



30
ANOS
de armazém

Edição 04
Aniversário do Armazém
do Grão - 2016

.....

Uma história de sucesso

Comemorando 30 anos, o Armazém
do Grão relembra sua trajetória.
págs. 08 e 09

.....

Doce aroma das flores

Inspirações para deixar a casa
ainda mais perfumada e
colorida durante a Primavera.
pág. 17

.....



FLORES E SABORES



Leve a beleza da primavera para a mesa!

A chegada da estação mais florida do ano tem o poder de deixar qualquer ambiente mais colorido e alegre. E por que não levar essa explosão de cores também para a mesa? Ricas em proteínas, aminoácidos, gorduras, minerais, vitaminas A, B, C e E, que são importantes para uma alimentação saudável e completa, as flores comestíveis podem fazer a diferença no prato.

A quantidade e variedade de flores são grandes, e fica fácil fugir das tradicionais couve-flor, brócolis e alcachofra. Flor de abóbora, amor-perfeito, flor de alteia ou malva-rosa, capuchinho, araquê, acácia, açafraão, alcaparra, flores de ervilha, morango e murta são exemplos de flores que podem enfeitar no prato. A possibilidade de receitas também é variada e as flores podem servir como ingredientes para assados, cozidos, tortas, sanduíches, saladas, sopas e bebidas.

A maioria das flores não têm contra-indicação, mas algumas espécies exóticas podem ser perigosas e causar alergias. Vale o cuidado na hora de escolher a floricultura, para evitar a compra de uma flor que tenha sido cultivada com agrotóxicos ou produtos químicos. E corte da lista de compras o copo de leite, as violetas africanas, os crisântemos e lírios; entre outras, que contêm princípios tóxicos, prejudiciais à saúde.



Abóbora ou Abobrinha

Uma flor doce, que pode ser utilizada em saladas, sopas, omeletes e refogados;

Amor-Perfeito

Com seu sabor refrescante é boa para saladas ou para aromatizar vinagres.

Lavanda

As pétalas dessa espécie dão um sabor especial às geleias;

Girassol

Tem muitas vitaminas e as pétalas e sementes podem ser usadas em saladas;



Manjerição

Salgada, é a flor ideal para ser misturada em massas;

Hibisco

As pétalas de leve gosto cítrico são usadas para decorar pratos culinários e em saladas;

Feijão

O gosto lembra o do próprio grão. Ideal para sopas e refogados.

Sálvia

Combina com pães e massas;

Fique ligado!



Surgiu esse símbolo ao longo do encarte? Então acesse nosso site e confira mais sobre o conteúdo da revista na versão digital! www.armazemdograo.com.br



R\$ 5,99 und



R\$ 3,29 und



R\$ 3,49 und



R\$ 2,99 und



R\$ 4,99 und

ACHOCOLATADO PÓ TODDY ORIG PT - 400g

FARINHA TRIGO T1 DONA BENTA ESPECIAL PCT - 1kg

FARINHA TRIGO FERMENTO DONA BENTA PCT - 1kg

MISTURA BOLO BOA SORTE PCT - 400g

FARINHA TRIGO INTEG DONA BENTA PCT - 1kg



R\$ 3,59 und



R\$ 4,99 und



R\$ 3,99 und



OFERTA ESPECIAL

CAFÉ SOLÚVEL 3 CORAÇÕES TRAD SH - 50g

MAIONESE HELLMANN'S LEV500 PAG 450g - 500g

ARROZ INTEG GRANFIINO PCT - 1kg

FEIJÃO PRETO T1 CALDO BOM PCT - 1kg



R\$ 6,99 und



R\$ 6,99 und



R\$ 2,49 und



R\$ 1,89 und



R\$ 2,99 und

CATCHUP HEINZ TOMATO FR - 397g

BEBIDA ENERGÉTICA RED BULL ORIG LT - 250ml

BISCOITO RECH OREO PCT - 90g

BISCOITO RECH TRAKINAS PCT - 136g

TORRADA BAUDUCCO - 160g



OFERTA ESPECIAL



R\$ 3,99 und



R\$ 7,99 und



R\$ 1,89 und



R\$ 4,99 und

ARROZ BRANCO T1 TIO JOÃO PCT LF - 5kg

FARINHA MANDIOCA T2 GRANFINO CRUA / GROSSA PCT - 1kg

AZEITE EV QUINTA DO CAIS - 500ml

ALIM SOJA LIQ ADES TP - 200ml

ALIM SOJA LIQ ADES TP (Exceto original, zero e light) 1Lt



R\$ 2,29 und



R\$ 2,49 und



R\$ 5,69 und



R\$ 9,99 und



R\$ 3,49 und

BISCOITO MARILAN PIT STOP - 162g

AMIDO MILHO KIMIMO CX - 200g

FARINHA LÁCTEA NESTLÉ ORIG SH - 210g

CAFÉ ALMOFADA 3 CORAÇÕES EXTRA FORTE PCT - 500g / VÁCUO

GELÉIA MOCOTÓ ARISCO TP - 220g



R\$ 3,59 und



R\$ 6,99 und



R\$ 9,99 und



R\$ 14,99 und



R\$ 6,99 und

SUCO PRONTO BELA ISCHIA (Exceto sem açúcar) TP - 1Lt

SUCO CONC BELA ISCHIA CAJÚ / MANGA / GOIABA GF - 1Lt

PALMITO CONSERVA NATUPALM REAL RODELA VD - 300g

PALMITO CONSERVA NATUPALM REAL TOLETE VD - 300g

PALMITO CONSERVA NATUPALM REAL PICADO VD - 300g

AÇOUGUE NOTA 10

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

SÓ NO AÇOUGUE NOTA 10 VOCÊ ENCONTRA:

- ✓ Cortes sempre frescos e bem preparados em embalagens a vácuo ou em bandejas.
- ✓ Certificação JBS de higiene, treinamento e atendimento.
- ✓ Açougueiros com treinamento especializado.
- ✓ Profissionais capacitados, sempre prontos para ajudar.

Confira uma **deliciosa receita!**

Contrafilé com batatas rústicas

Ingredientes

4 bifes de Contrafilé Reserva
Fritado de 150g cada
Sal e pimenta a gosto
3 colheres (sopa) de azeite
1/2 xícara (chá) de suco de caju

4 fatias de bacon
300g de batatas pequenas cozidas
com casca cortadas ao meio
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de alecrim picado

Modo de Preparo

Tempere a carne com o sal, a pimenta e o suco de caju. Cubra e deixe na geladeira por 30 minutos. Em uma frigideira antiaderente, aqueça o azeite e doure os bifes, colocando aos poucos a marinada para ficar suculento. Reserve. Em uma frigideira antiaderente, derreta a manteiga e doure as fatias de bacon. Retire o bacon e na gordura que se formou, doure as batatas junto com o alecrim. Sirva os bifes com uma fatia de bacon, as batatas e salada de cenoura.

10! **Rendimento:** 4 porções
Tempo de prep.: 50 min.



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

Proteína nas saladas

Variar no preparo e ingredientes das saladas ajuda a tornar o prato ainda mais saboroso. Fugir do tradicional alface e tomate é a receita perfeita para os fãs diversificarem e para agradar aqueles que torcem o nariz para essa importante parte da refeição.

Além de protegerem a saúde do organismo, as saladas ainda podem ajudar e evitar problemas cardiovasculares, porque combinam o que tem de melhor na cozinha: legumes e verduras. Ainda é possível transformar a salada em um prato único, basta acrescentar uma proteína, um carboidrato e uma gordura boa.

A proteína é uma excelente fonte de energia, e ainda é formada por aminoácidos que auxiliam na construção de músculos, enzimas, hormônios e anticorpos. Outro benefício, é que o composto combina com os tradicionais alimentos usados no preparo de uma boa salada.

E não é preciso usar ingredientes tão incomuns para variar no prato. Rúcula, alface, cenoura baby, beterraba ralada e uma porção de frango ou carne desfiados já fazem a diferença na hora do almoço.

Veja o quanto equivale uma porção de cada proteína:

Peito de peru: 3 fatias
Salmão: 3 fatias
Queijo branco: 1 fatia grossa
Ovo cozido: 1 unidade
Atum desfiado: ½ lata
Frango: 1 filé médio



R\$ 10,99 KG LINGUIÇA CALABRESA SEARA FINA E GROSSA	R\$ 4,79 und EMP FRANGO CG TEKITOS TRAD CX - 300g	R\$ 8,99 und HAMBURGUER CX CG TEXAS BOVINO CX - 672g	R\$ 8,99 und LASANHA PRONTA CG SEARA - 600g	R\$ 9,99 KG LINGUIÇA DE PERNIL ESPECIAL SEARA
R\$ 1,79 100g PRESUNTO COZIDO SEARA	R\$ 9,90 und SOBRECOKA FRANGO CG SEARA FRANGO FÁCIL EMB - 800g	R\$ 16,99 und FILÉ DE PEITO FRANGO CG SEARA FÁCIL EMB - 800g	R\$ 12,99 und FILEZINHO PEITO TEMP FRANGO CG SEARA SASS IQF - 1kg	R\$ 10,99 KG LINGUIÇA DE FRANGO SEARA

ACADEMIA
DA
CARNE
por Friboi

Quer saber mais dicas e
virar expert em carne?

Cadastre-se e saiba
como!

academiadacarnefriboi.globo.com



Coisas de Minas

Há sete anos, os empresários Antonio José Pereira e Adriana Caetano produzem, de forma artesanal, o delicioso torresmo, buscando levar à mesa dos petropolitanos o gostinho da tradicional comida mineira.

Genuinamente petropolitana, a marca nasceu do desejo dos proprietários de mudarem de ramo. Ex-comerciantes, eles encontraram algumas dificuldades na mudança. "O início foi um pouco difícil, pois queríamos um produto diferenciado, após vários testes conseguimos uma receita com um padrão que procurávamos e chegamos a este produto que agrada aos consumidores", comenta Adriana.

Por enquanto, a marca investe apenas no torresmo, mas é questão de tempo para lançarem no mercado a Linguíça Coisas de Minas, fabricada a partir de uma receita de família. "Já estamos no processo final para incluir mais esse produto no mercado. Nosso lema é sempre manter a qualidade do produto para o cliente ter a garantia que pode comprá-lo com a tranquilidade de que será bem servido sempre", encerra a empresária.

O que poderia combinar mais com torresmo do que uma saborosa feijoada? Ficou com água na boca? Então siga a receita:

Feijoada à mineira

Ingredientes: ½ kg de feijão preto (escolhido e molhado); 2 folhas de louro; 250g de carne seca; 250g de lombo salgado; 250g de costela de porco defumada; 250g de linguiça portuguesa; 250g de linguiça calabresa; 250g de paio; 180g de pé de porco salgado; ½ orelha de porco; 1 rabo de porco; 5 colheres (sopa) de azeite; 1 xícara (chá) de bacon fresco picado; 1 cebola picada; 5 dentes de alho picados; 300 gr. de torresmo Coisas de Minas.

Modo de Preparo: Passe as carnes em água quente para tirar a gordura externa. Cozinhe o feijão em água com o louro, as carnes dessalgadas. Em uma frigideira, aqueça o azeite, refogue a cebola, o alho e doure o bacon. Coloque no feijão assim que estiver pronto. Sirva acompanhada de arroz, farofa, couve, e claro, o torresminho Coisas de Minas.

Dica de Coisas de Minas:

Coloque primeiro as carnes mais duras (carne seca, lombo, costela de porco e o pé de porco) para cozinhar. Depois acrescente as linguiças e o paio;

O pé ajuda o caldo a ficar mais cremoso;

O que também ajuda a dar mais cremosidade à feijoada é acrescentar a orelha de porco no cozimento, pois a gordura engrossa o caldo e apura o sabor.



PÃO DE ALHO RECHEADO CARNEIRO TRADICIONAL PAC 3 UNID - 280g R\$ 5,99 und	PEPINO ORGÂNICO AGRI DOCE EM CONSERVA POTE 240g ARMAZÉM SUSTENTÁVEL R\$ 15,99 und	LINGUIÇA SUÍNA SEMI DEFUMADA PAC PETISCO DE MINAS - 400g R\$ 8,49 und	TORRESMO PRONTO COISAS DE MINAS PAC - 70g R\$ 3,79 und	MASSA PARA PASTEL RESFRIADA FRANCAVILLE PEQUENO PAC - 500g R\$ 4,59 und	DANONINHO LÍQUIDO PROFISSÕES SABORES 100g R\$ 1,69 und	IOGURTE DANONE GREGO SABORES 100g R\$ 2,49 und	ACTIVIA CAFÉ DA MANHÃ SABORES 170g R\$ 3,99 und	DANONINHO PETIT SUISE SABORES - 360g R\$ 6,89 und	DANONE LÍQUIDO SABORES - 900g R\$ 9,49 und
FEIJOADA PRONTA CONG. CONGELADOS GOURMET 450g R\$ 19,99 und	SALGADOS CONGELADOS PARAÍSO DOS SALGADOS PAC - 1kg R\$ 10,99 und	ALHO TRITURADO CARLENA SEM SAL PT - 200g R\$ 7,99 und	ALHO TORRADO TRITURADO CARLENA SEM SAL PT - 90g R\$ 8,99 und	ESFÍHA PRONTA ARABINHO CG 290g R\$ 11,99 und	ACTIVIA ZERO LACTOSE SABORES - 850g R\$ 10,99 und	LEITE LONGA VIDA UHT NOLAC ITAMBÉ - 1 Lt OFERTA ESPECIAL	CREME DE LEITE NOLAC ITAMBÉ LT - 300g R\$ 4,79 und	LEITE CONDENSADO NOLAC ITAMBÉ LT - 395g R\$ 6,89 und	LEITE EM PÓ NOLAC INTEGRAL ITAMBÉ POUCH - 300g R\$ 12,99 und
CROQUETE DE CARNE CG ARABINHO PAC - 390g R\$ 11,99 und	KIBE DE CARNE CG ARABINHO PAC - 360g R\$ 11,99 und	CROISSANT PARISIENSE HELGA'S BROT PAC - 250g R\$ 6,99 und	BRIOCHE HELGA'S BROT PAC - 300g R\$ 4,69 und	BISCOITOS SALGADOS PAC SABORES HELGA'S BROT - 80g R\$ 3,29 und	MACARRÃO DE MANDIOCA SEM GLÚTEN NATURAL LIFE - 400g R\$ 15,99 und	BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN NATURAL LIFE - 80g R\$ 3,39 und	PAÇOCA DE AMENDOIM + WHEY FLORMEL ZERO AÇÚCAR - 11g R\$ 5,29 und	PAÇOCA DE AMENDOIM + WHEY C/ CHOCOLATE FLORMEL ZERO AÇÚCAR - 11g R\$ 5,49 und	BISCOITOS SEM GLÚTEN SCHAR DIVERSOS OFERTA ESPECIAL

Sabor natural para a sua mesa!

Dentre as muitas opções de alimentos saudáveis disponíveis no mercado, as frutas, verduras e legumes não podem faltar no prato para completar uma alimentação rica em nutrientes. As hortaliças, além de darem um colorido especial à refeição, oferecem muitas vitaminas, sais minerais e fibras.

O Armazém do Grão recebe diariamente cerca de 750 unidades, entre alface, rúcula, brócolis, couve e mais uma lista com 37 tipos de verduras, nas lojas do Capela, Corrêas, Valparaíso e Bonsucesso, todas elas vindas das plantações do seu José Joaquim da Costa Silva Filho, no bairro Bonfim. Lá elas são plantadas sem o uso de nenhum agrotóxico e chegam fresquinhas às lojas, prontas para seguirem para a sua mesa.

"Nós não usamos nenhum tipo de produto artificial nas plantações, para preservar a saúde dos funcionários e dos nossos clientes. Usamos apenas adubos e remédios orgânicos para livrar as hortaliças das pragas", conta José, que já fornece os produtos para a Rede há cerca de sete anos.

Outra opção saudável e saborosa, que faz sucesso no Armazém, são as hortaliças hidropônicas. Esse tipo de verdura é plantada na água e não tem nenhum contato com a terra, insetos ou doenças, durante o processo de crescimento. A planta cresce em canaletas individuais, onde a água alimenta as folhas, que crescem recebendo todos os nutrientes necessários.

A saída significativa das hortaliças hidropônicas nas lojas se dá devido ao sabor diferenciado que elas apresentam por serem cultivadas de uma forma ainda mais natural. O senhor Antônio Figueira, aposentado, já aderiu ao produto. "Lá em casa não pode faltar salada no almoço. Por isso eu estou sempre comprando a alface crespa, que está sempre fresquinha", encerra.



Uma história de sucesso

Setembro é um mês especial. Há **30 anos**, eram abertas as portas da **Padaria Castrioto**, que daria origem, anos mais tarde, à **Rede Armazém do Grão**. As três décadas da empresa estão sendo comemoradas ao longo de 2016 com muitas novidades para você.

Em **fevereiro**, a rede expandiu sua atuação para o distrito de Corrêas, inaugurando sua maior loja. A nova unidade deu continuidade ao conceito de proximidade da marca. *"Para o Armazém do Grão é muito importante instalar suas filiais nos tradicionais bairros petropolitanos. A criação de um vínculo com a vizinhança demonstra a proximidade que buscamos ter com os nossos clientes através do atendimento e serviços personalizados"*, explicou o diretor **Antoane Correa**, citando as demais unidades, localizadas em **Itaipava, no Centro, Valparaíso** e no **Capela**.

Funcionária mais antiga da rede, contabilizando **15 anos** de casa, a gerente geral **Raquel Ferrari Luccas**, conta que é gratificante acompanhar o desenvolvimento do Armazém: *"Eu comecei no balcão e graças à oportunidade de crescimento que a empresa oferece cheguei à gerência. Nesse caminho pude observar de perto o desenvolvimento da rede e é muito satisfatório participar dessa história, acompanhando a abertura de cada loja. É emocionante!"*.

Com **seis unidades** instaladas na cidade, a rede já trabalha para mais uma expansão, com a construção da loja da **Mosela**, que tem inauguração prevista para o quarto trimestre deste ano.

Mas, as novidades não pararam por aí. Novos canais de comunicação foram criados para que o **Armazém do Grão** pudesse ter um contato direto com você. Desta forma, intensificamos nossa atuação nas mídias sociais, com páginas no **Facebook, Instagram e Youtube**, onde divulgamos em primeira mão nossas **ações e promoções**. Em **junho**, o tradicional encarte deu origem a esta linda revista, recheada de matérias com assuntos relevantes para o dia a dia das famílias.

"Trabalhamos para dar um atendimento diferenciado aos nossos clientes. Queremos que todos tenham uma experiência agradável dentro de nossas lojas e que sejam sempre surpreendidos. Por isso, estamos elaborando uma série de ações para os próximos meses, visando dar ainda mais conforto a todos", adiantou Antoane, citando o lançamento do projeto **Cliente Armazém +**, que irá personalizar a relação do Armazém com os seus clientes especiais.

Mas para oferecer toda esta qualidade, é preciso garantir um bom ambiente de trabalho também para os funcionários. Contando com a loja da Mosela, o Armazém do Grão gera **600 empregos** diretos na cidade e investe em programas de formação profissional e capacitação da equipe.

"Valorizamos as pessoas e trabalhamos muito para manter o clima organizacional. Queremos que nossos colaboradores tenham prazer em trabalhar aqui", comentou a gerente de Recursos Humanos, **Adriana Guarnieri**, explicando que este cuidado começa no momento da contratação: *"O importante para nós é o conhecimento e o comprometimento do colaborador e não sua idade, por isso, uma parcela considerável de nossos colaboradores são da terceira idade"*, explicou a gerente, alertando que existem vagas abertas para pessoas portadoras de deficiência.

Uma das ações é o **Projeto Jovem Aprendiz**, que abre as portas do mercado de trabalho para os jovens da cidade. Recentemente, a caixa **Suzany Santos** foi efetivada após passar pelo período do programa e se mostra feliz com a oportunidade. *"Eu fiquei muito feliz de ter sido contratada! A oportunidade de crescimento, o ambiente de trabalho e a forma como fui recebida me estimulam ainda mais a ser uma profissional de qualidade"*, conta a jovem de 20 anos.

É bom ter você aqui

Acessibilidade

Proporcionar o conforto no momento das compras, além da prestação de um serviço de excelência, aliado a uma variedade de produtos oferecidos a um preço justo, são os pilares que mantêm a rede Armazém do Grão de pé e em constante evolução. Por isso, a questão da acessibilidade é uma prioridade na empresa. As unidades do Valparaíso, Corrêas e Capela contam com rampas e corrimões, vagas de estacionamento para deficientes físicos, banheiros adaptados e uma cadeira de rodas disponível aos clientes.

Empoderamento da mulher

O Armazém do Grão incentiva e apoia o empoderamento feminino com ações que influenciam o dia a dia das colaboradoras. Prova disso é igualdade salarial que a Rede oferece. Além disso, para possibilitar uma discussão aberta sobre os abusos sofridos pela mulher, o Armazém promoveu o **"Bate-Papo com Elas"**, evento que trouxe especialistas para conversar com as funcionárias sobre seus direitos na sociedade.

Dia Mundial do Diabetes

Estatísticas do International Diabetes Federation apontam que mais de 250 milhões de pessoas tem diabetes em todo o mundo. O tipo 1 não pode ser prevenido, mas ações de prevenção contra o tipo 2 acontecem no mundo inteiro no dia 14 de novembro, Dia Mundial do Diabetes. No Armazém do Grão, um grupo de técnicos de enfermagem aferiu a pressão e mediu a glicose de colaboradores e clientes em homenagem à data.

Açougue Nota 10

Em parceria com a Friboi, o Armazém do Grão trouxe para Petrópolis um açougue que conta com cortes de carne especiais. O Açougue Nota 10 da Friboi é referência quando o cliente procura por carnes de qualidade, porque o padrão de higiene e cuidados com os produtos vai além do tradicional. Todos os colaboradores são treinados e preparados para atenderem aos clientes e entregarem a melhor carne para a sua família.



Sabor acima de tudo

Nova safra de cervejas aromatizadas trazem mais sabor

Fãs de cerveja se dividem na hora de opinar sobre o estilo aromatizado da bebida. Enquanto uns gostam do sabor diferenciado, os mais tradicionais optam pelo gosto da cevada, que forma a cerveja natural.

Mas não há como negar que a febre de dar um toque diferente na cerveja dominou o mercado. Pimenta, laranja, capim limão, cravo, banana e jabuticaba são apenas alguns exemplos de novos sabores dados à antiga bebida. Mas qual é realmente o diferencial das aromatizadas? "O diferencial fica todo no sabor. Quem bebe sente claramente o ardido da pimenta rosa, o aroma do capim limão e os toques de cravo e banana, por exemplo", explica o sommelier Marcelo de Mello Castro.

Mas engana-se quem pensa que esse estilo da bebida é mais leve. Os sabores são intensos e o teor alcoólico pode ser ainda mais elevado que os da bebida tradicional. "Dependendo da marca ou do estilo o teor alcoólico é mais alto que o da cevada", comenta.

O corretor de imóveis Paulo Roberto Carvalho, que não abre mão da cervejinha comum no fim de semana, confessa que considera as saborizadas especiais. "Eu costumo beber a cerveja tradicional, mas essas novas, com novos sabores e aromas, são realmente muito gostosas e fazem a diferença em uma comemoração especial", encerra.



  R\$ 3,99 und	 R\$ 5,89 und	 R\$ 7,99 und	 R\$ 3,39 und	 R\$ 6,39 und
CERV ESP ESTRELLA GALÍCIA GF - 200ml	CERV ESP ESTRELLA GALÍCIA GF - 330ml	CERV ESP ESTRELLA GALÍCIA GF - 600ml	CERV ESP ESTRELLA GALÍCIA LT - 269ml	CERV PILSEN MILLER GENUINE DRAFT - 600ml

 R\$ 19,99 und	 R\$ 16,99 und	  R\$ 4,99 und	 R\$ 4,99 und	 R\$ 4,99 und
CERV ARTESANAL CAZZERA (CHEIA DE GRAÇA/ COISA LINDA) GF - 600ml	CERV ARTESANAL DUZÉ WEISS GF - 600ml	CERV BOHEMIA 14 WEISS ONE WAY GF 300ml	CERV BOHEMIA 838 PALE ALE ONE WAY GF - 300ml	CERV BOHEMIA AURA LAGER ONE WAY GF - 300ml

  R\$ 4,99 und	 R\$ 3,29 und	 R\$ 3,49 und	 R\$ 4,99 und	 R\$ 7,99 und
CERVEJA MEXICANA DOS EQUIS LN - 355ml	CERVEJA SOL PREMIUM MEXICANA - 330ml	CERV LAGER HEINEKEN LT - 350ml	CERVEJA DESPERADOS COM TEQUILA - 330ml	BEBIDA ENERGÉTICA BURN LT - 260ml

Mangia che te fa bene!

Petrópolis recebe tradicional festa que homenageia colonos italianos

Grande parte da população petropolitana descende de imigrantes italianos e para homenagear esse povo de cultura tão rica a Praça da Liberdade, no Centro Histórico, recebe mais uma edição da Serra Serata - a Festa Italiana de Petrópolis, entre os dias 20 e 25 de setembro.

Além de muita música, dança e diversão no bom estilo italiano, a gastronomia marca presença, trazendo para a festa deliciosos pratos típicos de dar água na boca. O público pode esperar por muita massa, vinhos e doces, preparados com muito carinho pelas famílias e restaurantes petropolitanos, que geralmente cuidam das barracas.

Neste ano, os organizadores prometem que a celebração manterá o ambiente o mais característico possível, deixando o espaço com cara de pedacinho da Itália em terras brasileiras.

O evento é realizado pela Prefeitura de Petrópolis, a Fundação de Cultura e Turismo e a Casa D'Italia Anita Garibaldi.



Sadia

 R\$ 12,39 und	 R\$ 26,99 und	 R\$ 11,99 und	 R\$ 10,99 und
PIZZA PRONTA CG SADIA	TORTA MOUSSE CHOCOLATE C/RASPAS MISS DAISY SADIA - 470g	FILÉ FRANGO PRONTO CG SADIA PARMEGIANA CX - 500g	FILEZINHO FRANGO PARMEGIANA C/ ARROZ E PALHA - 350g

 R\$ 6,99 und	 R\$ 13,99 und	 R\$ 13,99 und	 R\$ 16,99 und	 R\$ 15,99 und
EMP FRANGO CG SADIA NUGGETS CX - 300g	FILÉ DE PEITO S/ OSSO DE FRANGO CG BDI SADIA - 1kg	COXA C/OSSO TEMP FRANGO FÁCIL SADIA - 800g	LINGUIÇA PERNIL CG PERDIGÃO NA BRASA PCT - 1kg	LASANHA PRONTA CG SADIA FAMILIAR BOLONHESA CX - 1kg

 R\$ 6,99 KG	 R\$ 4,99 100g	 R\$ 3,99 100g	
SALSICHA HOT DOG PERDIGÃO	SALAME DEFUMADO PERDIGÃO	PEITO DE CHESTER DEFUMADO PERDIGÃO	PERDIGÃO

Chef do Grão

Nós ficamos tão curiosos para conhecer as habilidades culinárias dos nossos clientes que criamos o Chef do Grão, um espaço para que eles compartilhem suas melhores receitas. A cada mês iremos selecionar uma receita especial para ser publicada na nossa revista e o Chef do Grão também irá ensinar a preparar o prato no quadro Memórias com Sabor, do Programa Viver Bem (Tv Vila Imperial – canal 19), apresentado pela Silvana Coelho.

Ana Lucia
de Franco

Silvana
Coelho

Naked Cake

Modo de preparo:

Em uma batedeira, bata os ovos por oito minutos. Acrescente o açúcar e continue a bater. Adicione o trigo, batendo bem, até estar incorporado. Desligue a batedeira, coloque o fermento e mexa com delicadeza para incorporar à massa. Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio, entre 160° e 180°. Observe sempre, pois a massa assa rápido.

Recheio: Leve todos os ingredientes, exceto os morangos, ao fogo, até atingir o ponto de brigadeiro ou o ponto de espalhar com uma colher. Evite deixar que o creme engrosse muito.

Montagem: Com cuidado, corte o bolo ao meio e reserve a parte de cima. Dissolva a gelatina e molhe a parte inferior do bolo. Cubra com o creme e com 2 caixas de morangos lavados e picados. Coloque a outra parte do bolo, molhe com a gelatina e decore com os morangos. Finalize peneirando açúcar de confeiteiro sobre o naked cake.



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

Ingredientes:

Massa:

- 8 ovos
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 14 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa rasa) fermento
- 2 envelopes de gelatina de morango
- Manteiga para untar

Recheio:

- 3 caixas de morango
- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 colher (chá) de margarina

Acompanhamentos

O que poderia combinar mais com bolo e festa se não um delicioso brigadeiro? Para fugir do tradicional, teste essa saborosa receita de Brigadeiro de Caipirinha:

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- Suco de um limão
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de cachaça ou vodka
- Açúcar cristal
- Raspas de limão a gosto

Modo de preparo:

Derreta a manteiga em fogo baixo, misture ao leite condensado e mexa bem até começar a desgrudar da panela. Acrescente o suco de limão e a cachaça e não pare de mexer, até que o líquido evapore e o brigadeiro volte à consistência anterior. Deixe o brigadeiro esfriar por algumas horas. Isso fará com que ele fique mais fácil de enrolar e volte a ter a consistência normal. Enrole, passe o brigadeiro no açúcar cristal e decore com as raspas de limão.



Aniversário pede um brinde especial! Para aproveitar esse momento com estilo, o sommelier do Armazém do Grão, Marcelo de Mello Castro, selecionou alguns espumantes que vão combinar com a festa: Moscatel Casa Perini, Demi-Sec Casa Perini, Moscatel Aurora, Moscatel Terranova e o Elegance Casa Valduga.



AÇÚCAR

GELATINA

MANTEIGA

LEITE
CONDENSADO

MARGARINA

MORANGO

CREME DE LEITE

FARINHA DE TRIGO

FERMENTO

OVOS

Informação nutricional

Porção de 60g ou ml (1 fatia) / Quantidade a porção | %VD (*)

Valor energético	111kcal = 466 KJ 6%	Gorduras saturadas	2,3g 10%
Carboidratos	15g 5%	Gorduras trans	** ***
Proteínas	3,0g 4%	Fibra alimentar	0g 2%
Gorduras totais	4,7g 9%	Sódio	71mg 3%

(*) % 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: Ovos, açúcar, farinha de trigo, fermento, gelatina de morango e manteiga. / Recheio: Morango, leite condensado, creme de leite e margarina.

Quer ser o próximo Chef do Grão?

Que tal estampar a próxima edição da Revista Armazém do Grão? Para concorrer, basta enviar um vídeo contando qual receita faz sucesso com a criançada na sua casa para a página do Armazém do Grão no Facebook. O dono da receita eleita, além de ser o Chef de outubro e ganhar uma sanduicheira elétrica, ainda participa do quadro Memórias com Sabor, do Programa Viver Bem.

Sabor de tradição

O pão fresquinho, que conquistou os moradores do bairro Castrioto há 30 anos, continua sendo um dos carros-chefes do Armazém do Grão. A variedade e qualidade dos produtos são a marca das padarias da rede, que oferecem pães, doces, bolos e salgados.

"A padaria é o coração da empresa. Nascemos da padaria Castrioto e mantivemos o mesmo cuidado no preparo dos produtos. Hoje, nossa padaria é uma referência", comemorou o gerente geral, Alex Sandro.

Além dos pães e bolos tradicionais e dos pães italianos, os lanches ficam ainda mais saborosos com croissants doces e salgados, sempre quentes e fresquinhos. Pastéis de Belém, quiches, folhados e mini tortas completam as deliciosas opções.

"Como eu trabalho no Bingen fica fácil dar um pulinho na loja do Capela para comprar algum pão ou bolo para acompanhar o café. Mas o que eu mais gosto são os folheados", contou o torneiro mecânico André Luiz de Franco, cliente do Armazém do Grão.

Recentemente, uma linha de pães, fabricados com matéria-prima portuguesa, foi lançada na loja do Capela, com pães de azeitona com azeite, passas com nozes, grãos, focaccia de azeite e alecrim e australianos. A nova linha está em fase de teste para que possa ser oferecida nas demais lojas da rede.

"A nova linha tem sido um dos destaques do Capela. É um segmento novo e tem despertado o interesse e conquistado quem experimenta o sabor especial destes pães", comentou o gerente de loja Bruno Teixeira, contando que os pães especiais são assados de duas a três vezes ao dia.



R\$ 8,59 und



R\$ 4,79 und



R\$ 5,99 und



R\$ 3,29 und



R\$ 2,29 und



R\$ 8,99 und

PÃO QUEIJO CG FORNO MINAS COQUETEL SC 400g

FOLHADO PRONTO CG FORNO MINAS EMB 240g

FORNO DE MINAS WAFFLE - 210g

EXTRATO TOMATE ELEFANTE LT - 340g

MOLHO DE TOMATE COM PEDAÇOS HEINZ MANJ TRAD - 340g

PASSATA TOMATE ITA BIO MARIAPINA VD - 680g



R\$ 2,59 und



R\$ 3,69 und



R\$ 2,79 und



R\$ 4,49 und



R\$ 3,99 und

MACARRÃO OVO BARILLA PCT - 500g

MACARRÃO INTEG SANTA AMALIA PARAFUSO/PENNE ESPAGUETE N8 PCT - 500g

MACARRÃO OVO PIRAQUE PARAFUSO/ PENA/ PADRE NOSSO PCT - 500g

MASSA ITA DIVELLA PCT 500g (SPAGHETTI 08/ BUCATINI 006/ FUSILLI 040/ LINGUINE 014/ PENNE ZITI RIGATE 027/ RIGATONE 017/ SPAGHETTINI 009)

TOMATE PELADO ITA SAN MARZANO ANTICA NAPOLI LT - 400g

Desenhando esperança: um grupo de amigas que busca levar amor através da arte

Há três anos, em uma conversa entre amigas, nascia o projeto Lugar de Desenhar, que propõe levar afeto a diversos lugares, expressando as emoções através de desenhos, pinturas e esculturas. Através de visitas a instituições de caridade, abrigos e asilos, a equipe do projeto, que conta com mais de 100 voluntários, dá a oportunidade aos moradores de terem um contato maior e direto com a arte.

As fundadoras são as professoras Denise Marques Jerônimo, Camila de Almeida Loureiro Ribeiro e Ana Paula Molter, que preferem denominar o projeto como um "ato de amizade", incluindo os conceitos de ação social e trabalho voluntário. "O que é a amizade? É se doar a alguém. E é isso que nós fazemos. O Lugar de Desenhar não tem nenhum interesse além de aproximar as pessoas e proporcionar a experiência do contato com a arte", comenta Denise.

A Mala de Desenhar, que carrega os materiais usados nas visitas, como folhas, tintas e lápis, é o grande diferencial do projeto. É através dela que os encontros são desenhados. "Eu costumo dizer que a Mala leva o material, vai com a folha em branco e volta com ela desenhada com o que sentimos no encontro. Antes o material voltava com a gente, agora ele fica na instituição, promovendo uma extensão do projeto", conta.

Os registros dos encontros, feitos através dos desenhos, são usados também para serem posteriormente divulgados e, quem sabe, alcancarem possíveis parceiros. Para a professora, esse é um dos principais motes: "Nosso objetivo é conhecer as pessoas e identificar as necessidades do local e assim fazer campanhas para arrecadar o que a instituição precisa". É dessa forma que o projeto consegue novos parceiros, através da divulgação e do famoso 'boca a boca': "O que nós temos é uma rede de amigos, pessoas que querem ajudar, mas muitas vezes não sabem como, e se sentem bem aqui, porque não temos obrigatoriedade. As pessoas ajudam como e quando quiserem ou puderem. O importante é participar de coração", desabafa.

O Lugar de Desenhar envolve expressão de sentimentos através do desenho, mas principalmente, carrega o propósito de integrar os voluntários e as pessoas ajudadas pelas instituições, que muitas vezes só precisam de uma simples companhia. "Sinto-me muito bem, mais do que realizada! Às vezes, nós achamos que estamos ajudando, mas nós que somos ajudados. Quando nos doamos para o outro, o principal sentimento que fica é o de leveza por ter feito o bem".

A outra fundadora do projeto, endossa a fala de Denise e reforça: "Somos muito abençoadas por recebermos mais do que doamos. É um sentimento muito grande de gratidão", encerra.



Como participar

- 1º Acesse 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.

Na foto, as fundadoras Paula, Denise e Camila posam com a Mala de Desenhar. Foto: Arquivo Pessoal



CONGELAMENTO DE FRUTAS

O congelamento é o melhor método para preservar os alimentos em seu estado natural. Em muitos casos, após o descongelamento é impossível adivinhar que o alimento esteve congelado. O procedimento paralisa a atividade dos microorganismos interrompendo os processos vitais, naturais ou de deterioração dos alimentos, e estes permanecem em estado de suspensão até o descongelamento.

Frutas ao natural: Depois de lavadas e secas, retire o caroço e embale-as em sacos plásticos bem limpos e fechados apropriados para congelamento e leve ao freezer.

Congelamento com açúcar: Esse método é usado em frutas que fazem o seu próprio suco. Corte as frutas em fatias e arrume em recipientes de vidro, intercalando camadas de frutas e açúcar. A quantidade de açúcar pode ser a gosto, porém subentende-se que quanto mais ácida a fruta, usa-se mais açúcar. Uma média seria 1/2 xícara de açúcar para três xícaras de frutas.



Frutas em calda: Em uma panela, junte água e açúcar em proporções iguais. Leve ao fogo e deixe ferver. Para as frutas que escurecem facilmente, como a maçã e a pera, acrescente uma colher (sopa) de suco de limão. Coloque as frutas em um recipiente e cubra-as com a calda. Quando esfriarem, tampe a embalagem e congele.

Frutas em polpa ou purê: Descasque-as, retire as sementes e bata no liquidificador. Para as frutas que escurecem, junte uma colher (sopa) de suco de limão e, se necessário, acrescente um pouco de água. Coloque a polpa em forminhas de gelo, porém sem enchê-las, pois o líquido se expande durante o congelamento.

faça você mesmo: Arranjo de flores



Um lindo arranjo de flores tem o poder de renovar qualquer ambiente! Se as flores escolhidas forem naturais, os ornamentos ficam ainda mais bonitos e elegantes, e proporcionam ao lar cor e alegria.

Para produzir um arranjo na sua casa, é importante escolher um vaso que combine com a decoração. Uma opção econômica e sustentável é reutilizar materiais como garrafas de vinho ou cerveja e latas metalizadas.

Na escolha das flores opte por lírios, hortênsias, rosas, tulipas ou orquídeas, que podem ser mescladas com musgo, palha, e galhos de bambu. Retire todos os espinhos e corte as hastes na diagonal, para melhorar a absorção da água e prolongar a vida das plantas.

Se você não tem tempo ou habilidade para produzir o arranjo, mas ainda assim gosta de ter flores em casa, conheça o Flores da Praça. A empresa genuinamente petropolitana foi criada por floristas e floricultores portugueses e é parceira do Armazém do Grão há dois anos, entregando, em média, 1800 flores por mês.

A expectativa de aumento na saída dos arranjos no período da primavera é grande. "Durante a primavera a venda normalmente aumenta, porque a oferta de flores costuma ser maior e elas também ficam mais bonitas", comenta o sócio Tiago Martins.



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

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\$ 118,90 und

R\$ 25,90 und

R\$ 25,90 und

R\$ 49,90 und

R\$ 69,90 und

R\$ 99,00 und

R\$ 25,90 und

R\$ 55,90 und

R\$ 59,90 und

R\$ 28,90 und

R\$ 29,90 und

R\$ 59,90 und

R\$ 38,90 und

R\$ 79,99 und

R\$ 62,90 und

R\$ 145,90 und

R\$ 79,90 und

R\$ 49,90 und

R\$ 39,99 und

R\$ 24,99 und

R\$ 17,99 und

R\$ 12,99 und

R\$ 16,99 und

R\$ 16,90 und

R\$ 11,99 und

R\$ 99,90 KG

R\$ 15,99 und

R\$ 12,99 und

R\$ 12,99 und

R\$ 13,99 und

Cuidados com a limpeza da pele

A pele da face é delicada como uma pétala de flor e por isso merece cuidados especiais. Usar sabonetes específicos na hora da higienização do rosto é o primeiro passo para mantê-lo bonito e saudável.

A escolha do sabonete facial adequado é, normalmente, negligenciada, em relação aos cuidados com cremes, máscaras de tratamento e maquiagens. Mas, segundo a Sociedade Brasileira de Dermatologia, preparar a epiderme irá evitar que ela perca o viço.

Os sabonetes específicos para o rosto são menos agressivos e contêm quantidades menores de substâncias que podem causar irritações nas peles mais sensíveis. Além disso, os sabonetes faciais possuem poucos agentes alérgicos, o que ajuda a prevenir possíveis alergias aos produtos.

Outro ponto positivo é a possibilidade de colaborar no tratamento de outros problemas de pele. Adolescentes, por exemplo, que normalmente têm a pele mais oleosa, podem apostar em sabonetes que atuem na remoção de gordura, prevenindo acne e cravos. Quem tem a pele mais seca deve investir em produtos que contenham cremes hidratantes em suas fórmulas.

Uma boa finalização da limpeza da pele é hidratá-la de forma correta. Após lavar o rosto, é hora de nutrir e hidratar com um creme próprio para cada tipo de pele, de preferência indicado por um dermatologista.



- 1 Use sabonetes específicos para o seu tipo de pele: normal, seca, mista ou oleosa.
- 2 Lave o rosto duas vezes por dia. Uma pela manhã e outra à noite.
- 3 Mantenha a temperatura da água entre fria e morna.
- 4 Faça movimentos circulares enquanto lava o rosto. Isso ajuda na circulação.
- 5 Após a lavagem, enxágue bem, não deixe que sobre resíduos do sabonete.
- 6 Use uma toalha limpa e macia. Seque o rosto dando leves batidinhas.



CONDICIONADOR AUSSIE MOIST - 400ml



SHAMPOO AUSSIE SMOOTH MIRACULOUSLY - 400ml



FRALDA PAMPERS CONFORT PROM. TAMANHO P M G



CREME DENTAL COLGATE LUMINOUS WHITE - 70g



SABONETE PROTEX LÍQUIDO - 250ml



CONDICIONADOR INF DOVE BABY FR - 200ml



SHAMPOO INF DOVE BABY FR - 200ml



SABONETE DOVE - 90g



DESODORANTE AERO DOVE FR - 100g



SHAMPOO DOVE ADVANCED FR - 200ml

Xô, pólen!

Como evitar alergias típicas da primavera

A chegada da primavera é sinônimo de mais flores na decoração das casas. Mas além de alegrar os ambientes, elas trazem consigo uma substância que pode causar alergia nas pessoas geneticamente predispostas.

O famoso pólen é uma espécie de pó, que as árvores e flores dispersam pelo ar principalmente no início da manhã e ao final da tarde. Quando o pólen entra no corpo, através das vias respiratórias, o organismo o identifica como um agente invasor e reage à sua presença provocando sintomas como coceira, nariz escorrendo, espirros frequentes e vermelhidão nos olhos.

Alguns cuidados podem prevenir as reações alérgicas. Não secar roupas ao ar livre, deixar os casacos e sapatos logo na entrada de casa e evitar o contato com plantas e flores são algumas ações relevantes.

Embora pareça óbvio, manter a casa limpa também é importante para aliviar os sintomas das alergias da estação. Como o pólen fica solto pelo ar, ele pode parar em qualquer lugar do lar, como móveis e objetos de decoração. Por isso, tire pó e use o aspirador com mais frequência na primavera e no começo do verão.

Optar por produtos de limpeza mais naturais também é uma opção, já que eles ajudarão a minimizar as alergias, ao contrário dos sintéticos. E caso as janelas fiquem abertas durante o período da noite, lembre-se de fechá-las por volta das 4h, horário em que o pólen começa a flutuar.



R\$ 3,69 und

TIRA LIMO SQZ AZULIM 2X1 CLORO ATIVO FR - 500ml



R\$ 7,89 und

LAVA ROUPA PÓ OMO MULTI AÇÃO PG 800 LV - 1000g



R\$ 6,99 und

LAVA ROUPAS LIQ RUTH CARE BABY - 1L



R\$ 4,99 und

AMACIANTE ROUPAS RUTH CARE BABY - 1L



R\$ 5,99 und

SABÃO BARRA COCO RUTH SUN PCT - 500g



R\$ 3,99 und

AMACIANTE ROUPA URCA FR 2L / DESINFETANTE URCA FR 2L LAVANDA



R\$ 2,49 und

LIMPADOR MINUANO PERFUMADO - 500ml



R\$ 2,39 und

LIMPADOR MINUANO MULTIUSO - 500ml



R\$ 1,49 und

ESPONJA AÇO BOMBRIL ECO PCT 60g



R\$ 1,59 und

LAVA LOUÇA LIQ LIMPOL FR - 500ml



R\$ 5,99 und

ÁGUA SANIT YPE FR - 2L



R\$ 16,99 und

LAVA ROUPA LIQ SURF ROSA FR 3L

Dove

VIZOO BRASIL

Conheça a Vizoo na Armazém do Grão em Curitiba e confira a nossa nova coleção de Verão 17



@vizoo.brasil.modas @vizoo.brasil



Mala Direta
Domiciliária

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



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

Cliente Armazém

A satisfação dos clientes é a prioridade do Armazém do Grão e manter a nossa relação o mais próxima possível faz parte do crescimento diário. Por isso desenvolvemos o Armazém+, um programa de fidelização para os nossos clientes especiais, que passam a contar com preços diferenciados em diversos produtos.

Cadastre-se no site www.armazemdograo.com.br
e faça parte da família Armazém do Grão!



R\$
59,90
und

ESPUM BCO (BR) LOCANDA DELLA
MIMOSA BRUT GF - 750ml



R\$
59,90
und

ESPUM BCO (BR) LOCANDA
DELLA MIMOSA BRUT
ROSÉ GF - 750ml



R\$
69,90
und

ESPUM BCO (BR) LOCANDA
DELLA MIMOSA NATURE
GF - 750ml

Ofertas válidas de: 01/09/2016 a 30/09/2016

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.

