caldos e sopas. No caso das frutas, a dica é apostar em um modo de preparo diferente. "Uma recomendação é prepará-las assadas, no microondas, na panela ou no forno, acrescentando canela. Além de ficar saborosa, a receita ainda ajuda a acelerar o metabolismo e, conseqüentemente, a perder peso", aconselhou a nutricionista.

A hidratação não deve ser deixada de lado no inverno, por isso, tenha sempre uma garrafinha de água ao seu lado. Uma boa pedida é a ingestão de chás, que são fontes de baixa caloria. O chá verde é uma ótima aposta por ser rico em cafeína, um termogênico que auxilia no emagrecimento. "O ideal é consumir a bebida pura, sem açúcar ou adoçantes. Já os hipertensos devem manejar no consumo, pois a cafeína pode elevar a pressão arterial", comentou *Carolina*.

Seja qual for o seu objetivo, a chave para ter um corpo saudável é sempre manter uma alimentação bem balanceada, praticar suas atividades físicas de forma regular e ter muito foco e disposição!

 RS 5,49 und PAÇOCA DE AMENDOIM + WHEY C/ COBERTURA DE CHOCOLATE 11g - FLOMEL	 RS 4,99 und PAÇOCA DE AMENDOIM + WHEY FLOMEL 11g	 RS 25,99 und CREME DE AVELÃ E CACAU + WHEY FLOMEL 150g	 RS 1,79 und BARRA DE FRUTAS SUPINO LIGHT 24g - BANANA BRASIL - SABORES	 RS 2,99 und BARRA DE MIXED NUTS AGTAL 30g SABORES	 RS 5,99 und MASSA PRONTA PARA TAPIOCA NATURAL KODILAR 500g
 RS 24,99 und ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM NAT LIFE 300ml	 RS 1,99 und BISCOITO MAISENA INTEGRAL MARILAN PAC 200g	 RS 4,39 und SALGADINHO DE MILHO GARYTOS PAC 120g	 RS 2,59 und COALHADA LACFREE VERDE CAMPO 140g	 RS 6,49 und IOGURTE SEM LACTOSE COM WHEY PROTEIN VERDE CAMPO 250g SABORES	 RS 7,99 und QUEIJO COTTAGE LAC FREE VERDE CAMPO 200g
 RS 9,99 und PÃO DE QUEIJO RECHEADO MAIS QUE VIDA PAC 400g (Exceto recheio de Bacalhau)	 RS 18,99 und GELEIA DIET LINEA POTE 230g SABORES	 RS 13,79 und CAFÉ CAPPUCCINO DIET LINEA POTE 180g	 RS 14,99 und ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE LINEA 75ml	 RS 4,99 und GRANOLA GAIATRI TRADICIONAL PAC 250g	 RS 39,99 KG QUEIJO MINAS PADRÃO SEM LACTOSE FROMELLE KG
 RS 1,69 und DANONINHO LÍQUIDO PROFISSÕES 100g	 RS 12,99 und ACTIVIA GARRAFA SABORES 1350g	 RS 3,99 und ACTIVIA CAFÉ DA MANHÃ SABORES 170g	 RS 5,69 und DANONINHO DINO ARENA 400g	 RS 2,49 und IOGURTE DANONE GREGO 100g SABORES	 RS 2,49 und IOGURTE CORPUS GREGO ZERO 120g SABORES

DANONE

# O charme do inverno Imperial

Além de contar com as mais belas paisagens e pontos turísticos, Petrópolis investe em diversas atrações, entre feiras e festivais culturais e gastronômicos, para atrair o público de fora e proporcionar aos conterrâneos momentos de diversão durante o período mais frio do ano.

A sétima edição do Festival de Fondues, Racletes, Caldos e Cremes, organizado pelo Petrópolis Convention&Visitors Bureau, acontece durante todo o mês de julho e conta com 40 participantes, entre restaurantes, hotéis, bares e bistrôs, que prometem deliciosas experiências gastronômicas aos participantes do evento.

Para aquecer as noites frias, o Festival reúne as melhores opções da gastronomia em Petrópolis e nas regiões de Itaipava, Araras, Corrêas e outros. Os clientes desfrutarão de momentos agradáveis e saborosos, aproveitando os cardápios especiais preparados pelas empresas que participam do evento.

Se você procura atrações culturais entre shows, mostras de filmes, palestras e espetáculos teatrais a pedida é Festival de Inverno da Dell'Arte. O tradicional evento chega a sua décima sexta edição com uma programação que promete aquecer a época mais fria do ano. Entre os dias 8 e 17 de julho, os espaços considerados patrimônios históricos e artísticos de Petrópolis, localizados no Centro Histórico da cidade, e o distrito de Itaipava receberão diversas atrações culturais entre shows, mostras de filmes, palestras e espetáculos teatrais.

Para atrair os moradores do município e turistas, o Festival preparou mais de 40 atrações para os 10 dias de festa. Além de fomentar o turismo e a cultura petropolitana, o evento ainda propõe uma ação solidária. A "Campanha da Solidariedade" arrecada alimentos não perecíveis para instituições carentes, através do pedido de um alimento como ingresso para os espetáculos.

O Instituto Dell'Arte promove o festival serrano em parceria com a Fundação de Cultura e Turismo de Petrópolis e Fundação CESGRANRIO, patrocínio do Governo do Rio de Janeiro / Secretaria de Cultura / Lei Estadual de Incentivo à Cultura / VIVO e GE Celma. O Festival conta ainda com o apoio do OUTLET PREMIUM RJ, FURNAS, e SISTEMA FIRJAN/SESI.

Confira os participantes e outras informações em nosso site:  
[www.armazemdograo.com.br](http://www.armazemdograo.com.br)



Com um leitor de QR CODE instalado em seu smartphone, aproxime a câmera e tenha acesso a mais conteúdos.



R\$ 49,90 und

VINHO TINTO (CHI) ATRATIVO RESERVA (PINOT NOIR/ CARM. CAB. SAUV.) GF 750ml



R\$ 69,90 und

VINHO TINTO (CHI) ATRATIVO GRANDE RESERVA (CAB. SAUV. CAB. C/ CARM) GF 750ml



R\$ 99,00 und

VINHO TINTO (CHI) ATRATIVO SUP PREM (CAB. SAUV.) GF 750ml



R\$ 39,90 und

VINHO BRANCO/ TINTO (CHI) UNDURRAGA (CHARD/ CAB. SAUV. CARMENERE/ MERLOT) GF 750ml



R\$ 19,99 und

VINHO TINTO (CHI) SOL DE CHILE (CAB. SAUV./CARM./SYRAH) GF 750ml



R\$ 32,99 und

VINHO TINTO (CHI) SOL DE CHILE RESERVA (CAB. SAUV. CARM. MERLOT/SYRAH.) GF 750ml



R\$ 29,90 und

VINHO TINTO (POR) PRÍNCIPE REAL GF 750ml



R\$ 23,90 und

VINHO TINTO MESSIAS (POR) GF 750ml



R\$ 59,90 und

VINHO TINTO (POR) MONTE VELHO GF 750ml



R\$ 59,90 und

VINHO TINTO (EUA) WOODBRIDGE ROB. MONDAVI PINOT NOIR GF 750ml



R\$ 55,90 und

VINHO BRANCO/ TINTO (ARG) DOÑA PAULA LOS CARDOS (CHARD/ SAUV. BLANC/ CAB. SAUV./ MALBEC/ SYRAH) GF 750ml



R\$ 43,90 und

VINHO TINTO (RSA) NEDERBURG WINEMAST PINOTAGE (CAB. SAUV./SHIRAZ) GF 750ml



R\$ 55,90 und

VINHO BRANCO/ROSÉ/TINTO (ESP) (VERDEJO C/SAUV BLANC/ TEMPRANILLO/ TEMPRANILLO C/SYRAH) ALTOZANO V. T. CASTILLA GF 750ml



A Casa Perini é a vinícola brasileira mais premiada no Brasil e no exterior nos últimos anos. Com uma reputação desse porte, só o Armazém do Grão é capaz de te oferecer.



R\$ 44,90 und

ESPUM BCO BR CASA PERINI BRUT/ ESPUM BCO BR CASA PERINI PROSECCO/ ESPUM ROSE BR CASA PERINI BRUT/ ESPUM ROSE BR PERINI AQUARELA MOSCATELGF GF



R\$ 16,90 und

VINHO TINTO (BR) CASA PERINI (CAB. SAUV.) GF 250ml



R\$ 25,90 und

VINHO BRANCO (BR) PERINI FRISANTE TROPICAL GF 750ml



R\$ 23,99 und

AZEITE VIRGEM (POR) OUROGAL CLASSIC GF 500ml



R\$ 15,99 und

CHOCOLATE ZENTIS MARZIPAN BAGUETE EMB 100g



R\$ 15,99 und

COUSCOUS (ITA) DIVELLA EMB 500g



R\$ 12,99 und

VINAGRE BALSÂMICO (ITA) CASA AMARANTE VD 500 ML



R\$ 17,99 und

ARROZ ARBORIO LA PASTINA VACUO PCT 1kg



R\$ 4,89 und

MASSA ITA DIVELLA RIGATONE 017, BUCATINI 006, LINGUINE 014, FUSILLI 040, PENNE ZIT RIGATE 027 SPAGHETTI 008 E 009 PCT 500g



R\$ 8,99 und

PASSATA TOMATE ITA BIO MARIAPINA VD 680g



R\$ 3,99 und

TOMATE PELADO SAN MARZANO ANTICA NAPOLI, LT 400g



R\$ 24,99 und

GELÉIA (FRA) SAINT DALFOUR (SABORES) VD 284g



R\$ 8,79 und

TEMPERO (AME) CASA FIESTA FAJITA SEASON MIX SAQ 28G 336g



R\$ 22,29 und

TACO (AME) CASA FIESTA (TACO SHELLS) 12UN CX 128g



R\$ 49,90 und

QUEIJO GRANAPADANO (ITA) SORESINA EMB 200g



R\$ 96,79 KG

QUEIJO TIPO GRANA GRAN FORMAGGIO RAR



R\$ 89,90 KG

QUEIJO URUGUAIO PARMESÃO CALCAR NEGRO



R\$ 79,90 KG

QUEIJO PARMESÃO FORMA SANCOR

# Um brinde a Serra!

Conheça a Feira de Cervejas Artesanais que anima os fins de semana em Petrópolis

A cerveja é preferência nacional em diversas comemorações. E por que não prestigiar as produzidas de forma artesanal em Petrópolis e região? Organizada pelos empresários Rodrigo Pereira Duarte e Rafael Avancini Azeredo, a Deguste – Feira de Cervejas Artesanais promove aos produtores locais uma oportunidade de apresentar seus produtos em um espaço repleto de fãs da bebida.

“O objetivo é movimentar o polo cervejeiro, dar visibilidade as marcas e aumentar o público interessado em cerveja. E o movimento vem sendo muito bacana”, comentou Rodrigo.

O evento, que já está na sua sexta edição, acontece todo segundo sábado de cada mês e reúne, além das cervejas artesanais, food trucks, shows e outras atrações. Em julho, a feira acontece no dia 09 e promete agitar a cidade mais uma vez com shows das bandas Hometown Blues, Rodrigo Grande e Banda e Vulgo Rock, além de claro, muita cerveja.

O sucesso da edição petropolitana foi tão grande que a Deguste já se expandiu para a cidade de Nova Friburgo e nos próximos meses Niterói e Rio de Janeiro também ganharão suas edições.

Além de promover o espaço para comércio das bebidas, a feira ainda lançou duas ações sociais e sustentáveis na edição de Junho. Uma é a promoção de uma festa mais limpa, através da redução do uso de copos descartáveis. Agora é possível adquirir um copo personalizado e reutilizá-lo durante o evento, ao invés de descartar diversos copos plásticos.

Outra preocupação é com o frio que tem feito na cidade. As baixas temperaturas colaboraram para a criação de uma campanha do agasalho. A “Degustador Solidário” tem como objetivo adquirir casacos, luvas, tocas, cachecóis e cobertores que serão doados a pessoas necessitadas.

“Queremos conseguir conscientizar as pessoas a doarem as roupas que não estão em uso para quem realmente precisa, incentivando o desapego”, encerra Rodrigo.

Ao longo do ano, a cidade ainda receberá mais seis edições da feira, nos dias: 13/08; 10/09; 08/10; 12/11 e 10/12.



R\$ 1,69 und	R\$ 2,29 und	R\$ 8,49 und	R\$ 3,59 und	R\$ 3,49 und
CERV. PILSEN ITAIPAVA LT 350ml	CERV. PILSEN ITAIPAVA LT 473ml	ÁGUA MINERAL CRYSTAL S/GÁS GF 5 LT	BB HIDROTONICA 19 GF 500ml LIMÃO, MARACUJÁ, TANGERINA E UVA VERDE	CERVEJA SOL PREMIUM MEXICANA 330ml
R\$ 6,99 und	R\$ 12,99 und	OFERTA ESPECIAL	R\$ 3,59 und	R\$ 2,49 und
CERV. ARTESANAL THEREZOPOLIS GOLD LN 355ml	CERV. ARTESANAL THEREZOPOLIS JADE GF 600ml	REFRIGERANTE COCA COLA PET 2,5 LT	NÉCTAR MAIS TP 1LT LARANJA, PÊSSEGO E UVA	ÁGUA TÔNICA SCHWEPPE TRAD LT 350ml
R\$ 11,99 und	R\$ 5,49 und	R\$ 2,79 und	R\$ 19,99 und	R\$ 19,99 und
CERV. PAULANER HEFE WEISSBIER NATURTRUB GF 500ML	CERV. BOHEMIA: AURA LAGER, 14 WEISS E 838 PALE ALE GF 300ML	CERV. PROIBIDA PURO MALTE GF 330ml	CERV. ART CAZZERA COISA LINDA E CHEIA DE GRAÇA GF 600ml	CERV. ART COLORADO APPIA GF 600ml
R\$ 49,90 und	R\$ 39,90 und	R\$ 69,90 und	R\$ 69,90 und	R\$ 189,90 und
VODKA BLR BULBASH PREMIUM 700ml	VODKA BLR BULBASH PREMIUM NANO 500ml	WHISKY ESC BALLANTINES FINEST 8 ANOS GF 1LT	WHISKY ESC GRANTS FAMILY RSV GF 1lt	WHISKY ESC BUCHANANS 12 ANOS GF 1LT

# Sabor balanceado

É só o inverno chegar para as sopas e caldos marcarem presença na mesa dos brasileiros. Nutritivas, saborosas e quentinhas, as receitas podem ser preparadas de diferentes formas e sabores, se tomando grandes aliadas para espantar o frio e manter uma alimentação equilibrada.

Para não errar no prato, a orientação dos nutricionistas é escolher ingredientes de três grupos alimentares: carboidratos, proteínas e verduras ou legumes. Nessas horas, muita gente não abre mão dos embutidos, como bacon, paio e linguiça. Em excesso esses produtos podem fazer mal ao nosso organismo, no entanto, há opções de preparo mais saudáveis, acrescentando um sabor especial ao quitute que será servido para a sua família. Mas claro: sem exageros e sempre dentro de uma alimentação balanceada.

Para começar, é preciso ficar atento quanto ao modo de preparo. No caso do bacon, por exemplo, faça o corte de modo a retirar a camada de gordura. Outra dica é optar pelas opções grelhadas ou assadas. As compras também exigem uma atenção especial. Dê preferência aos itens que tenham menos sal e gorduras em sua composição. Fique de olho nas condições de armazenamento, verifique se as embalagens estão intactas e também informe-se sobre a maneira ideal de guardá-los na sua casa, se devem ser refrigerados e em quanto tempo o consumo precisa ser feito.

Não se esqueça de analisar as datas de fabricação e de validade. Outra recomendação essencial é comprar produtos de origem confiável. Por isso, assegure-se quanto ao fabricante e verifique as suas características, que não devem conter manchas, odores estranhos e variação de cor.

“Sempre há a opção de fazer a refeição mais saudável e procuro sempre seguir estas dicas quando estou cozinhando para a minha família. Precisamos ficar atentos desde o momento das compras, até a hora do preparo!”, comentou a dona de casa Conceição Fernandes, cliente do Armazém do Grão.

## Dicas para fazer a sopa de modo mais saudável

- Utilize o mínimo de óleo possível, principalmente para refogar carnes ou vegetais.
- Para garantir a cremosidade, opte por iogurte natural desnatado ou requeijão light.
- Corte os legumes em pedaços, para preservar melhor os nutrientes.
- Em vez de fritar os embutidos, prefira assá-los, desta forma eliminará excessos de gordura.
- Aposte em temperos naturais, como ervas, manjeriço, pimenta e salsinha.



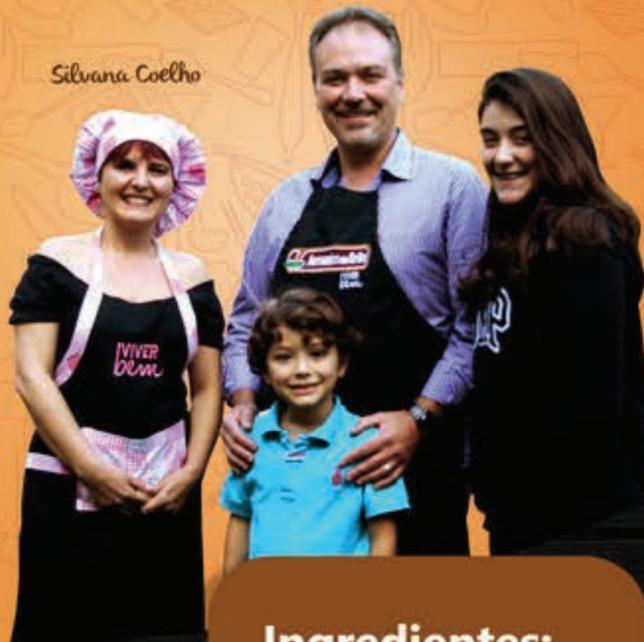
OFERTA ESPECIAL	R\$ 5,99 100g	R\$ 3,39 100g	R\$ 10,99 und	R\$ 13,89 und
MARGARINA QUALY CREMOSA C/SAL POTE 500g	SALAME ITALIANO SADIA	BLANQUET DE PERU SADIA kg	CARNE FRANGO ASSADA PURE DE BATATA E ARROZ 350g	ALMONDEGA SADIA BOVINO OU FRANGO CAIXA 500g
<b>PERDIGÃO</b>				
R\$ 5,29 und	R\$ 5,49 und	R\$ 10,99 und	R\$ 1,79 100g	R\$ 12,99 kg
FETTUCINE PRONTO CAIXA MEU MENU BOLONHESA 350g	EMPANADO FRANGO PERDIGÃO MINI CHICKEN CAIXA SABORES 300g	CREAM CHEESE PHILADELPHIA POTE (ORIGINAL E LIGHT) 300g	MORTADELA DEFUMADA OURO PERDIGÃO kg	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA PERDIGÃO (GROSSA OU FINA) kg

# Chef do Grão

Diariamente, nossos clientes visitam nossas lojas para selecionar cada ingrediente que vai ser saboreado por sua família. E nós ficamos curiosos para conhecer essas delícias! Por isso, criamos o Chef do Grão, um espaço onde nossos clientes poderão mostrar suas habilidades gastronômicas e compartilhar suas receitas preferidas. Todos os meses, uma receita será selecionada e publicada na nossa revista. O Chef do Grão também ensinará a receita no quadro Memórias com Sabor, do Programa Viver Bem (Tv Vila Imperial - canal 19), apresentado pela Silvana Coelho.

Marcelo Vizari, com os filhos,  
Pedro e Luiza

Silvana Coelho



## Picanha invertida

### Modo de preparo:

Inverta a picanha e tempere com o sal grosso e o orégano. Insira o provolone e o bacon no interior e prenda as bordas com palitos. Leve ao forno por cerca de 40 minutos.



Com um leitor de QR CODE instalado em seu smartphone, aproxime a câmera e tenha acesso a mais conteúdos ou acesse direto: [www.armazemdograo.com.br](http://www.armazemdograo.com.br)

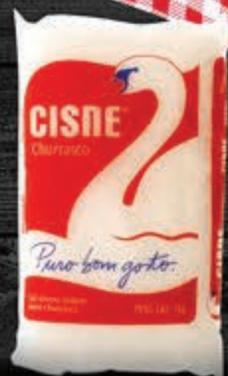
### Ingredientes:

- 1,2kg de picanha magra
- 200g de Provolone
- 200g de Bacon
- Sal grosso a gosto
- Orégano a gosto
- Palitos

### Acompanhamentos

Para acompanhar esse prato tão saboroso aposte em um arroz branco. Como entrada, opte por uma salada leve, com tomates cereja e saladas de folhas verdes, como alface e rúcula. Tempere com azeite e vinagre balsâmico.

Para harmonizar com um bom vinho escolha entre os rótulos Gran Reserva Atractivo Carmener Cabernet Sauvignon, Reserva Aliwen Cabernet Sauvignon Carmener, Chateau Puy-Bardens Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon ou ainda o Chateau Haut-Giron Bordeaux Merlot e Cabernet. Dicas do sommelier do Armazém do Grão, Marcelo de Mello Castro.



BACON



ORÉGANO



PICANHA BOVINA



QUEIJO PROVOLONE

### Informação nutricional

Porção de 30g ou ml (1 colher de sopa) / Quantidade a porção | %VD (\*\*)

Valor energético	92kcal = 386 kJ   5%	Gorduras saturadas	4,8g   22%
Carboidratos	0,7g   0%	Gorduras trans	**   ***
Proteínas	4,5g   6%	Fibra alimentar	0g   0%
Gorduras totais	8,0g   15%	Sódio	198mg   8%

(\*) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Sem informação sobre a quantidade do nutriente ou com quantidade não significativa, não detectada ou em reavaliação de acordo com sua tabela de origem. \*\*\* VD não estabelecido.

Ingredientes: Creme de leite, Requeijão cremoso, queijo gorgonzola, queijo tipo muçarela, queijo tipo Reino Tirolez e queijo tipo "Provolone".

### Quer ser o próximo Chef do Grão?

Basta enviar um vídeo para o email: [chefdograo@gmail.com](mailto:chefdograo@gmail.com) preparando um delicioso petisco, daqueles que combinam bem com o futebol de domingo ou encontro com os amigos. O Chef que preparar a receita selecionada para a edição de agosto ganha uma linda churrasqueira elétrica, além de participar do quadro Memórias com Sabor, do Programa Viver Bem.



# Mãos na massa!

Descubra a diferença entre os tipos de macarrão disponíveis no mercado

É raro passar uma semana inteira sem comer nenhuma massa. O macarrão é um dos pratos mais populares na mesa do brasileiro. O preço acessível, o sabor incomparável e a praticidade do modo de preparo fizeram do alimento um dos mais consumidos em todo o país. Mas você sabe diferenciar os tipos de macarrão que existem no mercado? Escolha o que cai melhor na sua rotina alimentar e mãos na massa!

- O macarrão comum feito de forma simples, com farinha de trigo e água, o que resulta em um produto com preço mais acessível.
- O macarrão de sêmola é produzido com farinha de trigo especial e resulta num produto mais claro.
- Quando o macarrão é feito em casa, a massa é laminada e a forma de preparo artesanal, caseira, deixa a massa mais porosa, melhorando a absorção do molho.
- A massa com ovos é fabricada com a adição de três ovos por quilo de farinha.
- Elaborado a partir de um trigo especial, chamado trigo durum, o macarrão grano duro fica naturalmente al dente.
- Produzido com farinha integral, o macarrão integral contém mais fibra em sua composição. Ideal para pessoas que necessitam de dietas especiais e acompanhamento nutricional.

 <p><b>R\$ 1,99</b> und</p> <p><b>MOLHO TOMATE POMAROLA SH 340g TRAD</b></p>	 <p><b>R\$ 3,99</b> und</p> <p><b>MOLHO TOMATE POMAROLA TRAD TP 520g</b></p>	 <p><b>R\$ 3,99</b> und</p> <p><b>MOLHO TOMATE REFOGADO OLÉ VD 340g</b></p>	 <p><b>R\$ 2,99</b> und</p> <p><b>EXTRATO TOMATE ELEFANTE LT 340g</b></p>	 <p><b>R\$ 8,99</b> und</p> <p><b>PASSATA TOMATE ITA BIOMARIAPINA VD 680g</b></p>	 <p><b>R\$ 3,99</b> und</p> <p><b>TOMATE PELADO SAN MARZANO ANTICA NAPOLI, LT 400g</b></p>
 <p><b>R\$ 2,69</b> und</p> <p><b>MACARRÃO OVO BARILLA PCT 500g PAI NOSSO   PARAFUSO   PENNE   ESPAGUETE</b></p>	 <p><b>R\$ 2,69</b> und</p> <p><b>MACARRÃO SEMOLA SANTA AMÁLIA PCT 500g PADRE NOSSO   PARAFUSO   PENNE</b></p>	 <p><b>R\$ 4,89</b> und</p> <p><b>MASSA ITA DIVELLA RIGATONE 017, BUCATINI 006, LINGUINE 014, FUSILLI 040, PENNE ZIT RIGATE 027 SPAGHETTI 008 E 009 PCT 500g</b></p>			

# Transforma Petrópolis

## Uma rede de solidariedade

A chegada das estações mais frias do ano derrubou a temperatura em diversas regiões do Brasil. Se com vários casacos e no conforto de casa às vezes é difícil manter-se aquecido, imagina para as pessoas que vivem na rua? É pensando em ajudar o próximo que muita gente aproveita esta época para se mobilizar e arrecadar cobertores, mantas e roupas, fazendo o inverno um pouco menos rigoroso e sofrido para aqueles que precisam.

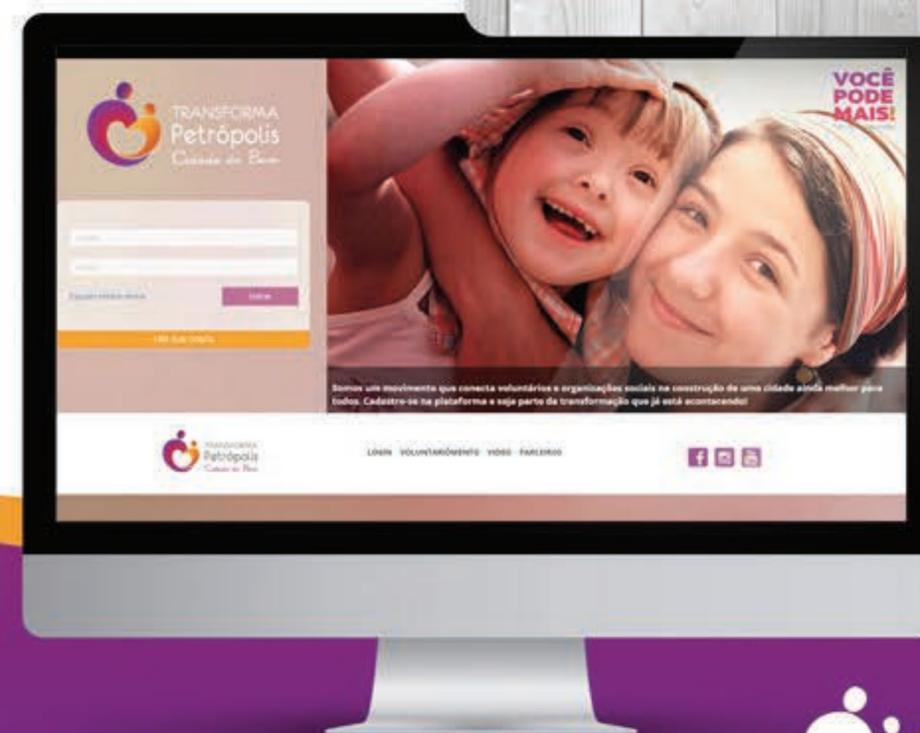
Os petropolitanos que desejam fazer a diferença na vida de alguém podem participar de uma grande rede de solidariedade, que foi criada na cidade. O Transforma Petrópolis é uma plataforma digital inclusiva que conecta voluntários com Organizações Não Governamentais (ONGs) que precisam de ajuda, fortalecendo a cultura do voluntariado e empoderando as instituições do terceiro setor.

O projeto C3, representado por Hélio Couto, foi uma das primeiras ONGs cadastradas no Transforma. A instituição oferece oportunidades para crianças e adolescentes em risco social. "Estamos olhando esta iniciativa de uma forma bem otimista. Precisamos tecer uma rede sólida, para atender aqueles que precisam. Com isso e de mãos dadas, conseguimos proteger e salvar muito mais vidas".

O Transforma Petrópolis, inspirado no Transforma Recife, da capital pernambucana, já possui quase 1.000 voluntários e 70 projetos atuantes no município cadastrados. Na plataforma, os internautas podem conhecer um pouco mais sobre as instituições e vice-versa. Outra novidade é o currículo social, que registra as atividades voluntárias realizadas por cada usuário, bem como a sua avaliação. O movimento também lançou na cidade uma grande campanha de mobilização social. "O objetivo é que ela viralize, mostrando a todos que fazer o bem também nos transforma", explicou Thaís Ferreira, coordenadora do Transforma Petrópolis.

## Como participar

- 1º Acesse [www.transformapetropolis.com.br](http://www.transformapetropolis.com.br) e faça o seu cadastro.
- 2º Preencha seu perfil com informações pessoais, habilidades e horários disponíveis.
- 3º Você pode se candidatar a uma vaga, ver as opções já ofertadas ou ser convidado por uma instituição.



# Descongelando os Alimentos

Por: Karine Charao / Engenheira de Alimentos

O processo de descongelamento faz com que os alimentos voltem ao seu estado anterior, com o mesmo sabor, umidade e características.

Com técnicas muito fáceis e em poucos minutos os pratos ficam prontos para as mais deliciosas refeições.

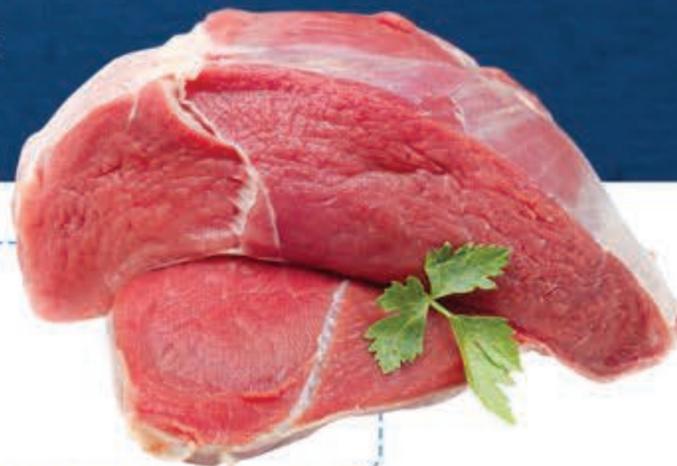
O descongelamento de alimentos é uma etapa que deve ser cuidadosamente observada, a fim de que haja preservação do sabor, textura, aparência e qualidade dos produtos que serão consumidos. Quando feito de maneira inadequada, poderá causar danos irreversíveis e, até mesmo, a perda do alimento.

O descongelamento de alimentos nunca deve ser feito à temperatura ambiente. Esse procedimento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (geladeira) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente ao cozimento.

Os alimentos também não podem ser armazenados durante muito tempo após descongelados. O prazo máximo de consumo do alimento preparado deve ser de 5 (cinco) dias, mesmo que conservado sob refrigeração (temperatura de geladeira).

Evite o recongelamento de alimentos que já estavam congelados; a deterioração ocorre rapidamente.

Não misturar porções congeladas com as descongeladas, para que uma não interfira na conservação da outra. Só retire da embalagem quando a porção estiver totalmente descongelada e descarte todo o líquido.



## Aves e carnes

Descongelar 24 horas antes do tempo necessário para prepará-las. Na geladeira, elas vão descongelar de forma lenta, preservando todas as proteínas e os nutrientes.



## Frutas e vegetais

Os vegetais congelados podem ser descongelados diretamente levados ao fogo brando ou forno pré aquecido. Para o descongelamento das frutas, retire as porções do freezer e deixe-as no refrigerador por, em média, 4 horas e consuma normalmente.

# faça você mesmo

## Diferentes nós nos lenços

Os lenços são um dos acessórios que mais fazem sucesso entre as mulheres durante o inverno. Encontrados nas mais diversas cores e tamanhos, eles ainda podem ser amarrados de vários jeitos diferentes, dando ainda mais charme ao look. Está sem inspiração? Então confira alguns modelos fáceis de reproduzir em casa:



### Lenço 01

Esse modelo de nó duplo, além de esquentar ainda mais, também proporciona mais elegância ao look.



### Lenço 02

A clássica "mantinha" combina com visuais despojados. Jeans, jaquetas básicas e tênis ou botas são as melhores pedidas.



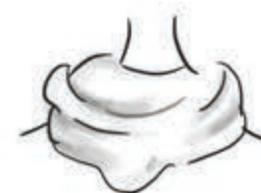
### Lenço 03

Um lenço fabricado com um tecido mais grosso e sofisticado pede uma amarração mais elaborada.



### Lenço 04

O nó gravatinha é ideal para usar no escritório e cai bem com camisas e calças sociais.



### Lenço 05

Dando um nó na parte de trás do lenço você ganha uma linda e quentinha gola.

Moda feminina e masculina

Conheça a VIZOO no Armazém do Grão em Correas.

VIZOO  
BRASIL



## Redobre os cuidados com a sua pele

Com a chegada do inverno, muitos pensam em se proteger contra o frio e evitar as doenças mais comuns na estação. No entanto, esta não deve ser a única preocupação com a saúde neste período do ano. As baixas temperaturas e a pouca umidade fazem com que a nossa pele fique mais propensa ao ressecamento, por isso, é fundamental ter cuidados redobrados para mantê-la sempre bonita e saudável.

De acordo com a dermatologista Ana Paula Bonvini, as principais recomendações são se hidratar bem, com a ingestão adequada de água e produtos específicos para cada caso. O uso de cremes é mais indicado no inverno, especialmente para quem tem mais idade ou possui algum tipo de alergia. "Estas pessoas têm menos hidratação natural na pele e, portanto, devem reforçar isso com os cremes", declarou a profissional.

Outra medida que deve ser evitada são os banhos demorados. Por mais que a tentação da água quentinha enquanto a temperatura externa está baixa seja grande, os banhos devem ter duração média e com água morna – e não quase fervendo. Também é importante não exagerar na quantidade de sabonete e evitar o uso de buchas.

O uso do filtro solar também é indicado, mesmo no inverno. "As temperaturas mais baixas da época fazem com que a gente não perceba o sol e a radiação ultravioleta, que continua agindo", afirmou. "Usar o protetor tem que ser um hábito, que precisa ser cultivado. Usá-lo sempre, mesmo em dias nublados, é o correto, porque nunca sabemos quando o tempo pode mudar e o sol surgir", disse.

Veja abaixo como escolher o hidratante ideal para o seu tipo de pele:

### PELE OLEOSA

A pele oleosa também precisa de hidratação. O ideal é usar produtos oil-free, que são à base de água e não aumentam a oleosidade.

### PELE SECA

Os cremes concentrados e com mais componentes de hidratação na fórmula são mais indicados para a pele ressecada. Opte pelos produtos oclusivos.

### PELE MISTA

Apresenta regiões oleosas e outras mais ressecadas. Aposte em produtos livres de óleo.

### PELE NORMAL

Já se encontra em equilíbrio, mas ainda precisa de hidratação. Opte por produtos em base aquosa, fluidos ou sérum.



## Dê adeus ao cheiro de mofo

Quem nunca retirou aquele casaco do armário e se deparou com um cheiro desagradável? O mofo é a consequência da combinação entre alguns fatores, como pouca circulação de ar e umidade. Além do mau odor, ele também pode causar manchas nas roupas, por isso, é preciso lançar mão de alguns cuidados que ajudam a prevenir o problema.

Para começar, dê uma geral no ambiente. Abra os móveis uma vez por semana por algumas horas, para permitir que o ar circule. Também é recomendável deixar uma distância de cerca de cinco centímetros entre o guarda-roupas e a parede, para que você perceba possíveis infiltrações.

Lembre-se, também, que nós transpiramos ao longo do dia, por isso, nunca guarde uma peça que tenha acabado de ser usada, mesmo que seja difícil notar a umidade no tecido.

Para fazer uma grande limpeza no armário, retire todas as roupas e coloque vinagre branco dentro de um borrifador. Espirre o líquido em todos os cantos, passe um pano úmido e deixe secar com as portas abertas. Essa dica é importante pois a acidez do vinagre inibe o desenvolvimento de fungos, prevenindo o aparecimento de mofo. Você também pode usar o produto para retirar manchas de bolor das roupas. Basta espalhar delicadamente sobre a mancha com uma escovinha e deixar agir por 15 minutos.

Confira outras dicas para prevenir o cheirinho de guardado:

### Serragem

Coloque um pouco de serragem de cedro dentro de uma meia-calça velha. Ela vai neutralizar o cheiro de mofo, sem deixar um odor desagradável.

### Giz

Coloque um pote sem tampa com giz de lousa no local que desejar. Além de evitar o mal cheiro, ele também ajuda a controlar a umidade. Quando o produto estiver úmido, leve-o ao sol e ele estará pronto para ser usado novamente.

### Bicarbonato de sódio

O bicarbonato de sódio absorve cheiros de forma eficiente! Coloque um pouco em um recipiente e deixe agir por alguns dias dentro do armário.

# Os melhores vinhos da França

Mala Direta  
Domiciliária

Armazém do Grão Ltda.  
(093369890001/83)/2014-DR/RJ



Distribuição Lei 6.538/78, Art. 40, § 1º



R\$  
**77,90**  
und

ESPUM BRANCO JOSEPH  
SALASAR EXTRA BRUT  
GF 750ml



R\$  
**48,59**  
und

VINHO BRANCO / TINTO  
BORDEAUX SUPERIOR  
HAUSSMANN GF 750ml



R\$  
**36,59**  
und

VINHO BRANCO/  
ROSÉ/ TINTO  
BUZET GF 750ml



R\$  
**45,59**  
und

VINHO BRANCO TINTO  
BUZET TRADITION AOC  
GF 750ml



R\$  
**41,90**  
und

VINHO ROSÉ L'ESPARROU  
GRANDE RESERVE  
GF 750ml



R\$  
**112,90**  
und

VINHO ROSÉ LICOR  
PINEAU DES CHARENTES  
GF 700ml



R\$  
**43,90**  
und

VINHO TINTO C. TOUR  
VERITE NATHALIE  
HAUSSMANN GF 750ml



R\$  
**81,59**  
und

VINHO TINTO CHATEAUX  
PUY BARDENS BORDEAUX  
GF 750ml



R\$  
**38,59**  
und

VINHO TINTO L'ESPARROU  
GRANDE RESERVE  
CAB SAUV/ MERLOT  
GF 750ml



R\$  
**41,90**  
und

VINHO TINTO L'ESPARROU  
GRANDE RESERVE PINOT  
NOIR GF 750ml

Ofertas válidas de: 01/07/2016 a 31/07/2016

Capela

R. Dr. Paulo Hervê, 955  
24 2220-9480

Corrêas

R. Castro Alves, 112 e 134  
2221-2244 / 2221-4509

Valparaíso

R. Gonçalves Dias, 290  
24 2237-3078 | 24 2246-4542

Itaipava

Est. União e Ind., 8455 e 8461  
24 2221-8954 | 24 2221-8853

Alguma ideia de conteúdo que gostaria de ver na próxima edição?



Mande sua sugestão em  
nosso facebook.

