



Edição 04
Outubro Rosa

.....
Prevenir é a solução

Realizar regularmente o autoexame ajuda a diagnosticar o câncer de mama precocemente, aumentando a chance de cura.

págs. 02 e 03

.....

Mês das Crianças

Petrópolis entra no clima do dia 12 de Outubro e prepara uma programação repleta de atividades para os pequenos

pág. 08 e 09

A woman with dark hair is shown from the chest up, wearing a white tank top. A pink breast cancer awareness ribbon is pinned to her left chest. She is pointing her right index finger towards her right arm. The background is a blurred outdoor setting with a wooden structure.

**OUTUBRO
ROSA**

OUTUBRO ROSA

Outubro é o mês onde o mundo inteiro se une para vestir-se de rosa em nome de uma causa muito especial. Dados do **Instituto Nacional do Câncer (INCA)** informam que o câncer de mama é o segundo tipo mais comum da doença no Brasil e no mundo, ficando atrás apenas do câncer de pele não melanoma, desenvolvido nas células que determinam a cor da pele.

De acordo com o **INCA**, anualmente, cerca de **25%** dos novos casos de câncer são de mama. Para reduzir esse número é preciso investir no diagnóstico precoce, como informa o médico oncologista **Bernardino Alves Ferreira Neto**: "Infelizmente, o câncer de mama não tem prevenção. O diagnóstico precoce facilita o tratamento e aumenta a sobrevivência do paciente. Quanto antes o câncer for diagnosticado, maiores são as chances de cura e menores as mutilações durante o tratamento".

A indicação do Instituto é que a mulher observe o próprio corpo. Olhar, **apalpar** e **sentir as mamas no dia a dia** facilita que ela reconheça as variações naturais e identifique as alterações suspeitas. Caso essas alterações tornem-se persistentes, é preciso procurar um especialista para um diagnóstico precoce.

Cerca de quatro em cada cinco casos são diagnosticados em mulheres acima de **50 anos**. Mas existem exceções, como aconteceu com a servidora pública **Dayane Sant'Anna**, de **32 anos**. O caso dela foi descoberto precocemente, graças ao hábito que a servidora já tinha de realizar o auto exame.

No final de 2015, **Dayane** descobriu que tinha o câncer de mama e desde então tenta levar a vida com alegria, comemorando cada pequena vitória e agradecendo por cada oportunidade. "Nós temos que aproveitar e valorizar a vida a tempo! Aproveitar os grandes momentos ao lado da família e de pessoas que amamos. Quanto a nós, que somos pacientes oncológicas, nunca estamos sozinhas. Estamos sempre unidas, lutando umas pelas outras", encerra.

Após ser diagnosticada com câncer de mama aos 32 anos, a Dayane criou o blog **Viver Eu Quero**, onde compartilha com suas seguidoras o dia a dia do tratamento e busca, através dessa troca, incentivar as pessoas a viverem a vida com um novo olhar. Para ajudar de forma prática as seguidoras a levantarem a autoestima, principalmente após rasparem os cabelos, ela desenvolveu a campanha "**Lenço da Alegria**". Todos os lenços doados serão entregues às pacientes com câncer que seguem o blog, junto com uma mensagem de carinho.

Quer participar? Acesse o site ou as contas do blog:

Blog - www.vivereuquero.wordpress.com
Canal - www.youtube.com/vivereuquero
Facebook - www.facebook.com/vivereuquero
Instagram - [@vivereuquero](https://www.instagram.com/vivereuquero)

ALIMENTAÇÃO E PREVENÇÃO DO CÂNCER

De acordo com o **Instituto Nacional do Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA)**, hábitos alimentares inadequados são responsáveis por até **20%** dos casos de câncer nos países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil. Uma alimentação saudável associada à prática regular de atividade física e à manutenção do peso corporal adequado estão entre as medidas preventivas. Segundo a **Organização Mundial de Saúde (OMS)**, o consumo diário de cinco porções de frutas ou hortaliças pode ajudar a reduzir o risco do câncer. Esses alimentos contêm vitaminas, fibras, minerais e compostos antioxidantes que ajudam a proteger o organismo. A nutricionista **Gabrielle Ceschini** listou algumas dicas para uma alimentação saudável e preventiva:

- Para reduzir o consumo de agrotóxico, dê preferência ao consumo de **alimentos orgânicos**. Caso não seja possível, prefira frutas, legumes e verduras da época na hora da compra, pois possuem menos resíduos de agrotóxicos, são mais baratos, nutritivos e saborosos.
- Diversifique sempre os alimentos. Procure cozinhar com criatividade, combinando diferentes tipos de alimentos, assim as refeições do dia a dia ficam mais interessantes.
- Alimentos ricos em **fibras** são importantes principalmente porque regulam o funcionamento do intestino, diminuindo o tempo de contato de substâncias que causam câncer com as paredes intestinais. A recomendação diária de fibras para um adulto saudável é de **25g a 30g**. E não se esqueça do consumo diário de água.

- Na hora de aquecer ou armazenar os alimentos, opte por vasilhas ou potes de vidro temperado. O aquecimento e o resfriamento de recipientes plásticos pode liberar substâncias nocivas com potencial de causar câncer. O recomendável é nunca aquecer alimentos em recipientes plásticos, inclusive mamadeiras.
- O consumo de carnes vermelhas (**boi, porco, cordeiro e bode**), entre outras, deve ser inferior a 300 gramas de carne cozida por semana. Se consumidas em grande quantidade, podem aumentar a chance de desenvolver câncer.



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.armazendograo.com.br

No nosso site você tem acesso à cartilha do INCA, com orientações sobre a doença.



R\$ 2,99 und

BISCOITO INTEG CEREALE PCT - 165g



R\$ 2,99 und

TORRADA BAUDUCCO 160g



R\$ 4,69 und

BISCOITO CR. CRACKER RICHESTER SUPERIORE PCT - 400g



R\$ 4,69 und

BATATA PALHA YOKI EXT. FINA TRAD PCT - 120g



R\$ 2,59 und

TEMPERO KITANO MAIS SABOR SH - 60g



R\$ 7,99 und

ALIM ACHOC PÓ OVOMALTINE FLOCOS CROC SH - 300g



R\$ 3,69 und

CREME LEITE ITAMBÉ LT - 300g



R\$ 3,49 und

TAPIOCA HIDRATADA PEREIRA PCT - 500g



R\$ 4,99 und

LEITE LV UHT NOLAC ITAMBÉ - 1L



R\$ 10,99 und

ALIM ACHOC PÓ TODDY ORIG PT - 800g



R\$ 0,99 und

CALDO TABLETE KITANO CX - 57g



R\$ 4,99 und

DOCE LEITE PASTOSO FRIMESA TRAD PT - 400g



R\$ 1,79 und

BISCOITO WAFER MINUETO PCT - 115g



R\$ 0,99 und

CALDO TABLETE KNORR BALANCE MENOS SÓDIO CX - 57g



R\$ 4,99 und

MAIONESE HELLMANN'S LEV 500 PAG 450 - 500g



R\$ 8,69 und

ÁGUA COCO KEROCOCO TP - 1L



R\$ 6,99 und

CATCHUP HEINZ TOMATO FR - 397g



R\$ 2,19 und

FARINHA TRIGO T1 ROSA BRANCA ESPECIAL PCT - 1kg



R\$ 4,39 und

MISTURA BOLO DONA BENTA PCT - 450g



R\$ 4,29 und

FARINHA MANDIOCA T2 GRANFINO TORRADA PCT - 1kg



R\$ 9,99 und

CAFÉ 3 CORAÇÕES EXTRA FORTE PCT - 500g



R\$ 3,49 und

FILTRO PAPEL PIMPINELA 102/103 CX - 30un



R\$ 2,49 und

AMIDO MILHO KIMIMO CX - 200g



OFERTA ESPECIAL

ARROZ BRANCO T1 TIO JOÃO PCT - 5kg LF



OFERTA ESPECIAL

FEIJÃO PRETO T1 COMBRASIL PCT - 1kg



R\$ 4,59 und

TEMPERO KNORR MEU FRANGO ASSADO - 23g



R\$ 4,49 und

ATUM RALADO CONSERVA GOMES COSTA LT - 170g



R\$ 2,89 und

SARDINHA CONSERVA GOMES COSTA LT - 125g



R\$ 9,99 und

AZEITE PORTUGUÊS EV CONDE DE TORRES VD - 500ml



R\$ 2,49 und

BISCOITO RECH OREO PCT - 90g

O MELHOR AÇOUGUE DA REGIÃO



Com um leitor de QR CODE instalado em seu smartphone, aproxime a câmera e tenha acesso a mais conteúdos ou acesse direto: www.armazendogiao.com.br

Maminha com crisps de cebola

Ingredientes

2 latas de Maminha Reserva Fritada (200g cada)
1 dente de alho amassado
sal a gosto
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (chá) de tempero misto

CRISPS DE CEBOLA

1 cebola média
sal a gosto

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
óleo para fritar

MOLHO

1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de vinagre
2 xícaras (chá) de caldo de legumes
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de molho inglês
1 colher (sobremesa) de azeite

Modo de Preparo

Fritar a maminha das latas, resque a carne com uma faca e tempere com o alho, o sal, o molho inglês e o azeite. Fritar em óleo quente. Embalar em latas com molho inglês e sal a gosto. **CRISPS DE CEBOLA:** Corte a cebola em rodelas bem finas. Coloque as rodelas de cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a cebola numa panela com um pouco de óleo e aqueça em fogo baixo até ficar bem dourada. Coloque a cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a cebola numa panela com um pouco de óleo e aqueça em fogo baixo até ficar bem dourada. Coloque a cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a cebola numa panela com um pouco de óleo e aqueça em fogo baixo até ficar bem dourada. Coloque a cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a cebola numa panela com um pouco de óleo e aqueça em fogo baixo até ficar bem dourada. Coloque a cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a cebola numa panela com um pouco de óleo e aqueça em fogo baixo até ficar bem dourada. Coloque a cebola em uma peneira e polvilhe o sal. Misture bem para que o sal se espalhe e as rodelas se desidratem um pouco. Deixe descansar por 30 minutos.

10 Rendimento: 2 porções
Tempo de prep.: 50 min

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



O SEU AÇOUGUE DE CONFIANÇA

PARA TODAS AS OCASIÕES

A carne é essencial para a criança crescer saudável?

Importante fonte de proteína, a carne vermelha é rica em ferro e zinco. Mas o **Ministério da Saúde** só recomenda o consumo a partir dos **seis meses de idade**. O organismo aproveita a grande quantidade de **ferro-heme** presente no alimento para combater a anemia. Para potencializar a absorção do nutriente, a **carne** deve ser consumida de preferência acompanhada de um alimento fonte de **vitamina C**, como **laranja, goiaba, acerola ou limão**.

A falta da carne pode aumentar significativamente o risco de deficiência nutricional nas crianças, comprometendo o crescimento saudável do pequeno. No caso de carência de **vitamina B12**, presente na carne, por exemplo, a **formação dos glóbulos vermelhos**, da **parte neurológica** e do **desenvolvimento cognitivo** da criança podem ser afetados.

Caso os pais optem por seguir uma dieta vegetariana, é indispensável o acompanhamento médico e nutricional, para que esta seja bem orientada. Com a ajuda de profissionais, os alimentos serão substituídos de forma correta. Além disso, a identificação imediata de deficiências poderão ser supridas com **suplementos ou polivitamínicos**.

Recomendação diária de consumo de carnes para crianças de seis a 24 meses:

6-12 meses: duas porções
12-24 meses: duas porções

Exemplos:

Carnes (frango, carne vermelha, peixe): duas colheres de sopa
Ovos: uma unidade

Fonte: Ministério da Saúde



LASANHA INTEGRAL SEARA SABORES - 600g



ARROZ DE FORNO SEARA - 600g



LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA SEARA



PRESUNTO COZIDO SEARA



MENU GOURMET SEARA SABORES - 350g



HAMBURGUER ANGUS SEARA



HAMBURGUER MIX PIMENTA SEARA GOURMET



HAMBURGUER TRAD SEARA GOURMET



PEITO DE PERU DEFUMADO SEARA



BATATA PRE FRITA CG SEARA TRAD PCT 400g



HAMBURGUER CG TEXAS BOVINO CX 672g



SALAME TIPO ITALIANO FATIADO SEARA 100g



Um doce de história

Petrópolis, além de seus belos pontos turísticos, é conhecida por sua deliciosa **gastronomia**. Dentre os produtos tradicionais da cidade, os **chocolates Katz** são um dos mais famosos. Fundada em **1953**, pela austríaca **Ruth Bucki** e a alemã **Anne Katz**, a marca alcançou o sucesso por unir produtos de qualidade ao clima frio petropolitano.

Desde **2006**, a **Katz** pertence à chocolatier **Elisabeth Birman**, que não deixa os chocolates perderem a qualidade e o carinho com que são fabricados. Há cerca de um ano, o **Armazém do Grão** oferece mais de **40 produtos** da marca, entre **barras, biscoitos** e as **linhas sem adição de açúcar ou lactose**.

"É gratificante ver a satisfação do cliente ao degustar nosso chocolate. A reação é sempre de prazer e alegria. Os produtos são muito bem recebidos. Sinto-me feliz ao levar a tradição da marca de nossa cidade com muita qualidade ao público", encerra Elisabeth.

Receita:

Tentando inovar, a chocolatier transformou um doce tradicional na cultura brasileira em um delicioso **Pé de Moleque de chocolate Katz**. Vale experimentar essa delícia na comemoração do **Dia das Crianças**!

Ingredientes:

700g chocolate Katz

500g amendoim sem pele e sem sal

Utensílios:

1 panela; 1 refratário para banho maria; 1 espátula; 1 faca para corte; 1 tabuleiro; 1 pote plástico

Modo de Preparo:

Pique o chocolate Katz em pedaços e coloque na panela, derretendo em banho maria. Depois de derretido, jogue em uma superfície lisa, limpa e seca, que fará com que aconteça o choque térmico. Volte o chocolate para a panela e misture com o amendoim. Pegue o tabuleiro e forre este com um plástico de um tamanho que sobre nas bordas, coloque então a mistura já feita. Em seguida, deposite o recipiente na geladeira rapidamente, até sentir que a mistura não está colando na mão. Retire da forma, segurando pela borda do plástico. Por fim, corte em quadradinhos e é só servir!

O Brasil não é só o país do futebol

O **vôlei** é uma modalidade importante na história de muitos brasileiros. Extremamente benéfica para a saúde, a atividade trabalha todas as áreas do corpo e melhora as capacidades físicas e cardiorrespiratórias, além de fortalecer os músculos.

Com características típicas de esportes coletivos, o vôlei promove a interação e socialização, como confirma a professora de Educação Física **Márcia Verônica**, coordenadora do Projeto Vôlei Petrópolis. "Além de auxiliar no desenvolvimento físico e motor, o vôlei integra a equipe e trabalha possibilidades, habilidades e limites de cada um, individualmente e em grupo".

Fundado em 2002, o projeto busca incentivar o vôlei na cidade, proporcionando às crianças e adolescentes novas experiências, que vão além do computador e da vida sedentária que é comum aos jovens de hoje.

Atualmente, o projeto conta com uma equipe de vôlei Feminina Sub-15, que disputa o campeonato da Liga Rio Vôlei, e está em segundo lugar na classificação geral. Falando das etapas para o fim da competição, a equipe está esperançosa. "Estamos confiantes! A expectativa é terminar entre os três melhores do Rio", comentou a professora.



Para fomentar ainda mais o esporte, o Vôlei Petrópolis ainda conta com o **Projeto Vôlei nas Comunidades**, que tem como objetivo levar o esporte para os bairros petropolitanos, disseminando a importância da atividade física. "Queremos ensinar a jogar esta modalidade olímpica, detectar talentos, e dar oportunidade a todos, seja em clubes, escolas ou comunidades de risco social", encerra Márcia.

Se interessou em participar do projeto?

Entre em contato com a professora **Márcia Verônica** através do telefone: (24) 98152-8601 ou do email: marcinha.v.ferreira@gmail.com

KATZ
AUS. PETRÓPOLIS SEIT 1953



BISCOITO TUBINHO
KATZ - 120g



CHOCOLATE BOMBOM
GATINHO SORTIDO KATZ
12 UNID. - 140g



CHOCOLATE LÍNGUA
DE GATO KATZ - 80g



CHOCOLATE PASTILHA
MIÇANGA KATZ - 100g



PÉ DE MOLEQUE KATZ
100g



CARAMELOS D'ANGELO
SORTIDOS PCT - 200g



PASTA DE SOJA GAIATRI
SABORES PT - 150g



SEMENTE DE QUINUA EM
GRÃOS - GAIATRI PCT
200g



PROTEÍNA TEXTURIZADA DE
SOJA ESCURA GAIATRI PCT
400g



FARINHA DE LINHAÇA
DOURADA INTEGRAL
GAIATRI PCT - 200g



TORRADAS CANAPÉ GRAÇAS
TORRADAS SABORES PCT
100g



BISCOITO FOLHADO PALMIER
HELGAS BROT - TRAD OU
CANELA PCT - 150g



CREPE PRONTA CONG
NUCLEPE - SABORES
260g



MASSA PARA PIZZA
ARMAZÉM DO GRÃO
PCT 2 UNID - 320g



GELÉIA ORGÂNICA DE LARANJA
DA TERRA - ARMAZÉM
SUSTENTÁVEL - 290g



MASSA PRONTA PARA
TAPIOCA NATURAL
KODILAR PAC - 500g



MACARRÃO AVE MARIA
INTEG ORGÂNICO MÃE
TERRA - 200g



RITTO 7 CEREAIS ARROZ
+ QUINOA + LINHAÇA
MÃE TERRA - 500g



SNACKS ORGÂNICOS
TRIBOS MÃE TERRA
SABORES



LEITE CONDENSADO
DIET SÃO LOURENÇO LT
335g



DOCE DE LEITE EM BARRA
DIET SÃO LOURENÇO - PURO
OU COM COCO TAB - 250g



GOIABADA DIET EM BARRA
SÃO LOURENÇO - LISA OU
CASCÃO TAB - 250g



DOCE DE LEITE DIET
PASTOSO - SÃO LOURENÇO
PURO OU SABORES PT - 210g



DOCE DIET SÃO LOURENÇO
LEITE - LEITE C/COCO
BANANADA TAB - 20g



ACTIVIA CAFÉ
DA MANHÃ
SABORES - 170g



IOGURTE DANONE
GREGO SABORES
100g



ACTIVIA LÍQUIDO
ZERO% GORDURA
SABORES - 1250g



DANONINHO LÍQUIDO
SABORES - 100g



DANONINHO PETIT
SUISSE - SABORES
360g



ACTIVIA LÍQUIDO
REGULAR OU ZERO
SABORES - 170g



Mês das crianças!

Quem tem criança em casa sabe que a vida com os pequenos é movida a muita alegria e aprendizado. Em **outubro** a animação é especial, já que no **dia 12** é comemorado o **Dia das Crianças**. A data é reconhecida em diversas nações ao redor do mundo e Petrópolis não poderia ficar de fora da festa! Por isso, a **Cidade Imperial** recebe diversos eventos voltados para os pequenos. **Anote na agenda!**

O **Shopping Estação Itaipava** mexeu no fundo do baú e preparou uma **programação recheada de oficinas** que vão mostrar como as crianças se divertiam na época onde a internet não era tão popular. No **dia 1º de outubro**, a criança irá aprender a **confeccionar seus próprios brinquedos** a partir de **materiais recicláveis** na oficina **Eco Brinque**. Já na **Oficina de Decoração**, que será realizada no **dia 08**, a família é quem ganha o presente, porque os pequenos irão decorar lindas toalhinhas. E encerrando a programação, no **dia 12**, o Estação se transforma em um **camarim fashion** com gincana e maquiagem artística para comemorar o **Dia das Crianças**. **Toda programação é gratuita** e acontece no **2º piso do Shopping**, a partir das **16h**. Para mais informações acesse o site estacaoitaipava.com.br

Pedro do Rio também ganha comemoração especial! O **Solar Fazenda do Cedro** irá promover para toda família a apresentação do **Outubro Congelante**, espetáculo realizado com a participação dos personagens da animação **"Frozen"**, durante os **sábados 08, 15 e 22**. E os hóspedes que utilizarem o sistema **Day Use** poderão participar novamente da ação no **domingo (12)**. Entre outros benefícios, o pacote conta com **café da manhã incluso** e com a **cortesia de uma criança de até 12 anos**, acompanhada de um adulto pagante. Ao longo do **Dia das Crianças**, os pequenos poderão aproveitar a recreação infantil da fazenda, com várias atividades no **cotidiano rural**. Mais informações através dos números: (24) 2223-3618 / 2223-3601.

Desde setembro a criança tem destino certo aos domingos em Petrópolis. É que a cada quinze dias o **Projeto CIRCOlando** chega a um bairro diferente da cidade, levando a magia circense, com o objetivo de ensinar a arte do circo com muita diversão e alegria. **Todas as atividades são gratuitas** e realizadas para grupos de até **50 crianças** por dia de atividade. A programação começa às **13h**, com as inscrições, seguidas de uma abertura e apresentação dos projetos e dos atores. A **primeira oficina** é a de **Perna de Pau**, em seguida, **Show de Mágica**, **Oficina de Malabares** e **Show de Palhaços**, tudo realizado pelos atores circenses **Fábio Branco**, **Léo Gaviole** e **Nathan Cardoso**.

As próximas atividades acontecem nos seguintes bairros:

Castelânea - domingo, 09 de outubro de 2016
Bonfim - domingo, 23 de outubro de 2016
São Sebastião - domingo, 13 de novembro de 2016
Secretário - domingo, 20 de novembro de 2016
Posse - domingo, 27 de novembro de 2016
Thouzet - domingo, 04 de dezembro de 2016

O **Shopping Vilarinho Itaipava** entra no clima de brincadeira e promete muita diversão! Durante os dias **08, 12 e 15 de outubro**, entre **13h e 17h**, as crianças poderão aproveitar a recreação infantil com **animação, cama elástica, piscina de bolas e tobogã inflável**. No **Dia das Crianças (12)**, os pequenos ainda terão a oportunidade de curtir a **Oficina do Pequeno Príncipe**, com contação de histórias, no espaço **"Praça da Lua"**, no **Atelier Itaipava**. **Toda programação é gratuita** e para mais informações basta acessar o site shoppingvilarinho.com.br



CASA PERINI
EST. 1929

R\$
43,90
und

O **Casa Perini Solidário** faz parte de um projeto pioneiro, desenvolvido pela **Casa Perini**, há mais de **cinco anos**. A cada garrafa vendida da bebida, uma parte dos fundos arrecadados é direcionada para **duas instituições: Federação Brasileira de Hemofilia e Instituto da Mama do Rio Grande do Sul**. A escolha dessas entidades deu-se pelo reconhecimento de seu histórico, da sua política de atuação, da sua seriedade e das pessoas que as formam, além dos seus esforços no cuidado e dedicação aos pacientes.

Elaborado a partir das uvas **Cabernet Sauvignon e Merlot**, o **Casa Perini Solidário** já recebeu diversos reconhecimentos. Entre eles, destaque para a **Medalha de Ouro** no **Concours Mondial de Bruxelles** - Edição Brasil, recebida em **2013**. É um vinho bastante versátil nas **harmonizações**, podendo acompanhar **pratos à base de carnes brancas e vermelhas com molhos variados**, além de **queijos e embutidos**, entre outros. Além do Casa Perini Solidário, outros rótulos estão com preços especiais no Armazém do Grão:



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

R\$ 102,90 und	R\$ 19,99 und	R\$ 19,99 und	R\$ 49,90 und	R\$ 69,90 und	R\$ 99,00 und
VINHO TTO (ARG) LUIGI BOSCA RSV SYRAH GF - 750ml	VINHO TTO (CHI) SOL DE CHILE (CAB. SAUV./ CARM./ MERLOT/ SHYHA) GF - 750ml	VINHO BCO (CHI) SOL DE CHILE (CHARD. SAUV. BLANC) GF 750ml	VINHO TTO (CHI) ATRACTIVO RSV (PINOT NOIR/ CARM./CAB. SAUV.) GF - 750ml	VINHO TTO (CHI) ATRACTIVO GRSV (CAB. C/ CARM. CAB SAUV.) GF - 750ml	VINHO TTO (CHI) ATRACTIVO SUP PREM (CAB. SAUV.) GF - 750ml
R\$ 48,90 und	R\$ 36,90 und	R\$ 72,90 und	R\$ 39,99 und	R\$ 59,90 und	R\$ 108,90 und
VINHO TTO (CHI) CONO SUR BICICLETA (CAB. SAUV CARM./ PINOT NOIR/ SYRAH) GF - 750ml	VINHO TTO (CHI) EMILIANA (CAB. SAUV/ CARM./ MERLOT SYRAH) GF 750ml	VINHO TTO (ESP) CORONAS TEMPRANILLO GF - 750ml	VINHO TTO (ESP) TORO LOCO TEMPRANILLO GF - 750ml	VINHO TTO (EUA) WOODBRIDGE RB. MONDAVI (CAB.SAUV.) GF - 750ml	VINHO TTO (ITA) BARBERA D'ALBA RUVEI GF - 750ml
R\$ 41,90 und	R\$ 84,90 und	R\$ 60,99 und	R\$ 39,90 und	R\$ 86,90 und	R\$ 23,90 und
VINHO BCO (POR) RISCO SARAMAGO GF - 750ml	VINHO PORTO (POR) DOM JOSÉ RUBY GF - 750ml	VINHO ROSÉ (POR) CASA DO VALLE GF - 750ml	VINHO TTO (POR) ALANDRA GF - 750ml	VINHO TTO (POR) HERDADE DE GÂMBIA GF - 750ml	VINHO TTO (POR) MESSIAS GF - 750ml

Encontro de Motociclistas

Motociclistas sobem a Serra para festival movido a muito Rock'n Roll

Petrópolis entra no clima do rock e recebe, nos dias 07, 08 e 09 de outubro, o 7º **Imperial Motofest**, no **Parque Municipal Prefeito Paulo Rattes**, em **Itaipava**. Shows de bandas de **Rock & Blues**, ampla praça de alimentação, lojas de multimarcas e concessionárias, que irão promover a exposição e venda de motos, estão entre as atrações.

Para os aventureiros de outras cidades e petropolitanos que se interessarem, o evento conta com camping coberto e café da manhã gratuito. Na **sexta-feira (07)**, as **bandas BR 80 e Sob Controle** dão início à festa, às 20h. No **sábado (08)**, a partir das 14h30, a **Vulgo Rock Blues, Líder Manu, Gus Monsanto, Cheiro de Rock, Faixa Etária** e o cantor **Gabriel Silva** dão continuidade às comemorações. E as **bandas Dita, Generais Marcianos e Propina Rock** encerram o encontro no **domingo (09)**.

O presidente da **Associação de Motociclistas de Petrópolis**, que realiza o evento, **Arlindo Soares** conta que a expectativa de público para os três dias é de mais de **10.000 pessoas** e se mostra empolgado com a sétima edição do encontro. "Realizamos uma propaganda a nível nacional e receber pessoas de todo o país é maravilhoso. Estamos animados!", encerra.



CERVEJA ARTESANAL CIDADE IMPERIAL

- DUNKEL LN - 355ml** - R\$ 5,99 und
- HELLES LN - 355ml** - R\$ 5,99 und
- PILSEN LN - 355ml** - R\$ 5,99 und



CERVEJA LAGER

- CORONA EXTRA - 355ml** - R\$ 6,39 und
- STELLA ARTOIS PREMIUM LN - 275ml** - R\$ 3,99 und
- BUDWEISER PREMIUM LT - 350ml** - R\$ 3,39 und



CERVEJA BOHEMIA

- 838 PALE ALE ONE WAY/AURA LAGER ONE WAY/WEISS ONE WAY - GF - 300ml** - R\$ 4,49 und



ÁGUA MINERAL CRYSTAL S/ GÁS - GF - 5000ml - R\$ 8,99 und

CERVEJA LAGER HEINEKEN PREM. - GF - 330ml - R\$ 4,39 und

ÁGUA TÔNICA SCHWEPES (TRAD CIT/ GUA) LT 350ml - R\$ 2,69 und



CERVEJA ARTESANAL IMPERATRIZ (RED ALE/SESSION IPA) - GF - 600ml - R\$ 18,99 und

CERVEJA ARTESANAL COLARINHO (BRANCO/NA MOITA) GF - 600ml - R\$ 18,99 und



CERVEJA ARTESANAL BUDA (HARE PILSEN/MUSA PARADISIACA WEISS) - GF - 600ml - R\$ 18,89 und

CERVEJA ARTESANAL CAZZERA (CHEIA DE GRAÇA/COISA LINDA) - GF - 600ml - R\$ 19,99 und

CERVEJA PILSEN MILLER GENUINE DRAFT - GF - 355ml - R\$ 3,49 und

CERVEJA ESCURA ITAIPAVA MALZBIER LN - GF 355ml - R\$ 2,89 und



YAKISSOBA PRONTO CG SADIA CX - 600g - R\$ 17,99 und

MARGARINA VEG QUALY CREMOSA C/SAL PT - 1kg - R\$ 8,99 und

ESCONDIDINHO PRONTO CG SADIA CX SABORES - 600g - R\$ 11,99 und

STROGONOFF DE FRANGO SADIA - 550g - R\$ 11,69 und

LASANHA SADIA - 600g - R\$ 10,29 und

SALAME ITALIANO SADIA - R\$ 5,79 100g

HAMBURGUEIR CG SADIA TRAD CX BOVINO/FRANGO - 672g - R\$ 12,29 und

PRATOS PRONTOS TAMANHO FAMILIA PERDIGÃO FRANGO PARMEGIANA - 800g - R\$ 14,99 und

LINGUIÇA DE PERNIL NA BRASA PERDIGÃO KG - R\$ 16,99 und

EMP FRANGO CG PERDIGÃO MINI CHICKEN CX SABORES - 300g - R\$ 5,99 und

MORTADELA DEFUMADA OURO PERDIGÃO kg - R\$ 1,79 100g

PRESUNTO COZIDO SADIA kg - R\$ 2,19 100g

Sadia PERDIGÃO

Festa do Padroeiro São Pedro de Alcântara

Em 19 de outubro é comemorado o **Dia de São Pedro de Alcântara, Padroeiro do Brasil e de Petrópolis**. E não para por aí, o Santo festejado na data também é considerado padroeiro da paróquia de um dos pontos turísticos mais famosos da cidade, a **Catedral São Pedro de Alcântara**. Para festejar a data, a Catedral realizará entre os dias 14 e 16 uma festa, com **comidas típicas** de diversos países e regiões do Brasil.

Entre as barraquinhas, estão as da **Itália, Alemanha, Portugal, Espanha, Rio Grande do Sul e Minas Gerais**, que fazem a alegria dos turistas e petropolitanos oferecendo diversos quitutes de encher os olhos. As barracas funcionam durante o dia todo e oferecem refeições completas ou lanches.

Em homenagem ao padroeiro, será realizada uma solenidade no dia 19, às 19h30, pelo **Bispo Diocesano Dom Gregório Paixão**.

Silvana Coelho

Chef do Grão

Nossos clientes estão fazendo sucesso na nossa revista, na TV e nas mídias sociais com suas delícias! Mostre seus dotes culinários, você também! Escolha aquela receita que faz o maior sucesso na sua casa e mande pra gente. Ela pode ser selecionada e publicada aqui no mês que vem. 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.

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 cenouras médias picadas
- ¼ de xícara de suco de laranja
- 200g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 2 ½ xícaras de trigo
- Raspas de laranja a gosto
- 1 colher de sopa de fermento químico

Cobertura chocolate

- ½ xícara de chocolate em pó
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de água
- 1 colher de sopa de manteiga

Ganache para confeitar o cupcake

- 200g de chocolate em barra
- 100ml de creme de leite

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

ACOMPANHAMENTOS

Um pão de queijo gigante é perfeito para o lanche da criançada antes dos cupcakes de sobremesa.

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 200g de mussarela ralada
- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

No liquidificador, bata o óleo, o leite, os ovos e o sal. Adicione a mussarela ralada e bata mais um pouco. Despeje em uma vasilha e misture o polvilho doce e o óleo e com uma colher incorpore o fermento. Em uma forma de furo central, untada e polvilhada com queijo parmesão ralado, coloque a massa. Asse em forno médio pré-aquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, as cenouras, o suco de laranja e a margarina aos poucos, até ficar homogêneo e reserve. Em uma tigela à parte coloque o trigo, o açúcar e acrescente a mistura do liquidificador, misturando delicadamente. Coloque as raspas de laranja e o fermento por último. Acrescente a massa em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 30 minutos, dependendo da potência do forno. Se for colocar em forminhas de cupcake o tempo de forno é de 15 minutos.

Cobertura: Em uma panela pequena junte todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre. Quando começar a ferver, cozinhe por cerca de quatro minutos. Assim que a calda começar a desgrudar da panela, está pronta. Regue a calda quente sobre o bolo já frio.

Ganache para confeitar o cupcake: Coloque o chocolate picado junto com o creme de leite em banho maria até derreter. Leve à geladeira por duas horas, e coloque em uma manga de confeitar.

Informação nutricional

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

Contém glúten. Alérgicos: contém ovo, derivados de trigo, leite e soja.

Valor energético	177 Kcal = 743 kJ	4%	Gorduras saturadas	3,2g	15%
Carboidratos	25g	8%	Gorduras trans	0g	0%
Proteínas	2,2g	3%	Fibra alimentar	0,2g	3%
Gorduras totais	8,1g	15%	Sódio	51mg	2%

(*) % 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.

** VD não estabelecido.

Ingredientes: Ovos, cenouras médias picadas, suco de laranja, margarina, açúcar, trigo, laranja, fermento químico / Cobertura chocolate: chocolate em pó, açúcar, água e manteiga / Ganache para confeitar o cupcake: chocolate em barra e creme de leite.

Quer ser o próximo Chef do Grão?

Para concorrer ao posto de Chef da próxima edição da nossa Revista basta enviar um vídeo contando qual receita faz sucesso na sua casa para a página do Armazém do Grão no **Facebook**. Além de participar do quadro **Memórias com Sabor**, do Programa Viver Bem, você ainda ganha uma churrasqueira elétrica. **Participe!**



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

Alimentos sólidos: quando introduzir na dieta do bebê?

Introduzir **alimentos sólidos** na dieta dos bebês é tarefa difícil para muitas famílias. Mas os pais não podem se acomodar e desistir após a primeira recusa dos pequenos, já que as crianças acabam se acostumando com os **novos sabores**. Em média, são necessárias de **oito a dez exposições** a um novo alimento para que ele seja aceito. A partir dos **seis meses** de idade, as necessidades nutricionais aumentam e os alimentos devem ser acrescentados à dieta de forma lenta.

Gradativamente, **frutas, sopinhas de legumes** e o **caldinho do feijão**, por exemplo, passam a integrar o time que irá proporcionar aos **bebês** os nutrientes necessários para um crescimento saudável. Mas a **amamentação** não pode ser interrompida, como explica o **pediatra Caique Coutinho**: "Após os seis meses, a criança consegue se sentar para comer, a partir daí podemos começar a introduzir os alimentos sólidos na dieta, mas sem interromper a amamentação, que é recomendada até pouco mais de um ano. Ao invés de substituí-la, vá diminuindo aos poucos".

O médico ainda ressalta a importância de evitar o liquidificador durante o processo. "Essa adaptação é difícil, mas usar processadores não é a solução. Se o alimento estiver completamente líquido a criança não trabalha a mastigação e a digestão também é prejudicada. Quanto mais sólido possível, melhor", ensina.

Outra preocupação dos papais é em relação às intolerâncias alimentares. Nesses casos, o ideal é observar a evolução das crianças. Se após o primeiro contato com o **glúten** ou a **lactose** o pequeno apresentar **sintomas alérgicos**, corta-se os produtos por um período, podendo retornar à dieta posteriormente. Mas os casos podem ser diferentes, por isso, é importante consultar um profissional para o diagnóstico adequado.

"As alergias têm cura, dependendo do tratamento, é preciso acompanhar a dieta do bebê. Também é importante respeitar o período dos seis meses, já que o contato precoce com os alimentos pode desenvolver alergias mais severas", aconselha **Caique**.

Inicialmente, as **refeições do bebê** devem ser preparadas só para ele, separadas das preparações para a família. Outro costume que deve ser evitado é o de misturar os alimentos, isso dificulta que as crianças diferenciem as cores e sabores. Como os **hábitos alimentares** são formados nos primeiros anos de vida, os papais devem evitar ao máximo o consumo de **industrializados, enlatados, embutidos, frituras e outras guloseimas**. Aposte nessa fase para o desenvolvimento do gosto por alimentos saudáveis que o pequeno levará pela vida toda.



 PÃO QUEIJO CG FORNO MINAS COQUETEL SC 400g R\$ 8,59 und	 FOLHADO PRONTO CG FORNO MINAS EMB 240g R\$ 4,79 und	 FORNO DE MINAS WAFFLE - 210g R\$ 5,79 und	 MACARRÃO SEMOLA ALDENTE ESPAGUETE PCT - 1kg R\$ 3,99 und	 MASSA (ITA) BARILLA SPAGUET N5 PCT GRANO DURO - 500g R\$ 7,99 und
 MOLHO TOMATE TARANTELLA TRAD SH - 340g R\$ 1,49 und	 MACARRÃO OVO SANTA AMALIA PCT PARAFUSO/ PENA/ PADRE NOSSO - 500g R\$ 2,79 und	 EXTRATO TOMATE ELEFANTE LT - 340g R\$ 3,29 und		

Uma aliada na luta contra o câncer

Uma instituição sem fins lucrativos, que busca cooperar e dar assistência aos pacientes portadores de câncer. É assim que a **APPO – Associação Petropolitana dos Pacientes Oncológicos** atua na cidade desde maio de 1992. Através de doações e atendimento **jurídico, psicológico e social**, a associação atende centenas de pacientes oncológicos adultos no Estado do Rio de Janeiro.

Para a presidente da instituição, **Ana Cristina Coelho Mattos**, o trabalho realizado pela **APPO** é importante porque ajuda a oferecer à população conhecimentos para a luta da prevenção ao câncer. "A **APPO** promove eventos e campanhas de conscientização junto aos pacientes, famílias e à sociedade, apresentando informações médicas e farmacêuticas precisas sobre a necessidade de manter hábitos saudáveis como fator preponderante na prevenção do câncer, a importância da detecção precoce e como proceder na procura de atendimento para o tratamento", comenta.

A criação da **Casa de Apoio aos Pacientes Oncológicos** se deu após a equipe verificar a necessidade de uma melhor qualidade de vida durante o tratamento. No local, a **APPO** oferece aos pacientes de Petrópolis e Região, **conforto, segurança, alimentação adequada, socialização, aulas de dança, lazer e direito a acompanhante durante a semana**.

Outro objetivo da **APPO** é transformar o tempo ocioso do paciente entre sessões de tratamento, em tempo produtivo, através de palestras e oficinas de capacitação técnica, facilitando a inserção ou reinserção no mercado. A Casa, que também é a sede administrativa da instituição, melhorou o atendimento desses e de outros serviços, como **nutrição, psicologia e fonoaudiologia**. Com mais espaço, a associação pôde realizar mais atividades lúdicas, artísticas e de lazer para os pacientes, tornando o tratamento um pouco mais leve.

"Acho que o melhor presente é receber um abraço, um sorriso de um paciente. Que após ter recebido um diagnóstico de câncer descobre que existe vida após a doença e muitas vezes com mais qualidade. E nós que trabalhamos nessa área, começamos a dar valor às coisas pequenas da vida. Trabalhar na **APPO** é dar e receber amor todos os dias", desabafa **Ana Cristina**.

Para contribuir com a Associação Petropolitana dos Pacientes Oncológicos basta entrar em contato através dos telefones ou do site:

(24)2242-0956/ (24) 98111-9080
www.appo.org.br

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.





Karine Charão
Engenheira de alimentos

O preparo dos alimentos das **crianças e bebês** exige alguns cuidados especiais para prevenir as intoxicações alimentares, causada pela ingestão de bebidas ou alimentos contaminados. O risco de **intoxicação alimentar** e as perdas por alimentos contaminados podem ser muito reduzidos observando-se algumas regras básicas. Estas regras deverão ser utilizadas na eliminação das bactérias e fungos, impedindo seu crescimento em número e sua disseminação por toque.

Antes de manipular o alimento, lave as mãos de preferência com **sabonete antisséptico**;

Higienize as superfícies e os utensílios de cozinha com **água**, de preferência **quente**, e **detergente neutro**. Isso inclui os armários que armazenam e a geladeira, já que algumas **bactérias** podem crescer lentamente mesmo nas temperaturas do refrigerador.

Durante o **armazenamento**, mantenha os alimentos cobertos e a distância de **produtos químicos** como **inseticidas** e **detergentes**. Antes de preparar os alimentos, certifique-se de que os locais onde serão preparados, bem como todos os frascos, panelas e instrumentos (como **facas, garfos e colheres**) estejam limpos. Após a preparação devem ser lavados novamente.

Lave muito bem as **frutas** e os **vegetais** em **água corrente** antes de prepará-los para o cozimento. Se forem consumidos de imediato, sobretudo, é indispensável lavá-los em água limpa.

Leia sempre as instruções de armazenamento e validade dos produtos que possuem etiquetas.

Resfriar, refrigerar ou congelar os alimentos são outras práticas fundamentais para **evitar a contaminação por bactérias** em alimentos perecíveis, em temperos, preparados ou sobras. Este processo deve ser feito antes que passem **duas horas** após o preparo, e em quantidades pequenas. Armazenar em recipientes pouco profundos para que resfriem rapidamente. Não encha excessivamente o refrigerador para que o ar frio possa circular adequadamente e mantenha os alimentos em bom estado. E o processo de **descongelamento** não pode ser feito à **temperatura ambiente**.

Utilize sempre um **pano limpo** ou **toalhas de papel** para secar os pratos, ou deixe-os secar no escomedor.

Tenha bem fechada a tampa do lixo. Esvazie-o com frequência e enxágue com água quente e um pouco de desinfetante cada vez que o esvaziar.

Carne crua, aves e peixes sempre possuem bactérias em sua superfície, por isso precisam de uma preparação adequada para eliminá-las, tomando esses alimentos mais seguros. É importante não deixar carne crua, aves e peixes contaminarem alimentos já cozidos.

A **carne crua** deve ser guardada **separadamente da comida cozida** e dos alimentos que serão consumidos crus a fim de evitar a contaminação cruzada.

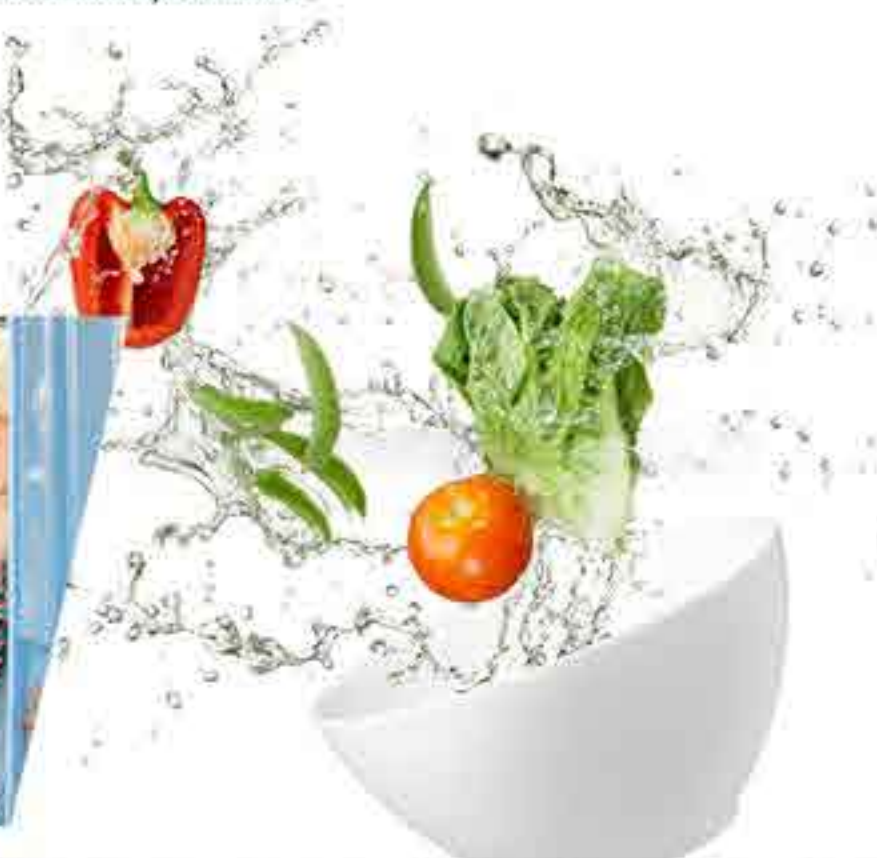
faça você mesmo: boliche reciclado

Trabalhar os conceitos de sustentabilidade com seu filho desde a infância é importante para que ele cresça consciente da importância de cuidar com carinho do nosso planeta. E nada mais divertido do que ensinar brincando! Um jogo de boliche com garrafas pet vai animar a tarde de brincadeiras e ainda reciclar o material, que leva no mínimo 100 anos para se decompor na natureza.

Para fazer o jogo você vai precisar dos seguintes materiais:

- 10 garrafas pet do mesmo tamanho
- Papel colorido
- Fita adesiva colorida
- Cola branca
- Caneta hidrocor

Encha a garrafa pet com algum material que pese, como areia, papel ou pedrinhas. Em seguida, lacre ela com cola e coloque uma numeração com um papel colorido e fita adesiva. A bola pode ser criada envolvendo alguns tecidos e retalhos, até que fique pesada.



Dia Mundial do Animal

No dia 04 de outubro, o mundo inteiro celebra com carinho o dia dos melhores amigos do homem. A data foi escolhida, principalmente, por marcar o Dia de São Francisco de Assis, padroeiro dos animais, em uma convenção de ecologistas em Florença, na Itália, no ano de 1931. Já comemorou com o seu bichinho hoje?



Pele macia e bem cuidada

Nada mais gostoso do que cuidar do seu bebê e enchê-lo de mimos. Mas para manter a pele macia e saudável são necessários alguns cuidados. Por ser muito fina, a pele da criança absorve com mais facilidade diversas substâncias, por isso é importante ficar atento ao contato com sabonetes, perfumes e outros químicos.

Os sabonetes devem ser específicos. A pele dos adultos produz proteções contra bactérias, que os bebês não produzem, e banhos em excesso ou com sabonetes fortes diminuem ainda mais essa proteção natural. Prefira banhos mais rápidos, com sabonetes de PH neutro, dando atenção a áreas como umbigo, pescoço, axilas e regiões das fraldas.

As assaduras também pedem cuidados. Apesar de comuns, elas não podem ser consideradas normais. Normalmente, as assaduras são fruto do contato da pele com a urina, em locais abafados e com dobras. Os pais devem redobrar o cuidado com a higiene e secá-los bem.

Em todo caso, nunca dispense a consulta com um especialista, que irá orientá-lo de forma correta e individual.

Alguns cuidados diários

- Evite o excesso de sol em horários de "pico", das 9h às 16h.
- Também é bom não frequentar lugares muito quentes e ambientes fechados com os bebês, para que eles não tenham problemas de brotoejas.
- Desde pequena, desenvolva na criança o hábito de usar o filtro solar, roupas, chapéus e óculos para exposição ao sol forte, como o de meio dia.
- E se o bebê nascer com alguma marca de nascença, não se desespere. Procure o pediatra e tire suas dúvidas.



Hora da limpeza

Como manter os bichos de pelúcia livres da sujeira

Os brinquedos são grandes amigos dos pequenos e aliados dos pais para manter as crianças tranquilas. Mas se eles não forem higienizados corretamente, podem se tornar os grandes vilões da história. O acúmulo de ácaro e poeira pode acabar desenvolvendo nas crianças alergias dermatológicas e respiratórias e o material com que a pelúcia é fabricada é um ambiente perfeito para que eles se proliferem.

Para evitar esse problema, fique atento a alguns cuidados:

Quando o brinquedo é usado apenas como enfeite e a criança não tem muito contato com o objeto, basta espanar o pó de forma tradicional. A lavagem não é necessária. Em um local arejado, bata o bichinho ou use um aspirador de pó, envolvido com uma meia-calça na parte que fará contato com o brinquedo. A técnica evita que o aparelho arranque alguma peça ou pelo do bicho.

Para se livrar de vez dos ácaros, coloque o bichinho de pelúcia em um saco plástico e deixe no freezer por algumas horas. A baixa temperatura irá eliminar os ácaros e os brinquedos poderão ser usados novamente.

Se não for possível fugir da lavagem tradicional, não mergulhe a pelúcia diretamente na água. Comece preparando um pouco de água com sabão específico para lavar as roupinhas do bebê. Molhe um pano limpo na mistura, retire o excesso de água e passe por toda a superfície do bichinho, esfregando para gerar um pouco de espuma. Após a lavagem, use outro pano, limpo e úmido, para retirar o sabão. Para tirar o excesso de água, enrole o brinquedo em uma toalha e aperte delicadamente. Pendure-o para secar em um local fresco e arejado.



FRALDAS PAMPERS
SUPERSEC PACOTÃO



LENÇOS UMED INF
PAMPERS - 48un



KIT INF SH+CO BEBÊ
NATUREZA GTS
COLÔNIA CJ - 500ML



SABONETE HYDRATA
90g



ABS. ALWAYS BÁSICO SUPER
PROTEÇÃO L8P7 - 8un



LAVA ROUPAS OMO - 3LT



AMACIANTE CONCENTRADO
FOFO - 500ML



LAVA LOUÇAS YPÊ
500ML



DESINFETANTE
MINUANO - 2Lt



AMACIANTE ROUPAS RUTH
CARE BABY - 1Lt



CREME DENTAL ORAL 123
MENTA SUAVE - 70g



KIT CAP SHAMPOO
+CONDICIONADOR
PANTENE CJ - 400ml



CREME AMPOLA
TRATAMENTO
PANTENE - 15ml



APARELHO DE BARBEAR
GILLETTE MACH - 3 REG



DESODORANTE OLD
SPICE - 93g



LAVA ROUPAS LÍQUIDO
RUTH CARE BABY - 1Lt



SAPONACEO CREMOSO
CIF - 250ML



LIMPADOR PERFUMADO
MINUANO - 500ML



PAPEL HIGIÊNICO NEVE
LV12 PG 11



TOALHA UMIDECIDA
NEVE - 48un



Os melhores produtos selecionados pra você

Mala Direta
Domiciliária

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



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



R\$
199,99
und

TEQUILA (MEX) PATRÓN
SILVER GF - 750ml



R\$
77,90
und

WHISKY (ESC) CUTTY
SARK GF - 1L



R\$
133,90
und

WHISKY (EUA) JACK DANIELS
TENNESSEE GF - 1L



R\$
7,99
und

SEMOLA (ITA) DIVELLA
GRANO DURO PCT - 500g



R\$
29,29
und

QUEIJO (DNK) (BRIE/ CAMEMBERT)
EMBORG LT - 125g



R\$
19,29
und

ARROZ ARBORIO LA
PASTINA VÁCUO PCT
1kg



R\$
12,90
und

MASSA (ITA) PAGANINI
(PAPPARDELLE/ RUSTICHE)
OVO PCT - 500g



R\$
24,99
und

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



R\$
10,99
und

POLPA TOMATE
PAGANINI
VD - 690g



R\$
14,59
und

MOSTARDA BEAUFOR
MIEL VD - 200g



R\$
19,99
und

AZEITE DE OLIVA (CHI)
E.V. O-LIVE LIMITED VD
500ml

Ofertas válidas de: 01/10/2016 a 31/10/2016

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.

