



Armazém do G

Edição 07
Festas de Fim de Ano
Dezembro - 2016

É Natal!

A tradicional ceia ganha
uma repaginada mais
saudável e nutritiva, sem
perder o sabor.
págs. 02 e 03

Programação musical

Os corais petropolitanos realizam
diversas apresentações neste mês.
págs. 12 e 13

O SEU FIM DE ANO
COMEÇA
AQUI

NOITE FELIZ!

Como preparar uma ceia de Natal saborosa e saudável.

A chegada das festas de fim de ano é sinônimo de fartura nos almoços, jantares e confraternizações. Mas é possível manter uma alimentação saudável também nessa época, sem prejudicar as comemorações e festejos.

Optar por alimentos menos gordurosos, frutas nas sobremesas, abusar dos legumes e verduras nas receitas e preparar os pratos em casa são dicas simples, mas que fazem a diferença na hora de equilibrar a ceia de Natal. "Assim, podemos desfrutar de uma ceia saborosa e ao mesmo tempo nutritiva, evitando exageros", comenta a nutricionista Gabrielle Ceschini.

A nutricionista separou algumas dicas simples de substituições ou inovações na hora de preparar os pratos mais tradicionais:

- Dê preferência a frutas e vegetais frescos e da safra, pois são mais nutritivos. Além disso, são ricos em vitaminas, minerais e fibras, que são indispensáveis para um bom funcionamento do nosso organismo.
- As saladas de folhas verdes, com frutas e sementes de gergelim, linhaça e chia são ótimas opções para entradas saudáveis e nutritivas, com temperos naturais como limão, orégano, manjeriço ou com um molho leve, a base de iogurte natural desnatado.
- Para substituir a maionese do salpicão, o iogurte natural desnatado é uma ótima opção, assim como o requeijão light.

- A salada de frutas é também uma boa pedida de sobremesa para a época. Ao acrescentarmos suco de frutas como laranja, limão e maracujá, a sobremesa fica mais saborosa e molhadinha e ainda por cima evita o escurecimento.
- As aves e peixes, tradicionais no período, devem ser consumidos sem pele. Na hora das compras, observe o rótulo e opte pelas versões com menos sódio.
- Para a tradicional rabanada, opte pela versão assada, que além de muito saborosa é menos calórica e ainda ajuda a diminuir o consumo de gorduras.
- Quanto às bebidas, prefira os sucos de frutas naturais ou sucos integrais sem açúcar, como por exemplo o suco de uva. As águas aromatizadas com rodela de laranja, limão, gengibre ou folhas de hortelã também são boas opções para mantermos a hidratação.
- O arroz branco pode ser substituído pelo arroz integral com amêndoas.
- Prepare a farofa em casa, ao invés de utilizar a farofa pronta. Assim fugimos do sódio encontrado em excesso nesses alimentos.
- As frutas secas podem ser usadas em diversas preparações tanto doces quanto salgadas, como acompanhamentos e sobremesas e são fontes de vitaminas e minerais, que ajudam no funcionamento do nosso organismo.

feito de peru ao molho de laranja e mel com amêndoas laminadas

3/4 xícara de suco de laranja; 2 colheres de suco de limão siciliano; 1/4 xícara de azeite; 1/2 xícara de mel orgânico; 1/2 colher de chá de pimenta cayena; Sal rosa do Himalaia; curry em pó e páprica; 4 filés de peito de peru sem pele e sem osso; 1 colher de sopa de amido de milho diluído em 100ml de água filtrada.



Junte o suco de laranja, o suco de limão, o azeite, o mel, o sal, a pimenta, o curry e a páprica numa tigela. Misture bem e adicione o peru, deixando cobrir bem com os temperos. Cubra e deixe marinar na geladeira por pelo menos três horas. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte uma assadeira e reserve. Em uma grelha ou frigideira com azeite sele os peitos de peru. Tire o peito de peru da grelha e coloque na assadeira juntamente com a marinada. Leve ao forno e asse por 15 minutos ou até ficar bem cozido no centro. Transfira a marinada para uma panela e a engrosse com o amido de milho. Regue os peitos de peru e sirva.

Pudim de Claras com Calda de Maracujá

8 claras de ovo; 4 maracujás; 4 colheres de sopa de açúcar mascavo; 2 colheres de sopa de suco de limão natural; 2 colheres de chá de raspa de limão; 8 colheres de sopa de açúcar light; 1/4 colher de chá de sal.



Higienize os maracujás e o limão. Retire a polpa dos maracujás, a raspa do limão e extraia o suco. Reserve. Pré-aqueça o forno a 210°C. Bata as claras com uma pitada de sal até que fiquem em ponto de neve firme. Sem desligar a batedeira, acrescente aos poucos o açúcar light. Continue batendo. Junte as raspas do limão e bata mais 5 minutos. Coloque as claras batidas dentro de uma forma com furo no meio com 22 cm de diâmetro (não precisa untar a forma), espalhe as claras delicadamente com uma espátula ou colher, dê umas batidinhas em baixo para retirar o ar. Leve para assar em banho-maria, com a água bem quente por 25 min.

Calda de maracujá: Em uma panela misture a polpa de maracujá com o suco de limão e o açúcar mascavo, leve ao fogo médio baixo, mexendo de vez em quando por 20 minutos. Espere esfriar e reserve. Deixe o pudim de claras esfriar. Depois leve à geladeira por 2 horas. Desenforme o pudim e derrame a calda de maracujá por cima. Sirva o pudim de claras com calda de maracujá bem gelado.

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

 ARROZ BRANCO T1 TIO JOÃO PCT LF - 5kg	 FEIJÃO PRETO T1 COMBRASIL PCT - 1kg	 MACARRÃO OVO SANTA AMÁLIA PADRE NOSSO PARAFUSO/PENA PCT - 500g	 FARINHA MANDIOCA T2 GRANFINO CRUA/GROSSA PCT - 1kg	 FEIJÃO FRADINHO T2 GRANFINO PCT - 500g	 AZEITONA VERDE FATIADA VALE FÉRTIL VD - 160g	 AZEITONA PRETA C/C VALE FÉRTIL VD - 200g	 MAIONESE HELLMANN'S ORIGINAL PT - 470g	 MAIONESE HELLMANN'S REG PT - 500g	 CHOCOLATE PÓ APTI CX 200g
 GRÃO BICO PEREIRA PCT - 500g	 CAFÉ ALMOFADA 3 CORAÇÕES EXTRA FORTE PCT - 500g	 FILTRO PAPEL PIMPINELA 102 / 103 CX - 30 und	 FARINHA TRIGO T1 ROSA BRANCA ESPECIAL PCT - 1kg	 AZEITE PORTUGUÊS EV CONDE DE TORRES VD - 500ml	 CHOCOLATE PÓ APTI 50 CACAU CX - 200g	 PUDIM PÓ APTI CX SABORES - 50g	 MARIA MOLE PÓ APTI COCO CX - 50g	 LEITE PÓ INTEG ITAMBÉ INST SH - 400g	 BISCOITO PIRAQUÊ PRESENTINHO OU QUEIJINHO - 100g
 PALMITO CONSERVA GOLDEN EXTRA MACIO INT VD - 300g	 CREME LEITE UHT PIRACANJUBA TP 200g	 LEITE LV UHT PIRACANJUBA ZERO LACT TP - 1Lt	 CALDO TABLETE KNORR BALANCE MENOS SÓDIO CX - 57g	 AZEITONA VERDE C/C VALE FÉRTIL VD - 200g	 BISCOITO PIRAQUÊ RECHEADO - 200g	 BISCOITO PIRAQUÊ LEITE MALTADO - 200g	 BISCOITO C CRAC RICHESTER SUPERIORE PCT - 400g	 BISCOITO RECH NESTLÉ BONO / NEGRESKO PASSATEMPO PCT - 140g	 TEMPERO SAZON SH - 60g

TUDO para a sua CEIA



R\$ 44,99
1KG

BACALHAU DO PORTO SALGADO EMB



R\$ 49,90
KG

BACALHAU SALGADO GADUS MORHUA



R\$ 14,99
und

BOLINHO BACALHAU CG BOM PORTO BDJ 360g



R\$ 69,99
und

LOMBO BACALHAU DESSALG MACRO CG ALAVÁRIO - 1kg



R\$ 24,99
und

BACALHAU EM POSTA BOM PORTO GADUS MORHUA - 500g



R\$ 22,99
KG

TENDER FRIMESA



R\$ 8,90
KG

AVE NATALINA FRIMESA



R\$ 5,99
und

PANETONE ARM DO GRÃO CX - 400g



R\$ 5,99
und

ASSADEIRA BOREDA FÁCIL 470 X 350 X 90MM 7Lt



R\$ 21,99
KG

PERNIL SEM OSSO TEMP FRIMESA



R\$ 3,99
und

LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA TP - 395g



OFERTA ESPECIAL

PÃO RABANADA IND MELPÃO PCT - 300g



R\$ 2,99
und

CONDIM CANELA JORDELEY TUBEX PÓ PT - 35g



R\$ 16,99
und

PANETONE IND BAUDUCCO FRUTAS OU CHOCOTONE GOTAS CHOC CX - 500g



R\$ 6,99
und

LENTILHA T1 COMBRASIL PCT - 500g

Truque de mestre!

Dicas para não errar na hora de cozinhar a carne da ceia.

Na hora de servir a ceia, as carnes, aves e peixes são as grandes estrelas. Peru, chester, tender, bacalhau e lombinho são alguns exemplos que não podem faltar na mesa. Acompanhados de arroz com passas, farofas, salpicão e outros quitutes, elas deixam a reunião de família ainda mais especial e saborosa.

No preparo do tradicional peru, lembre-se que o peito cozinha mais depressa do que as partes mais tenras e gordurosas. Por isso, asse a ave de lado, deixando cada coxa por mais ou menos 25 minutos. Termine o cozimento com o peru na posição tradicional.

O tender é um clássico e deve ser assado lentamente. Pré-aqueça o forno em temperatura média, entre 150°C e 160°C antes de iniciar o cozimento. Quatro quilos da carne levam cerca de duas horas para assar. É importante regar a peça com uma marinada durante o processo, para evitar o ressecamento.

O cuidado com o preparo do bacalhau começa no dessalga. Diferente da prática usual, a água não pode ser trocada porque o choque térmico interrompe a eliminação do sal. Cubra o peixe com água e deixe o recipiente na geladeira enquanto a peça dessalga.

Para deixar o lombinho saboroso e macio na hora do corte, cuide para que a marinada seja perfeita. Sucos cítricos, vinagres, vinhos ou cervejas são ingredientes ideais, já que a acidez ajuda a amaciar as fibras da carne.

➤ Chester x Peru: qual a diferença?

As duas aves são de espécies diferentes, o que afeta suas características. Enquanto o chester é um frango com grande concentração de carne macia no peito e nas coxas, o peru tem textura mais rígida. Em comparação com os frangos tradicionais, ambos têm sabor mais marcante. Não existe diferenciação na hora do cozimento, as duas aves são preparadas da mesma maneira.

➤ Em qualquer cozimento, evite o uso de papel alumínio. O calor que as folhas guardam, acabam transformando as carnes em um cozido ao invés de assá-las.

➤ Pintou uma dúvida sobre a hora certa para desligar o forno? Faça um pequeno corte na parte mais dura da peça, se escorrer um líquido sem resquício de sangue, a carne está cozida. Se você preferir que o assado fique com um aspecto mais dourado, aumente a temperatura antes de desligá-lo.

➤ A ceia é sinônimo de fartura, então calcule uma média de 500 gramas de comida para cada convidado. Geralmente, as carnes consomem 300 gramas e o restante são os acompanhamentos.



R\$ 1,49
100g

MORTADELA DEFUMADA SEARA



R\$ 11,99
KG

LINGUIÇA CALABRESA SEARA kg



R\$ 11,39
KG

LINGUIÇA DE FRANGO SEARA kg



R\$ 1,59
100g

PRESUNTO COZIDO SEARA



R\$ 3,99
100g

PEITO DE PERU DEFUMADO SEARA



R\$ 39,99
und

COSTELA SUÍNA BARBECUE SEARA GOURMET PCT - 1kg



R\$ 3,99
100g

PRESUNTO DEFUMADO SEARA GOURMET



R\$ 13,99
und

HAMBURGUER ANGUS SEARA



R\$ 12,99
und

HAMBURGUER MIX PIMENTA SEARA GOURMET



R\$ 12,99
und

HAMBURGUER TRAD SEARA GOURMET



R\$ 9,99
und

LINGUIÇA GOURMET SEARA SABORES - 500g



R\$ 37,99
und

LOMBO SUÍNO CG SEARA S/OSSO BARBECUE EMB - 1kg



ESPUMANTE

Locanda Della Mimosa Brut

-  Conteúdo: **750ml**
-  Graduação Alcoólica: **12,3%**
-  Castas: **Chardonnay e Pinot Noir**
- Vinicola: **Adolfo Lona**
As uvas chardonnay e pinot noir são maturadas por seis meses e dão vida ao espumante com aroma frutado e floral.
-  País: **Brasil**
- Região: **Serra Gaúcha**
- Harmonização: **saladas, camarões e grelhados.**
Como a bebida é leve, pede comidas também leves.

A **Locanda Della Mimosa**, pousada e restaurante petropolitano, estampa sua marca em uma linha própria de espumantes que conta com as versões brut, rose e nature. Os produtos são exclusivos e elaborados através do método "charmat longo", que produz bolhas mais intensas.

CHAMPAGNE

Moët Chandon

-  Conteúdo: **750ml**
-  Graduação Alcoólica: **12%**
-  Castas: **Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir**
- Vinicola: **Moët & Chandon**
Paladar sedutor e ricamente saboroso. Reflete como as três uvas diversas se complementam.
-  País: **França**
- Região: **Champagne**
- Harmonização: **queijos, canapés e foie gras.**

Desde 1973, a **Maison Moët & Chandon** aposta no potencial das vinícolas do país e produz vinhos legitimamente brasileiros.

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



VINHO TTO (CHI) ATRATIVO CAB. / CARM. / SYRHA / MERLOT - 750ml



VINHO TTO (CHI) ATRATIVO BARREL SELECTION CAB. SAUV. / CARM. / PINOT NOIR GF - 750ml



VINHO TTO (CHI) TORO PIEDRA GRSV CAB. SAUV. / CARM. / PETIT VERDOT GF - 750ml



VINHO (CHI) PUERTO VIEJO RSV CAB. SAUV. / CARM. / MERLOT / PINOT NOIR - 750ml



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



VINHO TTO (ESP) CASTILLO SAN SIMON GF - 750ml



VINHO ARTERO CRIANZA TEMPRA MERLOT / SYRAH LA MANCHA GF - 750ml



KIT CASA BENTO UVA TTO GF + TAÇA - 1L



VINHO (BR) LIRICA BRUT GF - 750ml



VINHO BOSSA BELLINI GF - 750ml



VINHO TTO (CHI) ATRATIVO RSV CAB. SAUV. / CARM. / PINOT NOIR GF - 750ml



VINHO TTO (CHI) ATRATIVO GRSV CAB. SAUV. / CARM. / CAB. SAUV. GF - 750ml



ESPUM BCO (FRA) JOSEPH SALASAR EXTRA BRUT GF - 750ml



KIT VINHO NEDERBURG CAB. SAUV. BL ADEGA MAD - 750ml



KIT VINHO NEDERBURG PINOTAGE SAUV. BLANC ADEGA MAD - 750ml



MASSA (ITA) DI SARDEGNA RISONI - 500g



MASSA (ITA) DI SARDEGNA TORTIGLIONI - 500g



MASSA (ITA) DI SARDEGNA BAVETTE - 500g



PRESUNTO CRU VITO BALDUCCI



GELÉIA (FRA) SAINT DALFOUR VD - 284g



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



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



ESPUM BCO (BR) CASA PERINI DEMI SEC GF 750ml



ESPUM BCO (BR) CASA PERINI MOSCATEL ASTI GF - 750ml



ESPUM ROSE (BR) PERINI AQUARELA MOSCATEL GF - 750ml



VODKA (BLR) BULBASH PREMIUM - 700ml



AZEITE (CHI) EV DELEYDA PREMIUM VD - 500ml



ALCAPARRAS CONSERVA LA CUMPARSITA VD - 60g



GELÉIA FRUTA QUEENSBERRY CLASSIC SABORES VD - 320g



GELÉIA GOURMET QUEENSBERRY SABORES VD - 310g

Presunto de Parma

Como usar na sua cozinha.

Frio e descoberto na cidade homônima, na Itália, o presunto de Parma é produzido da mesma forma artesanal há mais de 2.000 anos. Desde 1963, uma regulamentação local cuida para ele seja oferecido em todo mundo com a garantia de qualidade, origem e segurança, sem perder o sabor inconfundível.

A única marca produtora do presunto de Parma em território nacional é a Sadia, que cuida para manter os padrões de fabricação tradicionais italianos. Lá, a seleção das carnes é feita de forma criteriosa e o cuidado no preparo garante uma carne mais delicada e saborosa.

Combine com aspargos, legumes grelhados ou figos assados e harmonize com vinhos brancos e tintos.

Coloque a mão na massa e prepare uma deliciosa receita com presunto de Parma! Selecionamos duas inspirações:



Batatas com chips de presunto de Parma

Ingredientes: 6 batatas grandes descascadas; 300 gramas de bacalhau dessalgado; 4 colheres de sopa de azeite de oliva; Salsinha bem picadinha; 18 fatias de presunto de Parma.

Coloque as fatias de presunto numa assadeira e leve ao forno médio por cerca de 30 minutos. Cozinhe as batatas na água por aproximadamente 20 minutos. Mergulhe o bacalhau em uma panela com água quente e leve ao fogo por 5 minutos. Escorra as batatas e o bacalhau. Com o auxílio de um garfo, amasse os dois juntos. Acrescente o azeite e a salsinha e misture bem. Tempere com sal e pimenta e sirva quente com os chips de presunto de Parma.

Enroladinhos de berinjela

Ingredientes: 3 berinjelas; 3 fatias finas de presunto de Parma; 250 gramas de ricota fresca; 5 colheres de sopa de azeite de oliva; Manjerição; Flor de sal e Pimenta-do-reino moída na hora. Corte as berinjelas em fatias bem finas no sentido do comprimento. Numa frigideira, aqueça 3 colheres de sopa de azeite e doure as fatias de berinjela de ambos os lados, até que fiquem transparentes. Coloque-as sobre o papel toalha. Corte as fatias de presunto de Parma em tiras no sentido do comprimento. Em uma tigela, coloque o azeite restante, a ricota e o sal. Tempere com pimenta e misture bem. Distribua essa mistura sobre as berinjelas e faça um rolinho. Enrole as tiras de presunto em volta e decore com manjerição.



Karine Charão
Engenheira de Alimentos

Com a correria para preparar a tempo todos os pratos que compõem as ceias das festas de fim de ano, cresce também o risco de contaminação por doenças de origem alimentar. Os perigos vão desde a preparação e conservação até o armazenamento após a confraternização. Fique atento a algumas dicas que deixarão as refeições ainda mais seguras:

Preparação:

Descongele os alimentos dentro da geladeira e jamais em temperatura ambiente.

No cozimento, é importante verificar se os alimentos realmente estão bem cozidos. No caso de aves com osso, faça um corte próximo ao osso e verifique se está rosado, se estiver, retorne ao forno.

Se for preparar maionese, espere a batata esfriar por completo antes de misturar o prato. Evite usar maionese feita com ovo cru, prefira a industrializada.

Conservação e armazenamento:

Após os pratos prontos, mantenha o maior volume na geladeira e sirva em porções menores. Ou seja, deixe na mesa a quantidade proporcional ao número de convidados e vá repondo na medida em que os pratos forem sendo consumidos. Assim, o que não foi para a mesa pode ser servido ainda fresco, no dia seguinte.

Após a ceia, os alimentos devem ser guardados imediatamente na geladeira, separados em recipientes com tampas ou cobertos por filmes PVC.

Para aproveitar os alimentos que não foram consumidos de forma segura, é preciso ter cuidado também no reaquecimento. Antes de servi-los aqueça bem, a uma temperatura superior a 70 graus, ou seja, ao ponto de não conseguir tocar.

Lasanha Sadia Sabores - 600g - R\$ 9,49 und	Pizza Pronta CG Sadia Sabores CX 440g - R\$ 9,99 und	Strogonoff de Carne C/ Arroz Batata Palha Sadia - 350g - R\$ 9,69 und	Torta Salg Pronta CG Sadia Sabores CX - 500g - R\$ 16,99 und	Yaki soba Pronto CG Sadia CX - 600g - R\$ 16,99 und
Strogonoff de Frango Sadia - 550g - R\$ 10,99 und	Linguiça Calabresa Defumada Perdigão - R\$ 12,99 KG	Linguiça Mista Fina Defumada Perdigão - R\$ 12,99 KG	Carne Frango Assada Pure de Batata e Arroz 350g - R\$ 9,69 und	Emp Frango CG Sadia Nuggets CX Sabores 300g - R\$ 5,89 und
Margarina Veg Qualy Cremosa S/Sal PT - 1kg - R\$ 7,89 und	Linguiça Pernil CG Perdigão Na Brasa PCT - 1kg - R\$ 16,99 KG	Salsicha Hot Dog Perdigão - R\$ 5,99 KG	Emp Frango CG Perdigão Big Chicken Sabores PCT 1kg - R\$ 19,99 und	Salame Defumado Perdigão - R\$ 3,99 100g

Macarrão Zero Glúten Santa Amália Fusille e Penne - 500g - R\$ 3,69 und	Crepioca Sem Glúten Kodilar - 250g - R\$ 7,99 und	Mistura para Bolo Zero Açúcar Vilma Sabores (Exceto Chocolate) - 340g - R\$ 6,99 und	Óleo de Coco Extra Virgem Natural Life 300ml - R\$ 27,99 und	Requeijão Cremoso Fromelle Sem Lactose 200g - R\$ 6,99 und
Granola Bella Fibra Mel PCT - 500g - R\$ 6,89 und	Geléia de Frutas Diet Queensberry - 250g - R\$ 14,90 und	Barra de Mixed Nuts Agtal Sabores - 30g - R\$ 2,99 und	Barra de Frutas Supino Light Banana Brasil Sabores - 24g - R\$ 1,79 und	Danoninho Ice Meio a Meio (Banana e Morango) - R\$ 7,29 und
Activia Polpa - Leve 8 Pague 7 Sabores - 800g - R\$ 11,29 und	Activia Líquido Garrafa Sabores - 1250g - R\$ 11,79 und	Activia Líquido Sabores - 170g - R\$ 1,99 und	Activia Café da Manhã Light ou Regular Sabores - 170g - R\$ 4,29 und	Iogurte Danone Grego Light ou Regular Sabores - 100g - R\$ 2,49 und

Um brinde!

Festas e confraternizações contam de **bons drinks** para ficarem ainda mais animadas. Na hora da comemoração, não podem faltar algumas bebidas no seu home bar:

A **vodka** é a base de diversos coquetéis, mas também pode ser consumida pura, se **bem gelada**. Para poder usar com versatilidade, invista em uma **tradicional**.

O **rum** combina com **sucos de frutas e xaropes**, por isso, um bom rum branco não pode faltar na festa.

Se a confraternização pedir um toque de elegância, opte pelo **gim**, que rende drinks mais "classudos". Mas com moderação, a graduação alcoólica é alta.

No calor de dezembro não pode faltar a boa e velha **caipirinha**. Para prepará-la, vale investir em uma boa cachaça de alambique.

Já o **whisky** pode surpreender. Além do sucesso que o consumo da bebida pura faz, ele também combina com vários coquetéis.

Quer surpreender seus convidados? Então aposte nessas opções:



Manly Temple

Ingredientes: 30ml de whisky; refrigerante de limão; groselha e gelo

Em um copo baixo, adicione algumas pedras de gelo e os outros ingredientes, sem deixar o copo encher. Use um misturador e sirva com canudo.



french 75

Ingredientes: 60ml de gim; 20ml de suco de limão siciliano; 1 cereja em calda; 1 colher (chá) de calda de cereja e espumante

Em uma coqueteleira, bata o gim e o suco de limão. Coloque a mistura em uma taça flute e complete com espumante. Adicione a calda e a cereja.



Pão fresquinho para sua família!

Fundada em novembro de 2003, a **Panificação Melpão** leva diversos tipos de pães e torradas para os clientes, priorizando a qualidade e o sabor dos produtos. A proprietária da marca, **Patrícia Fernandes da Silva**, relembra que na época foi uma inovação, já que apenas as grandes empresas atuavam no mercado de pães embalados.

Genuinamente **petropolitana**, hoje a **Melpão** comercializa pães de forma, torradas, pão para **mini hot-dog** e **mini hambúrguer**. No mês de dezembro é produzido o **pão para rabanada**, também nas cidades de **Areal, São José do Vale do Rio Preto, Teresópolis, Três Rios Paraíba do Sul, Levy Gasperian, Anta, Sapucaia e Magé**.

"Nós ficamos satisfeitos em poder oferecer produtos de qualidade aos nossos clientes. É extremamente gratificante receber uma resposta tão positiva dos nossos consumidores", comenta a empresária.

Para as **festas de fim de ano**, a Patrícia ensina uma deliciosa receita de **Rabanadas de Vinho Tinto**:

Ingredientes:

- 1 pão para rabanadas Melpão
- 1 copo de vinho tinto
- 1 copo de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos batidos
- Açúcar com canela para polvilhar

Modo de preparo:

Em uma tigela funda coloque o vinho, a água e as duas colheres de açúcar. Corte o pão em fatias com aproximadamente 2,5 cm. Bata os ovos em outro recipiente. Mergulhe as fatias de pão uma a uma na mistura do vinho até ficarem bem molhadas, e aperte de leve para escorrer o excesso antes de passá-las nos ovos batidos. Unte uma assadeira ou refratário retangular com um pouco de manteiga e leve para dourar em forno pré-aquecido a 180°. O tempo médio é de 8 a 12 minutos, mas lembre-se de virar as rabanadas na metade do tempo para que dourem dos dois lados. Ainda quente, polvilhe o açúcar e a canela.



R\$ 3,99 und

CERVEJA DESPERADOS COM TEQUILA - 330ml



R\$ 4,69 und

CERVEJA MEXICANA DOS EQUIS LN - 355ml



R\$ 3,89 und

CERVEJA SOL PREMIUM MEXICANA - 330ml



R\$ 5,99 und

CERVEJA SOL PREMIUM MEXICANA GF - 600ml



R\$ 5,99 und

ENERGÉTICO DOPAMINA MINDFUL DRINK - 269ml



R\$ 13,49 und

CARAMELOS D'ANGELO SORTIDOS PT - 300g



R\$ 16,99 und

CREPE PRONTA CONGELADA NUCREPE SABORES - 260g



R\$ 3,99 und

TORRADAS CANAPÉS GRACAS TORRADAS SABORES - 100g



R\$ 6,99 und

PASTA DE SOJA GAIATRI SABORES PT - 150g



R\$ 14,99 und

PATÊ RESFRIADO FOIE TRAD COISAS DA FAZENDA - 150g



R\$ 4,99 und

CERVEJA ARTESANAL CIDADE IMPERIAL DUNKEL LN - 355ml



R\$ 4,99 und

CERVEJA ARTESANAL CIDADE IMPERIAL HELLES LN - 355ml



R\$ 4,99 und

CERVEJA ARTESANAL CIDADE IMPERIAL PILSEN LN - 355ml



R\$ 2,89 und

CERVEJA PILSEN BOHEMIA LT - 350ml



R\$ 4,99 und

CERVEJA BOHEMIA 14 WEISS ONE WAY GF 300ml



R\$ 4,99 und

CERVEJA BOHEMIA 838 PALE ALE ONE WAY GF - 300ml



R\$ 4,99 und

CERVEJA BOHEMIA AURA LAGER ONE WAY GF 300ml



R\$ 6,99 und

CERVEJA ARTESANAL PEAHI GF - 300ml



R\$ 5,99 und

CERVEJA LAGER HEINEKEN PREMIUM GF - 600ml



R\$ 13,69 und

CERVEJA PILSEN PETRA SCHUWARZBIER GF - 500ml



R\$ 5,99 und

PÃO DE ALHO RECHEADO TRADICIONAL - MASSAS CARNEIRO PCT - 3 und



R\$ 16,69 und

MOLHO ESCABECHE ORG ARMAZÉM SUSTENTÁVEL 240g



R\$ 12,20 und

BISCOITO TUBINHO KATZ - 120g



R\$ 5,99 und

CHOCOLATE BARRINHA LEITE KATZ - 50g



R\$ 3,69 und

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



R\$ 6,19 und

GRANOLA TRADICIONAL GAIATRI PAC - 250g



R\$ 5,49 und

BISCOITO FOLHADO PALMIER HELGA'S BROT TRAD OU CANELA PCT - 150g



R\$ 4,89 und

BRIOCHE HELGA'S BROT PCT - 300g



R\$ 12,39 und

KIBE PRONTO CG ARABINHO RECHEADO (CARNE - SOJA - REQUEIJÃO) - 360g



R\$ 14,79 und

ROLINHOS DE BERINJELA EM CONSERVA CLAMBERT 150g

CHURRASCO AGRIDOCE

PRATO PRINCIPAL

10 PORÇÕES | FÁCIL | 20 MIN

Ingredientes

- sal grosso a gosto
- 400 g de fraldinha
- 400 g de bife ancho
- 400 g de carré de cordeiro
- 500 g de linguça de lombo
- 400 g de prime rib
- chutney de tomate Queensberry a gosto
- chutney de manga Queensberry a gosto
- cebola caramelizada Queensberry a gosto
- geleia de pimenta vermelha Queensberry a gosto
- geleia de pimenta verde Queensberry a gosto

Modo de fazer

- 1 Salgue as carnes e leve-as à grelha até que atinjam o ponto desejado.
- 2 Sirva os cortes acompanhados dos chutneys, cebola caramelizada e geleias.

Dica dos chefs

- Aposte nestas harmonizações:
- carnes bovinas com chutneys e cebola caramelizada
 - cordeiro com cebola caramelizada e geleias de pimenta
 - linguça com todos os molhos



AVE FIESTA SEARA



PERNIL CONGELADO
C/ OSSO SEM TEMP
SEARA



PERU TEMPERADO
SADIA



PERU SADIA SABOR
MANTEIGA C/ ERVAS



PERNIL CONG SADIA



PRESUNTO
COZIDO SADIA



PERU TEMPERADO
PERDIGÃO



CHESTER INT CONG
ASSA FÁCIL PERDIGÃO



PERU TEMPERADO SEARA



AVE SUPREME
SADIA



MINI TENDER SADIA



LOMBO CONGELADO
SADIA



CHESTER PERDIGÃO



CHESTER TEMP. PERDIGÃO
C/AZEITE E ERVAS

Opções para presentear

Durante as confraternizações de fim de ano, é comum mantermos os hábitos de presentear os familiares e amigos. Mas a escolha do presente ideal pode ser difícil e pede muita atenção para não desagradar o presenteado:

- Observe os gostos e hobbies da pessoa! Se ela vive falando das novas descobertas para a adega, por exemplo, dificilmente um bom vinho não fará sucesso.
- Vai presentear o seu amor? Então invista em uma deliciosa cesta, recheada com antepastos, bebidas, chocolates, frios e biscoitos diversos, para aquele encontro especial.
- Se o presente for para um amigo workholic, uma cafeteira vai agradar e ainda ser muito útil para aumentar a energia.
- Levar um presente para o anfitrião, além de bom tom, é simpático e demonstra agradecimento pelo convite. Um conjunto de taças vai animar ainda mais a noite!
- Um utensílio para a casa pode chegar em uma ótima hora, além de ser uma boa dica de presente acessível!



MACARRÃO OVO
BARILLA PCT - 500g



MASSA BARILLA GLÚTEN
FREE - 400g



MACARRÃO OVO PIRAQUÊ
PCT PADRE NOSSO/ PARAFUSO
PENE / GRAVATA / DENTE - 500g



HAMBURGUER ANGUS
SEARA



HAMBURGUER TRAD
SEARA GOURMET



PÃO DE QUEIJO CG FORNO
MINAS COQUETEL SC
400g



FOLHADO PRONTO CG
FORNO MINAS EMB
240g



FORNO DE MINAS
WAFFLE - 210g



A COUGUE
NOTA 10



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



Petisco
de Picanha



Qualidade reconhecida em carnes selecionadas

Com Reserva Friboi você fará petiscos deliciosos para saborear com a família e os amigos. Experimente!





O canto das Canarinhos

Há 74 anos, o Instituto dos Meninos Cantores de Petrópolis oferece aos meninos e meninas da cidade imperial a oportunidade de contato com a música clássica. A entidade filantrópica tem como objetivo oferecer formação musical desde a infância até a maioridade, contribuindo para a formação cidadã de crianças e adolescentes que se encontram em vulnerabilidade social.

Atualmente, o IMCP conta com dois coros: os "Canarinhos de Petrópolis" e o "Coral das Meninas dos Canarinhos de Petrópolis". Neles, os jovens cantores participam de aulas semanais com prática de **canto coral** e **formação musical**. Ao todo, o projeto contempla **132 coralistas** que **recebem refeições, uniformes e passagens** para as atividades do coral quando não podem arcar com as despesas.

Outra proposta do Instituto é a turma de **Aprendizes de Canarinhos**. Nela são selecionados **meninas e meninos** que estejam cursando o **4º ano do Ensino Fundamental** em **escolas públicas e privadas**, para passar um ano tendo aulas de músicas. Ao fim do período, os Aprendizes passam a integrar os coros e participar das apresentações.

Além dessas atividades, os coralistas e aprendizes contam com uma ampla programação pensada para promover o desenvolvimento social dos pequenos. São **palestras, dinâmicas de grupo, atendimentos individuais e grupos de convivência** que fazem parte de um acompanhamento social, realizado pela assistente social **Natieli Hang**.

Pensando nos diversos fatores que influenciam o dia a dia dos coralistas, o IMCP desenvolveu o "**Projeto Papo Bacana**", que tem como objetivo promover grupos de discussões. São abordados diversos temas entre os participantes para estimular o pensar e a criatividade, como explica a profissional: "*A metodologia proposta visa à construção conjunta do saber, exaltando-se assim a troca de experiências, de conhecimento, a autonomia e democracia, contribuindo com o despertar da consciência crítica nos coralistas para que possam construir seus próprios conceitos e pensamentos, ao invés de repeti-los.*"

A música, assim como diversas outras expressões artísticas, tem o poder de modificar a vida das pessoas. Aplicada desde a infância a arte transforma realidades e capacita a criança para desenvolver conhecimento e novos olhares para o mundo.

Em dezembro, diversos coros da cidade preparam apresentações especiais para encantar o público petropolitano, ou levar a arte local para outros municípios. Curioso para assistir uma apresentação? Então confira a programação completa:

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.

Canarinhos de Petrópolis:

O maestro **Marco Aurélio Lischt** rege o coro mais antigo do Brasil, fundado em 1942. Quase três mil vozes já passaram pelos Canarinhos de Petrópolis, que realizaram diversas apresentações no Brasil e no exterior.

04.12.2016 | Missa - Igreja do Sagrado Coração de Jesus

Horário: 10h - **Local:** Rua Montecaseros, 95 - Centro - Petrópolis/RJ

17.12.2016 | Concerto de Natal - Hotel Le Canton

Horário: 18h - **Local:** Rua Antônio da Silva, 300 - Vargem Grande - Teresópolis/RJ

18.12.2016 | Missa - Igreja do Sagrado Coração de Jesus

Horário: 10h - **Local:** Rua Montecaseros, 95 - Centro - Petrópolis/RJ

23.12.2016 | Concerto de Natal - Hotel Le Canton

Horário: 18h - **Local:** Rua Antônio da Silva, 300 - Vargem Grande - Teresópolis/RJ

25.12.2016 | Missa de Natal - Igreja do Sagrado Coração de Jesus

Horário: 10h - **Local:** Rua Montecaseros, 95 - Centro - Petrópolis/RJ

Coral das Meninas dos Canarinhos de Petrópolis:

O **Frei José Luiz Prim** fundou o coro em 1988, e até hoje, é mantido pelo Instituto dos Meninos Cantores de Petrópolis. Atualmente, **48 meninas** compõem o Coral que tem à sua frente o maestro **Marcelo Vizani**.

03.12.2016 | Concerto de Natal - Hotel Le Canton

Horário: 18h - **Local:** Rua Antônio da Silva, 300 - Vargem Grande - Teresópolis/RJ

10.12.2016 | Concerto de Natal - Hotel Le Canton

Horário: 18h - **Local:** Rua Antônio da Silva, 300 - Vargem Grande - Teresópolis/RJ

11.12.2016 | Missa - Igreja do Sagrado Coração de Jesus

Horário: 10h - **Local:** Rua Montecaseros, 95 - Centro - Petrópolis/RJ

Coral dos Sinos do IPAE

Fundado em 1996, o Coral de Sinos se destaca em diversas apresentações pelo país. Os "sineiros" que compõem o grupo são alunos do Colégio Adventista de Petrópolis, entre 15 e 19 anos. Atualmente o coro é dirigido pelo maestro **Marcio Conrad**.

04.12.2016 | Seropédica/RJ (a confirmar)

07.12.2016 | Bom Jesus de Itabapoana/RJ

11.12.2016 | Macaé/RJ

Coral dos Anjos

O coro foi fundado em 2012 e se apresenta sob a regência do maestro **Danilo Henriques**. Entre cantores e instrumentistas, 20 alunos formam o coral, sendo 11 portadores de necessidades especiais. O repertório é voltado para a música popular brasileira.

03.12 | Hiper Shopping ABC

Horário: 18h - **Local:** Rua Teresa, 1515 - Alto da Serra, Petrópolis/RJ

04.12 | Festa de Natal do Lar Santa Catarina

Horário: 15h - **Local:** Rua Prefeito Yedo Fiúza, 650 - Independência, Petrópolis/RJ



faça você mesmo

Decoração de Natal.

Árvore, guirlanda, toalhas, utensílios de cozinha e muitos outros enfeites passam a fazer parte da decoração da casa a partir de dezembro. Durante o Natal, são muitos os itens que incluímos no nosso lar, mas os apetrechos feitos à mão dão um toque ainda mais especial a essa época tão familiar. Que tal fabricar as próprias bolinhas para fazer uma linda árvore?

Materiais:

- Barbante
- Cola branca
- Bexiga de festa
- Vaselina
- Um pote vazio

Encha a bexiga em um tamanho similar as bolas natalinas. Enrole um barbante na ponta da bexiga e pendure no teto. Passe vaselina na bola. Coloque a cola branca em um pote, e faça um furo na tampa. Acomode o barbante dentro no recipiente com cola e passe a ponta dentro furo. Agora é só ir puxando o barbante dentro do pote e ir enrolando na bexiga. Enrole no sentido vertical e depois no horizontal, até cobrir bem. Deixe a cola secar totalmente e estoure a bexiga. Se preferir, use purpurina na cola ainda molhada.

VIZOO
BRASIL

Venha conhecer a nossa nova loja no Armazém do Grão em Mosela e confira as novidades da coleção de Verão 17



/vizoobrasil.modas @vizoo.brasil



Chef: Milton Santana



Silvana Coelho

Chef do Grão

No próximo ano, queremos continuar conhecendo as delícias que os nossos clientes preparam em suas casas, deixando todos com água na boca! A revista do Armazém e as nossas mídias sociais têm sempre um espaço especial para você apresentar seu talento culinário. Envie sua receita através da nossa página no Facebook e participe! O Chef do Grão também ensinará a preparar o prato no quadro Memórias com Sabor, do Programa **Viver Bem** (TV Vila Imperial – canal 19), apresentado pela jornalista Silvana Coelho.



Modo de preparo:

Coloque o bacalhau cortado em um recipiente com água de véspera, tendo o **cuidado de mudar a água várias vezes**. Retire o bacalhau, leve para cozinhar em água limpa e depois de cozido desfie. Corte as batatas **mais finas possíveis**, cozinhe-as à parte numa panela com sal. Corte as cebolas em rodellas finas e esprema o alho para refogar o bacalhau em uma frigideira. Assim que a cebola começar a alourar, junte o bacalhau desfiado para que refogue um pouco. Por fim, tempere com sal e pimenta e junte o molho feito com a farinha, manteiga, leite e creme de leite. Quando adquirir uma **consistência muito cremosa**, misture ao bacalhau refogado. Para o molho, leve ao fogo a manteiga e a farinha, **mexendo bem**. Adicione o leite previamente fervido, **lentamente, mexendo sempre**, e deixe cozinhar, continuando a mexer com uma colher de pau. Coloque a noz moscada e o creme de leite. Num refratário de ir ao forno, untado com manteiga, disponha o bacalhau preparado, pondo uma camada de batatas por cima. Cubra tudo com o parmesão e leve ao forno até dourar.

Ingredientes:

- 600g de bacalhau
- 2 cebolas médias
- 3 dentes de alho
- 30g de farinha de arroz
- 100g de manteiga
- 0,5L de leite
- 0,25ml de creme de Leite fresco
- 200g de queijo parmesão
- 1 molho de salsa e cebolinha
- 1/2 pimentão amarelo e 1/2 pimentão vermelho
- 100g de azeitonas pretas sem caroço
- Sal a gosto
- Noz moscada a gosto
- Pimenta a gosto
- 1/2 kg de batata

BACALHAU DESFIADO COM CREME DE LEITE



Informação nutricional

Porção de 100g ou ml (1 porção) / Quantidade a porção | %VD (*)

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

Valor energético	131 kcal = 550 KJ	7%	Gorduras saturadas	3.4g	15%
Carboidratos	5.5g	2%	Gorduras trans	**	***
Proteínas	8.4g	11%	Fibra alimentar	0.7g	3%
Gorduras totais	8.4g	15%	Sódio	369mg	15%

(*) % 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: Cebola crua, Alho cru, Farinha de arroz enriquecida, Manteiga com sal, Leite de vaca integral, Creme de leite, Queijo parmesão, Cheiro verde, Pimentão amarelo cru, Pimentão vermelho cru, Azeitona preta em conserva, Batata inglesa crua, Bacalhau salgado refogado.

ACOMPANHAMENTOS

O café da manhã do dia de Natal também merece ser especial! Para isso, que tal deliciosos biscoitinhos caseiros?

Ingredientes:

- 500g de farinha
- 180g de açúcar
- 2 ovos inteiros + 2 gemas
- 250g de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar de baunilha



Peneire a farinha em uma tigela. Em outro refratário, coloque o açúcar, o açúcar de baunilha e os ovos. Misture os ingredientes com um batedor (fouet) até obter uma mistura clarinha. Corte a manteiga em cubos e incorpore à farinha, amassando com as mãos. Também misture os ovos com açúcar à farinha, até obter uma bola de massa. Deixe descansar por 1 hora ou mais na geladeira. Abra a massa com um rolo, deixando mais ou menos 5 mm de espessura. Use cortadores de biscoitos variados ou uma faca para cortar a massa em forma de biscoitinhos. Coloque-os em uma assadeira com papel manteiga e doure com pinceladas de gema de ovo. Leve ao forno a 180°C por 10 a 12 minutos, até que estejam dourados.



Para acompanhar o bacalhau, os vinhos brancos **portugueses** e **neozelandeses** são as melhores opções. Escolha entre os rótulos **Brancott Estate, Quinta da Bacalhoa, Herdade de Gâmbia, Encosta da Vinha** e o **Pinot Noir Reserva Atractivo**.

Quer ser o próximo Chef do Grão?

Basta enviar para nossa página no Facebook aquela receitinha que quando você faz, todo mundo pede para repetir!



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

Sadia

Nova Linha pratos para Cozinhar

R\$ 15,99 und



R\$ 15,99 und

R\$ 23,99 und



R\$ 46,99 kg



Para inspirar você a cozinhar e comer cada vez melhor, criamos uma linha de produtos saudáveis e deliciosos em parceria com o **Chef Jamie Oliver.**

R\$ 15,99 und



R\$ 15,99 und



PROTEÇÃO PARA A PELE!

A chegada do **verão** indica maior exposição da pele aos **raios solares**. Mesmo que nas outras estações do ano o sol esteja por ali, é no verão que ele fica mais poderoso e nossa pele mais suscetível aos seus efeitos.

Durante o ano inteiro é importante **usar e abusar do protetor solar**, ainda que o tempo esteja chuvoso. Todas as áreas expostas do corpo merecem atenção: **braços, colo, mãos, pernas e rosto**. "O filtro solar deve ser mantido com a mesma regularidade que no verão e dias quentes. Mesmo nos dias frios a radiação está lá, pois o sol continua no mesmo local, mudando somente a sua angulação, continuando emitir os raios ultravioletas", comentou a **dermatologista Marina de Figueiredo**.

Usar o **protetor solar diariamente** garante que a exposição em excesso ao sol não cause danos a pele. "Como exemplo temos as **manchas solares, famosas manchas senis, as efélides, que são as sardinhas, o envelhecimento precoce, a flacidez e as lesões malignas da nossa pele, como certatoses actínicas, carcinomas e o melanoma, essas que são estimuladas de forma significativa pela radiação solar**", explica a **doutora Marina**.

Para quem evita usar o protetor com a desculpa da textura grudenta e de difícil absorção, diversas marcas investem em produtos inovadores. São versões em **creme, mousse, gel, pó, spray, aerossol e loção**, que tem as mesmas características e propriedades.

O ideal é aplicar o produto **30 minutos antes** da exposição solar, para melhor absorção da pele. **Reaplique a cada duas horas**. Mas o período entre as aplicações pode diminuir em caso de transpiração excessiva ou contato com a água. E o protetor deve ser **aplicado uniformemente** na pele.



Qual a diferença entre protetor e bloqueador solar?

A principal diferença entre esses dois produtos é a composição. Enquanto o protetor deixa passar a radiação, ainda que de uma forma menos maléfica, os bloqueadores refletem a radiação ultravioleta. Mas lembre-se sempre de consultar um profissional na hora de escolher o produto certo para o seu tipo de pele.

Hora da festa!

Dezembro é a época do ano em que a agenda fica cheia de compromissos. São festas de **formatura, solenidades, confraternizações** com os amigos e os colegas do escritório e todas essas comemorações pedem um look especial. É hora de explorar **tecidos nobres, vestidos longos e ternos** e lavar essas peças pede cuidados especiais.

O primeiro passo é **evitar a máquina de lavar**, que corre o risco de danificar os tecidos. Opte por lavar as peças **na mão**, de forma delicada, usando **sabão neutro e água**. No caso dos vestidos, **separe o forro do tecido** de cima, para que não solte tinta e manche o resto da peça. Para secar, estique o tecido e pressione com uma **toalha**, para tirar o excesso. Depois **pendure na sombra**.

Já os **ternos** não podem ser lavados com muita frequência, pois o tecido tem mais **tendência ao desgaste**. Por isso, após o uso, **deixe-o pendurado** em um local arejado, para que possa ventilar e remova as pequenas sujeirinhas usando um **pano úmido e limpo**.

Após lavados, conserve os **vestidos** guardados em capas de TNT ou **dobrados cuidadosamente em caixas, envolvidos em papel de seda**, para evitar desbotamento e manchas amareladas. Para os **ternos**, invista em **cabides robustos, de madeira ou acrílico**, que não vão deformar a peça enquanto estiver pendurada.



Se descuidou na comemoração e **deramou vinho na roupa?** O ideal é lavar imediatamente. Se não for possível, deixe a roupa de molho em água morna e quando a mancha estiver quase desaparecendo, lave normalmente com água e detergente neutro.

Caso caia alguma **comida na roupa**, retire o excesso o mais rápido possível, para que a mancha não fique maior e se espalhe para outras partes do tecido. Vale até uma **comidinha no banheiro** para passar um pouco de água no local. Isso vai facilitar a lavagem no dia seguinte.



R\$ 28,90 und

PROT SOLAR SUNDOWN FPS15 FR 120ml



R\$ 31,90 und

PROT SOLAR SUNDOWN FPS 30 FR -120ml



R\$ 49,90 und

PROT SOLAR SUNDOWN FPS 50 FR - 120ml



R\$ 54,90 und

PROT SOLAR SUNDOWN KIDS FPS 60 FR - 120ml



R\$ 54,90 und

PROT SOLAR SUNDOWN SPRAY PELE MOLHADA FPS 30 FR - 200ml



R\$ 8,99 und

AMACIANTE DOWNY - 500ml



R\$ 1,69 und

LAVA LOUÇA MINUANO 500ml



R\$ 13,99 und

LAVA LOUÇAS SUN TABLETS - 143g



R\$ 8,99 und

LAVA ROUPA ARIEL 630ml



R\$ 19,99 und

LAVA ROUPA OMO 2kg PURO CUIDADO



R\$ 49,90 und

CREME DE TRATAMENTO AUSSIE 3 MINUTOS MIRAC 236ml



R\$ 49,90 und

SHAMPOO AUSSIE MOIST - 400ml



R\$ 49,90 und

CONDICIONADOR AUSSIE MOIST - 400ml



R\$ 18,99 und

SHAMPOO + CONDICIONADOR CINDERELA BIOTROPIC - 220ml



R\$ 25,99 und

KIT INF SH+CO+SAB ELEFANTE FISCHER PRIC BIOTROP CJ - 120ml



R\$ 9,99 und

LAVA ROUPAS OMO ROUPAS DELICADAS 500ml



R\$ 10,90 und

TIRA MANCHA PÓ OMO ROUPA BRANCA/COLORIDAS SCH - 420g



R\$ 13,99 und

PAPEL HIGIÊNICO NEVE LEVE 12 PAGUE 11 ROLOS



R\$ 9,99 und

PILHA ALCALINA DURACELL AA CT 2und



R\$ 23,99 und

PILHA ALCALINA DURACELL D CT 2und

Cervejas artesanais

Mala Direta
Domiciliária

Armazém do Grão Ltda.

(093369890001/83)/2014-DR/RJ



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



R\$
16,99
und

CERVEJA ARTESANAL
DUZÉ WEISS GF - 600ml



R\$
18,99
und

CERVEJA ARTESANAL IMPERATRIZ
RED ALE GF - 600ml



R\$
19,90
und

CERVEJA ARTESANAL IMPERATRIZ
SESSION IPA GF - 500ml



R\$
19,99
und

CERVEJA SKANK ALTBIER
GF - 500ml



R\$
18,99
und

CERVEJA SKANK PILSEN
GF - 500ml



R\$
19,99
und

CERVEJA TIANASTÁCIA
GF - 600ml



R\$
22,90
und

CERVEJA ÁUSTRIA
IMPERIUM GF - 500ml



R\$
18,90
und

CERVEJA ÁUSTRIA SUMMER
ALE GF - 500ml

Capela

R. Dr. Paulo Hervê, 955
24 2220-9480

Valparaíso

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

Corrêas

R. Castro Alves, 112 e 134
24 2221-2244 | 2221-4509

Itaipava

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

Mosela

Rua Mosela, 983
24 2246-0358 | 24 2237-2973

Ofertas válidas de: 01/12/2016 a 31/12/2016

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



Mande sua sugestão em nosso facebook.

